

TÜM YÖNLERİYLE KARAMAN GASTRONOMİSİ

Editör

Prof. Dr. Hakan CANDAN



**AKÇAŞEHİR
BELEDİYESİ**

Katkılarıyla

Çizgi Kitabevi Yayınları (e-kitap)

©Çizgi Kitabevi
Aralık 2024

ISBN: 978-625-396-430-6

Yayıncı Sertifika No: 52493

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI
- Cataloging in Publication Data (CIP) -

Editör:

Prof. Dr. Hakan Candan

Tüm Yönleriyle Karaman Gastronomisi

Baskıya Hazırlık: Çizgi Kitabevi Yayınları

Tel: 0332 353 62 65- 66

ÇİZGİ KİTABEVİ

Sahibiata Mah.
M. Muzaffer Cad. No:41/1
Meram/**Konya**
(0332) 353 62 65

Konevi Mah.
Larende Cad. No:20/A
Meram/**Konya**
(0332) 353 62 66

Siyavuşpaşa Mah.
Gül Sk. No:15 B
Bahçelievler/**İstanbul**
(0212) 514 82 93

www.cizgikitavevi.com

📞 / cizgikitavevi

ÖN SÖZ

Gastronomi, tarih boyunca toplumların kültürel mirasını şekillendiren, birleştiren ve kuşaktan kuşağa aktaran güçlü bir unsurdur. Bu eser, gastronominin sadece bir tat alma deneyimi olmadığını, aynı zamanda bir bölgenin kimliğini, tarihini ve ekonomik potansiyelini yansıtan bir pencere olduğunu vurgulamak amacıyla hazırlanmıştır. Karaman iline özgü gastronomik mirasın ve bu mirasın bölgesel kalkınmaya katkılarının derinlemesine incelendiği bu çalışmada, lezzetlerin ötesine geçerek bir kültürün izini sürebileceksiniz.

Karaman, Anadolu'nun zengin tarihi ve kültürel mozağinde önemli bir yere sahiptir. Hz. Mevlana Celaleddin-i Rumi, Yunus Emre ve Karamanoğlu Mehmet Bey gibi büyük şahsiyetlere ev sahipliği yapan bu kadim şehir, yemek kültürüyle de dikkat çekmektedir. Elması, tahıl ürünleri ve coğrafi işaretli lezzetleriyle Karaman, Türkiye'nin gastronomi haritasında eşsiz bir yer edinmiştir. Bu eser, Karaman'ın tarihiyle harmanlanan mutfak kültürünü gelecek nesillere taşıırken, bölgenin turizm ve ekonomik kalkınmasında gastronominin oynadığı kilit rolü gözler önüne sermektedir.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenen "GASTRONOMİ TURİZMİNİN BÖLGESEL KALKINMA ÜZERİNDEKİ ETKİSİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ: KARAMAN İLİ ÖRNEĞİ" başlıklı BAP projesinin çıktılarında birisi olarak tasarlanan bu kitabın bölümleri, titizlikle seçilmiş ve Karaman mutfağının farklı yönlerini kapsayacak şekilde düzenlenmiştir. İlk bölümlerde Karaman'ın sosyo-ekonomik yapısı ve bu yapının gastronomiyle olan bağlantıları ele alınırken, sonraki bölümlerde bölgeye özgü çorbalar, et yemekleri, sebze temelli yemekler, tatlılar ve içecekler detaylandırılmıştır. Ayrıca, Karaman'ın yerel ürünlerinin üretim süreçleri ve coğrafi işaretle tescillenen ürünleri, bu ürünlerin bölgesel kalkınmadaki etkileriyle birlikte ele alınmaktadır.

Bu eserin oluşturulmasında emeği geçen ve katkı sunan tüm akademisyenlere ve araştırmacılara teşekkür ederim. Onların titiz çalışmaları ve bilimsel yaklaşımları sayesinde, bu kitap yalnızca bir bilgi kaynağı değil, aynı zamanda Karaman'ın zengin mutfak kültürüne duyulan sevgi ve saygının bir yansıması olarak hayat bulmuştur. Bir teşekkür borcumuzun da bu kitabın yayımlanmasında destek olan Çizgi Kitabevine ve çalışanlarına olduğunu belirtmek istiyorum. Son olarak Karaman'da bilime, eğitime, kültüre verdiği önem ve desteklerini sürdüren Akçaşehir Belediye Başkanı Soner YEŞİLDAŞ'ın şahsına ve Akçaşehir Belediyesi'ne bu kitaba ilişkin destekleri nedeniyle de şükranlarımızı sunuyorum.

Editörlüğünü üstlenmekten büyük keyif aldığım bu kitabın, gastronomi alanındaki araştırmacılara, bölgesel kalkınmaya yönelik çalışan uzmanlara ve yerel kültürleri daha yakından tanımak isteyen okuyuculara ilham kaynağı olacağına inanıyorum. Ayrıca, Karaman'ın eşsiz mutfak zenginliklerini tanıtarak, bölgenin ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmasına katkı sunmasını umuyorum.

Siz değerli okuyucuları, Karaman mutfağının derinliklerine dalmaya, bu zengin kültürün tatlarını ve hikayelerini keşfetmeye davet ediyorum. Bu yolculuğun, hem damak tadınızı zenginleştireceğine hem de bölgesel kalkınmanın gastronomiyle olan bağına daha iyi anlamanıza olanak sağlayacağına eminim.

Keyifli okumalar ve keşifler dileğiyle...

Prof. Dr. Hakan CANDAN



İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	iii
-------------	-----

BİRİNCİ BÖLÜM KARAMAN İLİNİN SOSYO-EKONOMİK YAPILANMASI VE İŞLETMECİLİK ANLAYIŞI	1
---	----------

1. GİRİŞ.....	2
1.1. Karaman İlinin Sosyo-Ekonomik Yapılanması.....	2
1.1.1. Tarım.....	3
1.1.2. Hayvancılık.....	4
1.1.3. Sanayi.....	5
1.1.4. Ticaret.....	5
1.1.5. Turizm.....	6
1.1.6. Nüfus.....	7
1.1.7. Eğitim.....	7
2. YÖNTEM	8
2.1. Karaman İline Ait En Eski İşletmeler.....	8
3. SONUÇ	10
KAYNAKLAR.....	11

İKİNCİ BÖLÜM KARAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜNE AİT ÇORBALAR.....	12
--	-----------

1. GİRİŞ.....	13
1.1. Karaman'a Özgü Çorba Örnekleri.....	13
1.1.1. Arabaşı Çorbası.....	13
1.1.2. Toyga Çorbası	14
1.1.3. Sulu Pilav.....	14
1.1.4. Sütlü Çorba.....	15
1.1.5. Patatesli Bulgur Çorbası	15
1.1.6. Yoğurtlu Çorba.....	16
1.1.7. Karaman'a özgü diğer çorba örnekleri	17
2. SONUÇ	18
KAYNAKLAR.....	20

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM KARAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ET YEMEKLERİ: SÖZLÜK TANIMLARI VE YÖRESEL KARŞILAŞTIRMALAR.....	21
---	-----------

1. GİRİŞ.....	22
2. LİTERATÜR TARAMASI.....	23
2.1. ET YEMEKLERİ.....	24
2.1.1. Calla	24
2.1.2. Zülbiye.....	25
2.1.3. Çullama	26
2.1.4. Zeyve Kebabı.....	28
2.1.5. Cibe	30
2.1.6. Çilli	31
2.1.7. Baste Şips	34
2.1.8. İrişki Kebabı.....	37
2.1.9. Bütümet.....	38
2.1.10. Cendirme Köftüsü	39
3. SONUÇ	41
KAYNAKLAR.....	42

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM KARAMAN MUTFAĞI: MEYVE VE SEBZE TEMELLİ GASTRONOMİK HAZİNELER.....47

1. GİRİŞ.....	48
1.1. Karaman Mutfağı'nda Meyve ve Sebze Temelli Yemekler.....	49
1.1.1. Domalan Sote.....	49
1.1.2. Ecir Ücür.....	50
1.1.3. Calla/Ayva Callası.....	50
1.1.4. Ispanak Sulacı.....	50
1.1.5. İlisıra Dolması.....	50
1.1.6. Gıcılık.....	51
1.1.7. Kayısı Musakkası.....	51
1.1.8. Kıymalı Biber Aşısı.....	51
1.1.9. Etlı Bamyı Yemeği.....	51
1.1.10. Patlıcan Kebabı.....	52
1.1.11. Parça Etlı Patates Kebabı.....	52
1.1.12. Sarı Mana.....	52
1.1.13. Sütlü Biber.....	52
1.1.14. Ayva Dolması.....	52
1.1.15. Türlü Kuru Kavurma.....	52
1.1.16. Zülbiye.....	53
1.1.17. Erikli Yahni.....	53
1.1.18. Soğanlama.....	53
1.1.19. Nohutlu Et Kabağı.....	53
1.1.20. Kara Kabak Kavurması.....	53
1.1.21. Tatlı Nahni (Çilli).....	53
1.1.22. Yer Elması Kavurması.....	54
1.1.23. Yumurtalı Ispanak Kavurması.....	54
1.1.24. Kurutulmuş Yeşil Fasulye ile Kuru Fasulye.....	54
1.1.25. Üzümlü Kabak.....	54
1.1.26. Sebze ve Meyve Temelli Diğer Yemekler.....	54
2. SONUÇ.....	56
KAYNAKLAR.....	58

BEŞİNCİ BÖLÜM KARAMAN'DA BAKLİYAT VE TAHİL ŞÖLENİ: YÖRESEL SOFRALARDAN ÖZGÜN TARİFLER59

1. GİRİŞ.....	60
1.1. Karaman'a Özgü Bakliyat Yemekleri.....	60
1.1.1. Karaman Mutfağının Kültürel Mirasını Yaşatan Bir Lezzet: Tarhanabaşı.....	60
1.1.2. Karaman Mutfağının Özgün ve Geleneksel Bir Lezzeti: Batırık.....	61
1.1.3. Karaman Mutfağının Geleneksel Lezzet Hazinesi: Sulu Pilav.....	62
1.1.4. Karaman Mutfağının Geleneksel ve Modern Yansımaları: Hindili Bulgur Köftesi.....	62
1.1.5. Karaman Mutfağının Vazgeçilmez Bir Lezzeti: Ermenek Dolması.....	63
1.1.6. Karaman'ın Yollarbaşı İlçesine Özgü Geleneksel Bir Lezzet: İlisıra Dolması.....	63
1.1.7. Karaman Mutfağının Besleyici Yemeği: Ispanak Sulaçı.....	64
1.1.8. Karaman'ın Sofralarındaki Nostaljik Tat: Şebit Pilavı.....	64
1.1.9. İç Anadolu Bölgesi'nin Geleneksel Bir Yemeği: Aşırın Pilavı.....	65
1.1.10. Karaman'ın Geleneksel Bir Yemeği: Domalanlı Pilav.....	65
1.1.11. Karaman Mutfağının Besleyici Zenginliği: Bici Dolması.....	66
1.1.12. Karaman'ın Zamanla Değişmeyen Geleneksel İhtışamı: Bulgurca.....	66
1.1.13. Karaman'ın Lezzet Yolculuğunda Gelenekten Geleceğe: Mercimekli Yahni.....	66
1.1.14. Karaman Mutfağının Besleyici Lezzeti: Nahnili Keşkek.....	67
1.1.15. Karaman Mutfağının Dozurucu ve Besleyici Lezzeti: Mercimekli Bulgur Pilavı.....	67
1.1.16. Karaman Mutfağının Geleneksel Sofralarından Dozurucu Bir Ziyafet: Sulu Köfte.....	68
1.1.17. Geleneksel Damak Tadının Temsilcisi: Nohutlu Et Kabağı.....	68

1.1.18.	Karaman'ın Bereketli Sofralarına Şölen Katan Lezzet: Bulgur Vurması.....	68
1.1.19.	Yüzyıllardır Süregelen Bir Lezzet Mirası: Erişteli Bulgur Pilavı	68
1.1.20.	Özel Günlerin Vazgeçilmezi: Karaman Usulü Nahni	69
1.1.21.	Yüzyıllık Tariflerin Modern Dansı: Çitek.....	69
2.	SONUÇ	71
	KAYNAKLAR.....	72

ALTINCI BÖLÜM KARAMAN'IN SAĞLIKLI VE LEZZETLİ YÜZÜ: ZEYTİNYAĞLILAR, SOĞUK LEZZETLER VE SALATALAR 73

1.	GİRİŞ.....	74
1.1.	SOĞUKLAR, ZEYTİNYAĞLI VE SARMALAR	75
1.1.1.	Sofraların Vazgeçilmezi: Biber Aşı.....	75
1.1.2.	Karaman'ın Sıcak ve Nefis Geleneksel İkramı: Gıcıcık.....	75
1.1.3.	Geleneksel ve Ferahlatıcı Bir Lezzet: Işıksan Salatası.....	75
1.1.4.	Yöresel Tazelik ve Lezzetin Buluşması: İlibicce Salatası	76
1.1.5.	Asırlık Bir Miras: Papatya Salatası.....	76
1.1.6.	Toprağın Gizli Hazinesi: Yarpuz Salatası	76
1.1.7.	Tazeliğin ve Sağlığın Sırlarını Sunan Tabak: Yemlik Salatası	76
1.1.8.	Yöresel Bir Dokunuş: Kıymalı Biber Aşı.....	77
1.1.9.	Mantarın En Lezzetli Hali: Sebzeli Domalan Sote.....	77
1.1.10.	Lezzetin İncelikli Yüzü: Yaprak Sarma.....	78
1.1.11.	Yöresel Malzemelerle Hazırlanan Bir Efsane: Sütlü Biber.....	78
1.1.12.	Yöresel ve Hafif Bir Seçim: Çökelek Salatası	79
1.1.13.	Karaman'ın Yöresel Tatlarını Modern Bir Dokunuşla Buluşturan Eşsiz Bir Yemek: Omaç.....	79
1.1.14.	Yüzyıllardır Paylaşılan Bir Lezzet: Mıkla	79
1.1.15.	Gelenekten Geleceğe Taşınan Bir Karaman Klasığı: Çökelekli Tömeken Salatası.....	80
1.1.16.	Zengin Besin Değeri ve Lezzet ile Dolu: Yumurtalı Ispanak Kavurması	80
1.1.17.	Karaman'ın Bahar Ferahlığını Yansıtan Taze Bir İkram: Töymekan.....	80
1.1.18.	Renkli ve Besleyici Bir Karaman İkramı: Patates Salatası	81
1.1.19.	Doğanın Sunumu ile Sofralara Ferahlık Getiren Bir Lezzet: Çerkes Tavuğu	81
1.1.20.	Geleneksel ve Modernin Buluştuğu Bir Lezzet: Patlıcan Sarması.....	81
1.1.21.	Karaman Mutfağının Sağlıklı ve Lezzetli Alternatifi: Bölek	82
1.1.22.	Gelenekten Geleceğe Taşınan Bir Karaman Klasığı: Çılbır	82
2.	SONUÇ	83
	KAYNAKLAR.....	84

YEDİNCİ BÖLÜM KARAMAN LEZZET MİRASI: GELENEKSEL TATLILARIN KÜLTÜREL, TARİHİ VE GASTRONOMİK ANALİZİ 85

1.	GİRİŞ.....	86
1.1.	Türk Tatlıları Tarihi	86
1.2.	Karaman Tatlı Kültürü	87
1.2.1.	Karaman Mutfağında Öne Çıkan Yöresel Tatlılar	89
2.	YÖNTEM	92
2.1.	Bulgular.....	94
3.	SONUÇ	108
	KAYNAKLAR.....	110

SEKİZİNCİ BÖLÜM KARAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE İÇECEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA..... 112

1.	GİRİŞ.....	113
1.1.	KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	114
1.1.1.	Karaman Mutfak Kültürü	114
1.1.2.	İçecek Kavramı ve Çeşitleri.....	115

1.1.3.	İçeceklerin Beslenmedeki Yeri	118
1.1.4.	Geleneksel İçeceklerin Sosyal ve Kültürel Önemi	120
2.	YÖNTEM	128
2.1.	BULGULAR.....	129
3.	SONUÇ	138
	KAYNAKLAR.....	140

DOKUZUNCU BÖLÜM KARAMAN MUTFAĞI'NDA UN VE EMEĞİN BULUŞMASI: HAMUR İŞİ ÇEŞİTLERİ 146

1.	GİRİŞ.....	147
1.1.	Karaman İlinde Üretilen ve Tüketilen Hamur İş Çeşitleri	147
1.1.1.	Hacı Lokuru.....	147
1.1.2.	Karaman Tahinli Pide.....	148
1.1.3.	Karaman Halkası	148
1.1.4.	Karaman Kıрма Böreği.....	149
1.1.5.	Ağızlı Kaygana	149
1.1.6.	Fıccın	150
1.1.7.	Bidik.....	150
1.1.8.	Kömbe / Çömlek Kömbesi	151
1.1.9.	Göbede.....	151
1.1.10.	Çi Börek	152
1.1.11.	Töğrek.....	152
1.1.12.	Su Böreği.....	152
1.1.13.	Dızmana	152
1.1.14.	Kakırdaklı Ispanak Böreği.....	153
1.1.15.	Sebzeli Peynir Böreği.....	153
1.1.16.	Külçe	153
1.1.17.	Sac Böreği.....	153
1.1.18.	Pişi (Bişi)	154
1.1.19.	Karaman'da Yapılan Diğer Hamur İş Çeşitleri	154
2.	SONUÇ	155
	KAYNAKLAR.....	156

ONUNCU BÖLÜM EKMEKLERİN SINIFLANDIRILMASI VE KARAMAN EKMEKLERİ 158

1.	GİRİŞ.....	159
1.1.	Ekmeğin Tarihçesi	159
1.2.	Ekmeğin Tanımı ve Bileşimi.....	159
1.3.	Ekmeğin Sınıflandırılması	160
1.3.1.	Teknoloji Kullanımı ile Üretimi Yönünden Ekmek Tipleri.....	161
1.3.2.	Üretildiği Un Tipi Yönünden Ekmek Tipleri.....	161
1.3.3.	Maya Kullanımı Yönünden Ekmek Tipleri	161
1.3.4.	Kullanılan Maya Türü Yönünden Ekmek tipleri.....	162
1.3.5.	Mayalayıcı Etken Yönünden Ekmek Tipleri	162
1.3.6.	Pişirme Yönünden Ekmek Tipleri	162
1.3.7.	Pişirildiği Fırın-Gereç Yönünden Ekmek Tipleri.....	162
1.3.8.	Dış Görünüşü Yönünden Ekmek Tipleri.....	163
1.3.9.	Katkı İçermesi Yönünden Ekmek Tipleri.....	163
1.3.10.	Üretildiği Bölge/Ülke Yönünden Ekmek Tipleri	163
1.3.11.	Pişirmede Kullanılan Yakacak Yönünden Ekmek Tipleri.....	163
1.3.12.	Tescil Sahibi Olma Yönünden Ekmek Tipleri.....	163
1.4.	Ekmek Yapımı	163
1.4.1.	Ekmek Yapımında Kullanılan Hammaddeler	164
1.4.2.	Ekmek Yapımı (Aşamaları)	166
1.5.	Türk Mutfağında Ekmek	169

1.5.1.	Geleneksel Ekmekler	169
1.5.2.	Ekşi Mayalı Ekmekler	172
1.5.3.	Endüstriyel Ekmekler	172
1.6.	Karaman Ekmekleri.....	172
1.6.1.	Mayalı.....	172
1.6.2.	Tap Tup.....	174
1.6.3.	Sıyirtma.....	174
1.6.4.	Kabartma.....	175
1.6.5.	Pide- Ramazan Pidesi.....	176
1.6.6.	Şebit / Yufka Ekmeği.....	177
1.6.7.	Muhacir Ekmeği (Muhacir Somunu).....	178
2.	SONUÇ	180
	KAYNAKLAR.....	181

ON BİRİNCİ BÖLÜM KARAMAN'DA ÜRETİLEN GELENEKSEL SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ 183

1.	GİRİŞ.....	184
1.1.	Sütün Tanımı	184
1.2.	Sütün Bileşimi	184
1.2.1.	Sütte Bulunan Mikroorganizmalar	185
1.2.2.	Süte Uygulanan Isıl İşlemler	187
1.2.3.	Süt Ürünlerinin Sınıflandırılması	187
1.2.4.	İçme Sütü Sınıflandırılmaları:	187
1.2.5.	Peynir Sınıflandırılmaları:	189
1.2.6.	Tereyağı Sınıflandırılmaları:.....	190
1.3.	Karaman'da Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri	190
1.3.1.	Yoğurt	190
1.3.2.	Kâse Yoğurdu	191
1.3.3.	Kese Yoğurdu	191
1.3.4.	Tulum Peyniri	191
1.3.5.	Divle Obruğu Tulum Peyniri	192
1.3.6.	Çökelek (Keş)	193
1.3.7.	Tereyağı.....	193
1.3.8.	Kaymak	193
1.3.9.	Ağız (Ağız Sütü).....	194
2.	SONUÇ	195
	KAYNAKLAR.....	196

ON İKİNCİ BÖLÜM SOKAK MUTFAĞININ PEŞİNDE: KARAMAN ÇARŞI LEZZETLERİNE YÖNELİK İNCELEMELER..... 197

1.	GİRİŞ.....	198
1.1.	KARAMAN SOKAK LEZZETLERİ.....	199
1.1.1.	Karaman'ın Eşsiz Sokak Lezzeti Calla	199
1.1.2.	Karaman Mutfağının Geleneksel Lezzeti: Ciğer Sarma	200
1.1.3.	Karaman'ın Sofralarındaki Sıcak Misafirperverlik Örneği: Siyer.....	200
1.1.4.	Yöresel Malzemelerle Hazırlanan Eşsiz Bir Lezzet: Fırın Kebap.....	200
1.1.5.	Karaman Sofralarının Sevilen Atıştırmalığı: Sıkma	201
1.1.6.	Karaman Mutfağının İncisi: Geleneksel Tirit.....	201
1.1.7.	Karaman Mutfağının Klasik Tadına Yolculuk: Tahinli Ekmek.....	202
1.1.8.	Karaman Mutfağının Sıcak ve Doyurucu Hazinesi: Sebzeli Peynir Böreği	203
1.1.9.	Karaman'ın Enfes Geleneksel Yemeği: Parmak Kebap (Karabiber Kebabı)	203
1.1.10.	Karaman Mutfağının Basit İhtişamı: Hacı Lokuru	203
1.1.11.	Karaman'ın Eşsiz Tatlısı: Kara Üzüm Helvası	204
1.1.12.	Karaman'ın Zenginlik Kaynağı: Kakırdaklı Ispanak Böreği	204
1.1.13.	Karaman Mutfağının Lezzetli Temsilcisi: Kasap Pilavı	205

1.1.14.	Karaman Mutfağının Geleneksel İhtişamı: Fırın Kavurma	205
1.1.15.	Karaman Mutfağının Vazgeçilmezi: Etli Ekmek.....	205
1.1.16.	Karaman Mutfağının İkonik Lezzeti: Karaman Mayalıı	206
2.	SONUÇ	207
	KAYNAKLAR.....	208
	ÖZ GEÇMİŞ	209

BİRİNCİ BÖLÜM

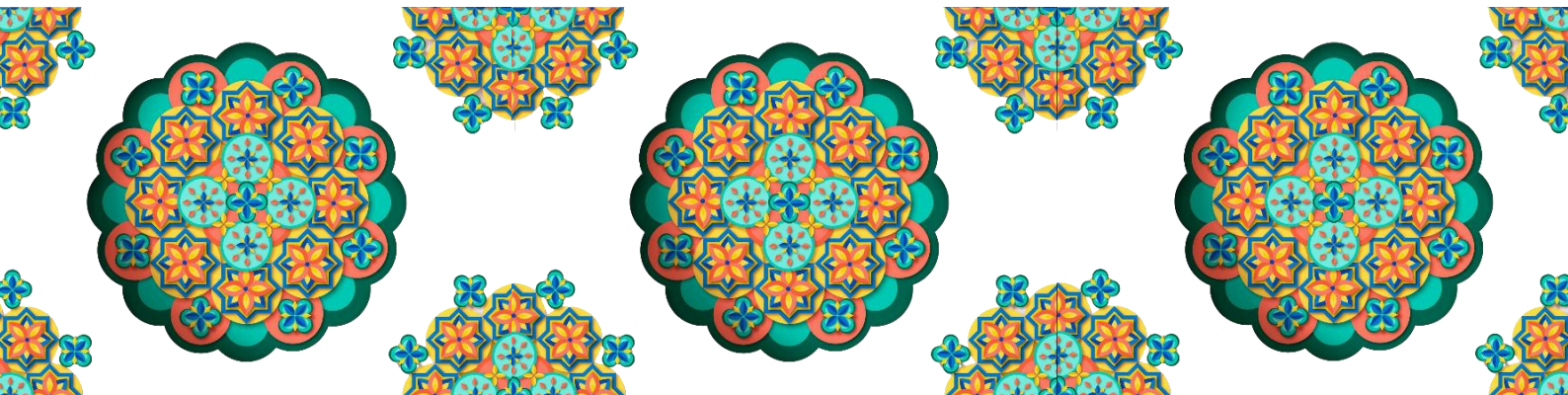
KARAMAN İLİNİN SOSYO-

EKONOMİK YAPILANMASI

VE İŞLETMECİLİK

ANLAYIŞI

Öğr. Gör. Dr. Aylin YILMAZ GEZGİN
Prof. Dr. Hakan CANDAN



1. GİRİŞ

Karaman Hz. Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin bir dönem yaşadığı, Mümine Hatun'un ebedi dinlendiği, Karamanoğlu Mehmetbey'in hakimiyet kurduğu ve Yunus Emre'nin memleketi olan alimleri şehridir. Yakın tarihimizde Mustafa Kemal Atatürk'ün yurdu, Kazım Karabekir'in öz yurdu olan şehir Karaman'dır. Karamanoğulları Beyliği'ne yıllarca başkentlik yapmış, sokakları tarih kokan, topraklarında farklı medeniyetlerden barındıran kadim şehir Karaman'dır. Medeniyetlere ve alimlere ev sahipliği yapmış olan Karaman ili aynı zamanda bünyesinde pek çok çeşitliliği bir arada barındırmaktadır. Sahip olduğu tarihi ve turistik mekanların yanı sıra ekonomide kendisini ortaya koyan güce de sahiptir. Türkiye genelinde deprem riski en düşük illerden biri olan Karaman, gözde bir şehir haline gelmektedir. Hatta deprem riski en düşük il sıralamasında birincidir. Nitekim en düşük işsizlik oranına sahip illerden biri olan Karaman'da, genç nüfusun istihdam oranı oldukça yüksektir. Karaman ili %6,9 oranında işsizlik oranına sahiptir ve bu oran Türkiye genelinde oldukça düşük seviyede kalmaktadır.

Aynı zamanda ilklerin şehri olarak da bilinmektedir. Karaman ili, 752 bin ton elma üretimi ile Türkiye'nin en çok elma üretimi yapan ilk üç şehri arasındadır. Ayrıca bisküvi, çikolata üretiminin %35'ini gerçekleştiren Karaman, bisküvi üretim üssü olarak bilinmektedir. 163 ülkeye 301 milyon dolar ihracat yapan Karaman, Türkiye ekonomisinde önemli bir paya sahiptir. 45'ten fazla gıda-makine işletmesi ile gelişen ve büyüyen bir gıda-makine sektörüne sahiptir. Türkiye'nin %20 bulgur üretimi ise Karaman tarafından karşılanmaktadır. İç Anadolu Bölge'sinin en iyi buğday üretimine sahip olan Karaman ili, bulgur ve makarna üretiminde de önemli bir konuma sahiptir. Karaman ili, gıda sanayisinde önemli işletme ve fabrikalara sahip olmanın yanı sıra önemli üretimleriyle ülke ekonomisine ciddi katkılar sağlamaktadır.

1.1. Karaman İlinin Sosyo-Ekonomik Yapılanması

Karaman ili, İç Anadolu bölgesinin güneyinde bulunan aynı zamanda Akdeniz bölgesinde de toprakları bulunmaktadır (Tapur, 2008). Karaman ili, Konya ile Mersin arasında geçiş konumunda olan bir ildir. Ayrancı, Başyayla, Ermenek, Kazımkarabekir ve Sarıveliler olmak üzere beş ilçesi bulunmaktadır. 28.103 kişi sayısı ile en çok nüfusa sahip ilçesi Ermenek'tir (Karaman Valiliği, 2023). İç Anadolu bölgesini Akdeniz bölgesine bağlayan karayolları ve demiryolları bulunmaktadır. Aynı zamanda ipek yolunun üzerinde olmasında bugünkü ekonomik yapılanmasının altında önemli etkileri bulunmaktadır. Karaman coğrafi konumu, tarımsal ve ekonomik faaliyetler bakımından ülkemizin önemli illerinden birisidir.

Karaman ili, tahıl ve bakliyat üretiminde önemli bir konuma sahip olmasının yanında meyve üretiminde özellikle elma üretimiyle meyve merkezi olarak görülmektedir. Tarım, hayvancılık, sanayi ve ticaret ekonomik faaliyetleriyle ekonomiye katkılar sunmaktadır. Sanayi gelişimi için gerekli olan küçük ve büyük organize sanayi bölgelerine sahip olan Karaman, Türkiye'nin büyük ekonomiye sahip illeri arasında yer almaktadır. Ekonomideki çeşitliliğin yanında yemekleriyle ve gastronomideki önemiyle de Karaman ili, önemli kültürel değerlere sahiptir. Onlardan biri de Karaman iline ait coğrafi işaretli ürünler bulunmaktadır. Karaman Guymak Tatlısı, Karaman Kırma Böreği, Karaman Ekşikara Üzümü, Taşkale Halısı, Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği, Başyayla Karın Kaymağı, Sarıveliler Yöresel Giysiler, Karaman Divle Tulum Peyniri ve Ermenek Helvası'dır. Coğrafi işaretli ürünleri sayesinde ile turistik kazanımın yanı sıra kültürel katkılar da sunmaktadır.

Kalkınma Bakanlığı tarafından 2017 yılında güncellenen İllerin ve Bölgelerin Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Sıralaması Araştırmasına göre Karaman ili 35. sırada yer almaktadır (SEGE, 2017). TOBB verilerine göre Karaman ili 2024 yılı Eylül ayında 107 işletme 421.950.000 sermaye ile kurulmuş ve 22

işletmede kapanmıştır (TOBB, 2024). Karaman ili sosyo-kültürel anlamda da sahip olduğu kazanımları bulunmaktadır. Karaman ilinde 7 tane halk kütüphanesi bulunmakta ve 115.748 kişi halk kütüphanesinden faydalanmaktadır. Karaman halk kütüphanesinde toplamda 148.537 kitap bulunmaktadır. Karaman'da 6 tane hastane bulunmakta ve 574 tane yatak sayısı bulunmaktadır. Ayrıca Karaman'da 4 tane sinema salonu vardır ve 46.894 kişi sinema seyircisidir. 5 tane de tiyatro salonu bulunmakta ve 10.043 tiyatro seyircisi vardır. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı 2 adet müzesi bulunmakta ve 2023 yılında 33.562 kişi müzeye ziyarette bulunmuştur (TÜİK, 2023).

1.1.1. Tarım

Karaman ilinde karasal iklim hâkimiyet söz konusudur çünkü kışları soğuk ve yağışlı, yazları kurak ve sıcaktır. Sıcaklık kış aylarında $-26,4^{\circ} C$ ' ye kadar düşmekte, yazın $+40,4^{\circ} C$ ' ye kadar yükselmektedir. Karasal iklim yapısının yanı sıra tarım alanlarındaki yüz ölçümü de tarımsal ürünlerdeki çeşitliliği etkilemiştir. Karaman ilinin toplam yüzölçümü 885.100 hektardır. İl arazilerinin %37'sini tarım arazileri, %22'ini çayır mera arazileri, %27'sini orman arazileri ve % 13'ünü diğer alanlar oluşturmaktadır (Karaman Valiliği, 2023). Tarım arazilerinin %71'i sulanabilir nitelikte alan olmasına karşın sulanan toplam alan tarım arazilerinin %43,5'idir.

Karaman ilinde çeşitli tarımsal ürünler üretilmektedir. Çeşitlilik gösteren tarımsal ürünleri Tablo 1'de ekilen alan ve üretilen miktar hakkında kapsamlı bilgileri sunulmaktadır (KTOB, 2024).

Tablo 1. Karaman İli Tarla Ürünleri (KTOB, 2023 VERİLERİ)

Ürünler	Ekiliş (Ha)	Üretim (Ton)	Verim (Kg/Ha)
Buğday	83.807	182.997	2.183
Arpa	63.739	148.030	2.322
Nohut	25.370	32.391	1.276
Şeker Pancarı	25.370	32.291	11.488
Dane mısır	44.131	506.979	3.239
Kuru fasulye	5.475	17.735	69.560
Ayçiçeği	9.339	34.449	3.688
Yulaf	6.742	15.968	2.368
Çavdar	4.984	12.916	2.591
Aspir	344	390	1.133
Fiğ	5.339	159.150	29.808
Lavanta	85	311	3.658

Karaman'da sanayisi destekleyen buğday, arpa, mısır, ayçiçeği, şeker pancarı, elma ve fasulye gibi ürünler yoğun olarak yetiştirilmektedir. Çeşitli tarım ürünlerine sahip olan Karaman ili, önemli gıda sanayisi konumuna da sahip olmaktadır. Tarımsal kalkınma adına kurulmuş dernekler ve örgütler bulunmaktadır. Karaman'da 42 adet tarımsal kalkınma kooperatifi ve 38 adet sulama kooperatifi bulunmaktadır. Tarım ve tarımda dayalı sanayi kuruluşları bulunmaktadır. 203 adet unlu mamuller üretimi yapan işletme, 36 adet ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi yapan işletme, 18 adet bisküvi, çikolata, kakaolu ve benzeri ürünler üretimi yapan ve 5 adet bulgur üretimi yapan işletme bulunmaktadır. Toplamda 412 işletme tarım ve tarıma dayalı faaliyette bulunmaktadır. Karaman ili gıda ve tarım faaliyetleri ile yoğun bir şehirdir.

Tablo 2. Karaman İli Ekilen Meyve Ürünler (KTOB, 2023 VERİLERİ)

Ürünler	Ekiliş (ha)	Üretim (Ton)	Verim (Kg/ha)
Elma	24.779	713.190	28.782
Üzüm	4.182	66.286	15.850
Zeytin	3.335	4.123	1.236
Kiraz	2.008	10.188	5.086
Ceviz	2.171	4.811	2.029
Badem	2.308	8.009	3.470
Erik	224	4.409	19.683
Kayısı	271	3.214	11.859
Vişne	134	2.505	18.694

Ayrıca tarihi süreç içerisinde pek çok uygarlığa ev sahipliği yapan Karaman ili, Toros Dağları'na geçiş konumunda olan Divle'de obruk peyniri üretimi yapılmaktadır. Gastronomi açısından büyük bir öneme sahip olan peynir, dünyanın en kaliteli beş peynirinden biri olarak görülmektedir (Karaman Valiliği, 2023).

Karaman ili, organik tarım uygulamaları konusunda da çabası olan bir ilimizdir. Karaman ilinde 24 üretici 710.236 da ile organik tarım yapmaktadır. Ayrancı ilçesinde 21, Ermenek ilçesinde 2 ve Kazımkarabekir ilçesinde 1 üreticiyle faaliyetlerine devam etmektedir. Adaçayı, ahududu, böğürtlen, ceviz, çilek, elma, kayısı, kekik, lavanta, nadası, safran ve vişne ürünlerinde organik tarım uygulaması ile üretim yapmaktadır. Aynı zamanda Karaman iline ait bitkisel üretim değeri 4.640.375 bin tl değerindedir (TÜİK, 2023).

1.1.2. Hayvancılık

Karaman ilinin %22'si çayır ve meralardan oluşmaktadır. Karaman ilinde düz ovalarda daha çok büyükbaş hayvan yetiştirilmesi yapılırken dağlık alanlarda küçük baş hayvan yetiştirilmesi yapılmaktadır. Bölgede 3 tanesi büyük kapasiteli olmak üzere 15 adet süt ve süt ürünleri tesisi bulunmaktadır. Karaman, koyun (merinos) hayvan sayısı bakımından Türkiye'de 6. sırada bulunmaktadır. Karaman iline ait hayvan varlığı bilgileri *Tablo 3*'te sunulmaktadır:

Tablo 3. Karaman İline Ait Hayvan Varlığı (KTOB, 2023 VERİLERİ)

Cinsi	Sayısı
Büyük baş hayvan toplamı	60.959
Küçük baş hayvan toplamı	712.471
Tavuk	1.512.805
Arı kovanı	63.800

Kaynak: TÜİK (2023)

Karaman ilinde 63.800 arı kovanı bulunmakta ve 341 ton ise bal üretimi gerçekleştirilmektedir (TOB, 2023). Karaman ilinde ÇKS'ye kayıtlı 14.457 çiftçi sayısı bulunmaktadır. Bu çiftçiler hem hayvancılık hem de tarımla uğraşan çiftçi sayısını içermektedir.

1.1.3. Sanayi

Karaman ili, gıda sanayisi bakımından oldukça gelişmiş durumundadır (Karaman Valiliği, 2023). Karaman sanayisi ve 160'tan fazla ülkeye ihracat yapan dış ticaret potansiyeli ile ülkemizin hedefleri doğrultusunda şehir büyüklüğü nispetinde çok önemli katkılar sağlamaktadır. Bölgemizin önemli bir ekonomi koridoru olma yolculuğunda; Karaman'ın ihracata dayalı ekonomisinin, tarımsal altyapısının, köklü sanayi kültürünün, hız kesmeden devam eden yatırımlarının önemli katkıları bulunmaktadır. Karaman'da 1 adet Organize Sanayi Bölgesi bulunmaktadır. 2. Organize Sanayi Bölgesi'nin kurulum süreci devam etmektedir. Benzer bir şekilde Karaman Teknoloji Geliştirme Bölgesi kurulmasına ilişkin süreç devam etmektedir. Organize Sanayi Bölgesi'ne yakın konumda yaklaşık 167 ha alan Serbest Bölge olarak ilan edilmiştir. Serbest Bölge kurulmasına ilişkin süreç de devam etmektedir (Karaman'da Yatırım, 2024).

2023 yılında Karaman 163 ülkeye 301 Milyon \$ tutarında ihracat gerçekleştirmiştir. 2023 yılında Karaman iline ait toplam ithalat 393 milyon \$ tutarında gerçekleşmiştir. Karaman 2022 yılında kişi başına GSYH de 155.471TL iken Türkiye genelinde kişi başına düşen GSYH 176.651 TL'dir.

İstanbul Sanayi Odası (İSO) tarafından açıklanan 2023 yılı İlk 500 firma arasında Karaman'dan 1 firma, 2023 yılı İkinci 500 firma arasında Karaman'dan 2 firma yer alma başarısı göstermiştir (ISO 500,2023). Aynı zamanda Karaman sanayisinde 370 işletme faal çalışmaktadır. Karaman iline ait sanayi kullanım kapasite oranları; 559 mühendis, 505 teknisyen, 1.759 usta, 13.698 çalışan ve toplamda 18.753 kişi çalışmaktadır (TOBB, 2023).

1.1.4. Ticaret

Karaman ili gıda-imalat sanayisinde özellikle bisküvi, çikolata, kek ve gofret sektöründe ülke üretimine önemli katkıları bulunmaktadır. Bununla birlikte bulgur, makarna, meyve depolama ve işleme sanayii, ambalaj, tekstil, süt ve süt ürünleri, tarım ve gıda makine sanayisi, yem sanayi, mermer gibi sektörlerde firmalarımız faaliyet yürütmektedir. Özellikle Karaman ilinde en önemli ihracat kalemleri; bisküvi, kakao müstahzarları, şekerli mamuller, makine ve bulgur gibi ürünlerdir (Karaman Valiliği, 2023). 2023 yılı sanayi kapasite kullanım raporlarına göre en çok kullanılan ürünler bulunmaktadır. Karaman iline ait 2023 verileri de bu verilere paralel bilgi vermektedir; mermer ve traverten tabakalar halinde kesilmiş ürünler, gıda ve içeceklerin hazırlanması veya imalatı, sanayi makineleri, şekerleme, kakao veya çikolataların hazırlanması, tatlı bisküviler, gofret ve kâğıt helva ürünleri ilk beş sırada yer almaktadır (TOBB, 2023).

Karaman ilinin Eylül 2024 raporunda ithalat ve ihracat oranlarında artış meydana gelmektedir. İhracat 28,5 oranında artış gösterirken aynı doğrultuda ithalatta yüzde 31,3 oranında artış göstermektedir. Karaman, ihracat 2024 yılı ağustos ayında, bir önceki yılın aynı ayına göre %2,3 artarak 22 milyar 48 milyon dolar, ithalat %10,7 azalarak 27 milyar 40 milyon dolar olarak gerçekleşmektedir (TÜİK, 2024).

Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri sektöründe en çok ihracat gerçekleştirmektedir (TİM, 2024).

Karaman ilinin 2023 yılın sonunda tasarruf mevduatında 9.163 milyon, ticari kuruluşlar mevduatında 1. 776 milyon bulunmaktadır. Karaman ili 2023 yılında tarımda 3.715 milyon kredi kullanmış ve 93 milyon krediyi ise gayrimenkul alanında kullanmıştır. Karaman ilinde toplamda 21 tane banka şubesi bulunmaktadır (TBB, 2023). Karaman'da 2023 yılında 2.153 adet konut satışı yapılmıştır ve 2023 yılına ait motorlu taşıt sayısı ise 103.720'dir (TÜİK, 2023).

1.1.5. Turizm

Karaman, Mersin ve Konya illeri arasında geçiş rolü üstlenmektedir. İki önemli şehire yakınlığından dolayı da Karaman ili, uğrak noktası olmaktadır. Ayrıca pek çok medeniyete ev sahipliği yaptığından dolayı inanç turizm faaliyetleri yaygın olarak görülmektedir. Türk Dilinin başkenti olarak geçen Karaman ilinde pek çok turistik çalışmalar da bulunmaktadır (Karaman Valiliği, 2023). Karaman'da 87 adet arkeolojik sit alanı, 6 adet kentsel sit alan, 255 adet dini ve kültürel varlık, 4 adet askeri yapı, 104 adet sivil mimari örnek olmak üzere toplam 456 adet kültür varlığı bulunmaktadır. İlimiz Müzesinde 4.827 arkeolojik, 1.902 etnografik, 6.709 sikke olmak üzere toplam 13.438 eser bulunmaktadır.

Yunus Emre, Mümine Hatun, Mevlâna Celalettin-i Rumi, Nure Sufi, Kerümidin Karaman Bey, Karamanoğlu Mehmet Bey, Şeyh Edebali, Molla Fenari, Alaaddin Rumi- Karabaş Veli (Siyahser Sultan), Kemal Reis, Piri Reis, Seyyid Ali Sultan Es-Semerhandi, Zembilli Ali Efendi, Kenzi, Hottuoğlu, Gufrani, Kazımkarabekir Paşa, Ahmet Tufan Şentürk, Mehmet Çınarlı, Bekir Sıtkı Erdoğan gibi önemli şahsiyetlere Karaman ev sahipliği yapmıştır.

Camiler: Yollarbaşı Camii, Büyük Camii (Kazımkarabekir), Fatmaana Camii (Ermenek), Akçaşehir, Susaklı Cami (Ermenek), Sipas Camii (Ermenek), Ebulfetih Camii, Akçamescit Camii (Ermenek), Ulu Camii (Ermenek), Karaağaç Camii (Ayrancı), Başpınar Camii (Ermenek), Aşağı Güllük Camii (Ermenek), Yunus Emre Camii, Kethane Camii, Aktekke, Araboğlu, İmaret Camii, Rüstem Paşa Camii (Ermenek), Dikbasan Camii, Siyahser Camii, Hoca Mahmut Camii, Kemeroğlu Camii (Ermenek), Celaliye Camii (Ermenek), H.İlyas Camii (Kazımkarabekir), Nalbastı Camii (Kazımkarabekir), Pirahmet Camii, Yukarı Güllük Camii (Ermenek), Nuh Paşa Camii, Akar Köyü Camii (Kazımkarabekir), Yeşildere Ksb Camii, Yukarı Çağlar Köyü Camii (Ermenek), Zeynel Ağa Camii, Demirciler Camii, Arapşah Camii (Ermenek), Attariye, Göğlemez Camii (Ermenek), Kır Mh. Büyük Camii, Kalaba Köyü Camii, Eğilmez Köyü Camii, Bozkandak, Karagöz Camii, Hacı Osman Camii, Tolaman Camii, Koçakdede Camii, Aşağı Kızılca, Hamidiye Köyü Camii, Gökçe Köyü Camii, Sarıvadi Köyü Camii (Ermenek), Çoğlu Köyü Camii, Demiryurt Değirmenbaşı, Halil Efendi Camii, Dere Köyü Camii.

Medreseler: Tol Medrese, Hatuniye (Nefise Sultan) Medresesi.

Türbeler: Yunus Emre Türbesi, Alaaddin Ali Bey Türbesi, Cambaz Kadı Türbesi, Demirgömlük Türbesi, Kaya Halil Türbesi, İbrahim Bey Türbesi, Karabaş Veli Türbesi, Kızlar Türbesi, Emir Musa Türbesi, Karaman Bey Türbesi.

Doğal ve Turistik Değerler ve Mesire Yerleri: Yollarbaşı Tarihi Höyüğü, Akköprü, Akdem Alabalık Tesisleri, Gödet Barajı, Ayrancı Barajı, Zeyve Pazarı, Tekeçatı, Nadire Değirmeni, Şehit Pilot Hasan Baysal Mesire Yeri, Elektrik Santral Parkı.

Mağaralar ve Obruklar: Meraspolis Mağarası, Taşkale Manazan Mağaraları, Sarkıt Dikit Mağarası, Gödet Mağarası, İncesu Mağarası, Asarini Mağarası, Göves Köyü Mağaraları, Yabangülü Saklı Kiliseleri, Divle Obluğu.

Turistik Özelliğe Sahip Arkeolojik Değerler: Madenşehri (Binbirkilise), Değle, Derbe, Canhasan Höyüğü, Philadelphia, Lystra Höyüğü (İlisıra), Kızıl Kilise, Yabangülü Saklı Kiliseleri, Tahıl Ambarları (Taşkale), Çeşmeli Kilise.

Diğer Tarihi Eserler: Karaman Kalesi, Ermenek Kalesi, Mennan Kalesi, Divle Kalesi, Görmel Köprüsü, Karaman Köprüsü, Selavat Köprüsü, Ak Köprü, İkiz İn Hitit Kabartması, Karadağ Sidemara Lahdi.

1.1.6. Nüfus

2023 yılı verilerine ait bilgilere göre Karaman ilinin kilometrekareye düşen nüfus oranı 29,84 iken Türkiye'nin kilometrekareye düşen nüfus oranı ise 110,93'tür (TÜİK, 2023). 2023 yılı verilerine ait bilgilere göre Karaman ilinin genel nüfus sayısı 263.960 kişi sayısıdır. Türkiye'nin genel nüfusu 85.372.377 kişi sayısıdır. 2023 yılı verisine göre doğum sayısı 2.866 iken ölüm sayısı 1.706'dır (TÜİK, 2023). Bu nüfus, **131.571** erkek ve **132.389** kadından oluşmaktadır. Yüzde olarak ise: **%49,85** erkek, **%50,15** kadındır.

Karaman ilinin genç nüfusu diyebileceğimiz 35 yaş altı grup toplam nüfusun %44'üne karşılık gelmektedir. %44 oranında bir nüfus, genç nüfusa karşılık gelmekle beraber çalışan nüfus anlamına da gelmektedir. Karaman ili, genç nüfus oranında büyük bir paya sahiptir. Karaman nüfusunun yaş gruplarına göre dağılımına baktığımızda 15-64 yaş grubunda bulunan çalışma çağındaki nüfus, toplam nüfusun %75'ini oluşturmaktadır. Türkiye nüfusunun yaş gruplarına göre dağılımına baktığımızda 15-64 yaş grubunda bulunan çalışma çağındaki nüfus, toplam nüfusun %75,9'unu oluşturmaktadır.

1.1.7. Eğitim

Karaman ilinde okuma-yazma bilme oranı Türkiye ortalamasının üzerindedir. Karaman ilinin 2023 yılı verilerine göre nüfusun %98,24'ü okuma yazma bilmektedir. Tablo 4'te ifade edilmektedir:

Tablo 4. Karaman İline Ait Okuma-Yazma Bilme Oranı (%) TÜİK (2023)

	Türkiye	Karaman
2023	97,64	98,24

Karaman ilinde devlet üniversitesi olarak Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi bulunmaktadır. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi 12 Fakülte, 3 Enstitü, 1 Yüksekokul, 6 Meslek Yüksekokulu ve 23 Uygulama ve Araştırma Merkezinde 20.624 öğrenci ve 1.211 akademik ve idari personeli ile eğitim-öğretim hayatını sürdürmektedir. Üniversiteden kuruluşundan bu yana 44.315 öğrenci mezun olmuştur.

Karaman'da 2022-2023 yılı eğitim öğretim döneminde okullaşma oranları: Okul öncesi eğitimde (5 yaş); %88,66 iken ilköğretimde %98,03'tür. Karaman'da 6 adet yaygın eğitim (HEM) merkezi faaliyet göstermektedir. TÜİK verilerine göre 2022-2023 döneminde Karaman'da ilkokulda öğretmen başına düşen öğrenci sayısı 16, Ortaokulda 12, Ortaöğretimde 12'dir. Türkiye'de ise ilkokulda 18, Ortaokulda 14, Ortaöğretimde ise 12'dir. 2022-2023 yılında Ortaöğretim net okullaşma oranları Karaman'da %91,7'dir (TÜİK, 2023).

2. YÖNTEM

Araştırmanın amacı, Karaman ilinin sosyo-ekonomik yapılanmasını ve Karaman iline ait gastronomi kökenli işletmelerin tarihçesini ortaya çıkarmak amacıyla yürütülmüştür. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme tekniği kullanılmıştır. Karaman iline ait en eski işletmeleri belirlemek amacıyla yapılan çalışmada, işletmelerin kuruluş tarihleri, sektörleri ve özellikleri araştırılması yapılmıştır.

2.1. Karaman İline Ait En Eski İşletmeler

Çalışmada, Karaman iline ait geçmişte kurulmuş işletme bilgilerine ulaşılmıştır. Elde edilen çalışma sonucunda Karaman iline ait en eski işletme 1915 yılında bankacılık sektöründe kurulmuş olan Karaman Milli Bankası olmuştur. Karaman ili, 1915’li yıllarda ilk bankasını ve ilk işletmesinin kurulmasına şahitlik etmiştir. Bankacılık sektöründe 10 çalışan ile faaliyet gösteren Karaman Milli Bankası, Karaman eşrafının kendi istekleriyle kurulmuştur. Karaman’da bulunan Tartanzâde Hâcı Sami, Müftizâde Ahmed, Kadıbeyzâde Mehmed, Boynukalınzâde Hâcı Alî, Helvacızâde Hâcı Bekir, Kayserilizâde Hâcı Ömer, Hadizâde Rahmi, Kayserilizâde Sabit, Kayserilizâde Hâcı Süleymân, Aladağlı Hâcı Hüseyin, Dedemoğlu Hâcı Mustafâ, Zengenli Hüseyin, Yüzbaşı Hâcı Bekir (halen Hotin’de askerde), Yüzbaşızâde Mahmûd, Hâcı Seyyid Alî, Kırızâde Hasan, Müminzâde Hâcı İbrâhim, Hâcı Mahmûd’un Hâcı Mehmed ve Saçmacızâde Mustafâ 20 esnafın oluşturduğu banka kuruluşudur. Karaman Milli Bankası, 1937 yılında ise faaliyetlerine son vermiştir.

Literatür taraması ve doküman incelemesi sonucunda Karaman iline ait geçmişte kurulan işletmelerin bilgileri Tablo 5’te detaylı sunulmaktadır. Tablo 5’te en eski işletmeden en yeni kurulan işletmeye doğru sıralama mevcuttur. Ayrıca hangi sektörde faaliyetler gösterdiği bilgisine de yer verilmektedir:

Çalışma sonucunda sektör bilgisine yer verilmesinin nedeni, Karaman ilinin geçmişten günümüze kadar olan zaman diliminde uzun yıllar faaliyette bulunan işletmeler var mıdır çıktısını da elde etmek amaçlanmıştır. Bu nedenle ilin sahip olduğu zenginlikler ile işletmeler arasında bağlantı var mıdır sorusu da cevaplanmış olmaktadır.

Tablo 5. Karaman İline Ait Geçmişte Kurulmuş İşletmeler

İşletme Adı	Kuruluş Tarihi	Sektörü
Karaman Milli Bankası	1915	Bankacılık
Ağa Değirmeni	1920	Gıda
Karaman Çiftçi Bankası	1925	Bankacılık
Ermenek Ahali Bankası	1927	Bankacılık
Duru Fabrikası	1935	Gıda
Has Un Fabrikası	1946-1947	Gıda
Menscuat Fabrikası	1955-1956	Tekstil
Birlik Un Fabrikası	1956	Gıda
Gümüş Bisküvi	1957	Gıda
Kale Kiremit ve Tuğla	1960	Konut ve İnşaat
Bifa Bisküvi	1960	Gıda
Ünsaylar	1962	Orman Ürünleri
Karaman Yem ve Un Fabrikası	1970	Gıda
Bumas Bulgur Fabrikası	1971	Gıda
Tekel Karaman Suma Fabrikası	1974	İçecek

Bulsa Un Fabrikası	1979	Gıda
Saray Bisküvi	1981	Gıda
Karsa Bisküvi Fabrikası	1986	Gıda
Kartuz Fabrikası	1986	Tuz
Bifa Tekstil ve İplik Sanayi	1993	Tekstil
Hazal Bisküvi	1995	Gıda
Anı Bisküvi	1995	Gıda
Şimşek Bisküvi	1996	Gıda
Biskot Bisküvi ve Gıda Fabrikası	1996	Gıda
Golda	1997	Gıda
Bozkon Tekstil	1997	Tekstil
Butaş Bulgur AŞ	1999	Gıda
Özdilek Bulgur Sanayi Ltd.Şti	1999	Gıda

Kaynak: Boynukalın, 2012; Uca ve Ülker, 2016; Karaman Valiliği, 2023

Daha sonrasında 1920 yılında Ağa Değirmeni kurulmuş ve un fabrikası olarak faaliyet göstermiştir. Akabinde 1925 yılında Karaman Çiftçi Bankası 130 bin sermaye ile kurulmuştur. Karaman Çiftçi bankası 1934 yılında ise faaliyetlerine son vermiştir. 1927 yılında Ermenek Ahali Bankası kurulmuştur. 1935 yılında Ziya Duru ise ilk bulgurhaneyi açmaktadır ve 1936 yılında Soyadı Kanun ile Duru soy ismini alıp, işletmeye de Duru ismini koymaktadır. Bu minvalde 1947 yılında Has Un Fabrikası kurulduğu bilgisine ulaşılmıştır. Karaman ilinin ilk teknolojik tabanlı bulgur fabrikası 1970 yılında Bumas fabrika'dır.

İlk işletmelerin kuruluş temeline bakıldığında 1915'li yıllarda rastlanmaktadır. Sonrasında daha çok gıda ve tekstil üzerine işletmeler kurulmaktadır. Özellikle 1990'lı yıllarda bisküvi ve bulgur fabrikaların artışı geçildiği görülmektedir.

Elde edilen çalışma sonucunda geçmişte kurulmuş işletmelerin sektörel dağılımına işletmelerin %70'i gıda sektöründe faaliyette bulunmuştur. Geçmişte gıda sektörünün yaygın olmasının yansımaları günümüzde de mevcuttur. Günümüzde de ve istatistiksel bilgilere de bakıldığında Karaman ili gıda sektörü ile ön planda bir şehirdir. Karaman şehri yeni il olmasına rağmen, 1915'te Karaman Milli Bankası Osmanlı Anonim Şirketi, 1925'te Karaman Çiftçi Bankası, 1927'de Ermenek Ahali Bankası adı altında bankaların kurulmuş olması Karaman ilinin ekonomik geçmişinin eskiye dayanmış olduğunu göstermektedir.

3. SONUÇ

Karaman ili bünyesinde pek çok özelliği bir arada bulundurmaktadır. Bu özelliklerden dolayı da şehrin çekiciliği günden güne artmaktadır. Son dönemde deprem riski olmayan şehirler arasında en risksiz ilin Karaman olmasıyla birlikte şehre olan talep hızla artışa geçmektedir. Diğer yandan sahip olduğu hem coğrafi konum hem de medeniyetlerin uğrak noktası olmasıyla sosyo-kültürel anlamda da talep görülen konuma gelmektedir. Bu özelliklerin yanı sıra ekonomide de ortaya koyduğu başarılar dikkate alınırrsa oldukça popüler bir şehir haline gelmektedir.

Karaman ilinin meyve sektöründe özellikle elma alanında Türkiye ekonomisine ciddi katkıları bulunmaktadır. Diğer yandan bulgur, bisküvi ve gofret alanında başarılı işletmelere sahip olmasıyla isminden çok bahsedilen şehir haline gelmektedir. Şehirlerin insan yaşamını ve konforunu sağlama noktasında attığı her adım büyük ilgiyi de beraberinde getirmektedir. Karaman ili de insan yaşamında sosyo-kültürel, turizm, ticaret ve eğitim anlamında çok çeşitli alternatifleriyle dikkatleri çekmektedir.

Karaman ilinin tarım, hayvancılık, sanayi, nüfus, eğitim, ticaret ve turizm alanında sunduğu kazanımlar istatistiki alanlarda başarı olarak karşılık bulmaktadır. Ayrıca geçmişten günümüze kurulmuş işletmelerin sektörel dağılımları incelenerek şehrin potansiyeli ortaya çıkarılmaktadır.

KAYNAKLAR

- Boynukalın, R. (2012), Karaman'ın İktisadi ve Sosyal Gelişimi, Anı Bisküvi Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. Kültür Yayınları
- İSO 500 (2023), İstanbul 500 Firması, <https://www.iso500.org.tr/ikinci-500-buyuk-sanayi-kurulusu>, Erişim Tarihi: 15.10.2024
- Karaman Valiliği (2023), <http://www.karaman.gov.tr/nufus>, Erişim Tarihi: 14.10.2024
- KTOB (2024), <https://karaman.tarimorman.gov.tr/Menu/26/Tarimsal-Yapi-Ve-Calismala>, Erişim tarihi: 14.10.2024
- Karaman'da Yatırım (2024), <https://www.karamandayatirim.gov.tr/karaman/ekonomi>, Erişim TARİHİ:15.10.2024
- Tapur, T. (2008), Kâzımkarabekir İlçesinde Karaman Tarım ve Hayvancılık. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (20), 603-620.
- TBB (2023), Türkiye Bankalar Birliği, <https://www.tbb.org.tr/tr/bankacilik/banka-ve-sektor-bilgileri/istatistiki-raporlar/59>.
- TİM (2024), <https://tim.org.tr/tr/ihracat-rakamlari>, Erişim Tarihi: 18.10.2024
- TOBB (2023), Sanayi Kapasite Oranları raporu, <https://www.tobb.org.tr/BilgiErisimMudurlugu/Sayfalar/sanayi-kapasite-raporu-istatistikleri.php>.
- TOBB (2024), Kurulan ve Kapanan İşletmeler raporu, <https://www.tobb.org.tr/BilgiErisimMudurlugu/Sayfalar/KurulanKapananSirketistatistikleri.php>.
- TÜİK (2023), <https://www.tuik.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 20.09.2024
- TÜİK (2024), <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=dis-ticaret-104>, Erişim tarihi: 16.10.2024
- Uca, A. ve Ülker, A. (2016), Geçmişten Günümüze Karaman'da Meslekler, Palet Yayınları, Konya.
- SEGE (2017), İllerin Sosyo-Ekonomik gelişmişlik araştırması raporu, <https://www.sanayi.gov.tr/merkez-birimi/b94224510b7b/sege/il-sege-raporlari>.

İKİNCİ BÖLÜM

KARAMAN MUTFAK

KÜLTÜRÜNE AİT

ÇORBALAR

Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN



1. GİRİŞ

Tarihsel süreçte Karaman, farklı etnik gruplara yerleşke olmuş bozkır bitki örtüsüne sahip bir Anadolu coğrafyasıdır. Güneyinde yer alan Mersin ve Antalya gibi illere sınır komşusu olması kültürel etkileşime olanak sağlamaktadır. Ermenek, Sarıveliler gibi ilçelerinde Kısmen görülen Akdeniz bitki örtüsü çeşitli ürünlerin yetişmesine de imkân tanımaktadır.

Gastronomi: yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olarak bilinmektedir (Uygun, 2024). Karaman'ın geçmişte farklı beyliklere ve etnik gruplara ev sahipliği yapması bugünkü mutfak kültürü üzerinde oldukça etkili olmuştur. Karaman'da yaşayan etnik gruplardan başlıcaları: Yörük ve Türkmenlerdir. Yörükler, Anadolu ve Rumeli'de göçebe hayat tarzında yaşam biçimine sahip Türkmenlere verilen isim olarak bilinmektedir (Artun, 1996). Yörüklerin konar-göçer olması Karaman gastronomisinin ve özellikle çorbalar, süt ürünleri ve ana yemeklerdeki çeşitliliğin artmasında oldukça etkili olmuştur.

Karaman mutfak kültürü içerisinde çorbalar beslenmede ve öğünlerde oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Çorbalar Karaman'ın hane mutfaklarında kahvaltı dahil olmak üzere öğle ve akşam öğünlerinde sıklıkla yer almaktadır. Karaman'ın coğrafi özelliklerinden olan bozkır bitki örtüsü çorbaların içerikleri üzerinde etkili olmuştur. İklimin soğuk olması çorbaların tahıl ve et içerikli olmasına olanak sağladığı söylenebilir.

Karaman mutfak kültüründe çorbalar, bu bölgenin gastronomik kimliğinin önemli bir bileşenini oluşturmaktadır. Karaman, Orta Anadolu'nun geleneksel yemek kültürünü yaşatan bir şehir olarak, çorba çeşitleriyle zengin bir mutfak yelpazesi sunmaktadır. Çorbalar, hem günlük beslenmenin temel bir parçası hem de sosyal ve kültürel etkinliklerin önemli bir öğesidir.

Çorbaların hazırlık aşamaları, kullanılan malzemeler ve pişirme teknikleri, Karaman mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır. Et suyu ile yapılan çorbalar, bölgenin et ve süt ürünlerine olan bağlılığını gösterirken, sebzeler ve tahıllarla zenginleştirilmiş çorbalar ise yerel tarım ürünlerinin çeşitliliğini ortaya koymaktadır.

Karaman mutfak kültüründe çorbaların yapımı dönemsel ve mevsimsel olarak farklılık göstermektedir. Örneğin: Arabaşı çorbası sadece kış aylarında yapılan yabani hayvan eti(tavşan) veya kümes hayvanı etiyle (hindi, tavuk) hazırlanan kışlık bir çorbadır. Yayla Çorbası, Karaman mutfağında yaz aylarında tercih edilen ferahlatıcı bir seçenektir. Yoğurt, pirinç ve nane ile hazırlanan bu çorba, özellikle sıcak havalarda serinletici etkisi ile bilinmektedir. Ferahlatıcı özelliği ve hafif yapısıyla yayla çorbası, Karaman'ın sıcak yaz günlerinde rahatlatıcı bir alternatif sunmaktadır.

Karaman mutfak kültüründe çorbalar, yalnızca birer yemek değil, aynı zamanda bölgenin tarihini, coğrafyasını ve toplumsal yapısını da yansıtan kültürel bir unsurdur. Çorbaların hazırlık ve tüketim biçimleri, Karaman'ın gastronomik geleneklerini yaşattırırken, aynı zamanda bu bölgenin zengin kültürel mirasını da ortaya koymaktadır. Bu çorbalar hem günlük yaşamda hem de sosyal etkinliklerde önemli bir rol oynamaktadır.

1.1. Karaman'a Özgü Çorba Örnekleri

1.1.1. Arabaşı Çorbası

Tavuk, tavşan veya hindi önceden haşlanır. Tereyağı ve sıvıyağ karıştırılarak ısıtılır. Un eklenir kavrulur. Salça eklenir kavrulur ve meyane tamamlanır. Az miktarda soğuk su ile meyane açılır, et/tavuk suyu

aşamalı olarak ilave edilir. Tiftiklenmiş tavuk/hindi veya tavşan eti karışıma eklenir. Pul biber ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Çorbanın yağı üzerine çıkıncaya kadar kaynatılır ve özel hamuruyla birlikte servis edilir (Duru, 2022).

Hamuru için: 1 su bardağı un, 6 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz ocağa alınıp karışım kıvam alıncaya kadar pişirilir. Altı ve kenarları ısıtılmış tepsiye veya siniye dökülerek soğumaya bırakılır (Duru, 2022). Soğuyunca eşkenar dörtgen şekilde kesilerek çorbayla beraber servis edilir.



Resim 1. Arabaşı Çorbası (Duru, 2022).

1.1.2. Toyga Çorbası

Toyga çorbası, Karaman düğünlerinin vazgeçilmez çorbalarından sayılmaktadır (Duru, 2022). Yapılışı: Un, yoğurt, yumurta ve su bir kaptan homojen oluncaya kadar karıştırılır. Karışım ocağa alınarak karıştırılır. Bulgur, pirinç ve önceden haşlanmış nohut kaynayan karışıma eklenir, tuzu ilave edilir, bulgur ve pirinç piştikten sonra üzerine tereyağında nane ve pul biber yakılarak sıcak olarak servis edilir (Aslan vd., 2019).



Resim 2. Toyga Çorbası: (Coğrafi İşaret Portalı, 2024a).

1.1.3. Sulu Pilav

Genellikle kış çorbası olarak hazırlanan Sulu Pilav, Karaman sofralarının vazgeçilmez çorbalarından birisidir. Yapılışı: Kemikli et veya kıyma tereyağında kavrulur. Kuru soğan yemeklik doğranır. Etle

beraber kavrulur. Salça eklenir ve kavrulur. Su ve çiğ bulgur eklenir. Bulgurlar ve et pişince kuru biber eklenir. Yanında kuru soğan veya turşu ile sıcak olarak servis edilir (Duru, 2022).



Resim 3. Sulu Pilav (Duru, 2022).

1.1.4. Sütlü Çorba

Sütlü çorbayı Karaman mutfağına kazandıranların Türkmenler olduğu ifade edilmektedir (Duru, 2022). Sütlü çorbanın yapılışı: Süt tencerede kaynatılır. Önceden haşlanmış buğdaylar süte eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Tuz ve ince doğranmış 1 adet yeşil biber karışıma eklenir. Buğdaylar tamamen pişince tereyağı nane yakılarak çorbanın üzerine dökülür. Sıcak olarak servis edilir. Sütlü çorbanın geçmiş dönemlerde düğün yemeği menüsü içerisinde yer aldığı bilinmektedir. Sütlü çorba geleneksel Karaman mutfağında her mevsim hazırlanan öğle ve akşam öğünlerinde sofralarda yer tutan bir çorba çeşidi olarak yer almaktadır (Toklu, 2020).



Resim 4. Sütlü Çorba (Duru, 2022)

1.1.5. Patatesli Bulgur Çorbası

Patatesli bulgur çorbası Karaman genelinde hane mutfaklarında sıklıkla yapılan bir çorba çeşididir (Kavak ve Pekerşen, 2022). Yapılışı: Patatesler küp küp doğranır soğan ve yeşil biber yemeklik doğranır, sıvı yağ ve tereyağı ile ilk olarak soğanlar ve yeşil biber kavrulur, patates eklenir kavrulur, salça ilave edilir, kavrulur. Bulgur eklenir, biraz daha kavrulduktan sonra su ilave edilir, kıvam alana kadar kaynatılır, baharat olarak tuz ve isteğe göre kırmızı toz biber eklenir. Sıcak olarak servis edilir.



Resim 5. Patatesli Bulgur Çorbası (Yazar tarafından hazırlanmıştır)

1.1.6. Yoğurtlu Çorba

Karaman genelinde yoğurtlu çorbanın kısmen yapım farkları olsa da genellikle benzer temele dayalı "yayla çorbası" formunda hazırlanan bir çorba türüdür. İsim ve söylem olarak bazı kaynaklarda farklı isimlerle yer alan yoğurtlu çorba; içerik olarak çoğunlukla aynıdır. Yaygın isimlendirmeler: Yoğurtlu çorba, yoğurt çorbası (Toklu, 2022), toyga çorbası (Çınar vd., 2022) ve yayla çorbasıdır. Ayranaşı çorbası da içerik olarak benzeşse de soğuk servis edilmesi ayırt edici bir özellik olarak nitelendirilmektedir. Yaygın bilinen yayla çorbasından ayrılan yönü: pirinç yerine bulgur kullanılması ve içerisine bazı yörelerde nohut eklenmesidir. Yapılışı: Yoğurt, yumurta, tuz ve un az su konularak çırpılır. Karışıma et, az et suyu, bulgur ve nohut katılarak kaynamaya bırakılır ve sürekli karıştırılır (Dilbaz ve İncekara, 2007). Çorba kıvam alıp özleştikten sonra tereyağında nane ve pul biber yakılarak üzerine dökülür ve sıcak olarak servis edilir.



Resim 6. Yoğurtlu Çorba (Dilbaz ve İncekara, 2007).

1.1.7. Karaman'a özgü diğer çorba örnekleri

Tablo 6'da Karaman'a özgü diğer çorba çeşitlerine yer verilmiştir.

Tablo 6. Karaman genelinde daha az yaygın çorba çeşitleri (Toklu, 2022).

Ayranaş Çorbası/Soğuk Çorba
Tarhana Çorbası
Mercimek Çorbası
Kulak Çorbası
Bulgur Çorbası
Soğuk Göce Çorbası
Bamya Çorbası
Ölemeç Çorbası
Pekmezli Çorba
Pirinç Çorbası
Sakala Sünen Çorbası/Sülüklü Çorba
Dede Çorbası
Dövme Çorbası/Yarma Çorbası
Ekmek Çorbası
Ekşi Tarhana Çorbası
Hacinebi Çorbası
Bullumbuş Çorbası
Kuskus Çorbası
Maş Çorbası
Tutmaç Çorbası
Sultan Çorbası

2. SONUÇ

Karaman mutfak kültürü, tarihî ve coğrafi unsurların etkisiyle şekillenmiş, zengin bir çeşitliliğe sahip Anadolu mutfakları arasında yer almaktadır. Bu mutfak kültüründe çorbalar, sadece beslenme ihtiyacını karşılayan bir yemek türü olmanın ötesinde, toplumsal yaşamda önemli bir yer tutan, anlam yüklü bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Karaman'ın geleneksel mutfak kültüründe çorbaların önemi hem günlük beslenme alışkanlıklarında hem de özel gün ve törenlerde belirgin bir şekilde kendini göstermektedir.

Çorbalar, Karaman'da genellikle günün her öğünü tüketilmektedir. Bu durum hem Karaman mutfağının özgünlüğünü yansıtmakta hem de çorbanın besleyici ve doyurucu özelliğinin altını çizmektedir. Özellikle kış aylarında, soğuk iklim koşullarına karşı vücudu sıcak tutmak amacıyla sabah saatlerinde sıcak çorba tüketimi yaygındır. Bunun yanında, misafir ağırlama geleneğinde de çorbaların önemi büyüktür. Karaman'da misafirperverliğin bir göstergesi olarak çorba, yemek masasında genellikle ilk sırada sunulan bir ikramdır. Çorba hem misafirlerin iştahını açar hem de ev sahibinin konuklarına olan saygısını ve cömertliğini ifade eder.

Çorba türleri, Karaman'ın tarım ve hayvancılığa dayalı ekonomisinin de etkisiyle zenginlik göstermektedir. Bu bağlamda, yerel malzemelerle hazırlanan çorbalar, bölgenin sosyo-ekonomik yapısıyla da ilişkilidir. Karaman mutfağında sıkça tüketilen tarhana çorbası, bölgenin tahıl üretimine dayanan yapısını yansıtan önemli bir örnektir. Aynı zamanda düğün, nişan ve bayram gibi özel günlerde hazırlanan çorbalar, toplumsal dayanışma ve birlikteliğin simgesi olarak kabul edilmektedir. Özellikle düğün yemeklerinde sunulan yoğurtlu çorbalar, bu tür özel günlerin vazgeçilmezidir.

Çorba yapımında kullanılan malzemelerin doğallığı ve mevsimsel özellikler de çorbaların Karaman mutfağındaki yerini pekiştiren unsurlardandır. Yöresel otlar, sebzeler, tahıllar ve et ürünleri, çorbaların temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Bu bileşenler, çorbaların lezzetini artırırken, aynı zamanda Karaman halkının doğayla olan uyumunu ve bölgenin ekolojik koşullarını da yansıtmaktadır.

Çorbaların Karaman mutfağındaki tarihsel geçmişi, yerel gelenekler ve coğrafi koşullarla şekillenmiştir. Orta Anadolu'nun genelinde olduğu gibi, Karaman'da da tarım ve hayvancılığın önemli bir yer tutması, mutfağın temel unsurlarından biri olan çorbalara doğrudan yansımıştır. Tarihsel olarak bakıldığında, Karaman bölgesinde uzun yıllar boyunca devam eden göçebe yaşam tarzı, hızlı ve besleyici yiyeceklere olan ihtiyacı beraberinde getirmiştir. Bu nedenle, çorbalar gibi kolay hazırlanan, doyurucu ve aynı zamanda taşınabilir yemekler Karaman mutfağında önemli bir yer edinmiştir.

Çorbanın Karaman mutfağındaki yeri aynı zamanda bir sosyal iletişim aracı olarak da değerlendirilmelidir. Çorba, geleneksel olarak büyük tencerelerde pişirilip geniş aile fertlerine ya da komşulara ikram edilen bir yemektir. Bu, toplumsal dayanışma ve yardımlaşmanın bir göstergesi olarak çorbanın önemini artırmaktadır. Özellikle köylerde, hasat dönemlerinde ya da hayvanların kesim zamanlarında toplu yemekler hazırlanırken çorba, sofranın vazgeçilmez bir parçası olarak yerini alır. Ayrıca, çorba ikramı, mahalle ve köylerde taziye yemekleri gibi özel durumlarda da yaygın bir gelenektir. Bu tür yemeklerde, topluluğun bir araya gelmesini ve dayanışma duygusunun güçlenmesini sağlayan bir unsur olarak çorba ön plana çıkar.

Karaman mutfak kültüründe çorba, bireysel tüketimden çok paylaşımın simgesidir. Bu bağlamda, özellikle tarhana çorbası, sadece günlük bir yiyecek olmanın ötesinde, Karaman halkının birlikte yaşama kültürünü ve köklü geleneklerini de temsil eder. Tarhana yapımı genellikle yaz aylarında gerçekleşir ve bu süreç toplumsal bir ritüele dönüşmüştür. Kadınlar, bir araya gelerek tarhana malzemelerini hazırlar, bu süreçte toplumsal ilişkiler güçlenir ve birlikte çalışma kültürü

gelişir. Tarhana çorbası, kışın uzun ve soğuk günlerinde sofralara konulurken, bu ritüel yeniden hatırlanır ve toplumsal bağlar pekiştirilir.

Geleneksel Karaman çorbalarının bir diğer önemli yönü ise sağlık ve şifa ile ilişkilendirilmeleridir. Tarih boyunca Anadolu'nun pek çok yerinde olduğu gibi Karaman'da da çorbalar, hastalara ve yaşlılara verilen ilk yiyeceklerden biri olmuştur. Çorbanın sindirimi kolay, hafif ama besleyici olması, onu hasta bakımı için ideal bir yemek haline getirmiştir. Örneğin, yoğurtlu çorba ya da mercimek çorbası, halsizlik çeken bireylere güç kazandırmak amacıyla sıkça tercih edilen yiyeceklerdir. Aynı şekilde, yeni doğum yapmış kadınlara ya da oruç tutanlara sahurda çorba sunulması, çorbanın Karaman mutfağındaki sağlıkla olan bağlantısını gösterir.

Karaman mutfak kültüründe çorbalar, aynı zamanda kültürel sürekliliğin ve kimliğin bir parçasıdır. Nesiller boyunca aktarılan çorba tarifleri, aileler arasında önemli bir bilgi ve kültür aktarımı aracıdır. Çorba pişirme teknikleri, kullanılan malzemeler ve sunum biçimleri, her ailenin mutfağında kendine özgü farklılıklar gösterebilir. Bu çeşitlilik, Karaman mutfağının dinamik ve zengin yapısını korumasına katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda, çorbanın hazırlanışı sırasında ortaya çıkan yaratıcı ve özgün dokunuşlar, bu kültürel mirasın yenilenmesine ve sürdürülebilirliğine hizmet etmektedir.

Sonuç olarak, Karaman mutfak kültüründe çorbalar, tarihsel köklerinden geleneksel toplumsal yapıya, beslenme alışkanlıklarından sağlıkla ilişkili unsurlara kadar geniş bir yelpazede önemli bir yere sahiptir. Çorba, sadece bir yemek olarak değil, aynı zamanda Karaman halkının kimliğini, kültürel sürekliliğini ve toplumsal ilişkilerini temsil eden güçlü bir semboldür. Bu nedenle, Karaman çorba kültürü hem bölge halkı hem de Türkiye'nin mutfak zenginliği açısından korunması ve yaşatılması gereken önemli bir miras olarak kabul edilmelidir. Karaman mutfak kültüründe çorbalar, sadece bir yemek türü olmanın ötesinde, tarihsel, toplumsal ve ekonomik bağlamlarda önemli bir rol oynamaktadır. Karaman'da çorbaların günlük hayattaki yeri ve özel günlerdeki anlamı, bu mutfak kültürünün zenginliğini ve derinliğini gözler önüne sermektedir. Çorbanın hem besleyici hem de sembolik bir yemek olarak Karaman mutfağındaki önemi, bu geleneksel lezzetin kuşaktan kuşağa aktarılmasında büyük bir rol oynamaktadır.

KAYNAKLAR

- Artun, E. (1996). Çukurova Yörüklerinin Gelenek ve Görenekleri, I. Akdeniz Yöresi Türk Toplulukları Sosyo-Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 25-62.
- Aslan, F. P., Güldemir, O., & Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. Karaman Araştırmaları-II, 231-245.
- Coğrafi İşaret Portalı (2024a). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/3362> (Erişim Tarihi:17.09.2024).
- Çınar, Z., Sormaz, Ümit, Akturfan, M., & Dalagan, S. (2022). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Karaman Örneği. Journal of Global Food Research, 2(1), 1-13.
- Dilbaz, D. ve İncekara, H.İ. (2007). Karaman Yemekleri. Karaman: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları. 1.Baskı.
- Duru, R. (2022). Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, A. Şen (Ed.) Duru Bulgur Yayınları.
- Kavak, S., & Pekerşen, Y. (2022). Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu: Karaman İlinde bir araştırma. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 19(1), 59-80.
- Toklu, S. (2020). Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması. Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Uygun, A. İ. (2024). Moleküler gastronomi ve sağlık. L. Dinç ve S. Beşcanlar (Ed.), Gelenekten geleceğe: Türk mutfağında moleküler dokunuşlar içinde (s. 138-148). Detay Yayıncılık.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM KARAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ET YEMEKLERİ: SÖZLÜK TANIMLARI VE YÖRESEL KARŞILAŞTIRMALAR

Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ

Öğr. Gör. Şule DEMİR TOMAİLİ



1. GİRİŞ

Yemek, ait olduğu kültürün temel özelliklerini yansıtan ve pişirme teknikleri ile sunum şekilleriyle kültürel kimliği ifade eden bir unsurdur. Yöresel yemekler ise, belirli bir coğrafyada yetiştirilen tarımsal ürünlerin, bölge halkının yaşam biçimi ve alışkanlıklarıyla birleşmesiyle ortaya çıkan, zamanla geleneksel hale gelmiş besinlerdir. Tarih boyunca savaşlar, ticaret, göç ve turizm gibi pek çok dinamik, kültürler arasında etkileşimi artırarak toplumların yeni hammaddeler, pişirme yöntemleri ve bilgiler ışığında mutfaklarını geliştirmelerine katkı sağlamıştır (Kurnaz ve İşlek, 2021: 50).

Karaman mutfağının şekillenmesinde, tarih boyunca bölgede yaşamış olan Hititler, Romalılar, Bizans, Karamanoğulları ve Osmanlı gibi medeniyetlerin büyük etkisi olmuştur (Yurday ve Kınır, 2022: 269). Bu zengin tarihsel geçmişin yanı sıra Karaman, Konya'dan ayrılan bir il olması nedeniyle Konya mutfağıyla da birçok benzerlik taşımaktadır. Ayrıca, Karaman mutfağı, İç Anadolu Bölgesi'nin genel mutfak kültürünü yansıtan önemli bir bölgedir. Zaman içinde bölgeye gelen göçler, özellikle Rus, Balkan, Kafkas, Türkistan, Erran ve Horasan gibi bölgelerden gelen grupların taşıdığı yemek kültürleriyle mutfağın daha da çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur (Ay, 2019: 11).

Türk mutfağında etin önemli bir yeri vardır ve bu durum Karaman mutfağı için de geçerlidir. Türklerin konar-göçer yaşam tarzı, hayvancılığa olan bağımlılıklarını artırmış ve bu durum, et ve et ürünlerinin başlıca besin kaynaklarından biri haline gelmesine yol açmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2009: 14-15). Kuzu, koyun, sığır, dana, keçi, oğlak, tavuk, balık ve kuş gibi çeşitli hayvan etleri, geçmişten günümüze Türk mutfağında sıkça tüketilmiştir. Et yemekleri arasında çevirmeler, kavurmalar, haşlamalar, kebaplar, yahniler ve dolmalar gibi yemekler yer almakta ve bu çeşitlilik mutfağın zenginliğini göstermektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013: 120).

Etin, Osmanlı İmparatorluğu döneminde de sosyal itibarı yüksek bir besin maddesi olarak önemini koruduğu bilinmektedir. Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılda İstanbul'da yaşayan Osmanlı halkının hem kırmızı hem de beyaz et tükettiğine dair tanıklıkları, bu durumun tarihsel kökenlerini ortaya koymaktadır (Yerasimos, 2005: 79; Yerasimos, 2011: 103). Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı Karaman mutfağının tarihsel, kültürel ve coğrafi kapsamını ele alarak, yöreye özgü et yemeklerinin tanımlanması, kökenlerinin açıklanması ve hazırlanış yöntemlerinin belirlenmesidir. Çalışmada, Karaman mutfağının tarihsel süreçte farklı kültürlerin etkisiyle nasıl şekillendiği ve Karaman mutfağında yer alan yemeklerin literatürdeki tanımları, sözlüklerdeki karşılıkları ve diğer yörelerle benzerlikleri ya da farklılıkları detaylandırılmıştır. Çalışma, bu yemeklerin gastronomi turizmi ve coğrafi işaret tescili açısından potansiyelini de değerlendirmeyi hedeflemektedir.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Literatürde Karaman mutfağı ile ilgili kitap, makale, bildiri gibi akademik çalışmalar derlenmiştir ve bu çalışmalardaki et yemekleri aşağıdaki tablo Tablo 7’de gösterilmiştir.

Tablo 7. Karaman Yöresine Ait Et Yemekleri

Yemeğin Adı	Kaynak
Çömlek Kebabı, Calla (güveç), Fırın Kebabı, Orman Kebabı, Mantarlı Kebap, Ciğer Kavurma, Salçalı Köfte, Saç Kebabı	Aylan, İş ve Yeşilçimen (2017) Özbay, Yeşilçimen, İş (2018)
Cibe, Çullama, Eğey Dolması, Fırında Tavuklu Patates, Haşlama, Patlıcan Kebabı, Piliç Dolması, Sac Kavurma, Sebzeli Tavuk, Tavuk Sac Kavurma, Zülbiye, Alabalık Izgara, Balık Buğulama, Balık Tava, Erikli Yahni	Aslan, Güldemir ve Işık (2018)
Susuz kebab, calla, eğey dolması, sulu köfte, cibe dolması, zeyve kebabı, kapama, bey kebabı, kayısı yahnisi, tirit, bölek, çepiç (tandır kuzu), bıldırcın dolması, cendirme köftüsü, çömlek kebabı, erikli yahni, bütümet, iki bıçak arası ciğer, çullama (saçaklı köfte), Çerkez tavuğu, zülbiye, kiremitte kuşbaşı, mercimekli yahni, ayva dolması, pilavlı tas kebabı, haşlama, çoban kavurma, saç kavurma, salçalı köfte, piliç dolması, paça haşlaması, orman kebabı, etli bezelye, soğanlı tas kebabı, tavuk köfte, cızbız köfte, çöplü bayıldan, şiş kebab, fırın kebabı, tavuk ızgara, çöpleme, ızgara köfte, hindi dolması.	Karaman Valiliği (2007)
Calla, Ermenek Dolması, Karabiber Kebabı, Tirit, Tiritli Karaman Paçası, Ayva Callası, Baste Şips, Bici Dolması, Cibe Dolması, Ciğerli Topalak, Çitek, Ekmek Aşı (Höş), Manyan Kebabı, Fırın Kavurma, Nahni, Karaman Kebabı, Sulu Köfte, Şipsi, Tatlı Nahni (Çilli), Zülbiye, Erikli, Parça Etli Patates Kebabı, Erikli Yahni, Ermenek Dere Kaya Balık Tavası, Süleyman Hacı Gölü Balığı Kızartması, Karaman Köy Tiridi, Lepsi, Kaburga Dolması, Yörük Köftesi, Biccı, Cendirme Köftüsü, Çam Köftesi, Kuru Köfte, Mercimekli Köfte, Salçalı Köfte, Taptub Köfte, Bey Kebabı, Basarla, Bütümet, Çirli, Çöpleme, Çöplü Bayıltan, Deri Kebabı, Domalanlı Calla, Dilkeç Et Közlemesi, İrişki Kebabı, Et Callası, Kasaba Bağ Kebabı, Jörme Dolması, Kazan Haşlama Kebabı, Küp Kebabı, Menekşe Kebabı, Peyli, Zeyve Kebabı	Şen (2021)
Bıldırcın Dolması, Çullama, Eğey Dolması, Fırın Kebap, Piliç Dolması, Zeyve Kebabı	Sezgin (2021)
Piliç Dolması, Çoban Kavurma, Zeyve Kebabı, Fırın Kebap, Calla, Çullama	Şengül ve Türkay (2022)
Çalla, Ayva Dolması.	Şanlıer ve Ceyhun Sezgin (2023)
Calla, Fırın Kebabı, Patlıcan Kebabı, Fırında Tavuklu Patates, Haşlama, Piliç Dolması, Salçalı Köfte, Kelle Paça, Eğey Dolması, Cibe	Sarı Gök ve Ünal (2021)
Zülbiye, Şiş Kebap, Patlıcan Kebap, Saç Kavurma, Calla, Erikli Yahni, Salçalı Köfte, Piliç Dolması.	Şengül (2015)
Ermenek Dolması	Gezmen Karadağ vd., (2014)

Susuz Kebap, Eğey Dolması, Cibe Dolması, Izgara Köfte, Izgara Pirzola, Sarıışık ve Özbay (2019) Şiş Köfte, Patlıcan Kebap, Şiş Kebap, Tas Kebap (Pilavlı), Orman Kebabı, Ciğer Tava (Ciğer Kavurma), Çerkez Tavuğu, Calla (Güveç), Tavada Alabalık, Balık Tavası, Balık Izgara, Haşlama, Bahçıvan Kebabı, Kavurma, Çoban Kavurma, Saç Kavurma, Salçalı Köfte, Ciğer Izgara, Paça Haşlama, Piliç Izgara, Sulu Köfte, Tirit, Zeyve Kebabı.

Yapılan literatür incelemesi, Karaman mutfağının oldukça zengin ve çeşitli olduğunu ortaya koymaktadır. Karaman mutfağında en sık karşılaşılan yemekler arasında calla (güveç), piliç dolması, eğey dolması, salçalı köfte, çullama, fırın kebabı, orman kebabı, cibe dolması, haşlama, zülbiye ve erikli yahni gibi lezzetler öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra susuz kebab, sulu köfte, zeyve kebabı, kapama, bey kebabı, kayısı yahnisi, tirit, bölek, çepiç (tandır kuzu), bıldırcın dolması, cendirme köftüsü, bütümet, iki bıçak arası ciğer, çerkez tavuğu, kiremitte kuşbaşı, mercimekli yahni, ayva dolması, pilavlı tas kebabı, çoban kavurma, paça haşlaması, etli bezelye, soğanlı tas kebabı, tavuk köfte, cızbız köfte, çöplü bayıldan, şiş kebab, tavuk ızgara, çöpleme, ızgara köfte ve hindi dolması gibi birçok farklı yemek de Karaman mutfağında yer almaktadır. Karaman mutfağı, et yemekleri, dolma, kavurma ve sac gibi çeşitli pişirme teknikleri kullanılarak hazırlanan geniş yöresel tariflere sahiptir.

Fonetik olarak ilk bakışta içeriği ve ne olduğu anlaşılmayan yemeklerden 10 tane yemek seçilmiştir ve sözlük tanımlarıyla beraber yöresel karşılaştırmaları yapılarak incelenmiştir.

2.1. ET YEMEKLERİ

2.1.1. Calla

Calla literatürde Karaman mutfağına ait olduğu belirtilen bir et yemeğidir (Toklu, 2020; Yurday ve Kingır, 2022: 270). Bayram, düğün, cenaze, hac dönüşü, yağmur duası gibi özel günlerde pişirilmesi gelenek haline gelmiştir (Duru, 2020). İncekara (2007) çalışmasında Calla yemeğinin reçetesini şu şekilde vermiştir:

‘Toprak bir güveç içerisine kuşbaşı kuzu eti yerleştirilir. Et üzerine isteğe göre doğranmış patlıcanlar konur. Patlıcanların üzerine doğranmış soğan sarımsak sivri biber ve dilimlenmiş domatesler yerleştirilir. Yağ tuz ve karabiber ilave edilip 2 su bardağı su konup orta hararetle fırında veya ocakta üzeri kapalı olarak yaklaşık 2 saat pişirilir.’

Yukarıdaki Calla tarifinde etin sebzelerle birleşimi görülmektedir. Calla, Konya mutfağında da yer almaktadır. 2022 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu mahreç işareti olarak ‘Konya Calla Yemeğini’ tescillemiştir. Tescil belgesindeki tarife göre Konya’da Calla yemeği kemikli kuzu ya da koyun etlerinin can eriği ve kuru soğanla birleştirilmesiyle hazırlanmaktadır. Karaman mutfağında Calla sebzelerle yapılırken Konya mutfağında etin eşlikçisi olarak yemeğin içine meyveler girmektedir. Karaman ve Konya tariflerindeki bu farka rağmen kültür etkileşimi devam etmiştir. Bu etkileşim, Rıza Duru’nun ‘Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı’ kitabında Ayva Callası tarifinde görülmektedir. Ayva Callası tarifinde koyun eti, havuç, yeşil biber, domates gibi sebzelerin yanı sıra yemeğin içine ayva da dahil olmuştur.

Calla'nın kelime anlamına bakıldığında TDK Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü'nde dört anlam karşımıza çıkmaktadır. Birinci anlam yemeğin içerisinde bulunan malzemeleri tanımlayarak 'fırında pişirilen patlıcanlı et' şeklinde verilmiştir. İkinci anlamda 'türlü yemeği' olarak ifade edilmiştir. Bir diğer anlamda Calla, yemeğin adı olmaktan çıkıp 'sinirli, yağsız et' olarak tanımlanmıştır. Aynı sözlükte 'sinirli, yağsız et' olarak tanımlanan Calla'nın 'Çıyındırık' kelimesi ile eş anlamda olduğu belirtilmiştir. TDK'deki bu dört anlama ek olarak Duru (2020: 205) kitabında Calla adının pişirilen kabın yani güvecin adı olarak bilindiğini ifade etmiştir.

2.1.2. Zülbiye

Karaman yöresinde kuzu kuşbaşı, nohut ve arpacık soğanının temel oluşturduğu bir et yemeğidir. Bu yemeğin en önemli özelliği içerisine arpacık soğanın eklenmesidir. Zülbiye un, yağ ve salça ile meyane yapılarak hazırlanmaktadır (Duru, 2020: 283). Aslan, Güldemir ve Işık (2019) yaptıkları 'Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri' başlıklı çalışmada mülakat tekniği kullanılmış ve Karamanlı bir ev hanımının aktarmış olduğu zülbiye tarifine yer verilmiştir:

'İri parça etler su ile haşlanır. İri veya bütün soğanlar ilave edilir. Bir tavada tereyağında salça ve domates kavrulur, karabiber ve tuz ilavesiyle yemeğe katılır. Kısık ateşte iyice pişirilir. Arzu edilirse bir avuç önceden ıslanmış nohut ile pişirilir' Tarifte bakıldığında et, soğan, nohut üçlüsü yine görülmektedir. Zülbiye bir yemek tarifi sitesinde 'Sülbiye' şeklinde geçmektedir (Gündüz, 2019). Sülbiye kelimesi bir coğrafi işaret tescil belgesinde de karşımıza çıkmaktadır. Konya Büyükşehir Belediyesi yemeğin 2022 yılında 'Konya Zülbiyesi/Sülbiyesi' olarak tescilini almıştır. Tescil belgesindeki tarife bakıldığında kuzu eti ve arpacık soğan bulunurken nohut tarifte yer almamaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Zülbiye sözlüklerde pek çok anlama sahiptir. TDK Güncel Türkçe Sözlükte (2024) zülbiye, Bergama tatlısı olarak geçmektedir. AA haberine göre Osmanlı döneminde Şam'da askerliğini yapan bir Bergamalı tatlıcının öğrendiği, 1800'li yılların sonunda görev dönüşü Bergama'da küçük değişikliklerle yaptığı bu tatlı Bergama'da sadece Ramazan ayında üretilen, iftar sofralarının özel gün yiyeceği haline gelmiştir (Fidan ve Ezgin, 2021). Ramazan helvası olarak da bilinen bu tatlı; un, nişasta ve maya ile hazırlanan yumuşak bir hamurun spiral halka şeklinde dökülerek kızgın yağda kızartılıp şerbetlenmesiyle hazırlanmaktadır. Zülbiye tatlısı jalbiko, jalebi, zulbia, z'labia isimleriyle Güney ve Batı Asya ülkelerinde de yapılmaktadır. Zülbiye aynı zamanda Hasan Ali Esir'in 2006 yılında yapmış olduğu 'Geleneksel Türk Mutfağı ve Lâmiî Çelebi'nin Ferhat ile Şirin Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler' isimli çalışmada tatlı olarak geçmektedir.

Derleme Sözlüğüne (2024) bakıldığında Zülbiye, Trabzon'da un çorbası, Niğde'de ince yufka ve tülbent anlamlarına gelirken Kastamonu'da karışık, pasaklı anlamlarına gelmektedir. Zülbiye, zürbiye kelimesi ile eş anlamlı olarak geçmektedir. Zürbiye kelimesi sözlükte ayrıca aratıldığında Afyon yöresinde yahni ve soğan yemeği anlamına geldiği görülmektedir. Bu durum Karaman mutfağında zülbiyenin soğanla ve yahni şeklinde pişirilmesini açıklar niteliktedir.

Nişanyan Sözlüğünde (2024) zülbiye kelimesinin kökeninin Farsça zalâbiya veya zalîbiya kelimeleri olduğu ve tepsi hamuru, krep gibi anlamlara geldiği yazmaktadır. Etimoloji Türkçe (2024) sitesinde zülbiye kelimesi aratıldığında Farsça zalübâ kökünden geldiği ve 'dar uzun parmak şeklinde yuvarlanmış hamurdan yapılan tatlı' şeklinde tanımlandığı görülmektedir. Ayrıca zalübâ kelimesinin zalü "sülük" ve bâ "aş" sözcüklerinin bileşimiyle tam çevresinin 'sülük aş' olduğu belirtilmiştir. Hamurun ince uzun şekilde kızgın yağa dökülerek hazırlanması sebebiyle kelimenin kökünde 'sülük' (şekil benzerliği örnek: vezir parmağı) anlamına gelen zalü kelimesinin kullanıldığı düşünülmektedir.

Sonuç olarak zülbiye kelimesi çoğunlukla tatlıyla özdeşleşen, ülkemizde birbirine yakın anlamlarla kullanılan, Karaman'da yahni şeklinde hazırlanan bir et yemeğinin adıdır. Zülbiye kelimesinin kökü olan zalübā'da geçen 'aş' anlamına gelen bā kelimesi zülbiye isminin bir et yemeğine verilmesine olanak sağlamaktadır. Ayrıca Karaman yöresinde zülbiyenin meyane (un yağ ile oluşan hamur karışımı) ile yapılması ve zülbiye tatlısının akışkan bir hamurla hazırlanması benzerlik göstermektedir.

2.1.3. Çullama

Çullama Karaman mutfağında bir köfte çeşididir. Duru'nun (2020: 217) kitabında çullama tarifinde ana ürün olarak kuzu kıyma, ince bulgur (dügürçük), döğme bulgur, soğan gibi malzemelere yer verilmiştir. Türkiye Kültür Portalı (ty) web sitesindeki bilgiye göre çullamanın içeriğinde kıyma, pirinç, soğan, maydanoz gibi ürünler bulunmaktadır. Bu tarifte pirinç dikkat çekmektedir. Aslan, Güldemir ve Işık'ın (2019) çalışmasındaki tarifte çullamanın aynı şekilde pirinçle yapıldığı görülmektedir. Aktarılan üç tarifte görüldüğü üzere Karman mutfağında çullama genellikle pirinç kullanılarak yapılmaktadır. Ancak bulgur kullanılan tarifler de bulunmaktadır. Çullama hazırlanırken köfteler unlu yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılarak pişirilmektedir. Ayrıca çullama, yumurtayla kaplanarak yapılan tüm kızartmalara verilen isim olarak kullanılmaktadır. Bu kullanım, Karaman mutfağında yapılan kabak çullama tarifiyle örneklendirilebilir. Kabak çullama, Karaman'da genellikle yaz mevsiminde sabah kahvaltısında tüketilmektedir (Toklu, 2020: 79).

Çullama, Güncel Türkçe Sözlükte (2024) 'tavşan, kuzu veya tavuk etinin kızartılıp baharatlı pilavla birlikte iki yufka arasına döşenerek pişirilen bir tür fırın yemeği' ve 'koyu un çorbası' olarak tanımlanmıştır. Görüldüğü üzere yukarıdaki tariflerde belirtildiği gibi tanımlama yapılmamıştır. Derleme Sözlüğünde ise çullama ilk olarak 'kadınbudu köfte' olarak ifade edilmiştir. Kadınbudu köfte, Melceü't-Tabbahin- Aşçıların Sığınağı¹ kitabında geçen bir köfte çeşididir (Tek ve Sürücüoğlu, 2014: 227). Kadınbudu köftenin içeriğinde kıyma, pirinç, soğan, maydanoz bulunmaktadır (Yıldız, 2024) ve hazırlanış itibarıyla çullama tarifine birebir benzerlik göstermektedir. Çullamanın Derleme Sözlüğündeki (2024) diğer anlamları oldukça fazladır. Tanım ve hangi yöreye ait olduğu aşağıda Tablo 8'de gösterilmiştir.

Tablo 8. Çullama Yemeğinin Tanımı ve Hangi Yöreye Ait Olduğu

Çullama Tanımı	Yöresi
Ekmek tatlısı	Osmaniye, Adana
Koyu un çorbası	Eskişehir, Sivas, Yozgat, Kırşehir, Konya, Kırklareli
Ekmek veya yufkadan yapılmış tirit	Kütahya, Çankırı, Yozgat
Bakla haşlaması	Bolu
Yumurtaya batırılarak yağda kızartılmış üzüm pestili tatlısı	Malatya, Kahramanmaraş
Tavşan ve kuzu etile kızartılmış hamur yemeği.	Aydın, İzmir, Konya, Muğla
Ateşte kızarmış patlıcan	Amasya
Kıymalı yumurta yemeği	İstanbul
Yumurtaya batırılarak yağda kızartılmış ekmek	Çankırı, Elâzığ, Muğla
Çok etli lahmacun, kapamalı pilav	Gaziantep
Kavurma	Gümüşhane

¹ Melceü't-Tabbahin - Aşçıların Sığınağı: Mehmet Kamil tarafından 1844 yılında basılmış olan ilk Türk yemek kitabı (Tek ve Sürücüoğlu, 2014).

Dut pişirilerek üzerine yağ ve ceviz dökülerek Erzurum yapılan yemek

Tablodan görüldüğü üzere çullama kelimesi Türkiye'nin 7 coğrafi bölgesinde farklı anlamlarda kullanılmaktadır. Hatta Konya, Muğla, Yozgat, Çankırı gibi şehirlerde çullama kelimesinin iki anlamda kullanıldığı görülmektedir. Çullamanın yoğun bir kullanımı olmasına rağmen coğrafi işaret haritasına bakıldığı zaman sadece 4 şehir, mahreç işareti olarak çullamayı tescil ettirmiştir. Bunlar; Erzurum Dut Çullaması (2022), Konya Çullama (2022), Afyonkarahisar Çullama Köfte (2021), Kırşehir Çullaması (2017) olarak karşımıza çıkmaktadır. Afyonkarahisar çullama köftesinde kıyma, soğan, bulgur, maydanoz kullanılmaktadır. Konya Çullama ise pirinç kullanılarak yapılırken tescil belgesindeki tarife göre içerisinde maydanoz bulunmamaktadır. Erzurum ve Kırşehir'de yapılan çullama tarifleri köfte şeklinde değildir. Erzurum dut çullaması, sıcak suda yumuşatılan ve daha sonra tereyağında pişirilen kuru dutların üzerine yumurta kırıldıktan sonra servisi yapılan bir tatlıdır. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpilebilir. Kırşehir çullamasında ana malzemeler tavuk eti, tavuk suyu, tereyağı ve undur. Haşlanan tavukların suyu tereyağı ve un meyanesi ile bağlanır. Salça eklenir ve koyu bir çorba hazırlanır. Tavuklar didiklenir ve hazırlanan çorba karışımının üstünü kapatacak şekilde eklenir.

Çullama kelimesine TDK Etimoloji Sözlüğünde (2024) bakıldığında 'üstü hamurla örtülen et yemeği' tanımı karşımıza çıkmaktadır. Çullama kelimesinin kökü çuldur. Çul, genellikle kıldan yapılmış kaba dokuma kumaş, tekke mensuplarının büründüğü örtü, elbise, kendirden dokunmuş kilim gibi anlamlarına gelmektedir. Nişanyan Sözlüğe (2024) göre çul, Farsça cul veya cül "kaba kumaş, çuval bezi" sözcüğünden alıntıdır. Bu sözcük Arapça aynı anlama gelen cull sözcüğü ile eş kökenlidir. Türkçe'de çul köküne getirilen -la eki ile kelimeye örtmek anlamı kazandırılmıştır. Bu sebeple çullama kelimesi örtülerek, üzeri kaplanarak hazırlanan pek çok yemeğe ismini vermiştir. Örneğin Kırşehir çullamasında didiklenen tavuklarla hazırlanan çorba karışımının üzeri kapatılır. Erzurum dut çullamasında yumurtalar çırpılıp tüm dutların üzerini kapatacak şekilde dökülür ve hazırlanır. Konya çullamasında hazırlanan köfteler yumurta ve unla kaplanır. Afyonkarahisar çullama köftesinde de kaplama yöntemi uygulanır. Haşlanan köfteler önce unla kaplanır sonra yumurtaya bulanır ve köftelerin dış kaplamasının akmasına izin verilmeden kızgın yağ içerisinde kızartılarak hazırlanır. Afyon çullama köftenin dış kaplaması akıtılmadan kızartıldığı için kızartma sonrasında köftenin yüzeyinde saçaklar oluşmaktadır. Coğrafi işaret tescil belgesinde çullama kelimesinin oluşan bu saçaklar nedeniyle kullanıldığı belirtilmiştir. Karaman mutfağındaki çullamada da aynı şekilde kaplama yöntemi uygulanır. Afyon'da köfteler ayrı ayrı kaplanırken Karaman'da un ve yumurta karıştırılır daha sonra köfte bu karışımla kaplanır. İncekara (2007) çalışmasında 'yumurtaların köfte üzerinde çul çul uzaması çullamanın özelliğidir' şeklinde ifade kullanmıştır. Bu durum tıpkı Afyon yöresinde olduğu gibi çullamanın saçaklı bir şekilde hazırlandığına işaret etmektedir. Hatta Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün web sitesinde Karaman mutfağından yemeklerin ismine yer verilirken çullama aynı zamanda 'saçaklı köfte' şeklinde belirtilmiştir. Duru (2020: 217) çalışmasında Karaman mutfağında çullamanın bir diğer adının 'çitek' olduğunu belirtmiştir. Çitek kelimesi, çitmek'den türetilmiştir. Çitmek, '1) bir araya getirmek, 2) deri, örgü veya kumaştaki deliği örerek yamamak' gibi anlamlara gelirken çitek kelimesinin derleme sözlükteki anlamına bakıldığında 'örülerek kapatılmış delik yer' ifadesi karşımıza çıkmaktadır (TDK Derleme Sözlüğü, 2024). Görüldüğü üzere çitek, tıpkı çullama kelimesinde olduğu gibi kapatmak, örtmek, kaplamak gibi sözcüklere vurgu yapmaktadır. Bu da yemeğin hazırlanış yöntemini ifade etmektedir.

Sonuç olarak çullama, ülkenin farklı mutfaklarında farklı şekilde kullanılmaktadır. Kelime anlamı olarak kaplamak, örtmek gibi anlamlara geldiği için kaplama yöntemi uygulanan yemeklerde bu kelime sıklıkla kullanılmaktadır. Hatta kelimenin kullanımı ülke sınırlarını aşmıştır. Romen mutfak

kültürü ve Türk mutfak kültürü benzer özellikler taşımaktadır. Yemek isimlerinde Türkçe örnekler sıklıkla görülmektedir. Çullama kelimesi de bu örneklerden birisidir ve 'ciulama' şeklinde kullanılmaktadır (Varol ve Gök, 2022: 779). Çullama, yapılış itibariyle kadınbudu köfte olarak da bilinmektedir. Karaman mutfağında sumaklı soğanla servis yapılan çullama için çitek ve saçaklı köfte isimleri de kullanılmaktadır.

2.1.4. Zeyve Kebabı

Zeyve kebabı, adını yapıldığı bölgeden almış bir et yemeğidir. Yemek, adını Zeyve pazarından almıştır. Zeyve Pazarı, Ermenek'e 26 km uzaklıkta olan ve Taşeli olarak tanımlanan Mersin ilinin batısında yer alan yüksek dağlık bölge üzerinde kurulmuş bir Pazar yeridir (Yenipınar, 2021: 79). 600 yıllık bir geçmişe sahip olan ve Ermenek'e bağlı Yaylapazarı ve İkizçınar köylerinin arasında bulunan Zeyve pazarı aynı zamanda sit alanı ve mesire yeri olma özelliğine sahiptir. Yörük kültürünün izlerini taşıyan Zeyve Pazarı asırlık çınarları, çağlayanları, doğal güzellikleri, soğuk suları, otantik görüntüsü, eskiden çalışır durumda olan su değirmenleri, su hızarı gibi kalıntılarıyla Karaman ve Ermenek için önemli bir turizm destinasyonudur (Uca, 2018: 649). Temmuz, Ağustos, Eylül aylarında civar köylüler yetiştirdiği sebze ve meyvelerini pazar günleri kurdukları pazarda yerli ve yabancı turistlere sunmaktadırlar. Yöreye has el sanatları ürünleri ve yerel gıdalar da bu pazarda satılmaktadır (Karamandan, 2018). Bölgede çay bahçesi, fırın, kasap, balık çiftliği, lokanta gibi pek çok işletme bölgeye mutfak kültürü anlamında canlılık katmaktadır.

Zeyve kebabı, Ermenek'te özellikle Zeyve Pazarı'nda yörede yetiştirilen ürünler kullanılarak hazırlanıp, sac içerisinde özel odun ateşi ile fırında pişirilerek halka sunulmaktadır. Pazara gelen yöre halkı veya turistler kasaptan etini, pazardan sebzelerini alıp doğradıktan sonra sac içerisinde birleştirir ve fırında pişirtirler. Bu pişirme ritüeli, Zeyve kebabının bu pazara dolayısıyla Ermenek'e özgü olmasını sağlamıştır. Zeyve kebabının içerisinde kuzu eti, patates, patlıcan, biber, soğan, sarımsak, domates gibi ürünler bulunmaktadır. İsteğe bağlı sade olarak da yapılabilmektedir. Sac içerisinde fırına verildiği için literatürde 'sac kebabı' olarak da geçmektedir (Özbay vd., 2018: 301). Karaman ili coğrafi işaret raporunda Zeyve kebabının tanımı şu şekilde verilmiştir (Mevka, 2022):

Koyun veya keçi eti kuşbaşı olarak doğranır. Yeşil biberler, domatesler, soğanlar doğranır. Koyun kuyruk yağı kuşbaşı doğranır. Yaklaşık 60 cm sacın tabanına doğranmış kuyruk yağları koyulur. Diğer tarafta doğranan et ve sebzeler karıştırılır ve baharatlanır. Saca yağların üzerine karışım dökülür ve iyice yayılır. Sac odun kullanılan taş fırına sürülür. Sac ara sıra çıkartılarak tahta kaşıkla karıştırılır. Kebabın pişmesine 15 dakika kala halka doğranmış domatesler ve şerit şeklinde doğranmış biberler sacın kenarlarına dizilir ve tekrar fırına atılır. Fırından çıkartılan Zeyve Kebabının üzerine maydanoz yaprakları serpilerek sac içerisinde, sıcak pide ekmek ile servis yapılır. Yanında söğüş olarak soğan ve domates verilir.

Rapordaki tarifte önemli malzemelerden birisi kuyruk yağıdır. Kuzu, keçi veya koyun eti kullanılarak bu kebab yapılabilir. Zeyve kebabı, Karaman yöresinde yemeğin üzerine pide basılarak yenmektedir. Raporda çok tercih edilen bir kebab türü olduğu belirtilmiştir. Zeyve kebabı, tarihi bir mesire alanıyla özdeşleşmesine ve literatürde pek çok kaynakta geçmesine rağmen Temmuz 2024 itibariyle coğrafi işaret olarak tescillenmediği görülmektedir. Buna ek olarak ilgili raporda Zeyve kebabı, Karaman coğrafi işaret potansiyeli olan ürünler arasında gösterilmiştir.

Zeyve kebabının kelime anlamına bakıldığında Nişanyan Yer Adları Sözlüğüne (2024) göre Zeyve, Karaman'ın Ermenek ilçesine bağlı Yaylapazarı Köyü'nün eski adıdır. Aynı zamanda zeyve ve zaviye kelimeleri birbiri yerine kullanılabilir. Ülkümen (2018: 265) çalışmasında zeyve

kelimesinin zaviye kelimesinden bozma olarak bu adı aldığını belirtmiştir. TDK güncel Türkçe sözlükte zeyve kelimesinin karşılığı bulunmamıştır. Ancak zaviye kelimesi aratıldığında Arapça kökenli olduğu ve zāviyye kelimesinden geldiği görülmektedir. Zaviye; köşe, küçük tekke, matematikte açı, bakış açısı (mecaz) gibi anlamlara gelmektedir. Tarih Terimleri Sözlüğünde (1974) zaviye, kervansarayların seyrek bulunduğu yerlerle geçit ve derbentlerdeki² konak yerlerine verilen ad olarak aktarılmıştır. Zeyve, Toroslar üzerine kurulu Ermenek'i, Mersin'in Anamur ve Gülnar ilçelerine bağlayan güzergahta ve bir vadinin çok büyük olmayana koyağında³ yer almaktadır (Tek, 2022; Çetin, 2016). Zeyve pazarının bu coğrafi konumu ile Tarih Terimleri Sözlüğündeki zaviye kelimesinin tanımı karşılaştırdığında pazara neden Zeyve pazarı denildiği anlaşılmaktadır. Zeyve/zaviye kelimesinin küçük tekke anlamına geldiğini ve bu anlamdan dolayı bölgeye zeyve isminin verilmiş olabileceğini destekler nitelikte bir çalışma bulunmaktadır: Yenipınar (2021: 81) çalışmasında Pazar yerinin kurulduğu meyilli alanın 300 m üstündeki yamacın farklı yerlerinde çok sayıda pınar⁴ bulunduğunu, bu pınarlardan çıkan suların birleşerek Zeyve deresini oluşturduğunu, derenin sağ tarafında türbe ve bir medrese kalıntısının yer aldığını yazmıştır. Küçük tekke anlamına gelen zaviye, tıpkı medreseler gibi bir eğitim kurumudur (Hürriyet, 2021). Eskiden bölgede bir eğitim kurumu olduğundan dolayı bölgeye zeyve ismi verilmiş olabilir.

Sonuç olarak Karaman Ermenek ilçesinde bulunan bir mesire yeri ve pazar yeri olan Zeyve bölgesiyle özdeşleşmiş Zeyve kebabı, bölgenin gastronomi turizmi için önemlidir. Zeyve kebabının coğrafi işaret olarak tescillenmediği daha önce belirtilmişti. Zeyve kebabı, coğrafi işaretli bir ürün olmadığı gibi Ermenek Belediyesinin web sitesinde Ermenek yemekleri listesinde de yer almamaktadır. Yetkililerin bu konuda çalışarak Zeyve kebabının coğrafi işaretinin alınması ve turizme kazandırılması gerekmektedir.

² **Derbent:** İki dağ arasındaki geçit yeri, boğaz (TDK, Etimoloji Sözlüğü, 2024).

³ **Koyak:** Bir ucu dağda son bulan kapalı boğaz, iki dağ, tepe arasındaki boşluk (TDK, Derleme Sözlüğü, 2024).

⁴ **Pınar:** Yerden kaynayarak çıkan su (TDK, Etimoloji Sözlüğü, 2024).

2.1.5. Cibe

Cibe, Karaman mutfağına ait bir sakatat yemeğidir ve dolma şeklinde hazırlanır (Akturfan ve Dağcı, 2024: 16; Aylan vd. 2017: 451). Cibenin tarifine Aslan vd., (2019: 238) yaptıkları çalışmada yer vermiştir:

Tereyağında ince doğranmış soğan ve biber kavrulur. Kıyma ve doğranmış ciğer eklenerek kavrulmaya devam edilir. Baharat, doğranmış domates, kuş üzümü, doğranmış maydanoz ve salça ilavesiyle karıştırılır. Temizlenen bağırsağa doldurulur ve dikilir, tencereye yerleştirilir. Az su ilavesiyle kapağı kapalı vaziyette yaklaşık bir saat pişirilir. Sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir.

Tarifte görüldüğü üzere ana ürün olan kıyma ve ciğer kavrukları bağırsaklara doldurulur. Bir tarif sitesinde ise yukarıdaki tarifi benzeri görülmüştür. Sitede malzemeler arasında koyun bağırsağı veya karnı (işkembe) şeklinde ifade edilmiştir. Cibe dolmasında bağırsak kullanımının yanı sıra karın da kullanılabilir. Bahsi geçen ikinci tarifi adı 'Ciba dolması' şeklinde verilmiştir (Lezzetler.com, ty). İşkembe kullanımı, Rıza Duru (2020: 211)'nin yaptığı çalışmada yer alan bir tarifte de karşımıza çıkmaktadır. 'Bici dolması' olarak adlandırılan bu tarifte ise ciğer, nohut ve bulgurla bir karışım hazırlanıp, kuzu işkembenin içerisine doldurulduğu yazmaktadır. Duru; bağırsak veya işkembe dolmasının Türkmenler tarafından Karaman mutfağına kazandırıldığını ve günümüzde fazla yapılmadığını belirtmiştir.

Literatürde bu sakatat dolmasının cibe, ciba ve bici gibi farklı isimlerle ifade edildiği görülmektedir. Bu üç kelimenin Derleme sözlüğünde farklı anlamlarda kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu kullanımlara aşağıdaki Tablo 9'da yöreleriyle birlikte yer verilmiştir.

Tablo 9. Cibe Yemeğinin Tanımı ve Hangi Yörede Yapıldığı

Cibe Tanımı-Yöresi	Ciba Tanımı-Yöresi	Bici Tanımı-Yöresi
Kül içine gömülerek pişirilmiş kestane (Kastamonu)	Göbek (Trabzon)	Hayvan karnı, işkembesi (Hatay, Niğde)
Oğlak (Zonguldak)	Tüyü kırılmış keçi ve koyun (Isparta, Yozgat, Ankara, Karaman, Konya)	Ciğer ve bulgurdan belli bir ayda yapılan yemek (Isparta, Ankara, Karaman, Konya)
Çorap şişi (Ordu)	Tandır karıştırmaya yarayan ucu demirli değnek (Kayseri)	Kapuska, lahana yemeği (Bolu)
Su musluğu, dokumacılıkta kullanılan gergi aleti (Tokat)	Civciv (Kırlareli)	Nışastadan yapılan bir tatlı (Adana, Mersin)
-	-	İçine kıyılmış bağ yaprağı atılan bulgur yemeği (Konya)
-	-	Piliç (Kastamonu)
-	-	Oğlak (Bursa, Eskişehir), keçi (Denizli)
-	-	Kaz ve ördek yavrusu (Balıkesir)

Tabloda görüldüğü üzere ciba kelimesi koyun, keçi gibi tanımlanırken ilk anlamına bakıldığında göbek şeklinde ifade edilmektedir. Bici kelimesi çoğunlukla gıda ve yemek anlamlarına gelmektedir. Hatay ve Niğde yöresinde bici kelimesinin kullanımına bakıldığında hayvan işkembesi

anlamına geldiği görülmektedir. Bu durum bici kelimesinin doğrudan yemekle ilişkili olduğunu göstermektedir. Cibe kelimesinin doğrudan bağırsak veya karınla ilişkisi olmadığı ancak Zonguldak yöresinde oğlak anlamına geldiği görülmektedir. Rahimi'nin (2019: 63) yaptığı çalışmada cibe kelimesi yerine cipenin de kullanıldığı ve 'zırh, savaş giysisi' anlamına geldiği belirtilmiştir. Kelimelerin yöreden yöreye farklı söylenişlere sahip olduğu görülmektedir. Diyarbakır yöresinde işkembe anlamında kibe kelimesi kullanılmaktadır. Diyarbakır'da kibe mumbar, hem bağırsak hem de işkembe kullanılan kuzu etli iç pilav ile doldurulan bir yemektir. Kibe mumbar 2022 yılında coğrafi işaret almıştır. Aynı şekilde coğrafi işaret tescil yılı 2009 olan Mardin kibesinde kuzu işkembesi kuzu eti ve pirinçten hazırlanan bir harçla doldurularak hazırlanmaktadır. Karaman mutfağında yapılan ciba, bici, cibe olarak farklı şekillerde adlandırılan işkembe veya bağırsak dolması, kibeden farklı olarak pirinç ve et gibi ürünlerle değil ciğer, kıyma, nohut, bulgur gibi malzemelerle hazırlanmaktadır. Kullanılan malzemeler de farklılık olmasına rağmen Karaman cibe dolmasının Temmuz 2024 itibarıyla coğrafi işaretli olarak tescillenmediği görülmektedir. Karaman'a özgü farklılığa sahip bu yemeğin tescillenmesi için yetkililerin gerekli işlemleri başlatması Karaman mutfağına katkı sağlayacaktır.

2.1.6. Çilli

Karaman mutfağında et ve kuru meyvelerle malzemelerle hazırlanan bir yahni çeşididir. Yahni TDK Güncel Sözlükte (2024) 'kavrulmuş soğan ve salça ile pişirilen, sade veya sebzelikli et yemeği' şeklinde tanımlanmıştır. Nişanyan Sözlüğünde (2024) yahni kelimesinin Farsça kökenli olduğu ve 'bir tür et yemeği' şeklinde ifade edilmiştir. 8 bin yıllık bir tarihi olduğu düşünülen yahni, dünyanın en eski yemeklerinden biridir. Macaristan'da gulaş, Fransa'da boeuf bourguignon yahni şeklinde hazırlanan yemeklerdir (Öz Samaha, 2022; Hürriyet, 2018). Yahni bir tencere yemeği ve pişirme yöntemidir. Bu sebeple yahni et, tavuk, balık gibi farklı ana malzemelerle yapılabilmektedir. Türk mutfağına bakıldığında Melceü't-Tabbahin - Aşçıların Sığınağı kitabının üçüncü bölümünde 20 adet yahni tarifine yer verilmiştir. Örnek vermek gerekirse bunlar: Beyaz yahni, tavşan yahnisi, uskumru balığından papaz yahnisi, maydanozlu yahni, incik yahnisi, paça yahnisi şeklinde sıralanabilmektedir (Kut ve Kut, 2015: 10). Yahni yemeğine coğrafi işaret açısından bakıldığında Erzurum aşmalı⁵ yahni (2021), Konya paça yahnisi (2022), Erzurum ayva yahnisi (2023) olarak 3 tane coğrafi işaret alındığı görülmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, ty).

Türk mutfağında yahni kelimesi yerine nahni de kullanılmaktadır. Nahni sözcüğünde "y->n-" ses değişikliği sonucunda ön seste "n" ünsüzü görülmektedir (Uysal, 2009: 83). Nahninin tanımına TDK sözlüklerinde ulaşılamamıştır. Ancak Erkoyuncu'nun (2006: 157) yaptığı çalışmada nahni (yahni), 'balıktan yapılan, nohutlu yemek bir yemek çeşidi' olarak tanımlanmıştır. Yine başka bir çalışmada nahninin Çarşamba çayından⁶ ve Hotamış gölü⁷ kurumadan önce gölden yakalanan balıklar ile yapıldığı belirtilmiştir. Sazan balığından elde edilen beyaz etlerin nohut, soğan, tereyağı ve baharatlar ile birleştirilmesiyle hazırlanmaktadır. Nahni, su kaynaklarının kurummasından dolayı balık azaldığı için artık daha çok kırmızı etten yapılmaktadır (Aydemir, 2021: 153; Duru, 2020: 253-255). Karaman mutfağında yahni çeşidi olan çilli, kuru meyveler kullanılarak yapıldığı için 'tatlı nahni' olarak kaynaklarda geçmektedir (Yeşilçimen, 2024; Şen, 2021: 473) ve tarifi şu şekildedir:

Tencereye konulan kuzu eti ve nohutlara, su, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber eklenerek pişinceye kadar kaynatılır. Daha sonra suyu süzülerek başka bir kaba alınır. Erik, kuru kayısı ve kuru

⁵ **Aşma:** Erzurum'da kurutulmuş kayısıya bu isim verilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

⁶ **Çarşamba Çayı:** Konya ilinde bulunan bir akarsu. Üzerinde Apa Barajı yer alır. 105 km uzunluğundadır (Buldur vd., 2012).

⁷ **Hotamış Gölü:** Konya ili, Karapınar ve Çumra ilçeleri sınırları içerisinde yer alan kuruyan bir göl. Bazı kaynaklarda Hotamış Bataklığı olarak da geçmektedir (Özünal, 2019).

incirler haşlanarak, kaynamakta olan et suyunun içerisine eklenir. Biraz kaynatıldıktan sonra, etler de tencereye eklenir. Üzerine toz şekerler eklenerek, bir müddet sonra ocaktan alınır. Servis tabaklarına alındıktan sonra, üzerlerine çok az tarçın ekerek, servis edilir (Duru, 2020: 277). Bu tarif, kuzu eti ve nohuta kuru erik, kuru kayısı ve kuru incir eklenerek hazırlanmıştır. Mevlâna Kalkınma Ajansının desteğiyle hazırlanan bir raporda tatlı nahninin ana malzemelerinin koyun eti, kuru erik ve kuru incir olduğu görülmektedir. Raporda çilli başlıklı bir tarif de yer almaktadır. Bu tarifte kuzu eti, kara erik, incir, kayısıya ilave olarak kuru üzüm de kullanılmıştır. Bahsi geçen raporda tatlı nahnî ve çilli olarak benzer malzemeleri ve benzer yapılaş şekilleriyle iki tarif olması şöyle açıklanabilir: Tatlı nahnî, çilliyeye göre daha sulu hazırlanmıştır. Çilli sote şeklinde az sulu hazırlanıp pekmeze tatlandırılmıştır. (Sümer, 2019; Tartanoğlu, 2019). Tariflere genel olarak bakıldığında kuzu eti veya koyun eti kullanılmaktadır. 3 tarifte de kuru erik ortak ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

Çilli, Konya ve Karaman'a bağlı köylerde yaşayan Hotamış Türkmenlerinin yapmış olduğu bir yemektir. Yemeğinin geçmişi Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. Çilli yemeği Türkmen köylerinde çok sık pişirilen bir yemek değildir. Özellikle düğünlerin ilk gününde pişirilir ve davetlilere ikram edilir. Çilli ayrıca bayram günlerinde de tüketilmektedir. Kuru meyvelerle tatlı oranı yüksek olsa da çilli, ana yemek olarak yenilmektedir. Bu yemeği Türkmenler özel günlerinde pişirdiği ve yemeğinin tarifini sadece Türkmen kadınları bildiği için lokantaların menülerinde yer almamaktadır (Merhaba, 2015). Çilli yemeği 'çirli' olarak da bilinmektedir. Şu ana kadar aynı yemeğinin çilli, tatlı nahnî, çirli olarak üç adının olduğu görülmektedir. Nahnî kelimesinin sözlükte karşılığı bulunmadığı ancak yahnî kelimesindeki ses değişikliği sonucu türediği yukarıda belirtilmiştir. Çilli ve çirli kelimelerinin sözlükteki yeri ve başka yörelerdeki kullanımı incelenmiştir. Çilli kelimesinin kökü çil, çirli kelimesinin kökü ise çir kelimesidir. Sözlüklerde dört farklı şekilde arama yapılmıştır ve aşağıdaki Tablo 10 verilmiştir.

Tablo 10. Çilli Yemeğinin Tanımı

Çil-Çilli Tanımı	Sözlük	Çir-Çirli Tanımı	Sözlük
Çil: Orman tavuğullardan, eti için avlanan, ormanlarda yaşayan bir kuş; dağ tavuğu	Güncel Türkçe Sözlük	Çir: Kayısı, erik, zerdali ⁸ vb. meyvelerin kurusu	Güncel Türkçe Sözlük
Çil: Bir çeşit keklik	Tarama Sözlüğü	Çir: Kaynamamış sütün kaymağı (İzmir, Balıkesir, Niğde)	
Çil: Toprakta yeni çıkan bitki, ekin (Afyon, Sinop, Samsun, Amasya, Ordu, Trabzon, Niğde)		Çir: Meyve kurusu (Afyon, Bilecik, Eskişehir, İstanbul, Çorum, Samsun, Amasya, Tokat, Giresun, Artvin, Erzincan, Elazığ, Malatya, Şanlıurfa, Gaziantep, Kahramanmaraş, Sivas, Yozgat, Ankara, Kayseri, Kırşehir, Nevşehir, Konya, Adana)	Derleme Sözlüğü (Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü)
Çil: Yaprakları sebze olarak kullanılan labadanın çok tazesi (Amasya)	Derleme Sözlüğü (Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü)	Çir: Şekerpare (Malatya, Gaziantep)	
Çil: Tazeyken yenilen dikenli bir çeşit ot (Konya)		Çirli: Et ve meyve kurusu ile yapılmış bir çeşit yemek (Kahramanmaraş, Sivas, Konya)	Derleme Sözlüğü (Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü)
Çil: Erik, zerdali kurusu (Bursa)		Çirli: Nohutla kayısı kurusunu karıştırarak pişirdikten sonra soğutup yenen, bir çeşit yemek (Kahramanmaraş)	
Çil: Küçük kabak, hıyar, bostan vb. (Ordu, Trabzon)		-	-

⁸ **Zerdali:** Yabani kayısı. Akdeniz havzasında yetişen, gülgiller familyasından bir kayısı türüdür. Meyveleri kaysıya göre daha küçüktür ve çekirdekleri acıdır. Zerdali, Orta Anadolu'nun bazı yörelerinde kayısı meyvesinin tüm çeşitlerinin ismi olarak kullanılır (Hürriyet, 2019).

Tablodan görüldüğü üzere çilli kelimesinin tanımına yer verilmemiştir. Sözlüklerde çilli kelimesi herhangi bir yemek veya gıda ile ilişkilendirilmemiştir. Çil kelimesinin gıda ile alakalı tanımları yukarıda tabloda verilmiştir. Yörelerde pek çok farklı anlamda kullanıldığı görülmektedir. Bursa yöresinde çil kelimesi erik, zerdali kurusu anlamına gelmektedir. Bu tanım, çilli yemeğinde kuru meyveler kullanıldığı için yemekle doğrudan ilişkilidir. Çir kelimesine bakıldığında 24 şehirde 'meyve kurusu' anlamında kullanılmasının yanı sıra TDK güncel Türkçe sözlükte de 'kayısı, erik, zerdali vb. meyvelerin kurusu' olarak tanımlanmaktadır. Çir kelimesiyle paralel olarak sözlüklerde çirli kelimesi de içerisinde kuru meyveler bulunan yemeklere işaret etmektedir. Özetle, çir ve çirli kelimelerinin tanımları, Karaman mutfağında çilli veya tatlı nahni olarak bilinen yemek ile doğrudan ilişkilidir. Yemeğin doğru ve daha yaygın kullanımının çirli olduğu açıktır. Ancak ses değişikliğinden kaynaklı çilli kelimesinin Karaman'da kullanıldığı görülmektedir.

Çilli yemeğinin coğrafi işaret durumuna bakıldığında öncelikle yemeğe tatlı nahni dendiği için 'nahni' şeklinde arama yapıldığında hiçbir yörede bu isimle coğrafi işaret almadığı tespit edilmiştir. Aynı şekilde 'çilli' olarak arama yapıldığında coğrafi işaret haritasında olumlu bir sonuçla karşılaşılmamıştır. Ancak 'çirli' olarak arandığında 2022 yılında Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından 'Konya Çirli' adıyla tescil ettirildiği görülmektedir. Tescil belgesine bakıldığında Konya Çirli yemeği; kuzu kaburga, kuzu eti ve kuru üzümün ana malzemeler olduğu bir tariften oluşmaktadır. Tarifte kuru meyve olarak sadece üzüm yer almaktadır. Oysaki Karaman mutfağında yapılan çilli yemeğinde kayısı, erik, incir kuruları da bulunmaktadır ve kuzu kaburga kullanılmamaktadır. Bu durum yemekler arasında benzerliğin yanı sıra bir farklılığın da olduğunu göstermektedir. Bu malzeme ve isim farklılıklarından dolayı Karaman'daki yetkililerin çilli veya tatlı nahni adıyla ilgili yemeğin coğrafi işaret tescilini alması önerilmektedir.

2.1.7. Baste Şips

Karaman mutfak kültüründe bulunan tavuktan hazırlanan bir yemektir (Yeşilçimen, 2024). Genellikle tavuktan yapılmasına rağmen ana ürün tavuk yerine başka bir ürün olabilmektedir. Duru'nun (2020: 209) yaptığı çalışmada baste şips tarifine yer verilmiştir: Soğan, biber, sarımsak ve kıyma kavru olarak baharatlarla iç harç hazırlanır. Su ve mısır unu pişirilip koyulaştıktan sonra tepsiye kubbe şeklinde yerleştirilir, ortası oyulup iç harç doldurulur. Kalan yağ üzerine gezdirilerek servise sunulur.

Baste şips, bir Çerkez yemeğidir (Kahya, 2022: 78). Bu yemek, literatürde 'şipsi', 'şipsi paste', 'şipsi paste', 'basta', 'şipsi bastı', 'pasta' gibi pek çok farklı şekilde geçmektedir. Yemeğin iki kelimeyle adlandırılmasının sebebi (bazen tek kelimeye indirgense de), hazırlanış bakımından iki kısımdan oluşmasındandır. Şipsi, un ve cevizin tavuk suyunda pişirilmesiyle elde edilen boza kıvamında bir sos şeklinde hazırlanmaktadır. Şipsi, içerisine tiftiklenmiş tavuk da eklenerek bir çorba gibi yapılabilmektedir. Baste ise pirinç veya bulgurdan oluşan lapa olarak pişirilen pilav çeşididir. Baste, bir sunum kabına koyularak ortası çukurlaştırılır. Sos veya çorba olarak hazırlanmış şipsi, bastenin ortasına dökülerek servis edilmektedir. Şipsinin içerisine tavuk koyulmadığı durumlarda haşlanmış (veya ayriyeten kızartılmış) tavuklar, doğrudan bastenin üzerine koyularak sunulmaktadır. Görüldüğü üzere yemeğin adlarındaki çeşitlilik pişirme ve sunum şekline de yansımıştır. Acar ve Karaosmanoğlu (2019: 184) yaptıkları çalışmada, bu yemeğin pişirilmesi ve sunumunun bölgesel farklılıklar arz ettiğini belirtmiştir. Bu bölgesel farklılıklara örnek vermek gerekirse, Kocaeli'nin Kartepe ilçesinde yaşayan Çerkezlerle yapılan çalışmadaki bir tarif aşağıda verilmiştir:

Geleneksel Adige (Çerkez) salçasıyla kuru soğan yağda kavrulur. Üzerine mısır unu lapası, pul biber ve sarımsak eklenir. Kavru bu karışıma tavuk suyu dökülerek boza kıvamına getirilir. Tepsinin ortasına hazırlanan bu geleneksel sostan konulur. Haşlanan tavuklar içine veya etrafına

dizilir. Farklılık olarak şipsin içerisine soğan ve salça eklendiği ve sosa mısır unuyla kıvam verildiği görülmektedir. Aynı çalışmada şipsi pastede ceviz olmadığı ve mısır ununun fazla kullanıldığı ifade edilmiştir (Uğurkan ve Alyakut, 2020: 66). 'Bursa Yemek Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma' başlıklı çalışmada sadece sipsi tarifine yer verilmiştir ve sipsi çorbası olarak nitelendirilmiştir. Şipsi çorbasının özellikle Bursa'nın ova köyleri ile Yenişehir ve Karacabey ilçelerinde yapılmakta olan bir çorba olduğu belirtilmiştir. Bu çorbanın tarifinde tereyağı ve salça kavrulup tavuk suyu eklenir, ardından yavaşça süt katılır. Baharatlar ve haşlanmış tavuk parçaları eklenip bir taşım kaynadıktan sonra servis edilir. Görüldüğü gibi yöresel farklılıktan dolayı Bursa'da sipsinin içine süt eklenmiştir (Yılmaz ve Doğan, 2023: 2816).

Baste şips yemeğinin kelime kökenine bakıldığında öncelikle 'baste' kelimesi incelenmiştir. TDK sözlüklerinde baste kelimesi aratıldığında bir sonuca ulaşılamamıştır. Ancak yemeğin diğer adları araştırılmıştır. Yukarıda da belirtildiği gibi yemeğin kullanılan adlarından biri 'basta'dır. TDK Derleme Sözlüğünde (2024) bastanın Afyon ve Tokat yöresinde 'pilav, ince öğütülmüş bulgurdan yapılan yemek' anlamında kullanıldığı görülmektedir. Sözlükte 'bastı' şeklinde arama yapıldığında 'bilhassa Çerkezlerin yaptıkları bir çeşit bulgur yemeği' şeklinde bir tanımlama yapılmıştır. Bastı, Güncel Türkçe Sözlükte bu yemekten bağımsız olarak 'kıyma ile pişirilmiş sebze' olarak da geçmektedir. Derleme Sözlüğünde bastı kelimesine farklı yörelerde farklı anlamlar yüklenmiştir. Bu durum, aşağıdaki Tablo 11'de gösterilmiştir.

Tablo 11. Bastı Kelimesinin Anlamı ve Yöresi

Bastı Kelimesinin Anlamı	Yöresi
Patlıcan veya kabakla yapılmış kır yemeği	Isparta, Afyon, Eskişehir, Amasya, Kıbrıs
Kadın budu köftesinin bulgurla yapılmış	Diyarbakır
Kara kabağın şeker ve cevizle pişirilmesiyle yapılan bir çeşit tatlı	Çankırı
Pestil, üzüm suyundan yapılan çerez türü yiyecek	Malatya

Tabloda görüldüğü üzere Diyarbakır'da bastı kelimesine yüklenen anlam, baste şips yemeğiyle örtüşmektedir. Çünkü baste şips yemeğinde bulgur kullanılabilir. Yemek için kullanılan diğer isimlerden birisi ise 'pasta' kelimesidir. Pasta, ilk bilinen anlamıyla 'içine katılmış türlü maddelerle özel bir tat verilmiş, fırında veya başka bir yolla pişirilerek hazırlanmış bir tür hamur tatlısı' olarak tanımlanmaktadır (TDK, Güncel Türkçe Sözlük, 2024). Derleme Sözlüğünde (2024) pasta, Rize yöresinde darı anlamında da kullanılmaktadır. Bitik (2018: 237) çalışmasında bildirdiğine göre Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde 'Çerkez pastası'ndan bahsedilmektedir ve pasta (pasda) 'darı lapası' olarak tanımlanmıştır. TDK Sözlüklerinde darı kelimesi aratıldığında Derleme Sözlüğünde Türkiye'nin 15 şehrinde ve Kıbrıs'ta 'mısır, mısır tanesi ya da mısıra benzeyen, tohumundan un yapılan bir bitki' anlamlarına geldiği görülmektedir. Bilindiği üzere yukarıda baste şips yemeğinde şips yapımında mısır ununun kullanıldığı belirtilmiştir.

Darı ve mısır ilişkisi açıklanacak olursa, yüzyıllardır insanlar tarafından kullanılan mısır, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk topraklarına getirilmiştir. Kristof Kolomb'un Amerika'yı keşfi ile dünyaya yayılan mısır, ancak 1600'lü yıllarda Suriye üzerinden ülkemize ulaşmıştır. Diğer birçok tahıla göre daha kolay yetiştirilebilmesi sebebiyle hızla üretilmeye başlanmış ve ilk zamanlarda yalnızca 'mısır buğdayı' ve 'mısır darısı' olarak adlandırılmıştır. Ancak ülkemize Mısır'dan gelmesi nedeniyle, bu ülke adıyla anılmaya başlanmış; zamanla 'darı' ve 'buğday' kelimeleri çıkarılarak yalnızca 'mısır' adıyla kalmıştır (1000 Çiftçi 1000 Bereket, ty). Aynı zamanda darının mısır ile aynı alt familya

içerisinde yer aldığını, fakat mısırdan farklı bir tür olduğunu belirtmek gerekmektedir (Gıda, Tarım, Hayvancılık, ty). Mısır ve darının aynı alt familyadan olması, birbirine benzemesi ve yukarıda belirtildiği gibi mısır darısı şeklinde bir kullanım olması, pasta (pasda) kelimesinin ‘darı lapası’ anlamına gelmesini açıklar niteliktedir. Ayrıca ‘Çerkez Pastası’, mısır unundan yapılan ve bazı yemeklerin yanında kullanılan ekmek çeşididir ve ‘abısta’ olarak da adlandırılmaktadır (Karaca ve Nergiz, 2020: 57).

Nişanyan Sözlüğe (2024) göre pasta kelimesi, İtalyanca ‘bulamaç, hamur, her çeşit hamur işi’ anlamıyla Türkçeye alınmıştır. Türkçeye ‘darı lapası’ anlamıyla Yunancadan, ‘tatlı hamur işi’ anlamıyla İtalyancadan geçtiği kabul edilmektedir. İngilizcedeki paste ‘macun’ anlamında, 14. yüzyıldan önce Eski Fransızcadan; *pasta* ise ‘makarna ve türevleri’ anlamında modern dönemde İtalyancadan alınmıştır. Özetle pasta, kelimesi Türkçe’de tatlı hamur işi, darı ve/veya mısır lapası, bulamaç, hamur anlamlarına gelmektedir. Türkçe’de bu anlamlara gelen pasta, İngilizce’de makarna anlamına gelmektedir. Makarnanın durum buğdayından yapıldığı ve bir çeşit hamur işi olduğu düşünüldüğünde her iki dilde de pasta kelimesi hamur işlerini ifade etmektedir; ancak zamanla bu kelimenin anlamları İngilizce ve Türkçede farklı yönlerde gelişmiştir.

Baste şips yemeğinin ‘baste’ kelimesi incelenmiştir. İkinci kelime olan ‘şips’ de ele alınmıştır. Şips, Çelikkıran’ın (1991: 134) yayınladığı Türkçe-Adigece Sözlüğünde ‘bir adige yemeği’ olarak tanımlanırken sözcük ‘şipsi’ olarak verilmiştir. Şipsi kelimesi, Çerkez diline Rusya’dan geçmiştir ve Latin harfleriyle ‘shchipsi’ olarak yazılmaktadır. Kelime ‘sos’ veya ‘bulamaç’ anlamına gelmektedir. Guseva (2013) ‘shchips’ için et sosu ifadesini kullanmış ve tarifini vermiştir. Başka bir tarif sitesinde shchipsi, Adige sosu olarak ifade edilmiştir (Russian Food, ty). Shchips (şips), Çerkezlerin etno-kültürel bir ana yemeği kabul edilmektedir. Ana malzemelere bağlı olarak kıvamlı bir çorba, güveç veya sos şeklinde hazırlanabilmektedir. Bu yemek, festival ve ritüel etkinliklerde özel olarak yapılırken, günlük ev yemekleri arasında da yer almaktadır; neredeyse her ev hanımının kendi versiyonu bulunmaktadır. Adige tuzu⁹, bu yemeğin lezzetinde önemli bir rol oynamaktadır ve yemeğe özel bir aroma katmaktadır. Sonuç olarak şipsi, hem geleneksel hem de günlük bir yemek olarak Çerkes mutfağının önemli bir parçasıdır (Jamirze, 2018). Şipsinin tavuk suyuyla veya tavuk etiyle yapılması sebebiyle Çanakkale’nin Biga Yöresi Ağızları Sözlüğünde şipsi, ‘Çerkez tavuğu’ olarak tanımlanmıştır (Kibar, 2019). Çerkez tavuğu, bilinen ilk anlamıyla haşlanmış tavuk, ceviz içi, bayat ekmek içi, tavuk suyu ve baharatlarla hazırlanan bir mezedir (Özaltın, 2020). Görüldüğü üzere Çerkez tavuğu, hazırlanış ve sunum farklılıkları olan iki yemeğin adında kullanılmaktadır. Kahya (2022: 78) yaptığı çalışmada şipsi yemeğine ‘kaçamak’ da denildiğini ifade etmiştir. Kaçamak, Pomak yemek kültüründe yer alan ülkemizde de ‘kuymak, mıhlama’ gibi isimlerle anılan, mısır unundan yapılan bir kahvaltılıktır (Saçılık ve Çevik, 2014: 630). Şipsenin yapılışında mısır unu kullanılması, bastenin kaçamak gibi koyu kıvamlı lapa bir şekilde olması, şipsi yemeğine kaçamak denmesini açıklamaktadır.

Çerkezler, 1864’te Çarlık Rusya’sının baskılarıyla Kafkasya’dan ayrılmak zorunda kalmış ve Osmanlı topraklarına, özellikle de Anadolu ve Balkanlara sığınmıştır. Osmanlı Devleti, bu yoğun göç dalgasını yönetmek için bir iskân politikası geliştirmiş; Çerkezleri Anadolu, Rumeli sancakları, Karadeniz kıyıları ve Konya, Sivas gibi geniş alanlara yerleştirerek, tampon bölgeler oluşturmayı hedeflemiştir (Demir ve Bolat, 2017). 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı’ndan (93 Harbi) sonra Çerkezler,

⁹ **Adige Tuzu:** Kökleri Adige ulusal mutfağının eski geleneklerine dayanan özel bir baharatlı tuz karışımıdır. Bu ürün, sadece baharat ve tuzun karıştırılmasıyla yapılmaz; sarımsak, kırmızı biber, karabiber, kişniş, çaman (çemen otu), dereotu, maydanoz gibi çeşitli baharatların tuz kristallerine özlerini bırakacak şekilde işlenmektedir. Bu işlem sonucunda, tuz kristalleri bu bileşenlerin özelliklerini taşıyor hale gelmektedir. Adige tuzu, yemeğe belirgin bir aroma ve tat katar; yaygın olarak bu özellikleri için tercih edilmektedir (Adygsalt, ty).

Adana bölgesine yerleşmiş, ancak bölgenin iklimine uyum sağlayamadıkları için daha yüksek rakımlı Karaman tarafına geçmeyi tercih etmişlerdir. 1890 yılında yaklaşık 9.500 Çerkes, dört katile halinde İstanbul'a ulaşım çeşitli sağlık kontrollerinden geçtikten sonra Anadolu'nun farklı bölgelerine gönderilmiştir. Karaman'a varanlar, başlangıçta geçici olarak şehirde barındırılmış, ardından Eminler ve Gökçe köylerine yerleştirilmiştir. Eminler Köyü, Karaman'ın kuzeyinde yer alırken; Gökçe Köyü ise, Karaman il merkezine 14 km mesafede, Toros Dağları eteklerinde kurulmuştur. Çerkesler, zamanla buldukları bölgenin kültürüne uyum sağlasa da köylerde Çerkes kültürünün izleri hala görülmektedir. Eminler Köyü, asimilasyonun daha az yaşandığı bir yer olarak öne çıkarken, Gökçe ve Demiryurt köylerinde yerel kültürle daha fazla bütünleşme gözlemlenmiştir (Benk, 2022). Yerel kültürle bütünleşme sağlanırken Çerkesler, zorunlu göç sebebiyle geldikleri Anadolu'ya kendi mutfak kültürlerini tanıştırmıştır. Böylelikle Çerkeslerin yemekleri, Karaman ve Türk mutfağına girmiştir.

2.1.8. İrişki Kebabı

Bu yemek Türkiye Lezzet Rotaları (2021) isimli kitapta Dr. Öğr. Üyesi Ali Şen'in yazmış olduğu Karaman bölümünde geçmektedir. Karaman'da geleneksel etlik faaliyetlerinin başında yer alan ve bugünkü 'sucuk' olarak bilinen yiyecek, aslında 'irişki' adıyla anılmaktadır. İrişki, orta yağlı koyun etinin çekilip yedi farklı baharat ve sarımsakla yoğrulmasından sonra temizlenmiş koyun bağırsaklarına doldurularak kurutulması ile yapılmaktadır. Eğer bu baharatlı karışım bağırsaklara doldurulmadan, doğrudan kavrulup 'teker' şeklinde saklanırsa buna 'sucuk içi' adı verilmektedir. Kış aylarında, soba üzerinde ısıtılan mayalı ekmeğe sıkılarak yenen bu sucuk içi, Karaman'a özgü bir lezzet sunmaktadır. Sucuk içinin lezzetinde en önemli özellikler, kullanılan etin orta yağlı olması ve baharat miktarının ölçülü bir şekilde ayarlanmasıdır (Duru, 2022: 62). Ay (2019: 117) yılında yaptığı çalışmada sucuk içi şeklinde hazırlanan tarife irişki olarak yer vermiştir. Malzemeler arasında orta yağlı koyun ya da dana kıyması, sarımsak, kimyon, karabiber, kırmızı toz biber, tereyağı ve tuz bulunmaktadır. Yapılışı ise şöyledir: Kıyma tencerede iyice kavrulur. Yağ, ezilmiş sarımsaklar ve baharatlar da eklendikten sonra beş dakika daha kavrulur ve küçük tepsilere dökülerek servis edilmektedir.

Duru (2020), kitabında irişki'ye Karaman mutfak kültüründeki kışlık hazırlıklar başlığı altında yer vermiştir ve irişki hazırlıklarını yukarıda aktarıldığı gibi 'etlik faaliyetler' olarak nitelendirmiştir. Etlik, kelimesi TDK Sözlüklerinde aratıldığında Güncel Türkçe Sözlükte (2024) 'kış için etinden kıyma, kavurma, pastırma ve sucuk yapılan semiz (eti, yağı çok olan) hayvan' olarak tanımlanırken Derleme Sözlüğünde (2024) ise 'sucuk pastırma ve sızgıt (kavurma) cinsi yiyecekler' olarak verilmiştir. Güncel Türkçe Sözlükte 'kış için' ifadesi geçmesi, kışa hazırlık bölümünde irişkinin yapılışından bahsederken neden 'etlik faaliyetler' ifadesinin kullanıldığını açıklamaktadır. Uysal, (2021) çalışmasında 'Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı (Duru, 2022)' adlı kitapta geçen irişki kelimesi için Derleme Sözlüğü'ne katkı mahiyetinde düşünülebilecek bazı örneklerden birisi olduğunu belirtmiştir.

İrişki kelimesi TDK Derleme Sözlüğünde aratıldığında 'et sucuğu' olarak tanımlanmıştır. Kelimenin kullanıldığı yöre olarak Karaman, Konya, Sivas, Yozgat, Kayseri şehirleri verilmiştir. Kelime sözlükte 'irişgi' olarak da geçmektedir. Kelime, ayrıca yerel ağızlarda pek çok farklı şekilde kullanılmaktadır (TDK Derleme Sözlüğü, 2024). Aşağıdaki Tablo 12'de irişki kelimesinin farklı kullanımları ve yöreleri verilmiştir.

Tablo 12. İrişki Kelimesinin Farklı Kullanımları ve Yöresi

İrişki Kelimesinin Farklı Kullanımları	Yöresi
İlişgin, İlişkin, İrişgin, İrişkin	Adana
İrişgik, İrişkir	Ankara
İrişkin	Bayburt,
Lişkir	Çanakkale
Erişgil, İlişgir, İlişkir	Çorum
İrişkin	Gümüşhane
Erişkin	Hatay
İrişgin	Kahramanmaraş
İlişgik, İrişgir, Erişgi, Erişki	Kayseri
Erişki	Kırklareli
İlişkir	Kırşehir
İlişgir, İlişkir	Konya
Erişgin, İrişgin, Erişgi	Mersin
İşgillik, İşkillik, İçgillik, İçkılık, Erişki	Niğde
İrişkin	Sinop
Erişki	Sivas

Tabloya bakıldığında irişki kelimesine benzer kullanımlar; Akdeniz, İç Anadolu, Karadeniz ve Marmara Bölgelerinde yer alan şehirlerde görülürken Doğu Anadolu, Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde benzer kullanımlar görülmemektedir.

İrişki, kelimesinin kökeni Rusça bağırsak anlamına gelen 'kishka (кишка)' kelimesine dayanmaktadır. Kishka (kishke), aynı zamanda Doğu Avrupa mutfağına ait, bağırsak içerisine et, un, tahıl veya patates dolgusu konularak yapılan bir sucuk türüdür. Yiyecek, bölgenin kültürleri arasında yaygın olarak tüketilmektedir. (Cassidy, 1985). Kıpçak grubundan Başkurt, Kazan Tatar, Kazak ve Kırgız, Oğuz grubundan Azerbaycan ve Türkmen, Karluk grubundan Özbek Türkçelerinde 'kolbasa', 'bağırsağa et kıyması doldurularak hazırlanan yiyecek, sucuk' anlamında kullanılır. Bu kelime Rusçaya girmiş ve 13. yüzyıldan itibaren Rusça'da kullanılmaktadır. Kolbasa sözcüğünün kökeninin Türkçe "kol" (el) ve "basmak" filine dayandığı düşünülmektedir (Özkan, 2020: 24). Kolbasa, TDK Sözlüklerinde aratıldığında bir sonuçla karşılaşılammıştır. Ancak diğer Türk dillerinde bu kelimenin kullanıldığı görülmektedir. Özetle Türkçe ve Rusça arasında dil kültür etkileşimi ve alışverişi yaşanmıştır.

İrişki (sucuk) kebab ve ana yemek olarak hazırlandığı için bu çalışmaya dahil edilmiştir. Seçim'in (2021: 67) yılında yaptığı çalışmada irişki, kahvaltılıklar kategorisinde yer almıştır. Konya gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili yapılan bu çalışmada, Konya'da kuşluk vaktinde kahvaltıda sucuğun daha çok kış mevsiminde tüketildiği belirtilmiştir. Konya'da Ramazan ayında tüketilecek gıdaların hazırlığına üç ayların girmesiyle başlanılmaktaydı. Hazırlığı yapılan yiyecekler arasında irişki de yer almaktadır. İftar sofraları, mevsimine göre şekillenirken maddi durumu iyi olan aileler iftarlık olarak sofraya sucuk koymaktadır.

2.1.9. Bütümet

İncekara'nın (2007: 66) yapmış olduğu 'Karaman Yemekleri' isimli kitapta yer alan bir et yemeğidir. Koyunun ön kolu ile kaburgası, tereyağı, süt gibi malzemelerden oluşmaktadır ve tarifi şu şekildedir:

Et yıkanır, tencereye konur. Su ve tuz ilave edilip pişirilir. Pişirirken üzerine biriken kef (köpük) alınır. Et piştikten sonra süzgece çıkarılır. Suyunun süzülmesi ve soğuması beklenir. Haşlanan et daha önceden pişirilip soğutulmuş süte batırılarak kızarmış yağa atılır. Altı üstü kızarana kadar tutulur. Yazın pişmiş patlıcan, kışın pilav veya kızartılmış patates ile servis yapılır. Pilav nohutlu istenirse etin haşlama suyuna 2 avuç nohut atılır, etle beraber pişirilir.

Literatürde bütümetin Konya mutfağında daha çok yapıldığı görülmektedir (Sormaz vd., 2020: 119). Ayrıca, Konya Büyükşehir Belediyesi, bütümetin mahreç işareti olarak tescilini almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Tescil belgesindeki tarife bakıldığında koyun ön kol, arka but veya kaburga, süt, tereyağı, sadeyağ veya eritilmiş kuyruk yağı gibi malzemelerden yapıldığı görülmektedir. Yapılışında ise parça et önce yıkanarak temizlenir ve geniş bir tencereye su ile orta ateşte pişmeye bırakılır. Etin yüzeyinde biriken kef, sık sık süzgeç yardımıyla alınır. Et iyice yumuşadıktan sonra tencereden süzgeçle çıkarılıp bir kaba konur. Üzerine süt gezdirilip yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Ardından, bir tavada yağ kızdırılır ve et süttten alınıp kızgın yağda her iki yüzü de kızartılmaktadır. Konya mutfağında bütümet, Karaman mutfağında olduğu gibi koyunun ön kolundan yapıldığı gibi arka buttan da yapılabilmektedir. Ayrıca tereyağı yerine sadeyağ veya kuyruk yağı da kullanılmaktadır. Karaman ve Konya mutfaklarının bütümetleri karşılaştırıldığında malzeme ve yapılış açısından çok fazla farklılık görülmemektedir. Karaman ve Konya'nın yakın coğrafyalarda olması ve 1989 Karaman'ın Konya'dan ayrılması aynı mutfak kültürlerini paylaşmalarına neden olmaktadır. Bütümet, Konya mutfağında seçkin konuklar için hazırlanan 'kara yemek' sofrasının ana yemeği olarak bilinmektedir. Bir davet türü olan bu eski gelenekte, yüz kişiden az sayıda, seçkin ve özel misafirler için sofralar hazırlanmaktaydı. Kara Yemek takımında her yiyecek üç kez sofraya getirilmekteydi. Koyu renkli yemekler ağırlıklı olduğundan dolayı kara yemek ismini almıştır (Pakman, 2009).

Köklü bir geçmişe sahip olan bütümet yemeğinde et, bütün olarak kebab yapıldığı için bu yemeğe 'bütün et' söz öbeğinden bütümet kelimesi türetilmiştir. TDK Derleme Sözlüğünde (2024) bütüm kelimesi aratıldığında karşımıza 'bütün' kelimesi çıkmaktadır. Görüldüğü üzere bütün ve bütüm sözcükleri yerel ağızlarda birbiri yerine kullanılmaktadır. Bütümet yemeğinin diğer adı 'orta'dır. Yemeğinin diğer adının orta olmasının sebebinin yine TDK Derleme Sözlüğü (2024) açıklamaktadır. Sözlüğe göre orta kelimesi, Niğde yöresinde 'davar etinin butla bel arasındaki parçası, boşbögür' anlamına gelmektedir. Bu anlam, yemekte kullanılan koyunun ön kol, arka but veya kaburga kısımlarına işaret etmektedir. Bütümet özellikle Konya yöresinde yaz mevsiminde patlıcanlı veya fasulyeli olarak da pişirilmektedir (Işık, 2006).

2.1.10.Cendirme Köftüsü

Şen'in (2021: 474) yılında yaptığı çalışmada Karaman mutfağındaki köfteler başlığı altında verilmiştir. Yemeğin malzemelerinde doğranmış ve dövülmüş yağsız et, soğan ve baharatlar bulunmaktadır. Cendirme, iç harçla hazırlanan bir köftedir. İç harcı ise pişmiş soğan, haşlanıp ezilmiş nohut, domates, sivri biber gibi malzemelerden oluşmaktadır. Yapılışına bakıldığında et dövülüp kıyma haline getirilmiş şekilde, ince doğranmış pişmiş soğan ve un ile bir tencereye alınır, tuz ve karabiber eklenerek, özlü bir hamur haline gelene kadar yoğurulmaktadır. Hazırlanan köfte harcı, dinlendirilmeye bırakılır. Bu sırada iç harcı için sıvı yağ ile ince doğranmış soğan, biber ve domates hafifçe kavrulur. Ardından ezilmiş ve haşlanmış nohut eklenir; birkaç kez karıştırıldıktan sonra ateşten alınır. Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak, önce yuvarlanır ve ardından başparmak yardımıyla ortası fincan şeklinde çukurlaştırılır. Yağlanmış bir sac üzerine dizilir ve üstüne bir sac daha kapatılarak, köz üzerinde hafifçe pişirilir. Ardından, kapak olarak kullanılan sac açılarak köftelerin çukurlarına hazırlanan iç harcı doldurulur ve üzerine yağlı tuluk peyniri eklenir. Salça, 2

bardak suda eritilerek köftelerin kenarına dökülür. Sac tekrar kapatılarak köfteler, külle kaplanmış kor ateşte 15 dakika kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilmektedir (İncekara, 2007: 64).

Yemeğin ismindeki cendirme kelimesinin 'cendere' kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Cendere Güncel Türkçe Sözlükte (2024) 'pres, baskı' gibi anlamlara gelmektedir. Köftenin etinin dövülerek hazırlanması ve iç harcına ezilmiş nohudun eklenmesi, cendere kelimesine işaret etmektedir. Ayrıca köftenin iki sac arasında pişirilmesinden dolayı yemeğin cendirme ismini aldığı düşünülmektedir. Köfte, Farsça '(havanda) dövülmüş, çiğnenmiş' كوفته köfte sözcüğünden gelmektedir (Nişanyan Sözlük, 2024). Köftenin Güncel Türkçe Sözlükte (2024) 'genellikle çekilmiş etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, türlü biçimlerde pişirilen yemek' şeklinde bir tanımı bulunmaktadır. Köfte, yerel ağızlarda köftü olarak da geçmektedir. Köfte veya köftünün et yemeği anlamı dışında 'pelte' (Denizli), 'Üzüm sırasıyla nişasta kaynatılarak yapılan ve dilim şeklinde kesilerek kurutulan bir çeşit tatlı, pestil' (Aydın, Muğla) gibi anlamları da bulunmaktadır.

3. SONUÇ

Karaman mutfağı, sahip olduğu tarihsel zenginlik, coğrafi özellikler ve kültürel çeşitlilik sayesinde Anadolu mutfağının bir temsilcisi olarak öne çıkmaktadır. Bu çalışmada, Karaman mutfağındaki et yemekleri, literatürdeki kaynaklar ve tariflerin detaylı analizi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, Karaman mutfağının hem bölgesel hem de kültürel anlamda önemli bir mirasa sahip olduğunu ortaya koymaktadır. İç Anadolu Bölgesi'nin genel mutfak özelliklerini taşıyan Karaman mutfağı, aynı zamanda Konya ve çevre illerin yemek kültürleriyle benzerlikler göstermektedir. Bunun yanı sıra, göçlerle gelen farklı kültürlerin etkisi, bölgedeki yemek çeşitliliğini artırmış ve Karaman mutfağının özgün yapısına katkı sağlamıştır.

Karaman mutfağında et yemekleri, önemli bir yer tutmaktadır. Calla (güveç), piliç dolması, eğey dolması, salçalı köfte, çullama, fırın kebabı, orman kebabı, cibe dolması, haşlama, zülbiye ve erikli yahni gibi yemekler hem literatürde sıklıkla karşımıza çıkan hem de bölge yerel mutfağında sıkça yer bulan lezzetlerdir. Bu yemeklerin tarifleri incelendiğinde, yerel ürünlerin ön planda olduğu ve geleneksel pişirme yöntemlerinin tercih edildiği görülmektedir. Örneğin, sebze ve etle hazırlanan Calla, Karaman mutfağının en bilinen güveç yemeklerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Zeyve kebabı ise adını, Ermenek'teki Zeyve Pazarı'ndan almakta ve bu pazarın kültürel dokusuyla özdeşleşen bir lezzet olarak dikkat çekmektedir.

Karaman mutfağında yer alan bazı yemeklerin farklı bölgelerde de benzer isimlerle anıldığı, ancak malzeme ve yapım teknikleri açısından farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir. Örneğin, çullama yemeği, Karaman mutfağında köfte türü bir yemek olarak hazırlanırken, Erzurum ve Konya gibi diğer bölgelerde farklı malzemelerle yapılan başka yemeklere isim olarak verilmiştir. Bu durum, kelimelerin yemek kültürü içindeki değişken kullanımlarını ve kültürel etkileşimlerini ortaya koymaktadır. Zülbiye ise hem tatlı hem de et yemeği olarak literatürde yer almakta ve farklı coğrafyalarda bu isimle çeşitlilik göstermektedir. Karaman mutfağında, arpacık soğan ve nohuttan yapılan yahni benzeri bir yemek olarak bilinen Zülbiye, diğer bölgelerdeki tatlı türleriyle karşılaştırıldığında isim benzerliğine rağmen önemli farklılıklar sunmaktadır. Bulgular Karaman mutfağındaki bazı yemeklerin tarihsel ve kültürel etkilerle oluştuğunu göstermektedir. Örneğin, Çerkez göçlerinin etkisiyle Karaman mutfağına giren Baste Şips, tavuk, mısır unu ve ceviz gibi malzemelerle hazırlanmakta ve farklı toplulukların özelliklerini taşımaktadır. Cibe dolması ise Türkmen göçleriyle bölgeye kazandırılmış bir yemek olup, ciğer, kıyma ve bağırsak kullanımıyla bölgenin sakatat kültürünü yansıtmaktadır.

Bulgular, Karaman mutfağının büyük bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak bu potansiyelin yeterince değerlendirilmediği ve kayıt altına alınmadığı görülmektedir. Literatürde yer alan bilgiler, Karaman mutfağının daha fazla araştırmaya ve tanıtıma ihtiyaç duyduğunu göstermektedir. Bölgeye özgü yemeklerin daha iyi belgelenmesi, mutfak kültürünün geleceğe aktarılması ve Karaman'ın ulusal ve uluslararası gastronomi turizminde daha fazla yer alması için gerekli çalışmaların yapılması gerekmektedir. Karaman mutfağının gastronomi potansiyelini değerlendirmek açısından, coğrafi işaret tescili eksikliği dikkat çekmektedir. Coğrafi işaret tescili hem Karaman mutfağının tanıtılması hem de bölgenin gastronomi turizmi açısından önemli bir fırsat sunacaktır. Bu doğrultuda, Karaman mutfağının değerlerini koruyarak, coğrafi işaret tescilleriyle güçlendirerek ve gastronomi turizmi stratejileri geliştirerek, bölgenin mutfak kültürünü ulusal ve uluslararası alanda tanınırlığını artırmak önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

- 1000 Çiftçi 1000 Bereket., (ty). Türk Mutfağında Mısırın Yeri, <https://www.1000ciftci1000bereket.com/duyurular-etkinlikler-blog/blog/turk-mutfaginda-misirin-yeri#:~:text=Yeti%C5%9Ftilmesi%20di%C4%9fer%20bir%C3%A7ok%20tah%C4%B1la%20nazaran,at%C4%B1larak%20%E2%80%9Cm%C4%B1s%C4%B1r%E2%80%9D%20olarak%20kal%C4%B1r.> (18 Ekim 2024).
- Acar, V. ve Karaosmanoğlu, K., (2019), "Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği", *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3 (2), 177-197.
- Adygsalt. (ty). Kafkas Asırlarının En Sevdiği Ürünler, <https://tr.adygsalt.ru/> (27 Kasım 2024).
- Akturfan, M. ve Dağcı, T., (2024), "Ramazan Yemeklerinde Sosyo-Kültürel Değişim: Karaman İli Örneği", *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12 (1), 13-31.
- Aslan, F. P., Güldemir, O. ve Işık, N., (2019), Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri, İçinde H. Muşmal, E. Yüksel ve M. A. Kapar (Ed.), *Karaman Araştırmaları-II* (ss. 231-245), Konya: Palet Yayınları.
- Ay, M., (2019), Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz, Karaman: Anı Bisküvi.
- Aydemir, D. A., (2021), Çumra İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli, İçinde A. Karaman, S. Şalvarcı ve F. K. Aylan (Ed.), *Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi* (ss. 147-158), Konya: Eğitim Yayınevi.
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P., (2017), "Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği", *Kesit Akademi Dergisi*, (10), 446-462.
- Benk, A. C., (2022), Karaman Türkiye Çerkesleri (16. bölüm), *Jineps*, <https://jinepsgazetesi.com/2022/05/karaman-turkiye-cerkesleri-16-bolum/> (11 Kasım 2024).
- Bitik, B. Ö., (2018), "Behçet Necatigil'in Radyo Oyunu Evliyâ Çelebi", *Monograf Edebiyat Eleştirisi Dergisi*, 9, 231-239.
- Buldur, A., Buldur, A. D. ve Sarı, S. (2012), "Çarşamba Çayı'nın 15 Aralık 2010 Tarihli Taşkını ve Bozkır'daki (Konya) Etkisi", *Marmara Coğrafya Dergisi*, (25), 81-107.
- Cassidy, F. G., (1985), *Dictionary of American Regional English*, İçinde J. H. Hall ve L. Von Schneidemesser (Ed.), Cambridge: Harvard Üniversitesi Yayınları.
- Çelikkıran, M. Y., (1991), Türkçe-Adigece Sözlük, [Diaspora.info.tr.](https://diaspora.info.tr/pdf/books/mehmet_yasin_celikkiran_turkce_adigece_sozluk.pdf), https://diaspora.info.tr/pdf/books/mehmet_yasin_celikkiran_turkce_adigece_sozluk.pdf (05 Ekim 2024).
- Çetin, M., (2016), Doğa Harikası Zeyve Pazarı, AA. <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/doga-harikasi-zeyve-pazari/596385> (08 Kasım 2024).
- Demir, G. ve Bolat, S., (2017), "Çerkezler'de Kimlik ve Aidiyet", *Journal of Sociological Studies/Sosyoloji Konferansları*, (55), 1-42.
- Duru, R., (2020), *Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı*, (A. Şen, Ed.), Karaman: Duru Bulgur Yayınları.
- Erkoyuncu, N., (2006), Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi), <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp> (13 Kasım 2024).
- Ermeneke Belediyesi., (ty), *Ermeneke Yemekleri*, <https://ermeneke.bel.tr/icerik/ermeneke-yemekleri> (03 Kasım 2024).
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013), Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Esir, H. A., (2006), Geleneksel Türk mutfağı ve Lâmiî Çelebi'nin Ferhâd ile Şîrîn Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler, *İlmî Araştırmalar*, 21, 121-134.

- Etimoloji Türkçe., (2024), Zülbiye, <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/z%C3%BClbiye> (25 Kasım 2024).
- Fidan, H. ve Ezgin, M., (2021), Şam'dan İzmir'e Uzanan Lezzet 'Zülbiye' İftar Sofralarını Tatlandırıyor, Anadolu Ajansı. <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/samdan-izmire-uzanan-lezzet-zulbiye-iftar-sofralarini-tatlandiriyor/2210782> (18 Kasım 2024).
- Gezmen Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014), Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık., (ty), Darı nedir? Darı nerede yetişir?, <https://www.gidatarimhayvancilik.com/dari-nedir-dari-nerede-yetisir/> (23 Ekim 2024).
- Guseva, N., (2013), Et Sosu Şipsi Nasıl Yapılır, Adigea AIF, <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=22220> (04 Ekim 2024).
- Gündüz, C., (2019), Zülbiye (Sülbiye), Nefis Yemek Tarifleri, <https://www.nefisyemektarifleri.com/zulbiye-sulbiye/> (21 Kasım 2024).
- Hürriyet., (2018), Dünya Mutfaklarının Ortak Lezzeti: O Yahni, <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hurriyet-pazar/dunya-mutfaklarinin-ortak-lezzeti-o-yahni-36920213> (2 Ekim 2024).
- Hürriyet., (2019), Zerdali Nedir? Kayısı ve Zerdali Arasındaki Fark, <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/saglik/zerdali-nedir-kayisi-ve-zerdali-arasindaki-fark-41252660> (10 Ekim 2024).
- Hürriyet., (2021), Tekke Nedir, Ne Anlama Gelir? Tekke ve Zaviye Ne Demek, Hangi İlke ile İlgilidir?, Hürriyet, <https://www.hurriyet.com.tr/egitim/tekke-nedir-ne-anlama-gelir-tekke-ve-zaviye-ne-demek-hangi-ilke-ile-ilgilidir-41959469> (10 Kasım 2024).
- Işık, A., (2006), Bütümet, Konya Ansiklopedisi, <https://www.konyapedia.com/makale/1146/butumet> (13 Kasım 2024).
- İncekara, İ., (2007), Karaman Yemekleri, Karaman: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Jamirze, R. (2018), Adigey Mutfağı: Gelenekler ve Modernite.
- Kahya, E., (2022), "Çamardı İlçesinin (Niğde) Turizm Kaynakları Çerçevesinde Cittaslow Potansiyelinin Değerlendirilmesi", Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi, 1 (1), 62-86.
- Karaca, E. ve Nergiz, H. G., (2020), "Yalova Çerkezlerinin Mutfak Kültürü", Yalova Sosyal Bilimler Dergisi, 10 (20), 51-66.
- Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü., (ty), Karaman Mutfağı, <https://karaman.ktb.gov.tr/TR-129511/karaman-mutfagi.html> (20 Ekim 2024).
- Karamandan., (2018), Yaylapazarı Zeyve Köyü, <https://www.karamandan.com/foto/6409183/yaylapazarı-zeyve-koyu> (02 Ekim 2024).
- Karaman Valiliği (2007), Karaman Yemekleri, Karaman: Karaman valiliği.
- Kibar, O., (2019), Ağaköy Biga Yöresi Ağızları/Sözlük, Ağaköy.com. <https://agakoy.com/agakoy-haber/agakoy-biga-yoresi-agizlari-sozluk.html> (22 Ekim 2024).
- Kurnaz, A., & İşlek, E. (2021), Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği, International Journal of Social and Economic Sciences, 8(1), 50-59.
- Kut, G. ve Kut, T., (2015), Melceü't-Tabbâhin, (Orijinal eser: Mehmed Kâmil, 1844), İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, http://ekitap.yek.gov.tr/Uploads/ProductsFiles/_57.%20Melce%C3%BC't-Tabb%C3%A2hin.pdf (14 Ekim 2024).
- Lezzetler.com., (ty), Ciba Dolması (Karaman), Lezzetler.com., <https://lezzetler.com/ciba-dolmasi-karaman-tarif-54363> (13 Ekim 2024).

- Merhaba., (2015), Türkmenlerin Saklı Lezzeti: Cilli, Merhaba Haber, <https://www.merhabahaber.com/turkmenlerin-sakli-lezzeti-cilli-522163h.htm> (13 Ekim 2024).
- Mevka (Mevlana Kalkınma Ajansı), (2022), Karaman İli Coğrafi İşaret Raporu, <https://www.karamandayatirim.gov.tr/assets/upload/dosyalar/karaman-ili-cografisi-isaret-raporu-02062022-002.pdf> (11 Ekim 2024).
- Nişanyan Sözlük., (2024), <https://www.nisanyansozluk.com/> (25 Kasım 2024).
- Nişanyan Yer Adları Sözlüğü., (2024), <https://www.nisanyanyeradlari.com/> (12 Kasım 2024).
- Öz Samaha, Y., (2022), Türk ve Dünya Mutfaklarının Ortak Lezzeti: Yahni Tarifi, Hürriyet, <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/yazarlar/yildiz-oz-samaha/turk-ve-dunya-mutfaklarinin-ortak-lezzeti-yahni-tarifi-42183244> (28 Eylül 2024).
- Özaltın, Y., (2020), Lezzeti şaşırtır: Çerkez tavuğu tarifi, Yemek.com., <https://yemek.com/tarif/cherkez-tavugu/> (16 Ekim 2024).
- Özbay, M., Yeşilçimen, P. ve İş, M., (2018), Ermenek'e Özgü Gastronomik Unsurların Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Kullanılması, İçinde H. Muşmal, E. Yüksel, M. A. Kapar ve Ö. Çeçen (Ed.), Ermenek Araştırmaları II (s. 297-308). Konya: Palet Yayınları.
- Özkan, N., (2020), "Sucuk Sözü Üzerine", Dil Araştırmaları, 14 (27), 21-29.
- Özünel, M., (2019), Hotamış Gölü Mavi Tünelle Canlanıyor, Anadolu Ajansı, <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/hotamis-golu-mavi-tunelle-canlaniyor-/1573610> (18 Ekim 2024).
- Pakman, B., (2009), Konya Yemek Kültürü, Pakman World, https://bpakman.wordpress.com/konya/yemekkulturu/?fbclid=IwY2xjawGXTptleHRuA2FlbQIxMAABHaj_lAb21XoTcl7ru9m5qq2aCOXyUCYtwvtDioNUFy_6u90vYyEUvqN2Nw_aem_6WpQTmrboZfFRO4rGmYouA (13 Kasım 2024).
- Rahimi, F., (2019), "Fethali Kaçar'ın Çağatay Türkçesi Sözlüğünün Sözlük Bilimi Açısından Değerlendirilmesi", Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi, 8 (1), 53-92.
- Russian Food., (ty), Yemek Tarifleri, <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=22220> (03 Ekim 2024).
- Saçılık, M. Y. ve Çevik, S., (2014), Pomak Yemek Kültürünün Yaşayan İzleri: Bir Sözlü Tarih Çalışması, İçinde N. Kozak ve O. E. Çolakoğlu (Ed.), III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi (ss. 628-638), Ankara.
- Sarı Gök, H. Ve Ünal, İ. (2021), Temel Bilgilerle Yöresel Mutfaklar (Örnek Menü ve Reçeteler), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. ve Özbay, M. (2019), Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfacı Tarihçe Hammadde Ritüeller, Özgün Yemekler ve Reçeteler, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Seçim, Y., (2021), Konya Merkez İlçelerinin (Karatay, Meram, Selçuklu) Gastronomi Turizmi Potansiyeli, İçinde A. Karaman, S. Şalvarcı ve F. K. Aylan (Ed.), Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi (ss. 55-71), Konya: Eğitim Yayınevi.
- Şengül, S. (2015). Yöresel yemekler. İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve yöresel yemekleri, TRAMEP (Trakya Bölgesindeki Yiyecek İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması). (PDF) Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği (An Overview to the Gastronomy Identity of Destinations; Manisa Sample). Available from: https://www.researchgate.net/publication/326728394_Destinasyonların_Sahip_Oldugu_Gastronomi_Kimligine_Bir_Bakis_Manisa_Ornegi_An_Overwiev_to_the_Gastronomy_Identity_of_Destinations_Manisa_Sample [accessed Dec 09 2024].
- Sezgin, Em. K. (2021), Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Şanlıer, N. ve Ceyhan Sezgin, A. (2023), Türk Mutfacı Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri, Ankara: Detay Yayıncılık.

- Şen, A. (2021), Türkiye Lezzet Rotaları İçinde Yazıcıoğlu, İ., Sormaz, Ü. ve Canbolat, C., (Ed.), Karaman, (ss. 459-478), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şengül, S ve Türkay, O. (2022), Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sormaz, Ü., Madenci, B. A. Ve Yılmaz, M., (2020), "Konya İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi", International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal, 6 (28), 115-129.
- Sümer, E. (2019). Tarım ve Kırsal Kalkınma Raporu, Mevka. <https://www.mevka.org.tr/assets/upload/dosyalar/DsyYXiP8r1028201995726AM.pdf> (02 Ekim 2024).
- Sürücüoğlu M. S. ve Özfer Özçelik, A. (2009), "Türk Mutfağında Etten Hazırlanan Kışlık Yiyecekler", (Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Türk Mutfağında Kış Hazırlıkları, C. 16, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 11-30.
- Şen, A., (2021), Karaman, İçinde İ. Yazıcıoğlu, Ü. Sormaz ve C. Canbolat (Ed.), Türkiye Lezzet Rotaları (ss. 459-478), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tartanoğlu, A. (2019). Tarım ve Kırsal Kalkınma Raporu, Mevka. <https://www.mevka.org.tr/assets/upload/dosyalar/DsyYXiP8r1028201995726AM.pdf> (02 Ekim 2024).
- Tek, A., (2022), Karaman'ın Tropik Cennetinde Neler oluyor?, Karamandan, <https://www.karamandan.com/makale/11159278/ahmet-tek/karamanin-tropik-cennetinde-neler-oluyor> (08 Ekim 2024).
- Tek, N. A. ve Sürücüoğlu, M. S., (2014), "Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı Melceü't-Tabbâhin", Gazi Türkiyat, 1 (14), 225-229.
- Toklu, S., (2020), Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması (Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi), <https://www.proquest.com/docview/2570308080?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true&sourcetype=Dissertations%20&%20Theses> (16 Ekim 2024).
- Türk Dil Kurumu., (1974), Tarih Terimleri Sözlüğü, <https://www.tdk.gov.tr> (12 Ekim 2024).
- Türk Dil Kurumu., (2024), Derleme Sözlüğü. <https://www.tdk.gov.tr> (12 Ekim 2024).
- Türk Dil Kurumu., (2024), Etimoloji Sözlüğü. <https://www.tdk.gov.tr> (18 Eylül 2024).
- Türk Dil Kurumu., (2024), Güncel Türkçe Sözlük. <https://www.tdk.gov.tr> (21 Kasım 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu., (2009), Mardin Kibe, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/122.pdf> (21 Ekim 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu., (2021), Erzurum Aşmalı Yahni, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/97d6df7e-c9cf-42f8-a5a1-c86b20f3d76b.pdf> (20 Ekim 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu., (2021), Konya Bütümet/Konya Orta, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b20494c4-2046-42b2-bfb9-d12afc7d24d1.pdf> (21 Ekim 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu., (2022), Diyarbakır Kibe Mumbar, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/36ec5eb7-ba33-43b8-a0aa-4634941126e8.pdf> (21 Ekim 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu., (2022), Konya Calla Yemeği, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2cc798da-cf8f-434d-a20d-d755f3bc660d.pdf> (21 Ekim 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu., (2022), Konya Zülbiyesi/Konya Sülbiyesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/952f9491-255c-49bb-81db-a66b865b3de8.pdf> (25 Ekim 2024).

- Türk Patent ve Marka Kurumu., (ty), Yahni, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=yahni> (25 Ekim 2024).
- Türkiye Kültür Portalı., (ty), Çullama-Karaman, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir/cullama-sacakli-kofte> (22 Ekim 2024).
- Uca, A., (2018), Zeyve Pazarı, İçinde H. Muşmal, E. Yüksel ve M. A. Kapar (Ed.), Ermenek Araştırmaları I (s. 647-672), Konya: Palet Yayınları.
- Uğurkan, E. ve Alyakut, Ö., (2020), "Kültürel Çeşitliliğin Mısır Unu Kullanımına Etkisi: Kartepe Örneğinde Mısır Ununun Kimliksel Dönüşümü", Folklor/Edebiyat, 26 (101), 55-72.
- Uysal, İ. N., (2009), Karaman İli Ağızları ve Anadolu Ağızları Arasındaki Yeri (Doktora Tezi, Pamukkale Üniversitesi), <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp> (18 Ekim 2024).
- Uysal, İ. N., (2021), "Aşenedeki Lezzetler: Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı Üzerine Tadımlık Bir Okuma", Türk Dili, Haziran, 99-102.
- Ülkümen, O., (2018), Destanlar ve Yer Adları Bağlamında Orta Asya'dan Ermenek'e Karamanlılar, İçinde H. Muşmal, E. Yüksel ve M. A. Kapar (Ed.), Ermenek Araştırmaları I (s. 251-270), Konya: Palet Yayınları.
- Varol, E. ve Gök, İ., (2022), "Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği", Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 24 (2), 775-789.
- Yenipınar, U., (2021), "Tarihi Zeyve Pazarının Yaşatılması ve Mersin Çıkışlı Tur Rotası", Kültürel Miras Araştırmaları, 2 (2), 78-96.
- Yerasimos, M. (2005), 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Boyut Kitapları.
- Yerasimos, M. (2009), Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesinde Balıklar ve Diğer Su Ürünleri, Yemek ve Kültür Dergisi, S. 16, s. 49-75.
- Yeşilçimen, P., (2024), Karaman Mutfağı, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/karaman-mutfagi> (10 Eylül 2024).
- Yıldız M., (2024), Kadınbudu Tarifi, Kısık Ateş, <https://www.kisikates.com.tr/tarif/kadinbudu-tarifi-1252> (22 Kasım 2024).
- Yılmaz, İ. ve Doğan, S. N., (2023), "Bursa Yemek Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 11 (4), 2808-2829.
- Yurday, Y. İ. ve Kınır, S., (2022), İç Anadolu Bölgesi Mutfağı, İçinde M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı (ss. 255-309), Ankara: Detay Yayıncılık.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

KARAMAN MUTFAĞI:

MEYVE VE SEBZE TEMELLİ

GASTRONOMİK

HAZİNELER

Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR

Öğr. Gör. Yusuf YERLİ



1. GİRİŞ

Gastronomik zenginliğin önemli bir bileşeni olan sebze ve meyveler, dünya genelinde mutfak kültürünün temel taşlarından birini oluşturmaktadır. İnsanlık tarihinin en eski besin kaynakları arasında sayılabilecek bu ürünler, doğal yapıları ve besleyicilikleri sayesinde gastronomik çeşitlilik yaratmaktadır. Türk mutfağı, zengin coğrafyası ve sahip olduğu önemli kültürel mirası nedeniyle çok farklı ve çeşitli sebze ve meyve bazlı yemeklere sahiptir. Coğrafyanın ve iklimin etkisi ile şekillenen yerel mutfaklar, sebze ve meyvelerin sağladığı besin değerleri ve lezzetlerini çeşitli tariflerle taçlandırmıştır. Karaman mutfağı da bu zenginlik içerisinde eşsiz bir yere sahiptir. Özellikle sebze ve meyvelerle yapılan yemeklerde tarihsel birikim ve yöresel tatların bir araya getirildiği görülmektedir. Türk mutfağındaki vegan ve vejetaryen yemeklerin coğrafi çeşitliliğini inceleyen araştırmalar, ülkenin farklı bölgelerinde bu tür yemeklerin hem besin değeri hem de kültürel anlamda çeşitlilik sunduğunu göstermiştir (Önçel vd., 2018).

Türk mutfağı, sebze ve meyveleri doğal halleriyle kullanmayı başaran önemli mutfaklardan biridir. Bu yemekler bölgenin tarımsal üretimi ile doğrudan ilişkilidir. Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı'ndan günümüze taşınan sebze yemekleri, et ile meyveyi birleştiren yemekler, tatlı ile tuzlunun uyumunu gösteren yemekler eşsiz gastronomik unsurlar arasında sayılmaktadır. Örneğin, "Ayva Callası" veya "Kayısı Yahni", meyvelerin ana yemeklerde kullanıldığı lezzetlerden birkaçıdır (Aslan vd., 2019). Karaman mutfağında sebze ve meyvelerin tazeliği ve doğallığı ön plandadır. Sağlıklı yaşamın ve sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarının bir parçası olan sebze ve meyveler mevsiminde toplanarak ya doğrudan tüketilmekte ya da kurutulmuş veya salamura edilerek uzun süre saklanmaktadır. Kurutulmuş sebzelerden yapılan yemekler gıda israfını önlerken, doğallığı koruyarak mevsim dışı dönemlerde bile yemek çeşitliliği sunmaktadır. Karaman mutfağı bu açıdan oldukça dikkat çekicidir; "Kurutulmuş Yeşil Fasulye" gibi yemekler hem doğaya uyumlu hem de ekonomik çözümler sunmaktadır (Ay, 2019). Meyvelerin yemeklerde kullanımı ise sadece tat açısından değil, sindirimi kolaylaştırıcı özellikleri nedeniyle de önem arz etmektedir (Aslan vd., 2019).

Dünya mutfaklarında da sebze ve meyvelerin benzersiz kullanımına dikkat çeken örnekler bulunmaktadır. Akdeniz mutfağı, zeytinyağı ve taze sebzelerle hazırlanan yemekleriyle sağlıklı beslenmenin sembolü haline gelmiştir. İtalya'nın "ratatouille" benzeri sebze yemekleri, Yunanistan'ın sebzeli musakkası ve İspanya'nın sebze ağırlıklı "paella"sı öne çıkan lezzetlerdendir (Weichselbaum, 2009). Uzak Doğu mutfağında ise sebzeler, çiğ veya az pişmiş şekilde tüketilerek vitamin ve minerallerini koruması sağlanmaktadır. Örneğin, Kore mutfağında "kimchi" gibi fermente sebze bazlı yemekler, bu yaklaşımın en önemli örneklerindedir (Hongu ve diğerleri, 2017). Hindistan'da baharatlarla harmanlanan sebze bazlı köriler, vegan ve vejetaryen mutfakların gözdesi olmuştur (Vegan Richa, 2023). Fas gibi Kuzey Afrika ülkelerinde ise kuru kayısı, hurma ve incir gibi meyveler; kuzu eti ve baharatlarla birleştirilerek tatlı-tuzlu dengesi sağlanmaktadır (Chatelaine Magazine, 2023). Bunun yanı sıra, yenilebilir çiçeklerin farklı mutfaklarda kullanımı gibi yenilikçi yaklaşımlar, geleneksel tariflerin modern gastronomiyle harmanlanmasına olanak tanımaktadır (Akten ve Kasap, 2023).

Sebze ve meyve yemekleri, küresel gastronomide giderek daha fazla değer kazanmaktadır. Yalnızca besleyici özellikleriyle değil, aynı zamanda yemek tercihleri ve destinasyon seçimleri üzerindeki etkileriyle de dikkat çekmektedir. Özellikle bitki bazlı beslenmenin artan popülaritesi ve çevreye duyarlı tüketim alışkanlıkları, bu yemekleri geleceğin mutfak trendleri arasına sokmaktadır. Özellikle vejetaryen tüketici gruplarının beslenme alışkanlıkları, destinasyon seçimi üzerindeki etkileriyle turizmde önemli bir faktör haline gelmiştir. Yeşilçimen (2023) çalışmasında, vejetaryen bireylerin yemek seçimlerinin destinasyon tercihlerini doğrudan etkilediğini belirterek, gastronomik

turizmin bu gruba yönelik stratejik bir yaklaşımla yeniden şekillendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Bu bağlamda, sebze bazlı yemeklerin modern gastronomi trendleriyle uyum sağlaması, bu mirasın korunmasında önemli bir role sahiptir. Türk mutfağı gibi tarihsel ve coğrafi zenginliğe sahip köklü mutfaklar, bu alanda dünya için önemli bir ilham kaynağı olmalıdır.

1.1. Karaman Mutfağı'nda Meyve ve Sebze Temelli Yemekler

Karaman mutfağı, Türk mutfağının eşsiz bir parçası olarak zengin coğrafi ve kültürel birikimiyle dikkat çekmektedir. Yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş, nesilden nesile aktarılan bir değer konumunda olan Karaman mutfak kültürünün şekillenmesinde 4500 yıllık tarihi ve kültürel mirasın rolü oldukça büyüktür (Dilbaz ve İncekara, 2007: 5). Yerel malzemelerin mevsimsel olarak etkin bir şekilde kullanıldığı bu mutfak hem kültürel anlamlarıyla hem de besleyici özellikleriyle ön plana çıkmaktadır. Çalışma, Karaman mutfağını tanıtmak ve bu gastronomik mirasın korunmasına ve bölgedeki gastronomi turizmine katkı sunmayı amaçlamaktadır. Tarihsel birikimi ve yöresel tatları modern gastronomiyle buluşturarak, gastronomi turizmine önemli katkılar sağlayabilecek bir potansiyele sahip olan Karaman mutfağı, Türk mutfağındaki diğer örneklerle birlikte dünya mutfaklarına ilham verecek bir çeşitliliğe sahiptir.

1.1.1. Domalan Sote

Keme, köpelek ya da trüf mantarı olarak da bilinen güz yağmurlarının yoğun olduğu dönemlerde (Nisan ve Mayıs aylarında) toprağı kabartarak yerini belli eden özellikle Karadağ eteklerinde organik olarak yetişen ve patatese benzeyen bu mantar türü sağlıklı ve lezzetli olmasından dolayı en çok aranan ürünler arasında yer almaktadır. Doğa koşullarının uygunluğuna bağlı olarak bulunabilen bu mantar türü, bazen senelerce görülmemekte bazı yıllar ise oldukça bol miktarda bulunabilmektedir. Bol görüldüğü senelerde kurutularak kış hazırlığı da yapılmaktadır. Domalan mantarı 3 çeşit olarak görülmekte ve en değerli türü yurtdışında oldukça yüksek fiyatlarla alıcı bulan siyah trüf mantarıdır. Mantarın bulunması ve çıkarılması ustalık gerektirdiği için bu işte ehil ve yaşça ileri kişilerce toplanmaktadır. Ünlü şeflerin menülerinde yer vermek istedikleri bu mantar türü birçok farklı pişirme tekniğı ile hazırlanabilmektedir. Karaman mutfağında yaygın olarak sade ve sebzeli sote şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Domalan sote hazırlanırken bol suda yıkanmalı, temizlenmeli ve ardından küp şeklinde doğranmalıdır. Soğan, yeşil biber, dana ya da kuzu eti de küp şeklinde doğranmalıdır. Tereyağı tencerede eritilmeli ve ardından kuşbaşı doğranmış et eklenmelidir. Etler hafifçe kavrulduktan sonra soğan ve yeşil biber eklenmeli ve beş dakika pişirilmelidir. Daha sonra domalan mantarı, salça, karabiber ve tuz eklenmelidir. Karışım karıştırılmalı, ardından bir bardak su eklenmeli ve tencere 45 dakika pişmeye bırakılmalıdır. Yemek sıcak olarak servis edilmelidir. Bu mantar türünden yörede, etsiz olacak şekilde yalnızca mantar, yeşil biber, domates ve çeşitli baharatlar kullanılarak "Sebzeli Domalan Sote" de yapılmaktadır. (Ay, 2019: 141; Duru, 2020: 39, 219, 269; Türkiye Kültür Portalı, 2024).



Resim 7. Domalan Mantarı (Türkiye Kültür Portalı, 2024).

1.1.2. Ecir Ücür

Karaman yöresinde daha çok üzüm yetiştiriciliği yapılan bölgelerde tüketilen bu yemek elde bulunan malzemelerle yapılmakta ve hem lezzeti hem de doyuruculuğu ile bölge insanı açısından önem arz etmektedir. Yemek yapılırken ince bir şekilde doğranmış taze asma yaprağı; kavrulmuş soğan, kıyma, salça veya domates karışımına eklenmekte ve biraz su ve bulgur eklenerek pişirilmekte ve çorba kasesinde sıcak olarak servis edilmektedir (Ay, 2019:85; Duru, 2020: 221).

1.1.3. Calla/Ayva Callası

Karaman'da yemek pişirilen toprak güveçlere "calla" denmektedir. Bu sebeple toprak güveçlerde pişirilen yemeklerin tamamı "calla" olarak geçmektedir. Calla; toyga çorbası, bamya yemeği, pilav üstü et ve sarma ile sünnet yemeği, düğün yemeği, bayram yemeği gibi hem özel günlerde hem de sıradan bir günün öğle ve akşam menülerinde karşımıza çıkmaktadır. Ayva callası hazırlanırken ilk önce güvecin içerisine iç yağı ve kuzu eti serilir, üzerine sırasıyla arpacık soğan, doğranmış ayva, yeşil biber, havuç ve domatesler eklenir. Sonrasında salçalı sos ve tereyağı eklenerek kapağı kapatılır ve hamur yardımıyla sıkıca mühürlenerek kontrollü bir şekilde pişirilir (Aslan vd., 2019; Duru, 2020: 205). Yörede patlıcan kullanılarak hazırlanan calla türü daha çok tüketilmekte olup evlerde kadınlar tarafından hazırlanan calla, pişirilmek üzere genellikle etli ekmek fırınlara götürülmektedir.

1.1.4. Ispanak Sulacı

Ispanak kökü, kavrulmuş kıyma ve başbaşı bulgur ile yapılan bu yöresel yemek, ezilmiş süzme yoğurt veya tas yoğurdu ile servis edilmektedir. Ispanak köklerini çamurlarından arındırmak için bir gün önce suda bekletilir, soğan küp doğranır, kavrulmuş kıyma, salça ve ıspanak kökleri eklenir, biraz su ve bulgur da eklenerek pişmeye bırakılır. Özellikle kış mevsimlerinde tüketilen ıspanağın en lezzetli hallerinden birisidir. Yörede ıspanak ile yapılan bir diğer yemek "Sütlü Ispanak"tır. Haşlanan ıspanaklar soğanla birlikte kavrulmuş üzerine süt eklenmekte, yumurta kırılarak sarımsaklı yoğurtla servis edilmektedir. Yörede ıspanak yerine aynı aşamalar uygulanarak bir ot türü olan ebegümece kullanılarak "Ebegümece Sulacı" da yapılmaktadır (Ay, 2019: 109, 141-142; Duru, 2020: 233).

1.1.5. İlisıra Dolması

Karaman'da mahreç işareti ile tescillenerek dolma/yemekler ve çorbalar grubunda coğrafi işaretli ürünler listesine girmiş olan ilisıra dolması; yağlı kıyma, pilavlık iri bulgur, patlıcan, domates, biber, maydanoz, soğan, biber ve domates salçası ile hazırlanan iç harcın patlıcanların arasına yerleştirilmesi

ve üzerine sos dökülüp pişirilmesiyle oluşan bir yemek çeşididir. Sosu; tereyağı, salça, tuz ve su ile hazırlanmakta olup üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak servis edilmektedir. Kış aylarında kuru patlıcan kullanılarak yapılan Karaman İlisıra Dolması adını, bugün Yollarbaşı olarak bilinen eski adı ile İlisıra olan köyden almaktadır. Karaman İlisıra Dolması'nın yapımında kullanılan bulgurun Karaman tipi üretilen pilavlık iri bulgur olması gerekmektedir. Karaman tipi üretimde buğday ön temizliğin ardından pişirilip kurutulduktan sonra tavlanmakta ve taş değirmenlerde kabuğu çıkarılarak kırılmaktadır. Karaman tipi üretilen bulgurun rengi ve oval kırım şekli buğdayın doğal görünümüne en yakın halini almasını sağlamaktadır. Bunun yanı sıra taş değirmende kırılan bulgur, diskli ve çekiçli değirmenlerde kırılan bulgurdan farklı olarak, bulgurun doğasına uygun olarak üretildiği için lezzetini ve kokusunu korumaktadır. Yollarbaşı Köyü'nün mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ilisıra dolması özellikle bayram, düğün, nişan vb. özel günlerde tüketilmektedir (Coğrafi İşaret Portalı, 2024). İlisıra Dolması ile "Şebit Pilavı" ve "Bidik" de bu yörede özel günlerde ikram edilen diğer çeşitlerdir. Şebit Pilavı, Karaman'da mahreç işareti ile tescillenerek pilav/yemekler ve çorbalar grubunda coğrafi işaretli ürünler listesine girmiş bir diğer yemek çeşididir.

1.1.6. Gıcılık

Özellikle sonbahar aylarında, kışın gelmesine az bir zaman kala bahçede kalan gök domateslerle yapılan bu yemek, var olan her nimeti lezzete dönüştürme mantığı ile ortaya çıkmış sağlık dolu bir ana yemektir (Duru, 2020: 179). "Yeşil Domates Yemeği" ya da "Gök Firek" de denilen bu yemek, doğranarak kavrulmuş kuru soğan üzerine yeşil biber, kırmızı domates ve çeşitli baharatların eklenmesi ve en son doğranmış yeşil domates ve bulgur eklenmesi ile hazırlanmaktadır (Ay, 2019: 103).

1.1.7. Kayısı Musakkası

Karaman'da var olan her bir ürünü değerlendirerek lezzete dönüştürme mantığı ile ortaya çıkmış bir diğer yemek kayısı musakkasıdır. Özellikle ova köylerinde evlerin önüne ekilen meyve ağaçlarının meyvelerinin kurutulmasıyla yemek yapımında kullanılması oldukça yaygındır. Kayısıyı değerlendirmek için kurusunun ve reçelinin yanında musakkası da yapılmaktadır. Meyve ile pişen etin mideyi yormadığı ve sindirimi kolaylaştırdığı bilinmektedir. Bol suda yumuşayınca kadar haşlanan kuru kayısının üzerine kavrulmuş teker kıyma eklenmesiyle oluşmaktadır (Duru, 2020: 39,239). Kayısı ile yapılan bir diğer yemek de kayısı yahnisidir. Haşlanan etin üzerine tereyağı ve kayısı eklenerek kısık ateşte pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Bir miktar şeker ya da pekmez de eklenmektedir. Musakkası yapılan bir diğer ürün karnabahardır. Musakka yapımındaki işlemler uygulanmaktadır (Dilbaz ve İncekara, 2007: 58,95).

1.1.8. Kıymalı Biber Aşı

Çekirdeği alınarak doğranan taze yeşil biberin teker kıyma ve domates ile kavrulmasıyla hazırlanmaktadır. İçerisine pirinç de eklenerek pişmeye bırakılır. Yaz mevsiminin önemli bir yemeği olup su ile açılmış süzme yoğurt ya da tas yoğurdu ile servis edilmektedir. Kıymasız ve pirinçsiz olarak da yapılabilen çeşidi kahvaltıda, davet masalarında, piknik masalarında ve aniden gelen misafire hazırlanabilen pratik bir lezzettir. Sıcak ya da soğuk olarak servis edilmektedir (Duru, 2020: 173,241).

1.1.9. Etli Bamya Yemeği

Karaman ve bölge mutfağının en önemli yemeklerinden olan etli bamya yemeğini diğer bölgelerden ayıran özelliği yapımında bol et ve kuyruk yağı kullanılmasıdır (Duru, 2020: 227). Kuzu kuşbaşı, salça, soğan, limon suyu ve genellikle kuru bamya kullanılarak yapılmakta olan bu yemek sıcak olarak servis edilmektedir. Karaman'da Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, sünnet düğünü, gelin alma vb. diğer

özel gün menülerinin vazgeçilmez yemeğidir. Sadece özel günlerde değil herhangi bir öğünde de çokça tüketilen bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Kuru bamyayı pişirmeden önce üzerinde bulunan tüyleri almak için bir bez içerisinde ovalamak ve pişirmeden önce ön haşlama yapmak ya da bir gece önce suda bekletmek gerekmektedir.

1.1.10.Patlıcan Kebabı

Karaman'da bir diğer bayram yemeği patlıcan kebabıdır. Alacalı soyularak zeytinyağında kızartılan patlıcanlar, haşlanmış iri kuşbaşı et (kemiksiz kol eti), soğan, yeşilbiber ve domateslerle buluşturulur. Kızartılan patlıcanlar tepsiye döşenir, üzerine et ve hazırlanan sos gezdirilir. Yeteri kadar salçalı sıcak su dökülerek fırında pişirilir. Yemeğin daha hafif olması için patlıcanlar kızartılmadan çiğ olarak da kullanılabilir, buna halk arasında "Çiğden Kebab" denmektedir (Aslan vd., 2019; Duru, 2020: 263).

1.1.11.Parça Etli Patates Kebabı

Bayram kışa denk geldiğinde ise "Patlıcan Kebabı" yerine aynı proses uygulanarak "Parça Etli Patates Kebabı" yapılmaktadır. Yemeğin yapımında kuzu kol eti tercih edilmektedir (Duru, 2020: 293). Bölgede mevsimsel beslenmeye de önem verildiği görülmektedir.

1.1.12.Sarı Mana

Karaman'da, "avar" denilen sebze ekili bahçelerde tohuma kalkarak sararmış salatalıkların temizlenerek kurutulmasına "mana" denmektedir. İnce uzun manalar yumuşayınca kadar haşlanmakta ve sonrasında soğan, kuru domates ve bulgurla birlikte pişirilmektedir. Başharman (Zengen) köyünde halen yapılmakta olan bir yemek çeşididir (Duru, 2020: 58,267).

1.1.13.Sütlü Biber

Yeşil biber, süt, un ve sıvıyağ kullanılarak hazırlanan, somun ekmekleri ile tanınan Muhacir'lerin bir yemeğidir. Kavrulan biberlerin üzerine un ve daha sonra süt eklenmekte, süt koyulaşınca dek pişirilmekte ve servis edilmektedir. İsteğe bağlı olarak servisinde sıvıyağda çevrilmiş kırmızı toz biberli sos eklenebilir (Duru, 2020: 285).

1.1.14.Ayva Dolması

Tereyağında kavrulan ve tat vermek için tuz eklenen kıyma, bıçakla oyulan ayvaların içine doldurularak tencereye dizilmektedir. Ayvaların aralarına ekşi erikler ve nohutlar serpiştirilmekte, pekmez ve su karışımından oluşan pişirme sıvısı ayvaların üzerine eklenerek kaynamaya bırakılmaktadır. Kaynadıktan sonra kızdırılmış tereyağı eklenip pişinceye kadar ocakta tutulmakta, pişirme işleminden sonra isteğe göre sıcak ya da soğuk olarak tüketime sunulmaktadır (Ay, 2019: 133).

1.1.15.Türlü Kuru Kavurma

Yaz sıcaklığında kurutulmuş olan yeşil fasulye, biber, kabak, domates ve patlıcan ilk olarak biraz suda haşlanmaktadır. Yemeklik doğranan soğan sıvı yağda kavrulmakta, içine yumurta kırılarak üzerine pul biber eklenmektedir. Haşlanan kuru sebzelerin suyu süzdürülerek karışıma eklenmekte ve tuzu da eklendikten sonra özleşmesi için bir miktar daha pişirilip sıcak olarak tüketime sunulmaktadır (Ay, 2019: 166).

1.1.16.Zülbiye

Zülbiye yapımında, kuzu etleri ayçiçek yağı ve arpacık soğanlarla birlikte bir tencerede kavrulmaya bırakılmakta, aynı anda başka bir tencerede meyane için tereyağı, zeytinyağı ve un kavrulmaktadır. Etlerin kavrulduğu tencereye biber salçası eklenmekte, biraz kavrulduktan sonra yavaş yavaş ılık su dökülmektedir. Önceden haşlanmış nohut ve kavrulmuş etli karışım kavrulmuş meyaneye eklenerek yemeğin üzerini kaplayacak kadar su ve tuz da ilave edilerek pişmeye bırakılmaktadır. Zülbiye, piştikten sonra sıcak olarak tüketilmektedir (Ay, 2019: 112).

1.1.17.Erikli Yahni

Erikli, Karaman'ın uçsuz bucaksız ovasında bulunan köylerinde özellikle kuzu etinden yapılan ve hafif ekşilik vermesi için içine dağ eriği de eklenen bir yemek çeşididir. Etler kaz başı şeklinde biraz büyük doğranarak hafif üstünü geçecek miktardaki suda haşlanmaktadır. Pişen etlerin suyu süzülerek rendelenmiş soğanla birlikte tavada kavurulmakta ve tuz eklenmektedir. Yemeğin altı kapatıldıktan sonra yağ süzülüp tarçın ve şeker eklenerek tekrar haşlama suyuna ilave edilmektedir. Ilık suda yumuşaması için bekletilen erikler etten artan kavurma yağında kavurulmakta ve etli karışıma eklenip özleşmesi için bir taşım kaynatılmaktadır. Özleşen yemek sıcak olarak tüketime sunulmaktadır (Duru, 2020: 291).

1.1.18.Soğanlama

Küçük şekilde doğranan soğanlar tencerede kıyma ile kavurulmakta; karabiber, tuz ve salça ilave edilerek kavurulmaya devam edilmektedir. Sonrasında su eklenerek kaynamaya bırakılmaktadır. Suyu kaynayan yemeğe ayrı ayrı olacak şekilde yumurta kırılmakta fakat kesinlikle karıştırılmamaktadır. Yumurtalar kırıldıktan sonra ocakta ya da fırında pişirilmeye devam edilmektedir. Pişirme işleminden sonra üzerine karabiber eklenip sıcak olarak tüketilmektedir (Dilbaz ve İncekara, 2007: 60). Pastırma ile yapılan farklı bir versiyonu da bulunmakta olup "Pastırmalı Soğanlama" olarak bilinmektedir.

1.1.19.Nohutlu Et Kabağı

Keskin bir bıçakla dış kabuğu soyulan ve boyuna ikiye bölünen et kabağının çekirdekleri kaşık yardımıyla çıkarılmaktadır. Temizlenen ve dikine tekrar ikiye bölünen et kabağı bir parmak eninde doğranarak bir süre su içerisinde bekletilmektedir. Etler (tercihen) toprak güveçte kavrulduktan sonra içine tereyağı ve ince doğranmış soğan ve biber eklenerek kavurma işlemine devam edilmektedir. Daha sonra domatesler ve sudan çıkarılıp süzülen kabaklar, haşlanmış nohut, koruk veya bir adet kabuğu soyulmuş limon doğranarak yemeğe eklenmektedir. Ocaktan indirilmeye yakın baharatları da eklenip biraz daha pişirildikten sonra sıcak olarak tüketime sunulmaktadır (Duru, 2020: 257).

1.1.20.Kara Kabak Kavurması

Yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında kavurulmakta sonrasında etler ilave edilip kavurma işlemine devam edilmektedir. Salça eklenip bir miktar daha kavrulduktan sonra kabaklar eklenmekte ve bir miktar kavrulmuş pişmesi sağlanmaktadır. Sonrasında taze nane, kırmızı biber, haşlanmış nohut, tuz ve su eklenerek yemeğin özleşerek pişmesi sağlanmakta, pişen yemek sıcak olarak tüketilmektedir (Dilbaz ve İncekara, 2007: 87).

1.1.21.Tatlı Nahni (Çilli)

Tatlı Nahni ya da Çilli, Karaman'ın ova köylerindeki düğünlerde ana yemek olarak davetlilere ikram edilen bir yemek çeşididir. Kazanlara koyulan ete nohut, kırmızı biber, karabiber, su ve tuz eklenerek

haşlanmaya bırakılmakta, piştikten sonra sudan çıkarılarak suyu süzülme­k­te­dir. Kuru erik, kuru kayısı ve kuru incir doğranarak et suyuna eklenmekte ve haşlanmaktadır. Daha sonra et suyunun içerisine haşlanmış olan etler de eklenerek toz şeker serpiştirilmekte, yemek malzemelerinin birbiriyle özleşmesi için biraz daha kaynatılmaktadır. Sunum tabaklarına alınan yemek üzerine tarçın eklenip sıcak olarak tüketime sunulmaktadır (Duru, 2020: 277).

1.1.22.Yer Elması Kavurması

Yer elması toprağından arındırılıp yıkandıktan sonra soyulmakta ve küp küp doğranmaktadır. Kısık ateşte tereyağı ile yavaş yavaş kavru­lan yer elmalarına tuz ve pul biber eklenmekte ve piştiğinde ocaktan alınıp sıcak olarak tüketime sunulmaktadır (Ay, 2019: 167).

1.1.23.Yumurtalı Ispanak Kavurması

Ayıklanıp yıkanan ıspanaklar, ince bir şekilde doğranmakta ve geniş bir tencere içerisinde suyunu çekinceye kadar pişirilmekte, suyunu çektikten sonra ince doğranmış soğan ile kavrulmaktadır. Üzerine yumurtalar ayrı ayrı olacak şekilde kırılmakta ama kesinlikle karıştırılmamaktadır. Yumurtalar pişinceye kadar ocakta tutulan yemek, piştiğinde üzerine karabiber eklenerek sıcak olarak servis edilmektedir (Dilbaz ve İncekara, 2007: 83).

1.1.24.Kurutulmuş Yeşil Fasulye ile Kuru Fasülye

Her iki fasulye de ayrı tencerelerde haşlanmakta, başka bir tencerede ince doğranmış soğanlar tereyağında kavrulmaktadır. Haşlanmış olan fasulyeler suları süzülerek kavrulmuş soğanın üzerine eklenmektedir. Kırmızı toz biber, su ve tuz da eklenerek biraz daha pişirilmektedir. Bu sırada başka bir kabın içerisinde ezilmiş sarımsak ve yoğurt karıştırılmalıdır. Yemek piştikten sonra tabaklara alınmakta, üzerine sarımsaklı yoğurt eklenip tüketime sunulmaktadır (Ay, 2019: 112).

1.1.25.Üzümlü Kabak

Kara kabağın kabuğı soyularak küçük bir şekilde doğranmaktadır. Bir tencerede kavru­lan soğanın üzerine kara kabaklar eklenerek kavurmaya devam edilmektedir. Kavru­lan soğan ve kabak karışımının üzerine kırmızı toz biber, tuz ve su eklenerek kaynatılmaktadır. Kaynayan yemeğın içerisine kuru üzüm ve şeker eklenmekte, tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirildikten sonra servis edilmektedir (Ay, 2019: 112).

1.1.26.Sebze ve Meyve Temelli Diğer Yemekler

Karaman'da yapılan meyve ve sebze temelli diğer yemeklerden bazıları: "Borana" (pekmezli suyun içerisine kuru kayısı ve nohut eklenerek hazırlanır), "Töğmeken" (semizotuna yörede verilen isim, salata ve yemek olarak karşımıza çıkmakta), "Bostan Yemeğı" (sararmış, kart salatalıklardan yapılan, soğanlı ve salçalı bir yemek, kuru fesleğen ile servis edilmektedir), "Börülcen Yemeğı" (Ermenek yöresinde yetişen bir sebze olan börülcen ile yapılan, soğanlı ve salçalı bir yemek), "Dedemsakalı Yemeğı" (doğadan toplanan dedemsakalı otu ile yapılan bir yemek), "Erikli Kuru Fasülye" (kurutulmuş tatlı erik ile yapılan kuru fasülye yemeğı), "Ham" (ham karpuzlarla yapılan bir yemek), "Kıymalı Kayısı Oturtması", "Karpuz Kabuğı Kavurması", "Pancar Kavurması", "Pancar Yahnisi", "Pancarlı Borana", "Üzümlü Pancar", "Üzümlü Fasülye", "Kurutulmuş Biber Kavurması", "Kuru Sebze Dolması", "Kurutulmuş Yeşil Fasülye Kavurması", "Soğan Dolması", "Kabak Çiçeğı Dolması", "Patates Oturtması", "Domates Dolması", "Kabak Dolması", "Biber Dolması", "Pırasa Dolması", "Karnabahar Tavası", "Karnabahar Musakkası", "Bullumbuş" (yörede yetişen bullumbuş otu ile yapılan salçalı ve soğanlı yemek), "Cevizli Patlıcan Dolması", "Kış Tür­lüsü" (patates, kereviz, havuç, pırasa, arpacık soğan ve

koyun döşü ile yapılan bir yemek), “Şalga Dolması”, “Kış Dolması” (kuru patlıcan ve biberle yapılan dolma çeşidi), “Elma Kakı Yemeği” (elma, erik ve üzüm kurusu kullanılarak yapılan kuzu kaburga yemeği), “İlibada Sarması” (yörede yetişen ilibada otundan yapılan sarma çeşidi), “Dut Yaprağı Sarması”, “Karadut Yaprağı Sarması”, “Pancar Yaprağı Sarması”, “Taze Fasülye Yaprağı Sarması”, “Sütlü Asma Yaprağı Sarması”, “Arapsaçı Yemeği” (doğada kendiliğinden yetişen arapsaçı otu yaprağı ile yapılan bir yemek), “Çiğdem” (dağlarda toprağın altında kendiliğinden yetişen çiğdemlerin toplanması ile yapılan bir yemek), “Çiriş” (dağların soğuk ve karlı bölgelerinde yetişen çiriş otu ile yapılan bir yemek), “Ganista Otu Yemeği” (köküyle birlikte sökülerek toplanan ganista otu ile yapılan bir yemek, közde ya da haşlanarak pişirilir, Ermenek yöresinden toplanmaktadır), “Fasıl” (kendiliğinden yetişen fasıl otu kullanılarak yapılır), “Hırt Hırt Mantarı Kavurması”, “İlibicce” (yol kenarlarında ve kırlarda yetişen lale formunda mor çiçekleri olan bir bitki olan ilibicceden yapılan yemek), “Karamuk Höşmerimi” (dağlık ya da tepelik yerlerden toplanan karamuk çalısının yaprakları say taşının üzerinde pişirilir), “Katran Mantarı” (Karaman’ın en uzak köyü olan Dumlugöze’nin yüksek yaylalarında yetişen katran ağacına yapışık bir mantar türüdür, sedir mantarı da denir, közde, fırında ya da kuzine sobası üzerinde pişirilebilir, kuru fasülye ya da bulgur pilavının içerisine katılabilir), “Kenger Sulusu” (dikenlerinden ayıklanan kenger ile yapılan bir yemek), “Kuzu Göbeği Mantarı”, “Kuzulak Kavurması”, “Sirken Kavurması” (kırlarda ya da bahçe kenarlarında ilkbahar aylarında toplanan sirken otu ile yapılır), “Söğüt Mantarı Yemeği”, “Sütlü Sirken”, “Şalga Yahnisi”, “Şalgaba Cilbiri”, “Şalgaba Sarması”, “Şalgaba Yemeği” ve “Toprak Mantarı Yahnisi”dir (Dilbaz ve İncekara, 2007; Ay, 2019; Duru, 2020).

2. SONUÇ

Varoluşundan itibaren insanoğlunun beslenme şekillerini iklim, bitki örtüsü, savaş, kıtlık ve dini inanç gibi çeşitli nedenler ve olaylar belirlemiştir. Bu nedenler ve olaylar çerçevesinde şekillenen uygulamalar, toplumların gelenek ve göreneklerini oluşturmuştur. Anadolu coğrafyası, dini ve iklimsel olguların, bitkisel zenginliklerin yanı sıra savaş gibi tarihsel olayların fazlalığı nedeniyle de gelenek ve görenek açısından oldukça zengindir. Türk Mutfağı, Türklerin Anadolu'ya resmi olarak geliş tarihi olan 1071 yılından önceki zengin mutfak mirasına, Anadolu'nun doğal ve kültürel zenginliklerinin eklenmesiyle daha da çeşitlenmiştir. Bu zenginliğin önemli bir parçası olan Karaman Mutfağı hem Akdeniz hem de karasal iklim özelliklerinin etkisiyle geniş bir ürün çeşitliliğine sahiptir.

Karaman Mutfağında sebzeler, mevsiminde taze olarak tüketilmekle birlikte, mevsim dışı tüketim için başta kurutma olmak üzere çeşitli yöntemlerle saklanmış ve istendiğinde yemeğe dönüştürülmüştür. Böylece hem tedarikli olunmuş hem de dengeli ve sağlıklı bir beslenme sağlanmıştır. Bu mutfak, keşfedilmeyi bekleyen gastronomik bir hazinedir. Geçmişte bu mutfak kültürünün tanıtılması için önemli çalışmalar yapılmış olup, bu çalışma da bu köklü kültüre katkı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

Sebze ve meyve bazlı yemekler, sadece beslenme ihtiyaçlarını karşılamakla kalmayıp kültürel mirasın bir parçası olarak gastronomik kimlikleri de şekillendirmektedir. Bu durum, özellikle Türk mutfağında belirgin bir şekilde görülmektedir. Anadolu'nun coğrafi ve iklimsel çeşitliliği, tarımsal ürünlerin bolluğu ve tarihsel süreçteki zengin kültürel etkileşimler, sebze ve meyve yemeklerinin çeşitlenmesine olanak tanımıştır. Karaman mutfağı, bu zenginliğin bir örneği olarak ön plana çıkmaktadır.

Karaman mutfağında sebze ve meyve yemekleri, sadece günlük yaşamın bir parçası olmakla kalmayıp, özel günlerin de vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadır. Örneğin, "İlisıra Dolması" ve "Ayva Callası" gibi yemekler, yalnızca tatlarıyla değil, aynı zamanda geçmişten günümüze taşınan geleneksel tariflerin modern mutfaklarla buluşmasıyla gastronomik birer miras haline gelmiştir. Bunun yanı sıra, Karaman mutfağında sıklıkla kullanılan kurutma ve salamura gibi yöntemler, mevsim dışı tüketim için gıdaların saklanması sağlamış ve doğaya uyumlu bir beslenme alışkanlığı geliştirilmesine katkı sunmuştur.

Sebze ve meyve bazlı yemekler, sadece gastronomik değil, aynı zamanda ekonomik bir değere de sahiptir. Karaman gibi yörelerde tarım, yemek kültürünün temel taşlarından biridir. Bölgenin tarımsal ürünleri, yerel mutfakla doğrudan ilişkili olmuştur. Örneğin, Karaman'da yetişen üzüm yapraklarının kullanıldığı "Ecir Ücür" ve bulgurun kullanıldığı "İlisıra Dolması" gibi yemekler, tarımın yemek kültürü üzerindeki etkisini göstermektedir. Bu tür yemeklerin tanıtımı, sadece kültürel mirasın korunması açısından değil, aynı zamanda ekonomik kalkınma için de bir fırsat yaratmaktadır.

Avrupa'daki sebze ve meyve bazlı yemekler de bölgesel kimliklerin korunması ve gastronomi turizminin teşviki açısından önemli bir yere sahiptir. Polonya'nın Małopolska bölgesinde yapılan çalışmalar, bu yemeklerin kırsal gelenekte nasıl şekillendiğini ve yerel tarımsal ürünlerin kullanımını ortaya koymaktadır. Bu durum, Karaman gibi yörelerdeki mutfak kültürünün tanıtılması ve gastronomi turizmine entegre edilmesi açısından önemli bir ilham kaynağı olabilir.

Sebze ve meyve bazlı yemeklerin gastronomideki önemi giderek artmaktadır. Türk mutfağı gibi köklü bir gelenek, bu trendlerin hem geçmişteki köklerini hem de modern gastronomideki yerini anlamak için bir rehber olabilir. Karaman mutfağı özelinde yapılan araştırmalar, bu yemeklerin

yalnızca bölgesel bir değer olmadığını, aynı zamanda küresel gastronomi trendlerine katkı sağlayabileceğini göstermektedir.

Mevsimsel ve yerel malzemelerin kullanımı, sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarını teşvik eden ve doğaya uyumlu bir yaşam tarzını benimsemeyi destekleyen önemli bir unsurdur. Bu mirasın korunması ve tanıtılması, bölgenin ekonomik ve kültürel kalkınması açısından çok önemlidir.

Sonuç olarak, sebze ve meyve bazlı yemeklerin sadece beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda kültürel kimlikleri ve sürdürülebilir yaşam biçimlerini şekillendirdiği görülmektedir. Karaman mutfağı gibi yerel mutfaklar, bu mirasın korunmasında ve tanıtılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Türk mutfağının zenginliği bizlere, bu alanın daha fazla araştırılması ve dünya mutfaklarıyla entegrasyonu için eşsiz bir potansiyel sunmaktadır.

KAYNAKLAR

- Akten, S., & Kasap, G. (2023). Examination of edible flowers in terms of different culinary cultures. IV International Rural Areas and Ecology Congress.
- Aslan, F., Güldemir, O., & Işık, N. (2019). Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Karaman Sempozyumu Kitabı, 20-22 Haziran-Karaman: Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, 231-245.
- Ay, M. (2019). Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz. Anı Bisküvi Kültür Yayınları.
- Chatelaine Magazine. (2023). Everything you need to know about tagine. Chatelaine Magazine. <https://chatelaine.com/food/tagine-recipes-faq/> (Erişim Tarihi: 25.10.2024).
- Coğrafi İşaret Portalı (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7842> (Erişim Tarihi: 25.10.2024).
- Dilbaz, D., & İncekara, H. İ. (2007). Karaman Yemekleri. Karaman: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları. 1. Baskı.
- Duru, R. (2020). Gelenekten Aşeneye Karaman mutfağı. Şen, A. (Ed.) Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Hongu, N., Kim, A. S., Suzuki, A., Wilson, H., & Tsui, K. C. (2017). Korean kimchi: Promoting healthy meals through cultural tradition. *Journal of Ethnic Foods*, 4(3), 172-177.
- Önçel, S., Güldemir, O., & Yayla, Ö. (2018). Geographical exploration of vegan dishes from Turkish cuisine. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 23(3), 824-834.
- Türkiye Kültür Portalı (2024). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir/domalan-yemegi> (Erişim Tarihi: 09.10.2024).
- Vegan Richa. (2023). Popular vegan Indian curries & entrees recipes. Vegan Richa. <https://www.veganricha.com/popular-vegan-indian-entrees/> (Erişim Tarihi: 09.10.2024).
- Weichselbaum, E. (2009). Traditional foods in Europe: Synthesis report 6. European Food Information Resource Network (EuroFIR).
- Yeşilçimen, P. (2023). Vejetaryen Beslenme Çeşitleri ve Destinasyon Seçimi. Kutlu Yayınevi.

BEŞİNCİ BÖLÜM

KARAMAN'DA BAKLİYAT

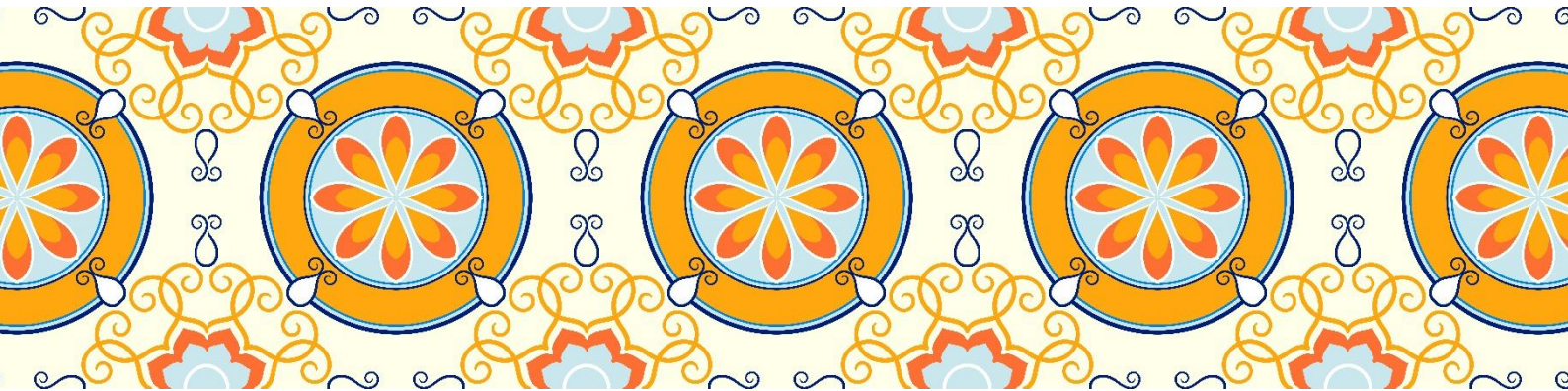
VE TAHİL ŞÖLENİ:

YÖRESEL SOFRALARDAN

ÖZGÜN TARİFLER

Öğr. Gör. Dr. Meral İŞ

Öğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN



1. GİRİŞ

Geleneksel Türk mutfak kültürünün temel taşlarından biri olan tahıl ve bakliyatlar, Anadolu'nun birçok bölgesinde olduğu gibi Karaman'da da geçmişten günümüze önemli bir yere sahiptir. Türkiye'nin "tahıl ambarı" olarak anılan İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan Karaman, zengin tarım ürünleri sayesinde, tarih boyunca yöresel mutfağını şekillendirmiş ve köklü bir gastronomi kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Günlük beslenmenin vazgeçilmez bir unsuru olan tahıl ve bakliyatlar, Karaman mutfağında özel günlerde ve kutlamalarda da vazgeçilmez bir yere sahiptir (Ay, 2019).

Tahıl ve bakliyatlar, tarih boyunca insanlığın temel besin kaynaklarından biri olmuştur. Anadolu gibi tarımsal açıdan zengin bölgelerde, buğday, çavdar, yulaf gibi ürünlerin yetiştirilmesi ekmek ve türevlerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Ekmek, tarih boyunca tarımla uğraşan toplumların temel enerji kaynağı olmuştur (Çiftçi vd, 2019). Bugün de tahıl ve bakliyatların, genel beslenme alışkanlıkları içerisinde önemli bir yere sahip olduğunu görmekteyiz (Kök vd, 2019). Özellikle uygun fiyatlı ve kolay erişilebilir bir protein kaynağı olmaları, bu ürünlerin ekonomik ve kültürel açıdan değerini arttırmaktadır (Seçim & Çoşan, 2019).

Karaman mutfağı, sahip olduğu tahıl ve bakliyat çeşitliliğini yaratıcı tariflerle birleştiren özgün bir mutfak kültürüne sahiptir. "Tarhanabaşı", "Sulu Pilav", "Batırık" gibi lezzetler, bölge halkının beslenme alışkanlıklarını şekillendirirken, aynı zamanda toplumsal bağlarını güçlendiren bir araç olarak ta öne çıkmaktadır. Bununla birlikte, Karaman mutfağındaki yoğun tahıl, bakliyat, sebze ve meyve tüketimi, vegan ve vejetaryen beslenme tercihine sahip bireyler açısından da uygun seçenekler sunmaktadır. Bu çeşitlilik, bitkisel temelli beslenmeyi teşvik eden dini inançlarla da örtüşmektedir (Uçan, 2019). Dolayısıyla, Karaman mutfağı yalnızca yerel bir gastronomi mirası olmanın ötesinde, farklı kültür ve diyet tercihlerini de destekleyen bir gastronomi hazinesi olarak değerlendirilmelidir.

Bölgede tahıl ve bakliyat yemeklerinin sıradanı aşan tariflerle tüketilmesinde, Taşkale tahıl ambarlarının önemli bir rolü bulunmaktadır. Karaman'ın Taşkale köyünde yer alan, kayalara oyulmuş yaklaşık 250 tahıl ambarı, Anadolu'nun tarımsal geçmişine ışık tutan ve bölgenin stratejik önemini yansıtan eşsiz yapılardır. İçerideki sabit nem ve serin hava sayesinde tahıllar uzun süre bozulmadan korunmakta, böylece yöresel mutfağın zenginleşmesine olanak tanımaktadır (Kültür Portalı, 2009). Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde tahıl ticareti için kullanılan bu yapılar, günümüzde hem tarihi bir miras hem de turistik bir cazibe merkezi olarak önemini korumaktadır (Karaman Valiliği).

Bu çalışmada, Karaman'ın tahıl ve bakliyat kültürü detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Yöresel mutfak kültürünü incelerken, bölgenin tarımsal zenginliklerinin yöresel mutfak üzerindeki etkisi analiz edilmiştir. Bununla birlikte, yemek tariflerinin kültürel ve tarihsel bağlamı, kullanılan malzemelerin seçiminden pişirme yöntemlerine kadar derinlemesine incelenmiştir. Çalışma, aynı zamanda Karaman'ın gastronomi mirasını belgelemek ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla kapsamlı bir kaynak oluşturmayı hedeflemektedir. Karaman mutfağının zengin yapısı, sadece yerel düzeyde değil, ulusal ve uluslararası düzeyde de bir değer olarak tanıtılmalı ve korunmalıdır.

1.1. Karaman'a Özgü Bakliyat Yemekleri

1.1.1. Karaman Mutfağının Kültürel Mirasını Yaşatan Bir Lezzet: Tarhanabaşı

Karaman mutfağının önemli bir parçası olan Tarhanabaşı, yöresel tarifler arasında kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunan yemeklerden biridir. Tarhanabaşı, özellikle Ermenek çevresinde sıkça tüketilen, Karaman mutfağında kendine önemli bir yer edinen basit ama lezzetli bir yemektir (Işık,

2003). Patates, domates kurusu, ince bulgur ve soğanın ana malzemelerini oluşturduğu bu yemek, birkaç çeşit baharat eklenerek adını aldığı tarhanaya benzer bir lezzet kazanmaktadır. Kış aylarında, özellikle Karaman ve Ermenek bölgesinde yaygın olarak tüketilen Tarhanabaşı, bölgenin geleneksel beslenme alışkanlıklarını ve sade ama besleyici yemek kültürünü yansıtmaktadır.

Tarhanabaşı, haşlanmış patates, domates kurusu, soğan ve bulgur gibi malzemelerin bir araya getirilmesiyle hazırlanır (Ay, 2019). Malzemeler birbirine karıştırıldıktan sonra bulgur yumuşayınca kadar el ile yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde parçalar halinde koparılarak yassılaştırılır (DURU, 2020). Bu karışım, saç üzerinde veya tavada kısık ateşte pişirilir (Ay, 2019). Genellikle piyaz veya hoşaf eşliğinde servis edilen bu yemek hem doyurucu hem de besleyici özellikleri ile Karaman'da ön plana çıkmaktadır (Işık, 2003). Pratik hazırlanışı ve zengin içeriği dolayısıyla Karaman halkı tarafından sıklıkla tercih edilen Tarhanabaşı, bölge mutfağında önemli bir yere sahiptir. Geleneksel olarak sabah kahvaltılarında veya öğle yemeklerinde tüketilen bu yemek, yüksek besin değeri ile Karaman mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.

1.1.2. Karaman Mutfağının Özgün ve Geleneksel Bir Lezzeti: Batırık

Batırık, Karaman mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan yemeklerden biridir. Karaman halkı tarafından sıklıkla tüketilen Batırık, misafirlere ikram edilen başlıca lezzetlerden biri olup, bu özelliğiyle Karaman'da sofraların ve toplumsal etkinliklerin vazgeçilmez bir parçasını oluşturmaktadır (Işık, 2003).

Batırık, mevsime ve malzemelerin bulunabilirliğine bağlı olarak farklı şekillerde hazırlanabilmektedir. Taze domatesin bulunmadığı dönemlerde, kurutulmuş domates kullanılarak da yapılan bu yemek, bulgura dayalı bir tarif içermektedir (DURU, 2020). Bulgur, geniş bir kapta sıcak su ile ıslatılıp şişirilirken diğer tarafta tahin kavrulur ve soğuması için bekletilir. Sebzeler ince ince doğranır ve rendelenmiş domates ile salça eklenerek yemeğe renk katılır. Baharatlar eklenip tüm malzemeler yavaş yavaş yoğurularak karışım hazırlanır. Hazırlanan bu karışım ise son olarak kavrulmuş tahin, ceviz, yeşil soğan ve maydanoz eklenerek ceviz büyüklüğünde yuvarlanıp yassı hale getirilir (Ay, 2019). Yanında görsel bir şölen sunan asma yaprağı ve soğan piyazı ile bu eşsiz lezzet servise sunulur. Ayrıca sıkma eşliğinde sunularak lezzeti katlanır (Işık, 2003).

Batırık hem tatlı hem de tuzlu tatların dengelendiği bir yemek çeşididir. Bu yönüyle, Karaman mutfağının özgün tatlarını ve beslenme alışkanlıklarını yansıtmakla kalmayıp, toplumsal bir paylaşım aracı olma özelliği taşımaktadır. Bulgur ve domates gibi yerel ürünlerin kullanımı, Batırık'ın hem besleyiciliğinde hem de ekonomikliğinde Karaman mutfak kültüründe köklü bir yere sahip olmasını sağlamıştır (Kültür Portalı, 2024). Batırık, Karaman ve çevresinde tahinle yapılırken, Ermenek'te cevizle, Mut ve Silifke bölgelerinde ise kavrulmuş susam ve fıstık ezmesiyle hazırlanan farklı versiyonları bulunan bir lezzet olarak dikkat çekmektedir (DURU, 2020). Her yöreye özgü malzeme kullanımı ile zenginleşen batırık hem malzeme çeşitliliği hem de yöresel farklılıklarıyla bölgenin gastronomik mirasını yansıtan önemli bir yemektir. Bu versiyonlar, her bir bölgenin tarımsal ve kültürel özelliklerine uygun olarak farklı damak zevklerine hitap etmektedir.



Resim 8. Batırık (gokaraman, 2024).

1.1.3. Karaman Mutfağının Geleneksel Lezzet Hazinesi: Sulu Pilav

Sulu Pilav, Karaman ve çevresinde sıklıkla tüketilen bir bakliyat yemeği olup yerli halk tarafından tercih edilen önemli bir lezzettir. Bu yemek, coğrafyanın zengin gastronomik mirasının bir yansıması olarak, Karaman mutfağının önemli temsilcileri arasında yer almaktadır. Adından da anlaşılacağı üzere, pilavın sulu bir versiyonu olan Sulu Pilav, besleyici ve doyurucu özelliklere sahiptir (Işık, 2003).

Yemek, öncelikle soğanların kavrulmasıyla başlar. Ardından kavrulmuş etler eklenir ve tatlandırmak için salça ilave edilir (Aslan vd. 2019). Daha sonra bulgurlar eklenir ve pişmeye bırakılır. Bulgurlar iyice yumuşayana kadar pişirme işlemi devam eder (Ay, 2019). Ocaktan almadan hemen önce, yemeğe kuru biber eklenerek pişirme işlemi tamamlanır. Sulu Pilav genellikle yanında soğan veya turşu ile servis edilir (DURU, 2020). Karaman'a özgü baharatlar ve malzemelerle tatlandırılan bu yemeğin, özellikle kış aylarında sıcak bir şekilde sunumu yapılmaktadır.

Karaman sofralarında sıkça yer alan sulu pilav, bölgenin damak tadını yansıtan sade ve lezzetli bir alternatif sunmaktadır. Zengin içeriği ve doyurucu yapısıyla hem günlük beslenmede hem de özel günlerde tercih edilen bir lezzet olarak ön plana çıkmaktadır. Sulu Pilav, Karaman mutfağının kültürel mirasını yaşatan ve yerel geleneklerin sürdürüldüğü önemli yemekler arasında yer almaktadır.



Resim 9. Sulu Pilav (Kültür Portalı, 2024).

1.1.4. Karaman Mutfağının Geleneksel ve Modern Yansımaları: Hindili Bulgur Köftesi

Hindili Bulgur Köftesi, Karaman mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olup hem geleneksel hem de modern damak zevkine hitap eden bir yemektir. Bu köfte, özellikle hindi göğüs eti kullanılarak hazırlanmakta ve bulgurun doyurucu özelliğiyle zenginleştirilmektedir. Karaman çevresinde sıkça tercih edilen bulgur, bu yemeğin temel malzemesidir ve sağlıklı beslenmeyi ön planda tutanlar için ideal bir yemek olarak dikkat çekmektedir.

Hindili Bulgur Köftesi'nin hazırlanışı özgün bir yöntemle gerçekleşir. Öncelikle bulgur sıcak suda yumuşatılır. Ardından, büyük bir kâsede hindi kıyması, çekirdekleri çıkarılmış domates, bulgur, taze soğan, yoğurt, kimyon, tuz ve nane iyice karıştırılır. Karışım eşit parçalara ayrıldıktan sonra avuç içi büyüklüğünde köfteler hazırlanır (Işık, 2003). Hazırlanan köfteler, ızgara veya tavada pişirilir. Hindili bulgur köftesi, genellikle soğan ve domates eşliğinde pide üzerinde servis edilir. Karaman halkı tarafından "mısırğa" olarak da bilinen bu yemek, bölgenin kültürel mirasını yansıtmaktadır (DURU, 2020).

Bulgurun doyurucu ve besleyici yapısı, Karaman ve çevresindeki mutfak kültüründe bu yemeğin sıkça yapılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Geleneksel Türk mutfağında da yaygın olan bulgur, Hindili Bulgur Köftesi'nde hindi etiyle birleşerek besleyici ve lezzetli bir alternatif sunmaktadır. Bu yemeğin, özellikle protein ve lif bakımından zengin oluşu, sağlıklı yaşamı benimseyenler için değerli bir seçenek olmasını sağlamaktadır.

1.1.5. Karaman Mutfağının Vazgeçilmez Bir Lezzeti: Ermenek Dolması

Ermenek Dolması, Karaman mutfağının vazgeçilmez ve en önemli lezzetlerinden biridir (Işık, 2003). Domates, biber, patlıcan, kıyma, bulgur, soğan ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bu yöresel dolma, bölgenin tarımsal zenginliğini ve damak tadını yansıtmaktadır. Alaca soyulmuş patlıcanların içi, bulgur, kıyma, soğan, domates, yeşilbiber, maydanoz, reyhan ve tereyağı ile hazırlanan bir harçla doldurulur. Kalan harç ise patlıcanların yanına ve üzerine yerleştirilir. Dolmalar, kısık ateşte bulgurlar yumuşayınca kadar pişirilir ve sıcak olarak servis edilir (Işık, 2003).

Ermenek Dolması, kırsal yaşamın tarımsal üretim fazlasını değerlendirme alışkanlığını yansıtan bir yemek olarak dikkat çekmektedir. Aile buluşmaları, bayramlar ve düğünler gibi özel günlerde sıkça yapılması, bu yemeği nesilden nesile aktarılan bir gelenek haline getirmiştir. Hem besleyici hem de lezzetli olan bu dolma, zamanla Ermenek mutfağının vazgeçilmez unsurlarından biri olmuştur.

1.1.6. Karaman'ın Yollarbaşı İlçesine Özgü Geleneksel Bir Lezzet: İlisira Dolması

İlisira Dolması, Karaman ili Yollarbaşı ilçesine özgü geleneksel bir yemek çeşididir ve özellikle düğünler ile özel günlerde sıklıkla hazırlanmaktadır. Yörede "İlisira Dolması" olarak bilinen bu yemek, patlıcanlı dolma çeşididir (Işık, 2003). Kış aylarında kurutulmuş patlıcanların kullanılması, bu lezzetin yıl boyunca tüketilmesine olanak tanıyan bir gelenektir.

Yemeğin hazırlanışı sırasında, alaca şekilde soyulmuş patlıcanlar, domates, biber, bulgur, maydanoz ve soğan gibi malzemelerle hazırlanan iç harç ile doldurulur (Kültür Portalı, 2024). Bu harç, baharatlar eklenerek zenginleştirilir (Işık, 2003). Patlıcanlar, enine iki veya üç parçaya bölünerek tuzlu suda bekletilir. Ardından, ceviz büyüklüğünde hazırlanan harçla doldurulup bastırılır (Ay, 2019). Doldurulan patlıcanlar, yayvan bir tencereye dizilir ve kısık ateşte, patlıcanlar ile bulgur yumuşayana kadar pişirilir (DURU, 2020).

Piştikten sonra, İlisira Dolması sarımsaklı yoğurt ile servis edilir (Aslan vd., 2019). Üzerine dökülen sarımsaklı yoğurt, dolmaya zengin bir tat ve hafif bir asidite katar. Bu lezzetli ve doyurucu yemek, Yollarbaşı halkı için kültürel bir öneme sahiptir ve nesilden nesile aktarılan bir tarif olarak bölgenin mutfak mirasında önemli bir yere sahiptir. Pratik bir şekilde hazırlanabilmesi ve besleyici özellikleri ile İlisira Dolması, Yollarbaşı'nın gastronomik kimliğini yansıtan önemli bir yemektir.



Resim 10. İlisira Dolması (Kültür Portalı, 2024).

1.1.7. Karaman Mutfağının Besleyici Yemeği: İspanak Sulaçı

Karaman mutfağında yaygın olarak yapılan Sulaç, bir çeşit ıspanak yemeği olup, özellikle besleyici ve doyurucu özellikleri ile mutfak kültüründe dikkat çekmektedir. Yörede sıklıkla bulgur ile pişirilen bu yemek, farklı bölgelerde pirinç ile de hazırlanabilmektedir. Karaman’da ise bulgurun tercih edilmesi, bölgenin tarımsal üretim alışkanlıkları ve bulgurun yaygın tüketimi ile ilişkilidir (Işık, 2003).

Bir gece suyun içerisinde bekletilen ıspanak, bulgur ve çeşitli baharatlar bir araya getirilerek hazırlanır (DURU, 2020). Hatta bazen kıyma da eklenerek yemeğin protein değeri artırılır (Ay, 2019). Yemeğin kıyma ile pişirilmesi, Karaman mutfağının etli yemeklere verdiği önemi de yansıtmaktadır. Sulaç, piştikten sonra genellikle süzme yoğurt veya tas yoğurdu ile servis edilir (DURU, 2020). Karaman’da yaygın olarak tüketilen bu yemek hem geleneksel hem de sağlıklı bir yemek alternatifi sunması sebebi ile özellikle kış aylarında sıklıkla yapılmaktadır. Sulaç, Karaman halkının beslenme alışkanlıklarının bir yansıması olarak, zaman içinde, özellikle kırsal kesimde tercih edilen temel yemeklerden biri haline gelmiştir.

1.1.8. Karaman’ın Sofralarındaki Nostaljik Tat: Şebit Pilavı

Karaman mutfağında köklü bir geçmişe sahip olan Şebit Pilavı, yöresel lezzetlerin ve geleneksel yemek kültürünün önemli bir temsilcisi olarak ön plana çıkmaktadır. “Şebit” adı verilen ince yufka ekmeğiyle sunulan bu pilav, özellikle özel günlerde ve misafir ağırlamalarında tercih edilen zengin bir lezzet deneyimi sunmaktadır.

Pilavın hazırlanmasında ana malzemeler olarak tereyağı, domates salçası, yeşil biber, domates, nohut ve bulgur kullanılır (DURU, 2020). Yemek pişirilirken tereyağı ve salça kavrulularak başlanıp, ardından haşlanmış et, kırmızı biber ve et suyu eklenerek lezzetlendirilir. Pilavın yapımında ise bulgur tercih edilir ve kısık ateşte pişirilir (Ay, 2019). Hazırlanan pilav, şebit ekmeği üzerine serilerek sunulur. Bu ince yufka ekmeği, pilavın suyunu ve aromasını emerek kendine özgü bir lezzet katar.

Karaman’da sıklıkla yapılan bu yemek, geleneksel bayram sofralarında, düğünlerde ve aile buluşmalarında tercih edilmektedir. Şebit Pilavı, Karaman halkı için sadece bir yemek değil, aynı zamanda kültürel mirası ve aile bağlarını pekiştiren özel bir lezzet olarak öne çıkmaktadır. Yemeğin sunumu kadar, hazırlanışındaki özen de bölgenin mutfak kültürüne verilen önemi yansıtmaktadır. Hem doyurucu hem de göz alıcı bir lezzet olan Şebit Pilavı, Karaman mutfağının vazgeçilmezleri arasında uzun yıllardır yer almaktadır.



Resim 11. Şebit pilav (Coğrafi İşaret Portalı, 2024).

1.1.9. İç Anadolu Bölgesi'nin Geleneksel Bir Yemeği: Aşırın Pilavı

Aşırın Pilavı, adını üzerine eklenen "aşırın" adlı karışımdan almaktadır. Bu karışım, yoğurt, tereyağı ve çeşitli baharatların birleşimiyle hazırlanarak yemeğe özgün bir tat kazandırmaktadır. Pilavın temel malzemesi olarak bulgur kullanılmakta ve bu ürün yemeğin besleyici özelliğini artırmaktadır.

Aşırın Pilavı'nın hazırlanışı oldukça dikkat çekicidir. Öncelikle bulgurlar, soğuk su ile bir süre bekletilir; ardından suyu çekene kadar pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, eritilmiş tereyağı eklenir ve pilavın bu yağı çekmesi beklenir. Bu pilav, genellikle haşlanmış parça et ile servis edilerek zenginleştirilir (DURU, 2020).

Bu özellikleriyle Aşırın Pilavı, İç Anadolu Bölgesi'nin geleneksel yemek kültürünü yansıtan önemli bir lezzet olarak ön plana çıkmaktadır. Özel günlerde ve aile yemeklerinde sıklıkla tercih edilen Aşırın Pilavı, zengin aşırın karışımı ile yemeğe hem lezzet hem de besleyicilik katmaktadır. Bu yönüyle, Aşırın Pilavı, bölgenin kültürel mirasını ve mutfak geleneklerini yaşatan önemli yemeklerden biri olarak dikkat çekmektedir.

1.1.10. Karaman'ın Geleneksel Bir Yemeği: Domalanlı Pilav

Domalanlı Pilav, Karaman ve çevresindeki yöresel mutfakların gastronomik kimliğini yansıtan önemli bir lezzettir. Bu yemek, bölgenin tarımsal ürünlerinin zenginliğini ve mutfak kültürünün karakteristik özelliklerini etkileyici bir şekilde ortaya koymaktadır.

Yemek hazırlanırken, öncelikle domalanlar (yerel bir mantar türü) soyulup temizlenir ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Ardından, tavada sıvı yağ ve tereyağı ile kısık ateşte sotelenir. Yeşil biberler ve domatesler ilave edildikten sonra, bu malzemeler iyice sotelenir. Bulgurlar eklenir ve belli bir miktar daha pişirilir; domalanlar, bulgurlar yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir (DURU, 2020). Hazırlanan pilav, ana malzemelerin bir araya getirilip pişirilmesiyle elde edilir ve genellikle sıcak olarak servis edilir. Yanında yoğurt veya salata ile sunulması, yemeğin besleyiciliğini ve lezzetini artırmaktadır.

Geleneksel yemek kültürünü temsil eden pratik ve besleyici bir pilav çeşidi olan Domalanlı Pilav, içerdiği tahıllar ve sebzeler sayesinde bölgenin tarımsal üretimini ve yerel gastronomik tatlarını tam olarak yansıtmaktadır. Ayrıca, bölge halkının sofrası kültürünün bir yansıması olarak, Karaman'ın geleneksel mutfak kültürünün önemli bir temsilcisi ve yerel gastronominin zenginliğini vurgulayan bir yemektir.

1.1.11.Karaman Mutfağının Besleyici Zenginliği: Bici Dolması

Bici Dolması, Karaman ve çevresinin yöresel mutfağında önemli bir yer tutan, geçmişte özel günlerde sıklıkla tüketilen bir yemek olmasının yanı sıra günümüzde de sıkça yapılan bir lezzettir (DURU, 2020). Sakatat yemeği olarak bilinen bu yemek, kuzu işkembenin tuzlu suda haşlanmasıyla ardından içinin bulgur, nohut, kuzu ciğeri ve çeşitli baharatlarla doldurulmasıyla hazırlanmaktadır (DURU, 2020).

Öncelikle kuzu işkembesi tuzlu suda haşlanır. Kuzu ciğeri ise doğranır ve bu aşamada karabiber, tuz ve bulgur eklenerek yoğrulur. Hazırlanan karışım, dolma biber şeklinde dikilen işkembe içine, haşlanmış nohut ile birlikte doldurulur (Ay, 2019). Doldurulan işkembe tencereye yerleştirilir ve üzerlerine işkembe geçecek kadar su ilave edilir. İşkembe pişince, içindeki pilav boşaltılır (DURU, 2020). Diğer yandan, işkembe çok ince doğranarak toz biber ve tereyağı ile kavrulur (Ay, 2019). Servis tabağına alınan işkembe yanına kırmızı biberli ile pilav eklenerek sunulur.

Karaman'ın tarımsal ürünlerini ve zengin mutfak kültürünü yansıtan Bici Dolması, genellikle sıcak olarak servis edilmektedir. Etli versiyonları et suyu eklenerek pişirilerek daha zengin bir lezzet profili sunmaktadır. Bu özelliğiyle Bici Dolması, bölge mutfağında hem besleyici hem de lezzetli bir alternatif oluşturmaktadır.

1.1.12.Karaman'ın Zamanla Değişmeyen Geleneksel İhtişamı: Bulgurca

Bulgurca, Karaman mutfağının yöresel bir yemeği olup, özellikle bölgedeki tarımsal ürünlerin zenginliğini yansıtmaktadır. Ana malzemeleri arasında dana kıyması, ince bulgur, haşlanmış patates, soğan ve salça bulunan bu yemekte, öncelikle soğan ve haşlanmış patatesler iyice yoğrulur (Ay, 2019). Ardından salça, kıyma ve baharatlar eklenerek karışım iyice harmanlanır. Bu karışım, yumurta büyüklüğünde köfteler haline getirilir ve ardından saçta ya da tavada arkalı önlü olarak pişirilir (DURU,2020). Halk arasında tarhanabaşı olarak bilinen yemekten farklı olarak bulgurca da kıyma kullanılmaktadır.

Genellikle kısık ateşte pişirilen bulgurca yanında yoğurt veya salata ile servis edilir. Karaman'ın geleneksel yemek kültürünü yansıtan bu lezzet hem besleyici hem de doyurucu bir seçenek olarak bölge mutfağında ön plana çıkmaktadır.



Resim 12. Bulgurca (gokaraman, 2024).

1.1.13.Karaman'ın Lezzet Yolculuğunda Gelenekten Geleceğe: Mercimekli Yahni

Mercimekli Yahni, Karaman mutfağının geleneksel yemekleri arasında önemli bir yer tutarak, bölgenin tarımsal ürünlerinin zenginliğini yansıtan besleyici ve lezzetli bir örnektir. Bu yemek, Karaman'ın yöresel mutfak kültürünün karakteristik özelliklerini taşımaktadır.

Mercimekli Yahni'nin ana malzemeleri arasında mercimek, soğan, tereyağı, koyun eti ve bulgur bulunmaktadır. Öncelikle kemikli etler kavrulur; soğanlar da rengi değişene kadar kavrulur. Ardından salça eklenerek kavrulmaya devam edilir ve haşlanmış mercimekler ilave edilir (Ay, 2019). Mercimeklerin üzerini geçecek kadar su eklenir; tuz ve pul biber de ilave edildikten sonra, bulgular yumuşayana kadar pişirme işlemine devam edilir (DURU, 2020). Kış yemeği olarak bilinen Mercimekli Yahni, kemikli etle yapıldığında lezzeti daha da artmaktadır.

Karaman ve çevresinin geleneksel mutfak kültürünü yansıtan bu yemek hem günlük öğünlerde hem de özel günlerde tercih edilen doyurucu bir seçenektir. Bölge halkı tarafından sıkça tüketilen Mercimekli Yahni, Karaman mutfağının zenginliğini ve geleneksel beslenme alışkanlıklarını tam anlamıyla yansıtmaktadır.

1.1.14.Karaman Mutfağının Besleyici Lezzeti: Nahnili Keşkek

Nahnili Keşkek, Karaman mutfağının önemli bir parçası olarak, yöresel yemekler arasında kültürel mirası yaşatan özgün bir lezzet olarak dikkat çekmektedir. Bu geleneksel yemek, buğday, nohut ve et kullanılarak hazırlanarak, bölgenin tarımsal üretiminin zenginliğini tam anlamıyla yansıtan bir yiyecektir (Ay, 2019).

Keşkek, akşamdan ıslatıldıktan sonra et suyu ile pişirilerek iyice yumuşatılır. Ocaktan alındıktan sonra, soğanlar doğranıp sotelenir; ardından salça ve biber eklenerek kavrulmaya bırakılır. Haşlanan et, nohut ile birlikte pişirilir. Etler iyice yumuşadıktan sonra ocaktan alınır ve servis tabağında hazırlanmış olan keşkeğin üzerine dökülerek sunulur (DURU, 2020). Buğday ve nohudun et ile kısık ateşte uzun süre pişirilmesi, yemeğin kıvamlı ve doyurucu olmasını sağlamaktadır.

Sıcak olarak sunulan bu yemek, aile yemeklerinde sıkça tercih edilen hem besleyici hem de lezzetli bir alternatif sunarak, Karaman mutfağının zenginliğini ve kültürel mirasını yaşatmaktadır.

1.1.15.Karaman Mutfağının Doyurucu ve Besleyici Lezzeti: Mercimekli Bulgur Pilavı

Mercimekli Bulgur Pilavı, Karaman mutfağında önemli bir yere sahip olup, bölgenin tarımsal üretim alışkanlıkları ve beslenme kültürünün bir yansımasıdır. Bulgurun ana malzeme olarak tercih edilmesi hem besleyici değeri hem de Karaman halkının bulgura olan bağlılığını göstermektedir. Mercimek ile zenginleştirilen bu geleneksel pilav, doyurucu ve sağlıklı bir yemek alternatifi sunmaktadır (Işık, 2003).

Yemeğin yapımında yeşil mercimek ve bulgur bir arada kullanılır. Mercimek bol suda haşlanarak yumuşatılır. Daha sonra bulgur, haşlanmış mercimekle birleştirilir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Son olarak pilava lezzet katması için üzerine eritilmiş tereyağı eklenir (DURU, 2020). Bazı tariflerde yemeğin aroması et suyu veya tavuk suyu ile de zenginleştirilmektedir. Yeşil mercimek, yüksek protein içeriğiyle yemeği besleyici hale getirirken, bulgurun lif oranı sindirimi desteklemektedir.

Mercimekli Bulgur Pilavı, özellikle kış aylarında enerji verici bir yemek olarak tercih edilmektedir (Ay, 2019). Karaman mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olan bu pilav, genellikle turşu veya yoğurt eşliğinde servis edilir ve hem günlük öğünlerde hem de özel davetlerde sıklıkla yapılmaktadır (Işık, 2003). Bölgenin yemek kültürünü temsil eden bu lezzet, Karaman halkının nesilden nesile aktardığı önemli bir miras olarak sofralarda yerini korumaktadır.

1.1.16.Karaman Mutfağının Geleneksel Sofralarından Doyurucu Bir Ziyafet: Sulu Köfte

Sulu Köfte, Karaman mutfağının öne çıkan ve halk arasında "sulu topalak" olarak da bilinen geleneksel yemeklerinden biridir. Kıyma, bulgur, nohut, pirinç, soğan, salça ve çeşitli baharatların ana malzeme olarak kullanıldığı bu yemek, özellikle kış aylarında sıklıkla tüketilen besleyici ve doyurucu bir seçenek olarak bölge mutfağında dikkat çekmektedir.

Kıyma, ince doğranmış soğan, tuz, nane, reyhan, bulgur ve baharatlar geniş bir kapta yoğrulur (Aslan vd. 2019). Elde edilen harçtan fındık büyüklüğünde köfteler yapıp un serpiştirilmiş bir tepside biriktirilir (DURU, 2020). Daha sonra kaynamış suya, haşlanmış nohut ve pirinç ile birlikte köfteler eklenerek pişirilir. Aynı bir tavada eritilen salçanın eklendiği köfteli karışım bir süre kısık ateşte pişirilir (Işık, 2003). Yemeğin çorba kıvamına gelmesi sağlandıktan sonra yemek sunuma hazırlanır.

Sulu Köfte, genellikle yoğurt veya ekmek eşliğinde servis edilir (Ay, 2019). Karaman mutfağının geleneksel tariflerinden biri olarak, yöresel sofralarda kendine özel bir yer edinmiştir. Bu yemek hem lezzeti hem de içerdiği malzemeler ile Karaman'ın mutfak kültürünün önemli bir temsilcisidir.

1.1.17.Geleneksel Damak Tadının Temsilcisi: Nohutlu Et Kabağı

Nohutlu Et Kabağı, Karaman mutfağının geleneksel ve zengin lezzetlerinden biridir. Kuzu kaburga, kuşbaşı et, soğan, yeşil biber, haşlanmış nohut, et kabağı, domates ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bu yemek hem besleyici hem de doyurucu özellikleriyle dikkat çekmektedir. İlk olarak, kabaklar temizlenir, boyuna ikiye kesilip içindeki çekirdekler çıkarıldıktan sonra bir parmak eninde doğranır ve su içinde bekletilir. Etler bir tencerede pişirilir, ardından tereyağı, soğan ve yeşil biber eklenerek kavrulur (Işık, 2003). Bu karışıma doğranmış domatesler ve kabak eklenir, sonrasında haşlanmış nohut ve yeterli miktarda su ilave edilerek pişirilir (Ay, 2019). Pişirme işleminin sonlarına doğru nane ve diğer baharatlar eklenir. Yemeğin, etin ve kabakların yumuşak kıvam almasıyla birlikte ocaktan alınır ve sıcak servis edilir (DURU, 2020).

Nohutlu Et Kabağı, Karaman'da aile sofralarında ve özel günlerde sıklıkla tercih edilen geleneksel bir yemek olup, yörenin mutfak kültürünü ve tarımsal zenginliğini yansıtan önemli bir lezzet olarak bilinmektedir.

1.1.18.Karaman'ın Bereketli Sofralarına Şölen Katan Lezzet: Bulgur Vurması

Karaman mutfağının öne çıkan ve bölgeye özgü en farklı lezzetlerinden biri olan Bulgur Vurması, haşlanmış buğday, haşlanmış nohut, kavrulmuş haşhaş, ceviz içi ve fıstık içi ile yapılan özel bir yemektir (DURU, 2020). Buğday ve nohut, bir gece önceden ıslatılarak yumuşatılır, ardından tencerede haşlanarak soğumaya bırakılır. Servis tabağına alınan haşlanmış buğday ve nohut karışımının üzerine kavrulmuş haşhaş, ceviz ve fıstık içi eklenerek süslenir (DURU, 2020). Bu aromatik dokunuş, yemeğe sadece lezzet katmakla kalmaz, aynı zamanda Karaman mutfağının karakteristik özelliklerini taşıyan bir kimlik kazandırır.

Bulgur Vurması, özellikle köylerde düğün, bayram gibi özel günlerde sofraların baş tacı olarak sunulur. Hem doyurucu hem de zengin içeriği ile geleneksel bir lezzet olarak nesiller boyu yaşatılan bu yemek, Karaman'ın tarımsal zenginliklerini ve misafirperverlik kültürünü yansıtan bir mirastır (DURU, 2020).

1.1.19.Yüzyıllardır Süregelen Bir Lezzet Mirası: Erişteli Bulgur Pilavı

Karaman mutfağında önemli bir yere sahip olan Erişteli Bulgur Pilavı hem bulgurun hem de ev yapımı eriştelerin bir araya gelmesiyle hazırlanan doyurucu ve besleyici bir yemektir. Bu pilav, Karaman'ın tarımsal üretim alışkanlıklarını ve yöresel mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Bulgur, Karaman halkının sofralarında sıkça yer bulan temel bir besindir ve erişte ile buluştuğunda ortaya çıkan lezzet, bölgenin mutfak zenginliğini gözler önüne sermektedir.

Pilavın yapımı sırasında, öncelikle erişteler tereyağında kavrulur, ardından bulgur eklenerek birlikte pişirilir (Ay, 2019). Erişteli Bulgur Pilavı, genellikle hoşaf eşliğinde servis edilmekte ve özellikle misafir ağırlanan sofralarda ve özel günlerde tercih edilmektedir. Ayrıca yanında turşu veya yoğurt ile sunulurak lezzeti ve besleyiciliği artırılan bu pilav, Karaman mutfağının geleneksel yemekleri arasında önemli bir yer tutmaktadır (DURU, 2020).

Erişteli bulgur pilavı hem günlük yemeklerde hem de özel davetlerde sıkça yapılan bir lezzet olarak, Karaman'ın gastronomi kültürünün yaşatılmasına katkı sağlamaktadır.

1.1.20.Özel Günlerin Vazgeçilmezi: Karaman Usulü Nahni

Nahni, Karaman mutfağının köklü ve özel yemeklerinden biri olup, genellikle kuzu eti ile hazırlanan lezzetli bir yemektir. Kuzu eti, kuşbaşı şeklinde doğranarak kendi yağıyla kavrulur ve bu işlem etin lezzetinin yoğunlaşmasını sağlamaktadır. Ardından halka şeklinde doğranmış soğan, salça, tereyağı ve çeşitli baharatlarla birleştirilir. Yemeğe derin bir lezzet katan bir diğer önemli malzeme ise haşlanmış nohuttur. Nohutlar ve küçük doğranmış kaburga etleri, önceden suda haşlanarak yemeğin temelini oluşturur (DURU, 2020). Kavrulmuş salça ve kırmızı toz biber de bu karışıma eklenerek, yemeğe zengin bir renk ve aroma kazandırılır.

Nahni, özellikle bayramlar, düğünler ve aile buluşmaları gibi özel günlerde sofraları süslemektedir. Geleneksel olarak pilav veya bulgur eşliğinde servis edilerek hem doyurucu hem de damakta unutulmaz bir tat bırakan bu yemek, Karaman mutfağının önemli bir temsilcisidir. Yoğun et aroması ve baharatların uyumu ile bu yemek hem misafir sofralarında hem de büyük aile toplantılarında sıklıkla tercih edilen yöresel bir lezzet olarak ön plana çıkmaktadır. Hazırlanan Nahni, servis tabaklarına alındıktan sonra üzerine taze çekilmiş karabiber serpilerek sunuma hazır hale getirilir. Bu dokunuş, yemeğin aromasını daha da güçlendirir ve Karaman sofralarına özgü zengin bir deneyim sunmaktadır.

1.1.21.Yüzyıllık Tariflerin Modern Dansı: Çitek

Çitek, Karaman mutfağının eşsiz lezzetlerinden biri olup, ince bulgur, dövme bulgur, tereyağı, un, soğan, fesleğen, kişniş, kuzu kıyması, yumurta ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bir yemektir. Bu yemeğin diğer adı ise "Çullama"dır (DURU, 2020).

Yemeğin hazırlanışında ilk olarak bulgur ve dövme bulgur karıştırılır ve üzerine sıcak su dökülerek bir süre suyun çekmesi beklenir. Bu işlem, bulgurların kabarak yumuşamasını sağlar. Kabaran bulgur ve dövme bulgura, ince doğranmış soğan, kuzu kıyması, reyhan ve kişniş eklenir. Tüm bu malzemeler iyice yoğrularak hamur kıvamına getirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak yassı köfteler oluşturulur (DURU, 2020).

Hazırlanan bu köfteler, kaynayan tuzlu suda haşlanır ve ardından yumurtaya bulanarak kızartılır. Kızartılmış çitekler, servis sırasında sumaklı soğan ile sunulmaktadır. Çitek, özellikle özel günlerde ve aile buluşmalarında tercih edilen, besleyici ve doyurucu bir yöresel lezzettir.

Karaman mutfağı, bulgurun zengin ve yaratıcı bir şekilde kullanıldığı birçok eşsiz tariflerle doludur. Bulgurlu yemekler hem yöresel damak tadını yansıtan hem de besleyici özellikleriyle öne

çıkan lezzetler sunmaktadır. Karaman'a özgü bulgurlu yemekler arasında sebzeli başbaşı bulgur pilavı, etli bulgur pilavı, içli pilav, ecir ücür, tel şehriyeli bulgur pilavı, bulgur çorbası, bulgurlu tirit, bulgur köftesi, kıymalı biber aşı, topalak, bulgurlu yaprak sarma, bulgurlu dolma ve kısır gibi birçok lezzet bulunmaktadır. Bu çeşitlilik, Karaman mutfağının zenginliğini ve bulgurun yaratıcı kullanımını yansıtan, her damak zevkine hitap eden alternatifler sunmaktadır.

2. SONUÇ

Karaman mutfağı, tahıl ve bakliyat temeline dayanan zengin bir gastronomi kültürüne sahiptir. Bölgenin tarımsal çeşitliliği, tarih boyunca Karaman halkının damak zevkini şekillendirmiş ve yemek kültürünü zenginleştirmiştir. Tahıl ve bakliyatlar, sadece günlük beslenmenin değil, aynı zamanda özel günlerin de vazgeçilmez unsurları olmuştur. Buğday, bulgur, nohut ve mercimek gibi temel malzemeler, bölge mutfağında yaratıcı tariflerle birleştirilerek nesiller boyu aktarılmıştır. “Tarhanabaşı,” “Batırık,” “Sulu Pilav,” “Şebit Pilavı” ve “Domalanlı Pilav” gibi yemekler, bu mirasın önemli temsilcileridir.

Karaman mutfağındaki yemekler, yalnızca lezzet unsurları değil, aynı zamanda toplumsal bağların ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği için önemli araçlardır. Bu bağlamda, Taşkale tahıl ambarları gibi tarımsal yapılar, bölge mutfak kültürünü destekleyen stratejik unsurlardır. Ambarlar, tahılların uzun süre bozulmadan muhafaza edilmesini sağlayarak hem mutfağın sürdürülebilirliğine katkıda bulunmuş hem de Karaman’ın tarım mirasına ışık tutmuştur (Kültür Portalı, 2009).

Karaman mutfağı, besleyici ve ekonomik özellikleriyle farklı diyet ve kültürel tercihleri destekleyen bir yapı sergilemektedir. Vegan, vejeteryen veya geleneksel Türk mutfağını tercih eden bireyler için uygun yemek seçenekleri sunan bu mutfak, aynı zamanda bölge turizmi için büyük bir potansiyel taşımaktadır (Uçan & Bozok, 2019). Dolayısıyla, Karaman mutfağının korunması ve ulusal-uluslararası düzeyde tanıtılması, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu çalışmanın, Karaman’ın gastronomi mirasına katkıda bulunarak bölge mutfağının belgelenmesine ve nesiller boyu yaşatılmasına yönelik değerli bir kaynak teşkil edeceği öngörülmektedir.

Bu çalışma, Karaman mutfağının tahıl ve bakliyat temelli zengin kültürel mirasını ortaya koyarak, bölgenin gastronomi potansiyelini ve sürdürülebilirliğini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Araştırma sonucunda, Karaman mutfağının yalnızca yerel halkın günlük beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal bağları güçlendiren ve kültürel değerleri aktaran bir araç olduğunu ortaya koymuştur. Tahıl ve bakliyatlar, ekonomik ve besleyici özellikleriyle, Karaman’ın tarımsal zenginliğinin mutfak kültürüne doğrudan yansımaları sağlamaktadır. Ayrıca, “Tarhanabaşı,” “Batırık” ve “Sulu Pilav” gibi özgün tariflerin, sadece yöresel değil, farklı diyet tercihleriyle de uyumlu olduğu ve bu çeşitliliğin Karaman mutfağını uluslararası gastronomi için bir cazibe merkezi haline getirebileceği anlaşılmıştır. Çalışma, ayrıca Taşkale tahıl ambarları gibi yapılar aracılığıyla, Karaman mutfağının sürdürülebilirliğine katkı sağlayan geleneksel yöntemlerin önemini vurgulamıştır.

Karaman mutfağının kültürel ve gastronomik potansiyelini daha etkin bir şekilde değerlendirmek ve gelecek nesillere aktarmak için bazı stratejik adımlar önerilmektedir. Öncelikle, yöresel yemeklerin kayıt altına alınarak bir gastronomi arşivi oluşturulması, Karaman mutfağının korunması açısından kritik bir öneme sahiptir. Yöresel yemek festivalleri ve atölye çalışmaları düzenlenerek, bu zengin mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımı yapılabilir. Ayrıca, gastronomi turizmi kapsamında, Karaman’a özgü bir lezzet rotası oluşturularak, Taşkale tahıl ambarları gibi kültürel miras noktaları bu rotaya dâhil edilebilir. Yöresel yemeklerin modern yorumlarla yeniden sunulması hem yerel hem de küresel ölçekte Karaman mutfağını daha erişilebilir ve çekici hale getirebilir. Bu süreçte, yerel işletmelerin desteklenmesi ve coğrafi işaretleme çalışmalarının yaygınlaştırılması, bölgenin gastronomi mirasının tanınırlığını artıracaktır. Karaman mutfağının hem kültürel hem de ekonomik anlamda sürdürülebilirliğini sağlamak için yerel yönetimler, akademisyenler ve turizm sektörü arasında güçlü bir iş birliği sağlanması önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- Aslan, F. P., Güldemir, O., & Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. Karaman Araştırmaları-II, 231-245.
- Ay, M. (2019). Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz, Anı Bisküvi Kültür Yayınları.
- Coğrafi İşaret Portalı (2024a). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=70&tur=&urunGrubu=&adi=> (Erişim Tarihi:20.09.2024).
- Çiftçi, S., & Türköz Bakırcı, G. (2019). Gastronomik bir ürün olan ekmeğin izi ve Ege bölgesindeki yöresel ekmeğin durakları. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı (ss. 431-437). Nevşehir.
- Duru, R. (2020). Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, Şen, A. (Ed.) Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Go Karaman. (2024). Tat Karaman, <https://karaman.goturkiye.com/tr/tat> (Erişim Tarihi: 29.09.2024).
- Işık, N., & Bulgur, D. (Eds.). (2003). Bulgur Yemekleri. Duru Bulgur.
- Kök, A., Karahan, S., & Uca, S. (2019). Çölyak hastalarının yiyecek-içecek işletmelerinden beklentileri üzerine bir araştırma. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı (ss. 141-148). Nevşehir.
- Kültür Portalı, (2009). Taşkale Tahıl Ambarları. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/gezilecekyer/taskale-tahil-ambarlari> (Erişim Tarihi: 05.10.2024).
- Karaman Valiliği. (n.d.). Taşkale Tahıl Ambarları. Karaman Valiliği Resmi Sitesi. <http://www.karaman.gov.tr/taskale> (Erişim Tarihi: 05.10.2024).
- Kültür Portalı, (2024). Geleneksel Mutfak, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir> (Erişim Tarihi: 01.10.2024).
- Seçim, Y., & Coşan, D. (2019). Bartın yöresel yemek alışkanlıklarının tespit edilmesi üzerine bir araştırma. Alternatif Turizm Araştırmaları (ss. 3-26). Ankara: İKSAD Yayınevi.
- Uçan, B. Z., & Bozok, D. (2019). Veganizm ve gastronomi. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı (ss. 32-39). Nevşehir.

ALTINCI BÖLÜM

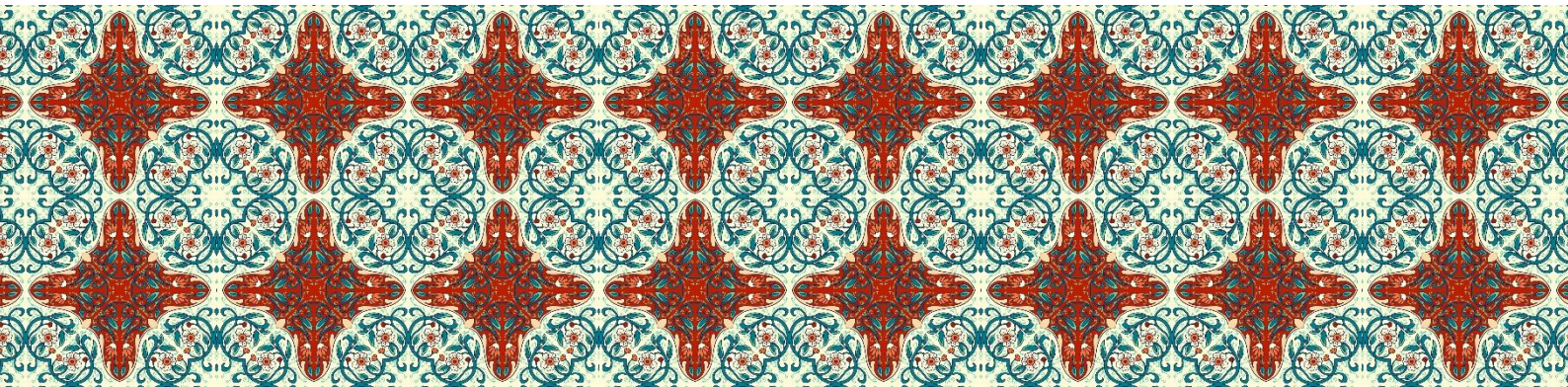
KARAMAN'IN SAĞLIKLI VE

LEZZETLİ YÜZÜ:

ZEYTİNYAĞLILAR, SOĞUK

LEZZETLER VE SALATALAR

Öğr. Gör. Dr. Meral İŞ



1. GİRİŞ

Akdenizin kuzeyinde yer alan Karaman ilinin bulunduğu coğrafi konum itibariyle birden fazla iklimin etkisinde olduğu söylenebilir. İlin güney bölgelerinde Akdeniz iklimi hüküm sürerken, kuzey bölgelerinde karasal iklimin özelliklerine rastlanmaktadır. İlde soğuk ve çetin geçen kış mevsimlerine, günümüzde kurulan barajların sıcaklık değerlerini etkilemesi ve küresel iklim değişikliği sebebi ile pek rastlanmamaktadır. Bu nedenle meyve ve sebzeler oldukça çeşitlidir. Bu meyveler içinde, tüm dünyada ve Türk mutfağında oldukça önemli bir yere sahip olan zeytin ve zeytinden elde edilen zeytinyağı da bulunmaktadır. Zeytinyağının geçmişten günümüze yaygın şekilde kullanıldığını söylemek mümkündür (Özata ve Cömert, 2016). Özellikle, kalp ve damar sağlığı açısından faydalı bileşenleri içermesi sebebi ile mutfaklarda önemli bir yeri bulunmaktadır.

Sürdürülebilir diyet modelleri arasında gösterilen Akdeniz diyetiyle (Yüksel ve Özkul, 2021) kısmen uyumlu bir yapıya sahip olan Karaman mutfağında, soğuk yemekler, zeytinyağlılar ve salatalar, bu mutfağın sağlıklı yüzüne dikkat çekmektedir. Güney kısımlarında yaygın olan zeytin üretimi sebebi ile de Karaman mutfak kültüründe zeytinyağının sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Bu durumun en önemli sebeplerinden biri kuşkusuz zeytinyağının, Akdeniz beslenme modelinin yapı taşlarından biri olmasıdır (Akgül, 2023). Bu beslenme modelinin düşük veya sağlıklı yağ ve bol lif içermesi sebebi ile sağlıklı beslenme amaçlı tercih edildiği ve oldukça değerli olduğu söylenebilir (Barbaros ve Kabaran, 2014).

Soğuk mutfak adı altında incelenen soğuk yemekler, mezeler, zeytinyağlı yemekler ve salatalar; genellikle taze sebze ve meyveler kullanılarak hazırlandığı için hem göze hem de bedene hitap etmektedir. Sebze ve meyvelerin çiğ olarak tüketilmesi canlı metabolizması için oldukça önemlidir. Besleyici ve sağlıklı tarifler kullanarak hazırlanan bu yiyecekler ile sofralar zenginleşmektedir (Yerli, 2020). Karaman'ın sahip olduğu bu eşsiz kültürel miras, sofraya konan yemeklerde kendini göstermektedir. Bu yiyeceklerin, yerel tarım ürünleri kullanarak hazırlanması ekonomik açıdan katkı sağlarken, geleneksel tariflere uyararak hazırlanması gastronomi turizmi potansiyeli oluşmasını sağlamaktadır.

Karaman mutfağı'nın turitler için hem sağlıklı hem de kültürel bir deneyim sağladığı düşünüldüğünde, yerel mutfak kültürünün tanıtılması amacıyla daha çok çalışma yapılması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Geleneksel tariflerin modern pişirme yöntemleri kullanılarak hazırlanması ve mümkünse modern tabaklamalar yapılması, bölgeye gelen turistlerin ilgisini çekmektedir (Giritlioğlu, 2021). Bu güzel yiyecekleri tatmak turistlere sağlıklı ve lezzetli bir deneyim yaşatmaktadır. Kültürel ve gastronomik bir deneyim yaşamak isteyen turistler yöresel ürünleri tercih etmektedirler. Turistlerin bölgede yaşadıkları bu eşsiz gastronomik deneyimler, Anadolu'nun gastronomi kültürüne ve gastronomi turizmine de katkıda bulunmaktadır (Çakmak, 2021).

Bu çalışmada, Karaman mutfak kültürüne ait zeytinyağlı yemekler, soğuk yemekler ve salatalar ele alınmaktadır. Sağlıklı beslenmeye katkıları ve kültürel önemleri göz önünde bulundurulan bu yiyecekler, birer kültürel miras ögesi olduğu düşünülerek kayıt altına alınması amacı ile araştırılmaktadır.

1.1. SOĞUKLAR, ZEYTİNYAĞLI VE SARMALAR

1.1.1. Sofraların Vazgeçilmezi: Biber Aşı

Karaman mutfağının öne çıkan ve sevilen yemeklerinden biri olan Biber Aşı, özellikle kış aylarında aile sofralarının vazgeçilmezi olarak bilinir. Besleyici içeriği ve zengin aromasıyla dikkat çeken bu yemek, bölgenin gastronomi kültürünü yansıtan önemli bir değerdir.

Biber Aşı, yeşil biber ve domates ile hazırlanan sade ama lezzetli bir yemektir (Ay, 2019). Öncelikle, yeşil biberlerin içi temizlenir ve iki parmak kalınlığında doğranır. Ardından, biberler sıvıyağda yumuşayınca kadar pişirilir (Aslan vd. 2019). Yumuşayan biberlerin üzerine ince doğranmış domates eklenir ve kapağı kapalı şekilde bir süre daha pişirilir (Duru, 2020). Hem sıcak hem de soğuk tüketilebilen bu yemek, genellikle süzme yoğurt eşliğinde servis edilir.

Doğurucu yapısı ve zengin içeriğiyle Biber Aşı, özellikle kış aylarında besleyici bir seçenek olarak tercih edilmektedir. Karaman'da ev hanımları tarafından geleneksel tariflerle hazırlanan bu yemek, bazen ana yemek bazen de atıştırmalık olarak tercih edilmektedir. Biber Aşı, Karaman mutfağının köklü gastronomik mirasını lezzetli bir şekilde temsil eden önemli bir yemek olarak görülmektedir.

1.1.2. Karaman'ın Sıcak ve Nefis Geleneksel İkramı: Gıcıcık

Gıcıcık, Karaman mutfağının özgün ve sevilen yemeklerinden biri olup genellikle özel günler ve bayramlarda hazırlanmaktadır. Zengin içeriği ve besleyici yapısıyla dikkat çeken bu yemek yeşil domates ve biberle yapılan sıklıkla tercih edilen bir yemek olarak ön plana çıkmaktadır (Ay, 2019). Yemeğin hazırlanışı, yeşil domateslerin dörde bölünmesiyle başlamakta domatesler ve soğanlar kavrulduktan sonra yeşil biber ve kırmızı domates eklenmektedir (Duru, 2020). Üzerine sıcak su dökülerek pişirmeye bırakılan yemek su kaynamaya başladığında içerisine bulgur eklenip ve bulgur ile domatesler yumuşayınca kadar pişme süreci devam ettirilmektedir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Son olarak gıcıcık, yoğurt veya turşu eşliğinde servis edilerek sunulmaktadır.

Gıcıcık hem besleyici hem de doyurucu olmasıyla dikkat çeken ve Karaman mutfağının zengin gastronomik mirasını yansıtan önemli bir yemek olarak ön plana çıkmaktadır. Yerli halk, Gıcıcık'ı geleneksel tariflere sadık kalarak hazırlamakta ve bu lezzeti nesilden nesile aktarmaktadır.

1.1.3. Geleneksel ve Ferahlatıcı Bir Lezzet: Ivişkan Salatası

Karaman mutfağının geleneksel ve sağlıklı yemeklerinden biri olan ıvişkan salatası, bölgenin zengin gastronomik mirasını ve yerel malzemelerin özenle kullanılmasını yansıtan önemli bir lezzettir. Özellikle yaz aylarında, doğada kendiliğinden yetişen ıvişkan otu ile hazırlanan bu salata hem besleyici hem de lezzetli olmasıyla dikkat çekmektedir (Ay, 2019). Genellikle aile sofralarında tercih edilen bu yemek, Karaman mutfağında hafif ve ferahlatıcı bir alternatif sunmaktadır.

İlk olarak, ıvişkan otu iyice yıkanır, temizlenir ve doğranarak bir salata kasesine alınır. Ardından, ince doğranmış soğan ve kabuğu soyulmuş domatesler de eklenir. Üzerine tuz ve zeytinyağı ilave edilerek harmanlanır ve servis edilir. Ivişkan otu, doğada kendiliğinden yetişen, besleyici bir bitkidir (Ay, 2019). Karaman mutfağının doğayla iç içe ve sağlıklı beslenme anlayışını temsil eden bu salata, bölgenin gastronomik zenginliklerini yansıtmaktadır. Hem yerel halk hem de ziyaretçiler için cazip bir lezzet olan bu yemek, özellikle yaz aylarında serinletici bir seçenek olarak sofralarda yer almaktadır.

1.1.4. Yöresel Tazelik ve Lezzetin Buluşması: İlibicce Salatası

İlibicce, Karaman mutfağının karakteristik ve lezzetli salatalarından biridir. Besleyici içeriği ve zengin aromasıyla dikkat çeken bu salata, yerel halk tarafından sıkça tercih edilen bir lezzet olarak öne çıkmaktadır (Ay, 2019).

İlibicce, yol kenarlarında kendiliğinden yetişen, mor çiçeklere sahip bir bitki türüdür. Bu salatanın hazırlanmasında ilibicceler, öncelikle suyla yıkanıp dikenleri ve kabukları temizlenerek soyulur. Ardından iri parçalar halinde doğranır ve bir salata tabağına konulur. Üzerine doğranmış soğan ve domates eklenir. Tuz ve zeytinyağı ile karıştırıldıktan sonra servis edilir (Ay, 2019).

Karaman'da ev hanımları, bu yemeği geleneksel tariflere sadık kalarak hazırlamaya özen göstermektedir. İlibicce salatası hem yöresel malzemelerin ustalıklı kullanıldığı hem de Karaman mutfağının zengin gastronomik mirasını yansıtan önemli bir örnek olarak ön plana çıkmaktadır.

1.1.5. Asırlık Bir Miras: Papatya Salatası

Papatya Salatası, Karaman mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olup zengin aromasıyla dikkat çekmektedir. Bu salata, papatya, kuru soğan, sirke, zeytinyağı ve tuzun ustalıklı harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır (Ay, 2019). Papatyalar, genellikle toprak alanlarda veya kırlarda doğal olarak yetişir ve çiçek açmadan önce, dip kısmından kesilip bol suyla yıkanarak temizlenir. Hazırlanan papatyalar, iri parçalar halinde doğranarak bir kâseye konur. Ardından doğranmış kuru soğan eklenir. Karışıma sirke, tuz ve zeytinyağı ilave edilerek tüm malzemeler iyice harmanlanır (Ay, 2019).

Karaman'da ev hanımları, bu salatayı geleneksel tariflere sadık kalarak hazırlamaktadır. Hem görsel hem de tat açısından etkileyici olan Papatya Salatası, yöresel tatları deneyimlemek isteyenler için önemli bir seçenektir ve Karaman mutfağının zengin gastronomik mirasını yansıtan değerli bir lezzettir.

1.1.6. Toprağın Gizli Hazinesi: Yarpuz Salatası

Yarpuz Salatası, Karaman mutfağının zengin besin değerleri ve karakteristik tadıyla ön plana çıkan geleneksel bir lezzettir. Özellikle Ermenek bölgesinde sıkça tercih edilen bu salata, sağlıklı ve hafif alternatifler arayanlar için dikkat çekici bir seçenektir. Yarpuz otu, bu salatanın ana malzemelerinden biridir ve kendine özgü aromasıyla yemeğe farklı bir tat katmaktadır (Ay, 2019).

Salatanın hazırlanışında, öncelikle patatesler kabukları soyulup haşlanır, ardından haşlanan yumurtaların kabukları da soyularak doğranır. Doğranmış patates ve yumurtalar, kokulu Yarpuz otu ile bir araya getirilir. Karışıma tuz, kırmızı toz biber ve zeytinyağı eklenerek tüm malzemeler iyice karıştırılır ve servis edilir (Ay, 2019).

Pratikliği ve sağlıklı içeriği ile sıkça sofralarda yer edinen Yarpuz Salatası, Karaman mutfağının zengin gastronomik kültürünü ve yerel malzemelerin ustalıklı kullanımını yansıtan önemli bir lezzettir. Yerel halk arasında popüler olan bu salata hem besleyici yapısıyla hem de ferahlatıcı tadıyla her yaşta bireyin beğenisini kazanmaktadır.

1.1.7. Tazeliğin ve Sağlığın Sırlarını Sunan Tabak: Yemlik Salatası

Yemlik Salatası, Karaman mutfağının sevilen ve besleyici salata türlerinden biridir. Özellikle hafif öğlen ve akşam yemeklerinde tercih edilen bu salata, vitamin ve mineral açısından zengin içeriğiyle sağlıklı bir seçenek sunmaktadır.

Kırda kendiliğinden yetişen doğal bir bitki olan yemlik otu, bu salatanın ana malzemesidir. Öncelikle yemlik otları iyice yıkanıp temizlenir ve ardından doğranarak bir salata kasesine alınır (Aslan vd. 2019). Kabukları soyulan domatesler ve doğranmış soğanlar da eklenerek karışıma dahil edilir. Son olarak, tuz ve zeytinyağı eklenip tüm malzemeler iyice karıştırılır ve servis edilir (Ay, 2019).

Karaman'da ev hanımları tarafından sıkça hazırlanan bu pratik salata besleyici yapısıyla dikkat çekmektedir. Yemlik Salatası, sağlıklı ve doyurucu bir seçenek olarak Karaman mutfağının önemli temsilcilerinden biri haline gelmiştir. Bu lezzet hem yerel halk hem de misafirler için keyifli bir deneyim sunmaktadır.

1.1.8. Yöresel Bir Dokunuş: Kıymalı Biber Aşı

Kıymalı Biber Aşı, Karaman mutfağının öne çıkan, besleyici ve doyurucu yemeklerinden biridir. Özellikle yaz aylarında sofraları süsleyen bu lezzet hem ana yemek hem de yardımcı yemek olarak tercih edilir. Yemeğin ana malzemesi taze yeşil biberlerdir ve bu biberler, kavrulmuş kıyma, domates ve pirinçle bir araya getirilerek enfes bir tat ortaya çıkarmaktadır. Yaz mevsiminde, taze biberlerle yapılan Kıymalı Biber Aşı, yörede vazgeçilmez yemeklerden biri haline gelmiştir.

Hazırlanışı aşamasında biberler önce çekirdeklerinden arındırılıp doğranıp sotelenmektedir (Ay, 2019). Daha sonra kıyma ve domates eklenen bu yemeğe malzemelerin üzerini geçmeyecek kadar su eklendikten sonra pirinç ilave edilir ve pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir. Yemeğin lezzeti, yanında servis edilen süzme yoğurt ya da tas yoğurdu ile daha da katlanmaktadır (Duru, 2020).

Kıymalı Biber Aşı, Karaman'da aile yemeklerinde ve misafir sofralarında sıkça tercih edilen, pratikliği ile damakları şenlendiren bir yemektir. Yerel malzemelerle yapılan bu geleneksel tarif, misafirperverliği simgelerken Karaman'ın gastronomik zenginliğini de yansıtmaktadır. Bu yemek, bölgenin mutfak kültüründe özel bir yere sahiptir ve lezzetiyle her sofrayı bir şölen havasına dönüştürmektedir.

1.1.9. Mantarın En Lezzetli Hali: Sebzeli Domalan Sote

Sebzeli Domalan Sote, Karaman mutfağının sevilen ve sağlıklı yemek çeşitlerinden biri olarak ön plana çıkmaktadır. Taze sebzelerin bolca kullanıldığı bu hafif ve besleyici yemek, bölgede sıklıkla tercih edilmektedir. Geleneksel tariflerle hazırlanan bu lezzet hem ana yemek hem de garnitür olarak sofralarda kendine yer bulmaktadır.

Yemeğin ana malzemesi, Karaman yöresine özgü "domalan" adlı mantar türüdür (Ay, 2019). Domalan mantarı, sarımsak, yeşil biber, tereyağı, domates ve çeşitli baharatlarla bir araya getirilerek lezzetli bir yemek haline getirilir. İlk olarak mantarlar iyice yıkanır, kabukları soyulur ve kuşbaşı şeklinde doğranır (Duru, 2020). Bir süre su içerisinde bekletilen mantarlar, tereyağıyla birlikte doğranmış sarımsak ve biberle sotelenir. Ardından kuşbaşı doğranmış domatesler eklenir ve kısık ateşte, kontrollü bir şekilde pişirilir (Duru, 2020). Yörede doğal olarak yetişen bu mantarın, yemeğe kattığı eşsiz tat Karaman mutfağında önemli bir yere sahiptir.

Sebzeli Domalan Sote, genellikle sıcak servis edilir ve yanına yoğurt eklendiğinde lezzeti daha da artar (Ay, 2019). Aynı zamanda pilav veya bulgur eşliğinde ana yemek olarak da sunulabilir. Karaman'da sıkça yapılan bu yemek, sağlıklı ve hafif yapısıyla özellikle sağlık bilincine sahip kişiler tarafından da tercih edilmektedir.

Sonuç olarak, Sebzeli Domalan Sote, Karaman mutfağının doğal ve besleyici lezzetlerini en iyi şekilde yansıtan bir yemektir. Yerel malzemelerin kullanımı ve geleneksel tariflerin ön planda tutulması, bu yemeği hem lezzetli hem de sağlıklı bir seçenek haline getirmektedir.



Resim 13. Sebzeli Domalan Sote (gokonya, 2024).

1.1.10. Lezzetin İncelikli Yüzü: Yaprak Sarma

Yaprak Sarma, Karaman mutfağının öne çıkan klasik yemeklerinden biri olup zeytinyağlı ya da etli olarak hazırlanabilmektedir. Genellikle özel günlerde ve misafir sofralarında tercih edilen bu yemek, lezzeti ve besleyici içeriği ile dikkat çekmektedir (Işık, 2003). Karaman mutfağındaki bu özgün tarif, ülkenin diğer bölgelerinde pirinç ile yapılırken, burada bulgur kullanılmasıyla farklılaşmaktadır (Aslan vd., 2019).

Yaprak Sarma, Karaman mutfağının zarif bir temsilcisi olarak, aile sofralarının ve özel davetlerin vazgeçilmezidir. Hem çocuklar hem de yetişkinler tarafından sevilen bu lezzet, özgün malzeme ve aromalarıyla dikkat çeker. Asma yapraklarına sarılan kıyma, bulgur, soğan, domates, maydanoz ve baharatlarla harmanlanan iç harç, sarmaya karakteristik bir tat kazandırmaktadır (Dilbaz ve İncekara, 2007). Yaprakların öncelikle tuzlu suda bekletilip yumuşatılması, sonrası hazırlanan harç özenle yerleştirildikten sonra, sarmalar titizlikle sarılır. Tencerenin dibine yarak serildikten sonra, tereyağında kavrulmuş salçalı sos dökülür ve eklenen suyla birlikte kısık ateşte pişmeye bırakılır (Duru, 2020). Bu pişirme süreci, lezzetlerin iç içe geçmesini sağlar ve sarmalara yoğun bir aroma kazandırır.

Yaprak Sarma, Karaman mutfağının zarafet ve ustalıkla birleşen bir örneği olarak, her sofrada hem göze hem de damağa hitap eden bir lezzettir.

Yaprak Sarma, Karaman'daki çarşı ve pazarlarda da satılmakta ve hem yerel halk hem de ziyaretçiler için pratik bir öğün seçeneği sunmaktadır. Sonuç olarak, Yaprak Sarma, Karaman'ın gastronomi mirasının önemli bir temsilcisi olup, bölgenin kültürel geçmişini ve yerel lezzet anlayışını yansıtan bir yemektir.

1.1.11. Yöresel Malzemelerle Hazırlanan Bir Efsane: Sütü Biber

Sütü Biber, Karaman mutfağının özgün ve hafif yemeklerinden biri olup, özellikle yaz aylarında bolca bulunan taze biberlerin kullanıldığı bir lezzet olarak dikkat çekmektedir. Hafif yapısı ve besleyici içeriği bölgede önemli bir yere sahiptir. Bu yemek, sebze yemeklerine farklı bir tat katmak isteyenler için mükemmel bir alternatiftir (Ay, 2019).

Sütü Biber'in yapımında temel malzemeler yeşil biber, süt, un ve sıvı yağdır. Biberler önce temizlenip çekirdekleri çıkarılır, ardından doğranarak hafifçe kavrulur. Kavrulan biberlere yavaş yavaş un eklenir ve kıvam alana kadar süt ilave edilerek pişirilir. İsteğe bağlı olarak, üzerine sıvı yağda hafifçe çevrilmiş kırmızı toz biber sosu eklenerek servis edilebilir. Bu, yemeğe ekstra bir aroma ve lezzet katmaktadır (Duru, 2020). Hafif bir öğün arayanlar için bu tarif, özellikle yaz aylarında sıcak havalarda ağır yemeklerden kaçınanlar için ideal bir seçenektir.

Karaman'da aileler, Sütlü Biber'i akşam yemeklerinde ve misafir ağırlamalarında sıkça tercih etmektedir. Sebze severler için lezzetli ve sağlıklı bir alternatif sunan bu yemek, Karaman mutfağının kendine özgü çeşitliliğini yansıtan bir lezzettir. Hafif ve besleyici yapısıyla, farklı bir tat arayanlar için oldukça cazip bir seçenek olarak ön plana çıkmaktadır.

1.1.12.Yöresel ve Hafif Bir Seçim: Çökelek Salatası

Çökelek Salatası, Karaman mutfağının besleyici ve lezzetli mezelerinden biridir. Özellikle kahvaltılarda, atıştırmalık ya da meze olarak tercih edilen bu salata, taze ve sağlıklı malzemeleri bir araya getirerek hafif bir alternatif sunmaktadır. Yaz aylarında taze sebzelerin bolca bulunduğu dönemlerde daha sık yapılan Çökelek Salatası, bölge halkı tarafından da sıkça tüketilmektedir (Duru, 2020).

Salatanın ana malzemesi çökelektir ve taze veya tuzlu çökelek kullanılarak hazırlanabilmektedir. Yeşil soğan, yeşil biber, maydanoz ve çeşitli baharatlarla zenginleştirilen salatada sebzeler ince ince doğranıp ve çökelekle iyice harmanlanmaktadır. Üzerine pul biber ve karabiber serpilerek son dokunuş yapılmaktadır (Duru, 2020). Karaman'ın tarımsal faaliyetlerinin bir yansıması olan bu salata, günümüzde de mutfaklarda önemli bir yer tutmaktadır.

Çökelek Salatası, özellikle yaz aylarında serinletici bir seçenek olarak ön plana çıkıp hafifliği nedeniyle diyet yapanlar için de ideal bir öğün oluşturmaktadır. Genellikle soğuk servis edilen bu salata, yanında mayalı ekmek ya da şebit ekmek ile sunulmaktadır. Karaman'da çökelek, ev hanımları tarafından geleneksel tariflerle hazırlanmakta ve yerel pazarlarda taze olarak satılmaktadır. Hem besleyici içeriği hem de pratik hazırlanışı ile Çökelek Salatası, Karaman mutfağının vazgeçilmez bir parçası olarak önemli bir yer tutmaktadır.

1.1.13.Karaman'ın Yöresel Tatlarını Modern Bir Dokunuşla Buluşturan Eşsiz Bir Yemek: Omaç

Omaç, Karaman mutfağının özgün ve geleneksel yemeklerinden biri olup, kırsal bölgelerde ve yerel aile sofralarında sıklıkla tercih edilmektedir. Besleyici ve doyurucu yapısıyla bilinen bu yemek, özellikle kış aylarında ve özel günlerde hazırlanarak bölgenin kültürel zenginliğini yansıtmaktadır.

Omaç, genellikle yeşil biber, soğan, kuru yufka (şebit) ve deri tulum peyniri kullanılarak yapılır. Sebzelerin ince doğranmasıyla başlayan bu süreçte, kuru yufkalar bir tepsi içinde elle ufalanarak küçük parçalara ayrılır (Dilbaz ve İncekara, 2007). Üzerine tulum peyniri eklenir ve suyla karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Baharatlar ve maydanozla tatlandırılan bu karışım, el ile çiğ köfte şeklinde sıkılarak servis edilir (Duru, 2020). Yaz aylarında karpuz veya kavun gibi meyvelerle birlikte sunularak serinletici bir öğün haline gelir.

Karaman'da omaç, aile yemeklerinde soğuk bir atıştırmalık olarak yaygın şekilde tüketilir. Sonuç olarak, omaç Karaman mutfağının zengin gastronomik mirasını yansıtan ve bölgenin kültürel değerlerini yaşatan önemli bir lezzettir.

1.1.14.Yüzyıllardır Paylaşılan Bir Lezzet: Mıkla

Mıkla, Karaman mutfağının geleneksel ve mütevazı yemeklerinden biri olup, özellikle hafif öğünlerde tercih edilen bir lezzettir. Yumurtanın yoğurt ve tereyağıyla buluştuğu bu sade ama doyurucu yemek, Karaman'ın köylerinde ve aile sofralarında, özellikle kış aylarında sıkça yapılmaktadır.

Bu lezzetli tarifte, öncelikle sarımsaklar temizlenip tuz ile iyice ezilir ve su ile yumuşatılan süzme yoğurt ile karıştırılır (Dilbaz ve İncekara, 2007). Diğer yandan, kızdırılmış tereyağına

yumurtalar kırılır ve karıştırılarak pişirilir. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt bir kâseye alınır ve üzerine pişen yumurtalar dökülerek servis edilir. İsteğe bağlı olarak, üzerine pul biber eklenir. Genellikle sıcak olarak tüketilen Mıkla, Karaman kahvaltısı sofralarının vazgeçilmezlerinden biridir (Duru, 2020). Karaman mutfağının sade ama zengin kültürel mirasını taşıyan bir yemek olarak sevilerek tüketilen bir lezzettir. Bu yemek, basitliği içinde yörenin geleneklerini ve lezzet anlayışını yansıtarak sofralara nostaljik bir dokunuş katmaktadır.

1.1.15. Gelenekten Geleceğe Taşınan Bir Karaman Klasik: Çökelekli Tömeken Salatası

Karaman mutfağının zengin lezzetlerinden biri olan Çökelekli Tömeken Salatası, zengin tat profili ile dikkat çekmektedir. "Tohum Eken" olarak bilinen, ancak yerel halk arasında "tömeken" ismiyle anılan bir çeşit semizotu olan bu ot, kolay yetişmesiyle tanınan bir bitkidir. Çökelek ile birleştiğinde benzersiz bir lezzet ortaya çıkmaktadır (Duru, 2020).

Tömeken, çökelek, soğan, yeşil biber, sarımsak, maydanoz, domates, kuru nane, pul biber, karabiber ve zeytinyağının birleşimi ile eşsiz bir lezzet sunan bu salata yöreye özgü bir lezzet olarak ön plana çıkmaktadır. Sebzeler özenle temizlenip yıkandıktan sonra doğranır ve çökelek ile buluşturulur. Diğer malzemeler de doğranarak bu karışıma eklenir ve baharatlar ilave edilir. Son olarak, zeytinyağı gezdirilerek servis edilir (Duru, 2020).

Çökelekli Tömeken Salatası, genellikle ana yemeklerin yanında veya atıştırmalık olarak sunulmaktadır. Hafif yapısı, diyet yapan bireyler için de ideal bir seçenek oluşturur. Hem görsel açıdan etkileyici hem de damakları şenlendiren bu lezzet, Karaman'ın yerel mutfak kültürünü yansıtan önemli bir öğedir. Karaman mutfağının sağlıklı ve lezzetli alternatiflerinden biri olarak, özellikle yaz aylarında taze sebzelerin bolluğunda sofraları süslemektedir.

1.1.16. Zengin Besin Değeri ve Lezzet ile Dolu: Yumurtalı Ispanak Kavurması

Karaman mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan Yumurtalı Ispanak Kavurması, besin değeri yüksek ve lezzet dolu bir yemektir. Bu kavurma çeşidi, özellikle süzme yoğurt ile birleştiğinde damakları şenlendiren bir tat sunmaktadır.

Yemeğin hazırlanışında ilk adım, taze ıspanakların yıkılarak suyunun iyice süzülmesidir. Ardından, kök kısımları kesilip ayrılır; kalan ıspanaklar bir tencereye alınıp kendi suyu ile haşlanır (Duru, 2020). Ispanaklar yumuşadıktan sonra, fazla suyu süzülür ve kesme tahtasında ince ince kıyılır. Geniş bir tavada kavruken ıspanaklar, üzerine yumurta kırılarak pişmesi beklenir. Yumurtanın pişmesinin ardından, ıspanak ve yumurta biraz daha kavrulur (Ay, 2019). Tüm malzemeler pişirildikten sonra ocaktan alınarak soğuması beklenir. Servis öncesinde, su ile sulandırılmış süzme yoğurt, kavurma karışımının üzerine dökülerek sunuma hazır hale getirilir (Duru, 2020). Yumurtalı Ispanak Kavurması, besleyici içeriği ile Karaman mutfağının zenginliğini yansıtan önemli bir lezzettir.

1.1.17. Karaman'ın Bahar Ferahlığını Yansıtan Taze Bir İkram: Töymekan

Karaman mutfağının doğadan ilham alan lezzetlerinden biri olan Töymekan yemeği yöresel tatları birebir yansıtan eşsiz bir alternatiftir. Karaman halkı tarafından "töymekan" olarak adlandırılan semizotu ile yapılan bu geleneksel yemek; töymekan, pirinç, tereyağı, kıyma, soğan, salça ve baharatlarla harmanlanarak hazırlanmaktadır (Ay, 2019). Yemeğin yapımına ilk olarak tereyağında soğanların kavrulmasıyla başlanır. Ardından kıyma eklenir ve güzelce kavrulur. Salça ve iri doğranmış töymekan bitkisi de eklenerek karışıma katılır. Pirinçler ilave edildikten sonra, kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirilir (Ay, 2019). Sıcak olarak servis edilen bu lezzet, sarımsaklı yoğurt veya sade yoğurt ile sunulduğunda damaklarda unutulmaz bir tat bırakmaktadır (Aslan vd. 2019). Sıcak ve

yoğurt eşliğinde sunulan bu geleneksel yemek, Karaman'ın gastronomi zenginliğini simgelemektedir (Dilbaz ve İncekara, 2007).

1.1.18. Renkli ve Besleyici Bir Karaman İkramı: Patates Salatası

Patates, yumurta, kuru soğan, taze soğan, maydanoz ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bu renkli salata hem görselliği hem de lezzeti ile dikkat çekmektedir. Hazırlık süreci, öncelikle patateslerin ve yumurtaların iyice haşlanması ile başlar. Haşlanan patatesler ve yumurtalar, ardından ince doğranmış soğan, taze soğan ve maydanoz ile bir araya getirilir. Nane, reyhan ve baharatların eklenmesiyle salatanın aroması zenginleştirilir (Duru, 2020).

Patates saltası pratik ve doyurucu bir seçenek sunarak, özellikle yaz aylarında ferahlatıcı bir atıştırılabilirlik olarak Karaman mutfağında ön plana çıkmaktadır. Renkli sunumu ile göz dolduran bu salata, bölgenin damak tadını yansıtırken, şebit ekmek ile servis edildiğinde lezzeti katlanarak artmaktadır (Ay, 2019). Şebit ekmek, salatanın taze ve hafif yapısını mükemmel bir şekilde tamamlayarak, yemekteki tat ve doku dengesini sağlamaktadır (Duru, 2020). Bu salata hem aile yemeklerinde misafir ağılamada yöre halkının tercih ettiği bölgeye özgü bir lezzet sunmaktadır. Her lokmada, taze malzemelerin ve baharatların uyumunu hissettiren salata patates ve yumurtanın besleyici özelliği ile, lezzet dolu bir öğün deneyimi sunmaktadır. Renklerin ve tatların buluştuğu bu salata, bölgenin gastronomik zenginliğini keşfetmek isteyenler için vazgeçilmez bir seçenek oluşturmaktadır.

1.1.19. Doğanın Sunumu ile Sofralara Ferahlık Getiren Bir Lezzet: Çerkes Tavuğu

Çerkes Tavuğu hem lezzeti hem de sunumu ile göz alıcı bir yemektir. Çerkes Tavuğu, tavuk, sarımsak, ekmek, ceviz ve baharatlarla hazırlanan hem lezzeti hem de sunumu ile dikkat çeken bir yemektir (Ay, 2019). İlk adım olarak, tavuklar haşlanır ve haşlama suyu kullanılarak bayat ekmekler ıslatılır. Haşlanan tavuk etleri didiklendikten sonra, ıslatılmış ekmekler ve ezilmiş sarımsak ile iyice karıştırılır (Duru, 2020). Servis tabağına alınan bu karışımın üzerine kızgın biberli yağ ve kekik eklenerek zenginleştirilir. Karaman'da Çerkes Tavuğu hem doyurucu hem de ferahlatıcı bir seçenek sunarak, misafir sofralarında ve aile yemeklerinde keyifle tüketilen bir lezzet haline gelmiştir. Bu yemek, geleneksel tarifleriyle zenginleştirilmiş ve bölgenin gastronomik mirasını yansıtan önemli bir temsilcidir (Duru, 2020).

1.1.20. Geleneksel ve Modernin Buluştuğu Bir Lezzet: Patlıcan Sarması

Karaman mutfağının eşsiz lezzetlerinden biri olan patlıcan sarması hem göze hem de damağa hitap eden zengin bir tarif olarak Karaman sofralarında yerini almaktadır. Etili de yapılabilen bu yemekte patlıcanın, mantar ve baharatlarla buluşarak ortaya çıkardığı bu müthiş uyum, damaklarda unutulmaz bir tat bırakmaktadır (Dilbaz ve İncekara, 2007). Patlıcan mantar soğan domates maydanoz sıvı yağ sarımsak tuz şeker kaşar peyniri ve çeşitli baharatlarla hazırlanan patlıcan sarması, Karaman mutfağının önemli lezzetleri arasında yer almaktadır. İlk olarak patlıcanlar boyuna dilimlenir ve üzerlerine tuz serpilip bir süre bekletilir. Tuzları yıkanıp kurutulan patlıcanlar sıvı yağda kızartılarak fazla yağları süzülür. Bu sırada iç harcı hazırlanır; soğan ve sarımsak kavrulduktan sonra mantarlar eklenir ve baharatlarla lezzetlendirilir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Kızarmış patlıcan dilimlerinin bir kenarına bu iç harç konulup rulo şeklinde sarılır. Üzerine rendelenmiş domates, tuz, şeker ve karabiber eklenip kısa bir süre pişirilir. Son aşamada üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilip fırında eritilerek servise hazır hale getirilir. Fırında kaşar peyniri ile taçlandırılan patlıcan sarması, Karaman mutfak kültüründe vazgeçilmez bir seçenek olup, sofralarda fark yaratmaktadır.

1.1.21.Karaman Mutfağının Sağlıklı ve Lezzetli Alternatifi: Bölek

Karaman mutfağının geleneksel ve hafif atıştırıcılıklarından biri olan Bölek, besleyici ve lezzetli yapısıyla dikkat çekmektedir. Süzme yoğurt, su ile karıştırılıp kaynatıldıktan sonra içerisine pirinç eklenir ve kısık ateşte pişirilir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Ardından, mayalı ekmeğe ilave edilerek biraz daha pişirilir ve kıvam alınca ocaktan alınır. Üzerine tereyağında kızartılan kırmızı toz biber ve nane dökülerek servise sunulur (Dilbaz ve İncekara, 2007). Hem besleyici hem de doyurucu olan bu ara sıcak, Karaman mutfağının özgün lezzetlerinden biridir.

1.1.22.Gelenekten Geleceğe Taşınan Bir Karaman Klasığı: Çılbır

Karaman mutfağının köklü lezzetlerinden biri olan çılbır, basit malzemelerle hazırlanmasına rağmen, damaklarda bıraktığı iz ile farklı bir yere sahiptir. Bu geleneksel yemekte, yayvan bir kaptan su, sirke ve tuz kaynatılarak su kaynadığında yumurtalar yavaşça suya bırakılır. Yumurtalara kapak kapatılarak sıcak içinde çok düşük ısıda pişmesi sağlanır (Dilbaz ve İncekara, 2007). Ardından, pişen yumurtalar dikkatlice sudan alınır ve üzerine yoğurt dökülerek son dokunuş olarak kırmızı biberli tereyağı sosu gezdirilir (Aslan vd. 2019). Bu lezzetli ve doyurucu yemek, Karaman sofralarında klasik bir tercih olarak ön plana çıkmaktadır.



Resim 14. Çılbır (gokonya, 2024).

Karaman mutfağı, zengin ve çeşitli yemekleri ile dikkat çekmektedir. Zeytinyağlı yemekler ve salatalar açısından oldukça zengin olan bu mutfakta, birçok farklı lezzet bulunmaktadır. Batırık, başbaşı bulgurlu kuru sebze dolması, bulgur vurma, kurutulmuş biber kavurması, kurutulmuş yeşil fasulye kavurması, karışık kuru kavurma, çoban salata, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı fasulye, zeytinyağlı dolma gibi birçok yemek çeşidi bu mutfağın zenginliğini yansıtmaktadır. Bu çeşitler, Karaman mutfağının gastronomik kültürünü ve yöresel malzemelerin ustaca kullanımını gözler önüne sermektedir.

2. SONUÇ

Birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış Karaman, bölgede uzun yıllar yaşamış toplulukların ve coğrafi konumunun etkisi ile şekillenmiş önemli bir mutfağa sahiptir. Özellikle zeytinyağlı yemekler ve salataları ile zengin bir gastronomi kültürünü yansıtmaktadır. Bölgede taze sebze ve meyvelerin bol olması, halkın beslenme alışkanlıklarını da şekillendiren önemli bir unsurdur. Karaman mutfağında sürdürülebilirliğe verilen önem, yerel tarım ürünlerinin mevsiminde kullanılması ve kurutup diğer mevsimlerde değerlendirilmesi ile sağlanmaktadır. Akdeniz'e olan yakınlığı sebebi ile zeytinyağı gibi sağlıklı yağların kullanımı da Akdeniz diyeti ile uygun bir yapı sergilediğini göstermektedir.

Bu özel kültürün korunması ve gelecek nesillerce de yapılmasının sağlanması, bölgenin kültürel mirasını sürdürmek adına değerlidir. Zeytinyağlı yemekler ve salatalar, bölgenin karakteristik özelliklerini yansıttığı için gastronomi turizmi açısından da önemlidir. Sağlıklı beslenme ve farklı diyet tercihlerinin yaygınlaştığı günümüzde, bu mutfağın doğal ve besleyici ürünleri hem yerli hem de yabancı turistler için bir çekicilik oluşturmaktadır. Bölgeye ekonomik katkısının yanı sıra, unutulmuş bazı tariflerin geleneksel yöntemlerle yeniden hazırlanmasına katkıda bulunur. Sonuç olarak, Karaman mutfağı, Anadolu'nun eşsiz bir yansımasıdır. Bu mutfak kültürünün korunması, gastronomi turizmi kapsamında aktif kullanılması bölgenin kültürel mirasını sürdürülebilir kılmak adına gereklidir.

KAYNAKLAR

- Akgül, C. (2023). *Türk Mutfağı'nda zeytin ve zeytinyağının kullanımı ve sağlık faydası. ABMYO Dergisi, 18(67), 127-138.*
- Aslan, F. P., Güldemir, O., & Işık, N. (2019). *Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. Karaman Araştırmaları-II, 231-245.*
- Ay, M. (2019). *Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz, Anı Bisküvi Kültür Yayınları.*
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2017). *Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği. Kesit Akademi Dergisi, 3(10), 446-462.*
- Barbaros, B., & Kabaran, S. (2014). *Akdeniz diyeti ve sağlığı koruyucu etkileri. Beslenme ve Diyet Dergisi, 42(2), 140-147.*
- Coğrafi İşaret Portalı (2024a). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=70&tur=&urunGrubu=&adi=> (Erişim Tarihi:11.09.2024).
- Coşkun, Y. ve Sayaslan, A. (2023). *Karaman'a Özgü Unlu Mamüller Araştırması ve Üç Adet Ürün İçin Coğrafi İşaret Projesi.*
- Çakmak, S. (2021). *Beş yıldızlı resort otel menülerinde yöresel ekmeklerin kullanım düzeyi: İzmir ili örneği. Yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*
- Dilbaz, D. ve İncekara, H.İ. (2007). *Karaman Yemekleri. Karaman: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları. 1.Baskı.*
- Duru, R. (2020). *Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, Şen, A. (Ed.) Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.*
- Duru, R. (2023). <https://www.karaman.gen.tr/karaman-halkasi-anam-bubam-halkasi/5599/> (Erişim Tarihi: 01.08.2024).
- Kültür Portalı, (2024). *Geleneksel Mutfak*, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir> (Erişim Tarihi: 01.09.2024).
- Giritlioğlu, İ., & Şenol, T. (2021). *Mutfak, yerel yiyecekler ve Gaziantep mutfağında kullanımı. İksad Yayınları.*
- Go konya <https://gokonya.com/tr/anasayfa> (Erişim Tarihi: 29.09.2024).
- Go Karaman. (2024). *Tat Karaman*, <https://karaman.goturkiye.com/tr/tat> (Erişim Tarihi: 29.09.2024).
- Işık, N., & Bulgur, D. (Eds.). (2003). *Bulgur Yemekleri. Duru Bulgur.*
- Kültür Portalı, (2024). *Geleneksel Mutfak*, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir> (Erişim Tarihi: 01.10.2024).
- Özata, E., & Cömert, M. (2016). *Zeytinyağı ve sağlıklı yaşam. Zeytin Bilimi, 6(2), 105-110.*
- Yerli, Y. (2020). *Yavaş şehir Yalvaç yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi . Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi.*
- Yüksel, A., & Özkul, E. (2021). *Sürdürülebilir diyet modellerinin değerlendirilmesi. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 35(2), 467-481.*

YEDİNCİ BÖLÜM

KARAMAN LEZZET

MİRASI: GELENEKSEL

TATLILARIN KÜLTÜREL,

TARİHİ VE GASTRONOMİK

ANALİZİ

Öğr. Gör. Şule DEMİR TOMALİ



1. GİRİŞ

Beslenme, insanların temel yaşam gereksinimlerinden biri olmakla birlikte yalnızca fiziksel bir ihtiyaç değil aynı zamanda toplumsal etkileşimlerin ve kültürel kimliğin önemli bir unsuru olarak kabul edilmektedir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde en temel gereksinimlerden biri olan yiyecek ve içecek, fiziksel ihtiyaçların yanı sıra güvende hissetme, ait olma, statü ve kendini gerçekleştirme gibi ihtiyaçların karşılanmasında da önem taşımaktadır (Aymanıkuy ve Sarıoğlan, 2007). Bu kapsamda, yemek kültürü, bireylerin ihtiyaçlarını karşılayan ve toplumların tarihsel ve kültürel miraslarını yansıtan bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır.

Günümüzde turizmin önemli bir unsuru haline gelmiş olan yemek kültürü, gastronomi turizmi kavramını ortaya çıkarmıştır. Gelişen teknoloji ve küreselleşmenin etkisiyle değişen turist kimliği, yalnızca bir bölgeyi görmek değil aynı zamanda o bölgenin kültürünü deneyimlemek istemektedir (İrigüler ve Güler, 2015; Yüncü, 2010). Bu doğrultuda, yöresel mutfaklar, destinasyonların kimliğini oluşturma, farklılaşma ve turistlerin ilgisini çekme konusunda önemli bir araç haline gelmiştir. Yöresel yemekler hem destinasyonların marka değerini artırmakta hem de sürdürülebilir turizm kalkınmasında önemli bir paya sahiptir (Çelik Kader, 2020).

Yöresel mutfaklar, yerel kültürün bir sembolü, kültürler arası etkileşimlerin bir aracı ve ekonomik kalkınmanın bir unsuru olarak da değerlendirilmektedir (Çelik Kader, 2020). Yiyecek ve içeceklerle ilgili gerçekleştirilen tadım etkinlikleri, festivaller ve gastronomi turları, turistlere kültürel bir deneyim sunmaktadır. Yöresel mutfaklar, yerel halkın ekonomik, sosyal gelişimine ve kültürel mirasın korunmasında önemli bir olanak sağlamaktadır. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı Karaman iline özgü tatlıların tarihsel, kültürel ve gastronomik yönlerini incelemek, bu tatlıların yapım süreçlerini ve yöresel mutfaktaki yerini ortaya koymaktır. Ayrıca, bu tatlıların turizm açısından potansiyelini değerlendirmek, Karaman mutfağının kültürel mirasını korumak ve tanıtmak hedeflenmiştir.

1.1. Türk Tatlıları Tarihi

Türk tatlı kültürünün temelleri, Orta Asya'daki konar-göçer yaşam tarzına dayanmaktadır. Orta Asya döneminde Türkler şeker, üzüm pekmezi, bal ve yandak şekeri gibi tatlı ürünleri tüketmişlerdir. Bu dönemde şeker kamışından elde edilen şeker şehirlerde bolca bulunmakta olup Göktürkler 8. yüzyılda bal çubukları ve sert şeker tüketmekteydiler (Işın, 2019). Yaşam şekli, coğrafya ve iklim gibi nedenlerden dolayı Orta Asya Türkleri tatlı kültüründe buğday unu, ekme ve şekerlemeler ön plana çıkmaktadır. Bu dönemde aşpöri (usbari), kuyma, kara ekme, uwa, kavut, uhut gibi tatlıların yapıldığı bilinmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; Işın 2019). Türkler bu dönemde meyveleri kurutarak, pestil, pekmez ve ezme yaparak muhafaza etmişlerdir (Akbaba ve Çetinkaya, 2018).

Orta Asya, Arap, İran ve Bizans mutfakları Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri döneminde Anadolu Selçuklu mutfağını etkilemiştir (Işın, 2019). Bu dönemde pirinç, un ve süt tatlılarda kullanılan ana malzemeler arasındadır. Bu malzemelerden pelte, helva, hoşmerim, baklava, zerde, gülbeşeker ve kadayıf yapılmaktaydı (Sarışık, 2019). Tatlılarda tatlandırıcı olarak bal, şeker ve pekmez kullanılırdı (Işın, 2019). Özel günlerde safran ve pirinç ile yapılan zerde ve üzüm suyu, şeker veya bal ile yapılan paluze yapılmaktaydı (Şengül ve Türkay, 2017). Helvalar bu dönemin önemli tatlıları arasındadır. Bu durum Türklerin Arap kültürüne yaklaşmasıyla başlamıştır (Sarışık ve Özbay, 2019). Yapılan diğer tatlı ürünleri arasında kadınbudu, Türkmek, tiryak, ballı kadayıf, senbuse,

sabuni helva, müşebbek, pekmezli reçeller, ballı kaymak, karamuş, hoşaf, pişmaniye, akide şekeri yer almaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; Işın, 2019).

Orta Asya, Arap ve Fars kültürü (Şimşek ve Demir, 2022), Rum, Gürcü, Ermeni ve Musevi azınlıklar (Demirgöl, 2018), Selçuklu, Bizans ve Anadolu'da yaşayan diğer medeniyetlerin etkisinde oluşan Osmanlı mutfak kültüründe tatlılar önemli yere sahiptir. Helvalar bu dönemde de en yaygın tüketilen tatlılar arasındaydı (Işın, 2019). Arapça Hulv kelimesinden türeyen ve tatlı anlamına gelen helvalar uzun kış gecelerinde helva sohbetlerinde boza ve şerbet gibi içeceklerle tüketilmekteydi. Zülbye helvası, helva-yı me'muniye, heva-yı hakani, keten helva, gaziler helvası, asude helvası, tahin helvası, bayram helvası, kâğıt helva, irmik helvası, peynir helvası, un helvası, kahi helva (helva-ı kahi) (Sarışık ve Özbay, 2019), güllabiye, sabuni helva (Şavkay, 2000) dönemde yapılan helvalar arasındadır. Hamurışı tatlılar arasında ballı derviş lokması, saray lokması, peynir lokması, kavun baklavası, kaymak baklavası, francala kadayıfı, revani, vişneli ekme tatlısı, cevizli sarmalı kadayıf, yumurtalı telkadayıf, saray kadayıfı, acıbadem kurabiyesi, kurabiye, patlıcan tatlısı, ağaçkavunu tatlısı (Şavkay, 2000), rikak baklavası (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017) yer alırken meyveli, sütlü ve diğer tatlılar arasında ise tavukgöğsü, elmasıye, sütlü aş, nazlı aş, ayva tatlısı, süzme saray aşuresi, ishakiye, kızartma güllaç (Şavkay, 2000), muhallebi, zerde, perverde, murabba, koyu reçel, lohuk tatlısı, akide şekeri, memuniye, aşure, süzme aşure, sütlü frenk arpası aşuresi, zülbiye halkası, halkaçini, hoşaf, akide şekeri, rahat lokum, lati lokum (Sarışık ve Özbay, 2019), peynir şekeri, nöbet şekeri, ağız miski, badem şekeri, şerbetlik şeker, macun, çevirme, pişmaniye, köfter, pelte, ekme kadayıfı, dondurma (Işın, 2019b) yer almaktadır. Osmanlı geç dönemlerinde kazandibi, su muhallebisi, keşkül-ü fukara, kavunlu baklava, peynirli baklava, kaymaklı baklava, salep, dövme dondurma, ıhlamur çiçeği tatlısı, kaymaklı hurma, fondan, kaymak tatlısı yapılan diğer tatlı ürünleri arasındadır. 1850'lerden itibaren Fransız tatlılarından bisküvi, kedi dili bisküvi, mereng, bonbon popüler hale gelmiştir (Işın, 2019).

Cumhuriyet döneminde Türk tatlı kültürü önceki dönemlerin etkisindedir. Tanzimat döneminden itibaren çeşitli tatlı ve tuzlu hamur işlerinin sunulduğu pastaneler açılmaya başlanmıştır. Böylece Avrupa tatlıları geleneksel tatlılara eklenmiştir (Samancı, 2018). Cumhuriyet dönemiyle birlikte İzmir, İstanbul, Ankara gibi büyük şehirlerde pastaneler açılmış ve ala turka ve ala franga tatlı kültürü sentezi başlamıştır. Bu ikilem günümüzde de devam etmektedir (Şimşek ve Demir, 2022).

1.2. Karaman Tatlı Kültürü

Karaman'ın yüz ölçümü 9.407 km²'dir. Karaman İç Anadolu Bölgesinde Konya Bölümü'nde yer almaktadır. Güneyde Mersin, Kuzeyinde Konya, batıda Antalya, doğuda Ereğli Silifke ile çevrilidir. İl merkezi denizden 1033 metre yüksekte yer alır. Akdeniz'e yakın ilçelerinde kısmen Akdeniz iklimi görülür. Bu durum Karaman'da yetişen bitki çeşitliliğini artırmaktadır (T.C. Karaman Valiliği, 2020). Karaman'da İç Anadolu Bölgesi'ne özgü karasal iklim hâkimdir ve bu iklimin etkisiyle bitki örtüsü step (bozkır) özellikleri taşımaktadır. Şehrin toplam yüzölçümünün %34'ünü çayır ve meralar oluşturmaktadır. Karaman halkının sosyal yapısı ve ekonomik yapısı oldukça gelişmiştir. Tarihi öneme sahip şehirde, anıtlar, yazıtlar, kiliseler, manastırlar, kaleler, köprüler, sarnıçlar, camiler, medreseler, türbeler, kümbetler, hanlar ve hamamlar gibi birçok eser bulunmaktadır (Yurday ve Kingir, 2019).

M.Ö. 6000'lerde kurulan Karaman, tarihte ilk olarak "Laranda" adıyla bilinmiş, Türk hakimiyetine girdikten sonra "Larende" ismiyle anılan şehir, Anadolu Selçuklu Devleti'nin ardından Karamanoğulları Beyliği'nin başkenti olmuştur. Bugüne kadar resmî belgelerde "Karaman" adıyla yer almıştır. Bölgede uzun süre yaşayan Ermeniler ve Rumların yanı sıra, Orta Asya'dan gelen Oğuz boyları buraya yerleşmiştir. Ayrıca, çeşitli sebeplerle yaşadıkları bölgelerden ayrılmak zorunda kalan Muhacir,

Tatar ve Çerkez toplulukları da buraya gelerek farklı kültürlerin bu coğrafyada bir arada yaşamalarını sağlamıştır (Şen, 2021).

Karaman mutfağının oluşumunda, bu bölgede yaşamış medeniyetlerin önemli bir etkisi bulunmaktadır. Hititler, Romalılar, Bizans, Karamanoğulları ve Osmanlılar gibi farklı uygarlıkların kültürel birikimi, Karaman mutfak geleneğinin şekillenmesine katkıda bulunmuştur. Ayrıca, Karaman'ın geçmişte Konya'ya bağlı bir il olması, Konya mutfağı ile arasında belirgin benzerlikler yaratmıştır. İç Anadolu mutfak kültürünün tüm özelliklerini yansıtan Karaman mutfağı, Konya, Kayseri ve Ankara gibi şehirlerde yapılan tariflerin pek çoğu ile benzerlikler göstermektedir (Yurday ve Kingır, 2019). Bunun yanı sıra, Toros Dağları'na yakın bir konumda bulunması, bölgenin Yörük kültüründen de etkilenmesine neden olmuştur (Sarı Gök ve Ünal, 2021).

Tarımın bölge halkı için temel geçim kaynağı olması nedeniyle tahıl ürünleri Karaman mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Karaman'da yaklaşık 200 farklı çorba, ana yemek ve tatlı çeşidi bulunmaktadır (Yurday ve Kingır, 2019). Tarımsal faaliyetlerin yoğunluğu, özellikle bulgurun çorbalardan tatlılara kadar pek çok yemekte temel bir malzeme olarak kullanılmasına olanak sağlamaktadır (Şanlıer ve Ceyhun Sezgin, 2023). Ermenek ve Gülsu vadilerinde zeytin ve Antep fıstığından elma, üzüm ve şeftaliye kadar geniş bir ürün çeşitliliği yetiştirilmektedir (Şengül ve Türkay, 2022).

Karaman'da özel günlerdeki yapılan ve ikram edilen tatlı ürünlerine dair bilgilere aşağıda yer verilmiştir;

- ❖ **Cenaze törenlerinde:** Cenazenin yedinci gününde tahin helvası, kırkıncı gününde lokum ve şeker ikram edilir. Elli ikinci günde ise cenaze sahibinin maddi durumu elvermiyorsa sadece lokum dağıtılır (Yurday ve Kingır, 2019). Sene-i devriye (davrantı) yemeğinde tahin helvası veya irmik helvası hazırlanarak misafirlere sunulur (Yurday ve Kingır, 2019). Cenaze namazından sonra camilerde tahin helvası dağıtılırken eve gelen misafirlere un helvası ve palize ikram edilir (Aslan, Güldemir ve Işık, 2019).
- ❖ **Ramazan ayında ve bayramlarda:** İftar sofralarında güllaç ve ekmek kadayıfı bulunur (Yurday ve Kingır, 2019). Şeker Bayramı ve zaman zaman Kurban Bayramı'nda zerde ve oklavadan çekme tatlısı tercih edilir (Şen, 2021). Arife gününde yörede bayram şekeri, lokum ve benzeri ürünler için alışveriş yapılır. Bayram gününde ise baklava ve zerde ikram edilir (Ay, 2019). Kandillerde cami çıkışında helva dağıtılır, evlerde ise lokma tatlısı hazırlanarak süt eşliğinde sunulur (Duru, 2020).
- ❖ **Doğum, sünnet ve düğün gelenekleri:** Doğum ziyaretine gelen misafirlere eskiden gül lokumu ikram edilirken günümüzde kuru pasta ve çikolata sunulmaktadır (Şen, 2021). Sünnet törenlerinde yemek sonrası tatlı sunulmakta, günümüzde ise pasta ikram edilmektedir (Aslan, Güldemir ve Işık, 2019). Nişan davetlerinde, özellikle Ermenek bölgesinde, pekmez helvası yapılmakta ve bu geleneğe "nişan helvası" denilmektedir (Ay, 2019). Nikah sonrasında baklava, nikah şekerleri ve çikolata ikram edilirken düğünlerde geleneksel olarak zerde, irmik helvası ve meyveler sunulmaktadır (Yurday ve Kingır, 2019). Gelin başı açımı sırasında lokum dağıtılır; bazı aileler, damat evine baklava gönderme geleneğini sürdürmektedir (Duru, 2020).
- ❖ **Mevlitler ve hafızlık kutlamaları:** Mevlit okutulması sırasında camilerde helva ikram edilir (Ay, 2019). Hafızlık yemeklerinde, hafız olan kişinin ailesi tarafından pişmaniye hazırlanır ve bu süreç, şenlik havasında komşularla birlikte gerçekleştirilir (Şen, 2021).
- ❖ **Aşure ve diğer gelenekler:** Aşure günü öncesinde hazırlıklar yapılır; nohut, fasulye ve buğday gibi malzemeler ıslatılır, ardından kazanlarda pişirilerek en az yedi çeşit malzemeyle aşure hazırlanır. Komşulara üzerine ceviz, badem gibi süslemeler eklenerek ikram edilir (Duru, 2020). Zekeriya

Sofrası geleneğinde, bakır sinilerde kuru meyve ve taze meyveler sunulur (Aslan, Güldemir ve Işık, 2019).

- ❖ **Festivaller ve özel günler:** Kiraz Festivali, Bal Festivali ve Elma Festivali gibi etkinlikler yörede geleneksel olarak kutlanmaktadır (Ay, 2019; Duru, 2020). Nevruz, Sultan Nevruz adıyla kutlanmakta ve doğanın canlanması helva pişirilerek gençler tarafından kutlanmaktadır (Şen, 2021).

1.2.1. Karaman Mutfağında Öne Çıkan Yöresel Tatlılar

Günümüzde Karaman mutfağında yapılmakta olan yöresel tatlılara Tablo 13’de yer verilmiştir. Buna göre tabloda listelenen tatlılar, Karaman mutfağının çok geniş bir tatlı kültürüne sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Karaman guymak tatlısı ve Ermenek helvası gibi coğrafi işaret almış ürünler mutfağın geleneksel yapısını yansıtırken; baklava, sütlaç ve şekerpare gibi tatlılar daha yaygın Anadolu mutfağı etkilerini göstermektedir (Şanlıer ve Ceyhun Sezgin, 2023; Şen, 2021). Karaman mutfağı tatlılarında pekmez, tahin, üzüm, küncü (susam) ve ceviz gibi yöreye özgü tarımsal ürünleri yoğun olarak kullanılmaktadır (Sarı Gök ve Ünal, 2021; Şengül ve Türkay, 2022). Karaman mutfağında geleneksel tatlıların yanı sıra modern mutfağın etkileri de görülmektedir. Havuçlu kek, sade kurabiye ve üzümlü kek gibi tatlıların yapılması yörede geçmiş ile günümüz arasında bir etkileşim olduğunu göstermektedir (Yurday ve Kingır, 2019).

Tablo 13. Karaman İline Ait Yöresel Tatlılar

Karaman Yöresel Tatlıları	Kaynak
Şebit Tatlısı (Şibit Tatlısı, Şerit Tatlısı, Ekmek Kadayıfı)	Şanlıer ve Ceyhun Sezgin, 2023
Küncülü Helva, Üzüm Helvası	Şengül ve Türkay, 2022
Zerde, Guymak, Lokur, Küncülü Helva, Üzüm Helvası Ve Ermenek Helvası	Sezgin, 2021
Guymak Tatlısı, Ermenek Helvası (Ci.Turkpatent.Gov.Tr), Aşure (Yayla, 2021), Baklava, Oklavadan Çekme, Bülbül Yuvası, Gül Tatlısı, Lokma Tatlısı, Heyre, İrmik Helvası, Kaygana, Revani, Tahinli Un Helvası, Yufka Ballaması, Güllaç, Muhallebi, Sütlaç, Sütlü Köftü, Yarma, Ballı Güllü, Kabak Tatlısı, Kayısı Musakkası, Kayısı Tatlısı, Sütlü Kabak, Bandırma, Para Köfte	Aslan, Güldemir ve Işık, 2019
Kalburabastı, Tulumba Tatlısı, Ev Baklavası, Lokma Tatlısı, Ev Kadayıfı, Ağız, Kabak (Galle) Tatlısı, Nişasta Helvası, Un Helvası, Palize	Kavak ve Pekerşen, 2022
Köpük Helva, Höşmerim, Köfter, Ergörmez Tatlısı	Yeşilçimen, İş ve Aylan, 2018
Kaşık Tatlısı, Şekerpare, Kıvrım Tatlısı, Peşmane, Bıçak Tatlısı, Dökülen Helva, Kara Yapışkan, Müdür Helvası, Öküz Helvası, Çitlik (Menengiç Helvası), Kuru Üzüm Helvası, Cızlama, Dolaz, Kıрма, Pekmezli Un Helvası, Dızbana, Gazete Tatlısı, Omaç, Tahinli Un Helvası, Bayamlı Muhallebi, Ak Bulamaç, İncir Dolması, Kabak Reçeli, Meyve Pestili, İncir Uyumması	Toklu, 2020
Kara Çadır Helva, Kenevir Helvası, Taş Helva, Yaz Helvası, Kelle Helva, Nişasn Helvası, Tak Tak Helva, Yumurtalı Helva, Apa Yeşek, Pekmezli Palize (Haside), Ağda, Ballı Omaç, Ballı Güllü, Cevizli Bandırma, Büzme, Gelin Önü, Kedi Batmaz,	Şen, 2021

Kuyruğundan Tutma, Kıvrım Tatlısı, Saksığan Beyni, Sini Tatlısı, Sütü Yarma Tatlısı, Tahinli Pekmez, Şipleme, Tatlı Bulamaç, Üstünden Dökme, Yuka Ballaması, Kayısı, Elma, Vişne, Kabak, Kiraz, Şeftali, Beyaz Kiraz, Erik, Gül Ve Ayva Reçelleri Ve Marmelatları, Ermenek Pekmez Helvası, Dökülen Helva, Kara Çadır Helva, Kenevir Helvası, Küncülü Helva, Köpük Helva (Beyaz Kancık), Taş Helva, Yaz Helvası, Kelle Helva, Küncü Helva, Kuru Üzüm Helvası, Nişan Helvası, Nişasta Helvası, Öküz Helvası, Pekmezli Un Helvası, Tak Tak Helva, Yumurtalı Helva, Halkalı Şeker, Çubuk Şeker, Akide Şekeri, Macun Ve Lokumlar.

Höşmerim, Tahin Helvası, Aşure, Zerde, Palize, Gaygana, Sütü Köftü, Sütü Kabak, Köpük Helva, Küncülü Helva, Guymak, Elma Tatlısı, Kayısı Tatlısı, Kabak Tatlısı, Fırında Sütlaç, İrmik Helvası, Keşkül, Şekerpare, Revani, Tulumba Tatlısı, Lokma Tatlısı, Baklava, Sade Kek, Havuçlu Kek, Kurabiye, Kalburabastı, Cevizli Kurabiye, Üzümlü Kek, Sade Kurabiye, Kadayıf, Sütlaç, Ermenek Helvası, Uyutma

Yurday ve Kingir, 2019

Guymak, Tel Helva, Zülbiye, Zerde

Sarı Gök ve Ünal, 2021

Ape Yeşek, Yufka Ekmek Tatlısı, Ev Baklavası, Guymak, Nişan Helvası, Oklavadan Çekme, Öküz Helvası, Palize, Pekmezli Palise (Haside), Sütü Köftü

Duru, 2020

Karaman iline ait yöresel tatlılar arasında önemli yer tutan ve günümüzde de yapılmaya devam eden zerde tatlısı, guymak tatlısı, şibit (şerit) tatlısı ve Ermenek helvasının malzeme, yapım aşamaları ve özelliklerine aşağıda yer verilmiştir;

- ❖ **Zerde Tatlısı:** Zerde tatlısı, pirinç, nişasta ve çeşitli malzemelerle hazırlanan, özel günlerde sıklıkla tercih edilen bir tatlıdır. Tatlıya hem sarı rengini hem de kendine özgü aromasını veren baharat zerdeçaldır. Bu baharat, tatlının lezzetini ve görselliğini iyileştirir ve sofralarda önemli bir yer tutar.



Resim 15. Karaman Guymak Tatlısı (ci.turkpatent.gov.tr, 2024).

- ❖ **Guymak Tatlısı:** Fırıncılık ve pastacılık ürünleri kategorisinde 2023 yılında mahreç işareti alan guymak tatlısı, kaymak, buğday unu ve petek balı ile hazırlanmaktadır. Kaymak bir tavada

köpürene kadar ısıtılır, ardından un azar azar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıvamı koyulaşmış şekil alabilir hale geldiğinde servis tabağına alınır ve üzerine petek bal eklenir. Yanında süzme bal ile servis edilerek lezzeti artırılabilir (ci.turkpatent.gov.tr, 2024).

- ❖ **Şibit (Şerit) Tatlısı:** Un, su, tuz, tereyağı, pekmez ve cevizle yapılan şibit tatlısı, hamurun ince yufkalar halinde açılıp sacda pişirilmesiyle hazırlanır. Pişen yufkalar şeritler halinde kesilir ve kaynar şerbete atılıp kısa süre bekletilir. Şerbette bekletilen şeritler cevizle süslenerek servis edilir. Tatlı, kolay yapımı ve lezzetiyle Karaman mutfağında sıklıkla tercih edilmektedir (Şanlıer ve Ceyhun Sezgin, 2023).



Resim 16. Ermenek Helvası (ci.turkpatent.gov.tr, 2024).

- ❖ **Ermenek Helvası:** 2022 yılında mahreç işareti ile tescillenen Ermenek helvası, üzüm pekmezi, tahin ve çöven otu kullanılarak hazırlanır. Pekmez ve çöven suyu, paslanmaz çelik kazanlarda uygun sıcaklıkta pişirilir. Pişen karışım, tahinle birleştirilerek istenilen kıvam elde edilene kadar karıştırılır. Soğuyan helva, özel tekniklerle şekillendirilir ve miktarlarına göre paketlenir. Hava almayan ambalajlarda saklanması gereken helvanın raf ömrü yaklaşık 18 aydır. Serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilmesi, ürün kalitesinin korunması açısından önemlidir (ci.turkpatent.gov.tr, 2024).
- ❖ **Akçaşehir Rüyası:** Akçaşehir elması, Karaman cevizi, Karaman üzümü, kuru incir, hibiskus, vişne şurubu, tarçın kabuğu, kaymak ve karamel ile hazırlanmaktadır. Tatlı hazırlığı için öncelikle elmaların içleri oyulur ve üzerini geçecek şekilde vişne suyu, hibiskus yaprağı ve karanfil eklenerek kaynatılır. Üzüm, tarçın ve ceviz ile harmanlanan kuru incirler iç harç olarak elmaların içerisine doldurulur ve öğütülmüş ceviz, karamel sos ve kaymak ile süslenerek servis edilir.

2. YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, antropolojik araştırma, yorumlayıcı araştırma, kültür analizi, durum araştırma, doğal araştırma, betimsel araştırma, eylem araştırması, kuram geliştirme ve içerik analizi olmak üzere farklı araştırma desenleri ve analiz teknikleri açısından bunları içine alan bir kavram olarak kabul edilebilir. Nitel araştırmanın amacı derinlemesine betimleme, yorumlama, aktörlerin bakış açılarını anlamadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Çalışmada nitel veri toplama tekniklerinden görüşme (mülakat) kullanılmıştır. Görüşme, sözlü olarak en az iki kişi arasında sürdürülen bir iletişim sürecidir (Büyüköztürk vd., 2019). Bir başka tanıma göre; nitel görüşme, araştırma konusu olgu veya olayın anlamı hakkındaki yorumlarla ilgili katılımcıların gerçek yaşama ait düşüncelerinin tespit edilmesidir (Gürbüz ve Şahin, 2018). Görüşme, bir soru veya bir araştırma konusu hakkında detaylı bilgi sağlar. Araştırmada cevabı aranan sorular kapsamında ilgili kişilerden veri toplanır. Görüşme esnek bir araştırma aracı olup araştırma sürecinin her adımında kullanılabilir (Büyüköztürk vd., 2019). Görüşmeler sıkı yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış olmak üzere üçe ayrılır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmede bazı sorular açık uçludur. Bu görüşmede sorulması gereken bazı sorular vardır ancak sohbette bir esneklik sağlanır. Mülakat sırasında bazı konular derinlemesine incelenebilir (Saruhan ve Özdemirci, 2020). Çalışmada kullanılan görüşme soruları Tuncer ve Badem'in (2021) çalışmasından uyarlanmıştır. 15 sorudan oluşan görüşme sorularına aşağıda yer verilmiştir;

1. Karaman'a özgü hangi tatlıları yapıyorsunuz?
2. Kaç yıldır bu tatlıları yapıyorsunuz?
3. Ne kadar sıklıkla bu tatlıları yapıyorsunuz?
4. Karaman tatlılarını hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?
5. Karaman tatlılarının yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?
6. Karaman tatlılarının yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?
7. Bu tatlıları yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?
8. Karaman tatlılarını yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?
9. Bu tatlıların yapım aşamalarını anlatır mısınız?
10. Bu tatlıları yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?
11. Karaman tatlılarını nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?
12. Karaman tatlıları muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir?
13. Karaman tatlılarının yörenizde ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?
14. Bu tatlıları sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? Karaman tatlılarının bir hikayesi/şarkısı/şiiri/manisi vb. var mı?
15. Karaman tatlıları /malzemesi ile ilgili yapılan başka yiyecekler var mı? Nelerdir?

Çalışmanın evrenini Karaman ili oluşturmaktadır. Çalışmada amaçlı örnekleme yönteminden yararlanılmıştır. Amaçlı örnekleme geniş bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlikli çalışılmasına imkân vermektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Bu doğrultuda çalışmanın örnekleme Karaman'da yaşayan ve yöresel tatlıları yapan kadınlar oluşturmaktadır. Görüşmeler ortalama 20 dakika sürmüş olup görüşmeler gönüllülük esasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler yazılı olarak kayıt altına alınmıştır ve MAXQDA (24.0.6) paket programında betimsel analize tabii tutulmuştur. Betimsel analiz, verilerin daha önceden belirlenen başlıklar altında özetlenmesi ve yorumlanmasıdır. Bu analizde verilerden bazı alıntılar yapmak, çalışmanın güvenilirliğine katkı sağlamaktadır. Bu analizin amacı, olgunlaşmamış haldeki verilerin okuyucular tarafından anlaşılabilir ve isterlerse kullanılabilir bir hale getirilmesidir. Bu doğrultuda elde edilen veriler sıraya konular ve yapılan sınıflandırmalar yorumlanarak sonuca ulaşılır. Son olarak araştırmacı yorumlar aracılığıyla gelecek ile ilgili tahminlerde bulunur (Coşkun vd., 2015). Çalışmada kullanılan verileri toplamak için gerekli olan etik kurul izin belgesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan 20.02.2024 tarih ve 77 sayılı kararla alınmıştır.

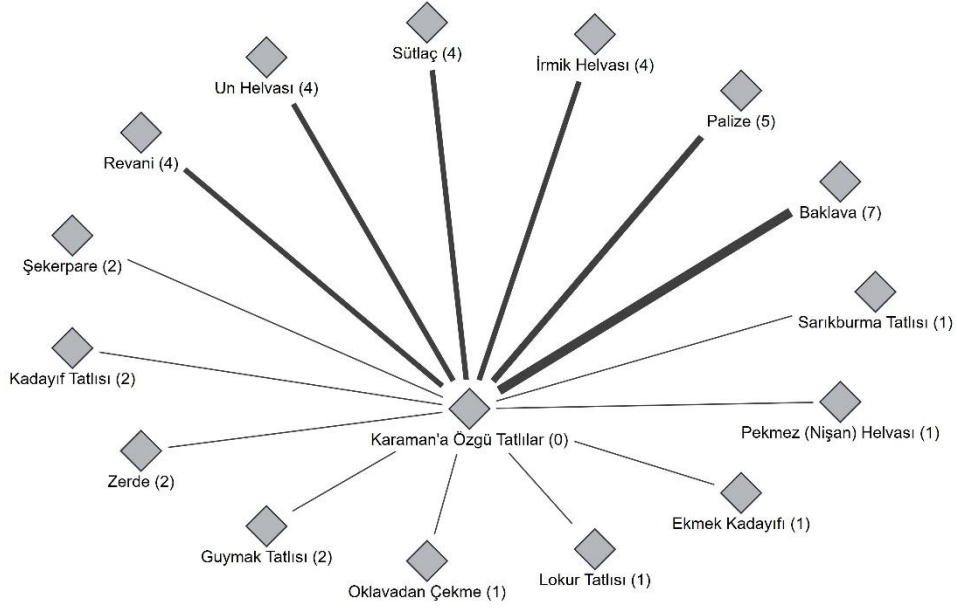
2.1. Bulgular

Tablo 14’de katılımcılara ait demografik bilgilere yer verilmiştir. Katılımcılar ‘K’ harfi ile gösterilerek numaralandırılmıştır. Buna göre katılımcıların 21’i (%100) kadınlardan oluşmaktadır. Katılımcıların 2’si (%10) 1974, 2’si (%10) 1970, 2’si (%10) 1972, 2’si (%10) 1989, 2’si (%10) 1980, 2’si (%10) 1976, 1’i (%5) 1979, 1’i (%5) 1990, 1’i (%5) 1978, 1’i (%5) 1954, 1’i (%5) 1977, 1’i (%5) 1983, 1’i (%5) 1982, 1’i (%5) 1984, 1’i (%5) 1973 doğumludur. Katılımcıların 18’i (%85,7) Karaman, 1’i (%4,8) Mersin, 1’i (%4,8) Konya, 1’i (%4,8) ise İstanbul’da doğmuştur. Katılımcıların meslekleri incelendiğinde ise 12’sinin (%57,1) ev hanımı, 4’ünün (%19,0) işçi, 2’sinin (9,5) aşçı, 1’inin (%4,8) öğretmen, 1’inin (%4,8) emekli, 1’inin (%4,8) esnaf olduğu belirlenmiştir.

Tablo 14. Katılımcıların Demografik Bilgileri

	Cinsiyet	Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Meslek
K1	Kadın	1973	Karaman	Ev Hanımı
K2	Kadın	1984	Karaman	Ev Hanımı/Öğrenci
K3	Kadın	1976	İstanbul	İşçi
K4	Kadın	1982	Karaman	Ev Hanımı
K5	Kadın	1980	Karaman	Ev Hanımı/Öğrenci
K6	Kadın	1983	Konya	Aşçı
K7	Kadın	1989	Karaman	Esnaf
K8	Kadın	1972	Karaman	İşçi
K9	Kadın	1970	Karaman	Ev Hanımı
K10	Kadın	1980	Mersin	Ev Hanımı
K11	Kadın	1989	Karaman	İşçi
K12	Kadın	1977	Karaman	İşçi
K13	Kadın	1954	Karaman	Ev Hanımı
K14	Kadın	1974	Karaman	Ev Hanımı
K15	Kadın	1972	Karaman	Ev Hanımı
K16	Kadın	1976	Karaman	Emekli
K17	Kadın	1978	Karaman	Ev Hanımı
K18	Kadın	1974	Karaman	Ev Hanımı
K19	Kadın	1990	Karaman	Öğretmen
K20	Kadın	1970	Karaman	Ev Hanımı
K21	Kadın	1979	Karaman	Aşçı

Şekil 1’de katılımcıların verdiği yanıtlara göre Karaman iline özgü tatlıların kod-alt kod modeline yer verilmiştir. Buna göre ilde; baklava (7), palize (5), ırmık helvası (4), sütlaç (4), un helvası (4), revani (4), şekerpare (2), kadayıf tatlısı (2), zerde (2), guymak tatlısı (2), oklavadan çekme (1), lokur tatlısı (1), ekmek kadayıfı (1), pekmez (nişan) helvası (1), sarıburma tatlısı (1) olmak üzere 15 adet tatlı yapıldığı tespit edilmiştir. En fazla yapılan tatlıların baklava ve palize olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra daha çok şerbetli tatlıların yapıldığı bulgulanmıştır.



Şekil 1. Karaman’a özgü tatlılar kod-alt kod bölümler modeli

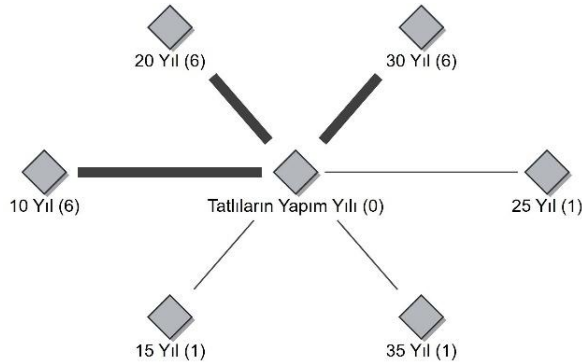
Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K1: "...baklava..."

K4: "...sütlaç..."

K18: "...lokur tatlısı..."

Şekil 2’de Karaman’a özgü tatlılar 30 yıl (6), 20 yıl (6), 10 yıl (6), 15 yıl (1), 35 yıl (1), 25 yıl (1) olmak üzere 6 alt koddan oluşmaktadır. Buna göre katılımcıların en fazla 30 yıldır belirlenen tatlıları yaptıkları bulgulanmıştır.



Şekil 2. Tatlıların yapım yılı kod-alt kod modeli

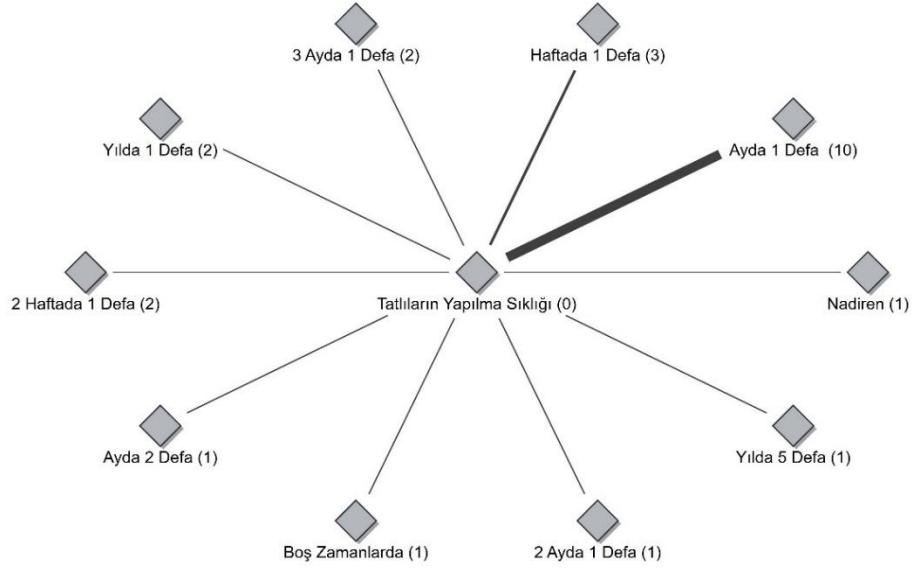
Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K3: "...35 yıldır yaparım..."

K20: "...20 yıl..."

K13: "...10 yıl olmuştur bu tatlıları yapmaktayım..."

Şekil 3'te tatlıların yapılma sıklıklarına ait bilgilere yer verilmiştir. Buna göre tatlılar yapılma sıklıklarına göre sırasıyla; ayda 1 defa (10), haftada 1 defa (3), 3 ayda 1 defa (2), yılda 1 defa (2), 2 haftada 1 defa (2), ayda 2 defa (1), boş zamanlarda (1), 2 ayda 1 defa (1), yılda 5 defa (1) ve nadiren (1) olmak üzere 10 alt kod yer almaktadır. Tatlıların en fazla ayda 1 defa yapıldığı bulgulanmıştır.



Şekil 3. Tatlıların yapılma sıklığı kod-alt kod bölümler modeli

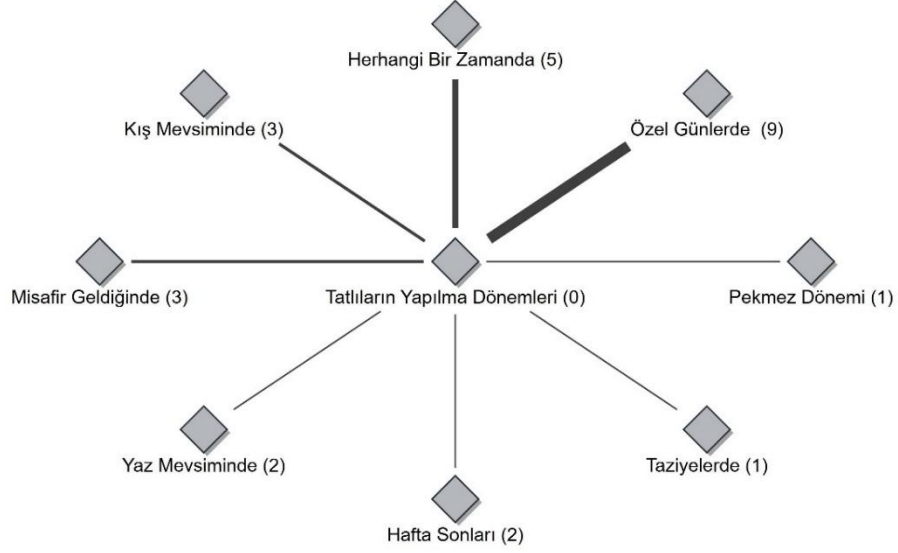
Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K9: "... ayda bir bazen haftada bir..."

K21: "...nadir..."

K10: "...yılda 5 defa yaparım..."

Şekil 4'te tatlıların yapılma dönemlerine ait alt-kod alt modeline yer verilmiştir. Buna göre; özel günlerde (9), herhangi bir zamanda (5), kış mevsiminde (3), misafir geldiğinde (3), yaz mevsiminde (2), hafta sonları (2), taziyelerde (1) ve pekmez dönemi (1) olmak üzere 8 alt kod belirlenmiştir. Katılımcıların en fazla özel günlerde en az ise taziyelerde ve pekmez döneminde Karaman iline özgü tatlıları yaptıkları tespit edilmiştir.



Şekil 4. Tatlıların yapılma dönemleri kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K9: "... ayda bir bazen haftada bir..."

K13: "...hava soğduğunda tatlı canımız istediği zaman..."

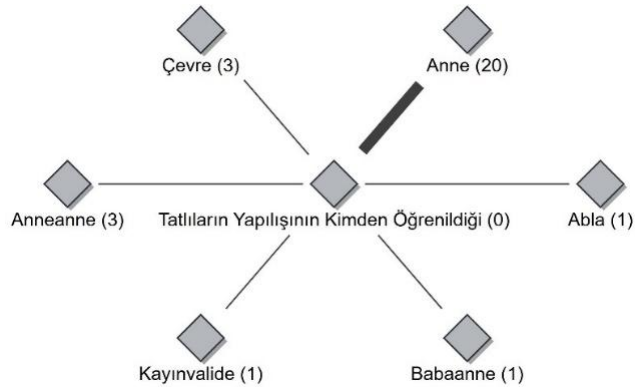
K21: "...bayramlarda özel günlerde, taziye giderken..."

K10: "...yılıda 5 defa yaparım..."

K17: "...kışın besleyici olduğu için..."

K12: "...yaz aylarında..."

Karaman iline ait tatlıların yapılışının kimden öğrenildiğine yönelik kod-alt kod bölümler modeline Şekil 5'te yer verilmiştir. Buna göre; anne (20), çevre (3), anneanne (3), kayınvalide (1), babaanne (1) ve abla (1) olmak üzere 6 alt kod belirlenmiştir. Katılımcıların tatlıların yapılışını en fazla annelerinden öğrendikleri tespit edilmiştir.



Şekil 5. Tatlıların yapılışının kimden öğrenildiği kod-alt kod bölümler model

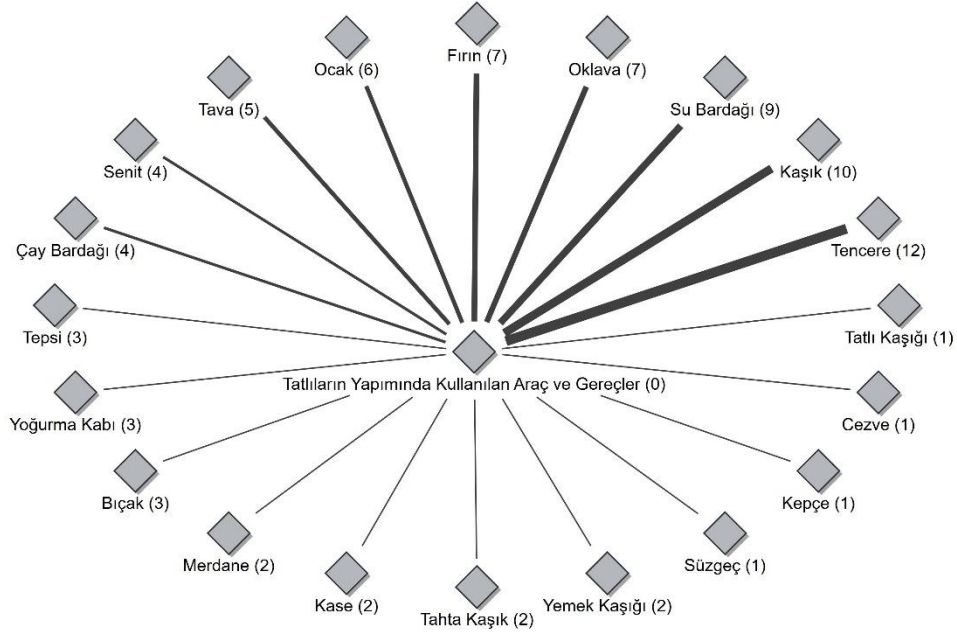
Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K3: "...annemden ve çevremden..."

K11: "...annem ananem çevremde bulunan tanıkıldıklarım..."

K14: "...annem ve kayınvalidemden..."

Şekil 6'da tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçler kod-alt kod modeline yer verilmiştir. Tencere (12), kaşık (10), su bardağı (9), oklava (7), fırın (7), ocak (6), tava (5), senit (4), çay bardağı (4), tepsi (3), yoğurma kabı (3), bıçak (3), merdane (2), kâse (2), tahta kaşık (2), süzgeç (1), kepçe (1), cezve (1) ve tatlı kaşığı (1) olmak üzere 20 alt kod bulgulanmıştır. Buna göre katılımcıların tatlı yapımında en fazla tencere, kaşık ve su bardağı en az ise süzgeç, kepçe, cezve ve tatlı kaşığı gibi araç ve gereçleri kullandıkları belirlenmiştir.



Şekil 6. Tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçler kod-alt kod bölümler modeli

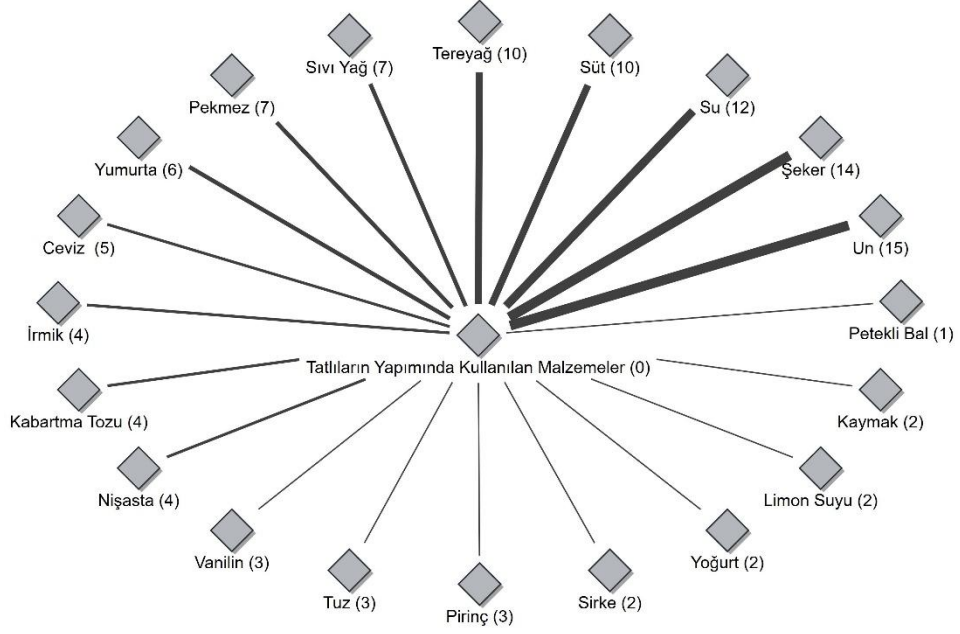
Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K2: "...oklava, senit, ocak, fırın, tava..."

K12: "...tencere, süzgeç, kâse, ocak, bıçak, fırın..."

K15: "...tencere, ocak, kaşık, kâse, çay bardağı, su bardağı..."

Tatlıların yapımında kullanılan malzemeler kod-alt kod modeline Şekil 7'de yer verilmiştir. Buna göre; un (15), şeker (14), su (12), süt (10), tereyağ (10), sıvı yağ (7), pekmez (7), yumurta (6), ceviz (5), irmik (4), kabartma tozu (4), nişasta (4), vanilin (3), tuz (3), pirinç (3), sirke (2), yoğurt (2), limon suyu (2), kaymak (2) ve petekli baş (1) olmak üzere 19 alt kod belirlenmiştir. Modele dahil olmayan ve en az sıklıkta kullanılan kodlar ise kepek (1), bal (1), kuş üzümü (1), dolmalık fıstık (1), safran (1), gül suyu (1), elma (1), margarin (1) ve yufka (1) olmak üzere 9 alt kod daha bulgulanmıştır. Tatlıların yapımında en fazla kullanılan malzemelerin un, şeker ve su olduğu tespit edilirken en az kullanılan malzemelerin ise sirke, yoğurt, limon suyu, kaymak ve petekli baş olduğu belirlenmiştir.



Şekil 7. Tatlıların yapımında kullanılan malzemeler kod-alt kod bölümler modeli

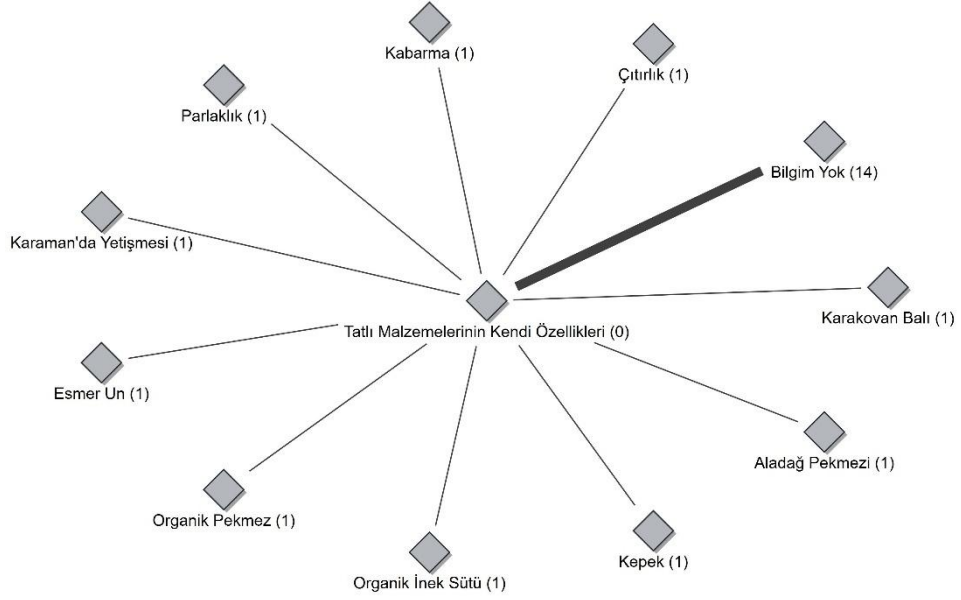
Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K6: "...1 çay bardağı pirinç, 6 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker, 3 tatlı kaşığı nişasta..."

K13: "...baklava tarifi: 1 adet yumurta, 20 gr yoğurt, 10 rg sirke, tereyağ 125 gr, bir tutam tuz, aldığı kadar un, 100 ml sıvı yağ..."

K16: "...220 gram un, 125 gram tereyağı, 240 gram şeker, 300 gram süt ya da su ve isteğe bağlı bir miktar ceviz içi..."

Şekil 8'de tatlı malzemelerinin kendi özelliklerinin kod-alt kod modeline yer verilmiştir. Buna göre; bilgin yok (14), çıtırlık (1), kabarma (1), parlaklık (1), Karaman'da yetişmesi (1), esmer un (1), organik pekmez (1), organik inek sütü (1), kepek (1), Aladağ pekmezi (1), karakovan balı (1) olmak üzere 11 alt kod belirlenmiştir. Buna göre katılımcılarının çoğunluğunun Karaman iline özgü tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin özelliklerine yönelik bilgilerinin az olduğu bulgulanmıştır. Bunun yanı sıra bazı katılımcılar yöreye özgü gıda malzemelerinin kullanımının önemli olduğunu belirtmişlerdir.



Şekil 8. Tatlı malzemelerinin kendi özellikleri kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K2: *"...kendine özgü özellikleri çıtırılık vermesi daha kabartıcı olması daha iyi parlak gözükmesi..."*

K7: *"...Karaman'da yetişmesi..."*

K15: *"...unun esmer undan tercih edilmesi..."*

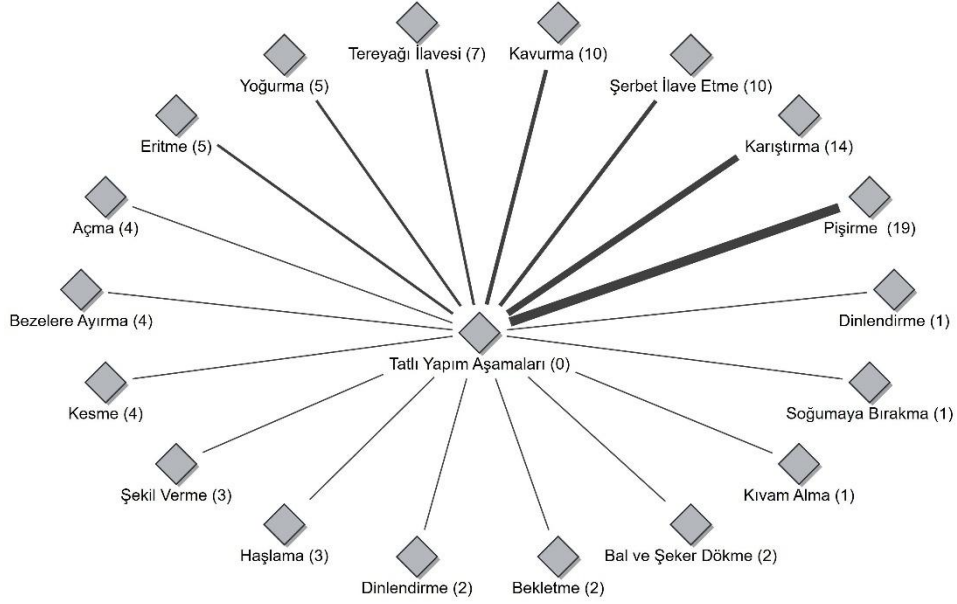
K17: *"...pekmezi kendimiz yapıyoruz..."*

K18: *"...sütü organik inek sütü katarım..."*

K19: *"...eski zamanlarda değirmene buğday öğütme ye gidildiğinde buğdayın kepegi ile yapılan bir ürün zamanla unla yapılmaya başlamış..."*

K21: *"...Aladağ pekmezi ve karakovan balı olursa güzel olur..."*

Tatlıların yapım aşamalarına ait bilgilere Şekil 9'da yer verilmiştir. 18 alt kod; pişirme (19), karıştırma (14), şerbet ilave etme (10), kavurma (10), tereyağ ilavesi (7), yoğurma (5), eritme (5), açma (4), bezelere ayırma (4), kesme (4), şekil verme (3), haşlama (3), dinlendirme (2), bekletme (2), bal ve şeker dökme (2), kıvam alma (1), soğumaya bırakma (1) ve dinlendirme (1) şeklindedir. Buna göre katılımcılar tatlı yapım aşamasında pişirme, karıştırma, şerbet ilave etme ve kavurma işlemleri yapmaktadır. Öte yandan tatlı yapım aşamasında en az kıvam alma, soğumaya bırakma ve dinlendirme yaptıklarını ifade etmişlerdir.



Şekil 9. Tatlıların yapım aşamaları kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K1: "...ilk önce malzemeleri karıştırım sonra şekil veririm sonra da pişiririm..."

K2: "...bütün malzemeleri karıştırma dinlendirme aşaması, oklava ile açma aşaması, yağda dökme ve pişirme aşaması ve şerebetleme aşaması..."

K3: "...un helvası yapılış aşamaları; Süt veya su hangisini tercih ettiyseniz kaba alınır ve şekeri içine ilave edip şeker eriyene kadar karıştırılır. Daha sonra o bi kenarda beklerken pişireceğimiz tencerenin içine tereyağ alırız ve eritiriz. Ardından un eklenir ve isteğe bağlı ceviz içi eklenir. Orta ateşte rengini alana kadar (10-15 dk) kavrulur. Sonra ocağın altı kısılır ve üzerine hazırladığımız ve beklettiğimiz soğuk şerbet dökülür ve sürekli karıştırılır. İlk başta cıvık bi kıvamda olur ama karıştırdıkça kıvamını alır. Kıvamını tam olarak aldığıında ocak kapatılır ve 5 dk bekletilip servis edilir..."

K4: "...baklavanın önce hamurunu yoğuruyoruz. Sonra bezelere ayırıp tabak büyüklüğünde aralarına nişasta koyarak merdane yardımıyla tepsiye göre açıyoruz. Cevizi de arasına koyup, baklava dilimi kesiyoruz. Üzerine tereyağını eritip döküyoruz. Sonra fırında kızarıyor, soğuk şerbeti üzerine döküyoruz..."

K5: "...oklavadan çekmenin hamurunu yoruyoruz. Tek tek açıyoruz. Arasında cevizi serpip oklava da kıvırıyoruz. Daha sonra fırın tepsisine diziyoruz. Üzerine kızgın tereyağı döküyoruz. Fırında pişirip şerbet soğuk kendi sıcak tatlımızı döküyoruz. Palizeye un su pekmez dökülüp krema kıvamına gelince tabaklara koyuyoruz. Üzerine tereyağı ve cevizi döküyoruz tereyağını tavada yakıp servis ediyoruz..."

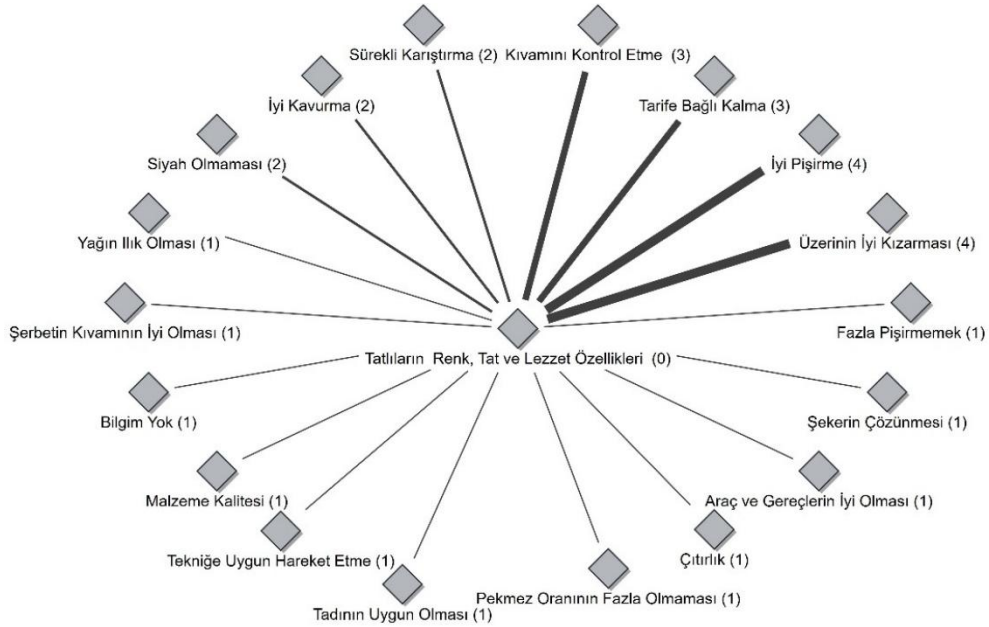
K19: "...lokur: Önce şerbetini hazırlıyorum şeker ve su ile. Daha sonra limon suyu ekliyorum. Ardından soğumaya bırakıyorum. Hamura geçiyorum. Yoğurt, sıvı yağ, toz şeker, kabartma tozu ve vanilini karıştırıp ardından un ekleyerek hamurumu elde ediyorum. Sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp top şekline getiriyorum. Hamurları pişirmeye geçiyorum. Önceden ısınmış 180 derece fırında 25 dakika pişiriyorum. Daha sonra da şerbetliyorum. Zerde: Önce safranı hazırlıyorum. İlk suda bekleterek aromasını ve renginin çıkmasını bekliyorum. Ardından pirinçlere geçiyorum. Soğuk suyla yıkıyorum önce ardından kaynamış suya pirinçleri ekliyorum ve 11 dakika kadar kısık ateşte pişiriyorum. Sonra tatlandırmaya geçiyorum. Haşladığım pirince şekeri ekliyorum ve eriyene kadar karıştırıyorum ardından da

safranı ekliyorum. Daha sonra nişastayı ekliyorum. Nişastayı ekmeden su ile nişastayı çözüyorum. Ve sonra ekleyim karıştırıyorum ardından da pişiriyorum az. Son olarak da gül suyumu ekleyip karıştırıyorum. Ayrı bir tavada kavurduğum dolmalık fıstıkları da zerdeye ekliyorum. Kuş üzümünü de suda az yumuşattıktan sonra tatlıma ekleyip bitiriyorum...”

K9: “...pirinci haşlıyorum ardından şekeri ekliyorum ve kaynatıyorum. Sonra nişastayı ekliyorum. Az daha kaynattığım da hazır...”

K21: “...guymak için kaymak tavaya koyulur. Köpürene kadar pişirilir ateş alıp un ilave edilir. Topaklanmasın diye karıştırılıp tekrar ateşe koyulur. Rengi dönünce servis tabağına koyulur. Üzerine bal ilavesi yapılarak yenir. Nişan helvası un tavaya alınıp kavrulur pekmez ve ceviz ilave edilir bir süre pişirilir tepsiye dökülüp baklava dilimi kesilir üzerine tereyağ gezdirilir...”

Şekil 10’da tatlıların renk, tat ve lezzet özelliklerinin kod-alt kod modeline yer verilmiştir. Buna göre; üzerinin iyi kızarması (4), iyi pişirme (4), tarife bağlı kalma (3), kıvamını kontrol etme (3), sürekli karıştırma (2), iyi kavurma (2), siyah olmaması (2), yağın ılık olması (1), şerbetin kıvamının iyi olması (1), bilgim yok (1), malzeme kalitesi (1), tekniğe uygun hareket etme (1), tadının uygun olması (1), pekmez oranının fazla olmaması (1), çıtırılık (1), araç ve gereçlerin iyi olması (1), şekerin çözünmesi (1), fazla pişirmemek (1) olmak üzere 18 alt koddan oluşmaktadır. Katılımcılar tatlıların renk, tat ve lezzet özelliklerinde üzerinin iyi kızarması, iyi pişirme, tarife bağlı kalma, kıvamını kontrol etme, sürekli karıştırma, iyi kavurma, siyah olmaması gibi özelliklere dikkat edilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir.



Şekil 10. Tatlıların renk, tat ve lezzet özellikleri kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K21: “...unun kavrulması önemli...”

K20: “...kepek ve tereyağının yanmaması gerekir...”

K19: “...şekerin sütte çözülmesi gerekmekte...”

K18: “...iyi pişmesi gereklidir...”

K17: "...iyice pişmesine ve kovanın iyi olması önemli..."

K16: "...kıvamına bakarım..."

K14: "...güzel kızarması, çıtır olması, şerbetin kıvamının iyi olması gerekir..."

K13: "...sürekli karıştırılmalı açık renkli olmasına dikkat edilmeli..."

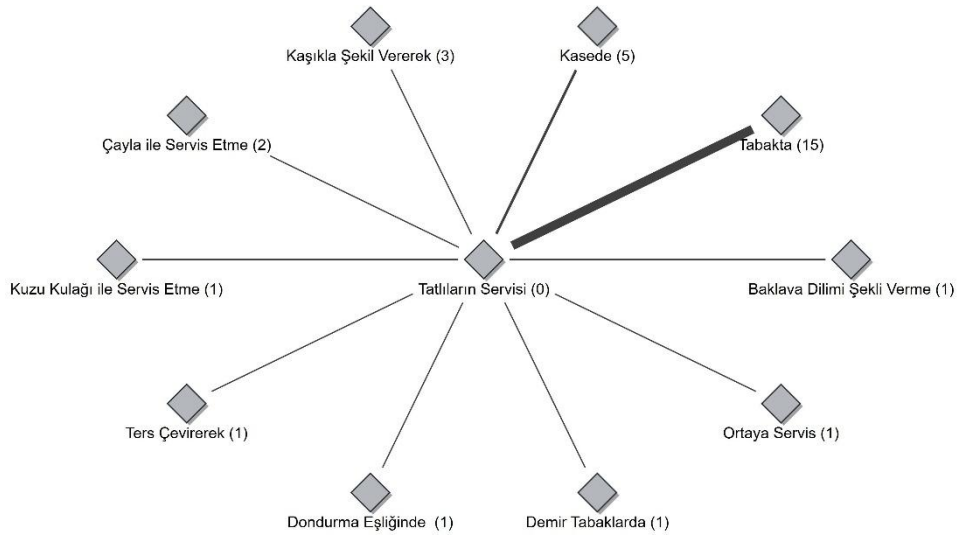
K9: "...kullanılan malzemelerin ve tekniklerin doğru olması. Tariflerin gramaj ile yapılması..."

K4: "...un helvası için; İstenilen kıvamda olamsı için hiç durmadan ve güçlü bir şekilde karıştırılması lazım..."

K5: "...rengi çok siyah olmayacak şekilde tadı tüm pekmez gelmeyecek şekilde..."

K6: "...pekmez oranı fazla olursa rengi koyu olur buna dikkat edilir..."

Tatlıların servisi kod-kod alt modeline Şekil 11'de yer verilmiştir. 10 kod alt tespit edilmiştir. Bunlar; tabakta (15), kâsede (5), kaşıkla şekil vererek (3), çayla servis etme (2), kuzu kulağı ile servis etme (1), ters çevirerek (1), dondurma eşliğinde (1), demir tabaklarda (1), ortaya servis (1), baklava dilimi şekli verme (1) şeklindedir. Karaman iline özgü tatlıların servisinde genellikle tabak ve kâseden yararlanıldığı nadiren ise demir tabaklar kullanıldığı bulgulanmıştır. Bununla birlikte tatlıların servisinde çay, dondurma, kuzu kulağı gibi yardımcı malzemelerle servis edildiği ve şekil verirken ters çevirerek, kaşıkla ve baklava dilimi şeklinde sunuldukları belirlenmiştir.



Şekil 11. Tatlıların servisi kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K1: "...tabağa koyarak servis ederim..."

K2: "...tabaklara ikişer konulup çayla servis edilir..."

K10: "...kendine özgü bir servis şekli yok, o yüzden kendime göre bir sunum ayarlıyorum. Lokur tatlısını beyaz bir sunum tabağında servis ederim. Zerdeyi ise bardak şeklinde kâse ile servis ederim, bu şekilde daha güzel görünüyor..."

K11: "...sunum tabağında yapıyorum eskiden o şekilde servis ediliyordu..."

K14: "...köy kuzu kulağı adında bir yeşillik var onunla yenince daha lezzetli oluyor..."

K16: "...tabağa güzelce yayılır ve üzerine kaşıkla şekil verilir..."

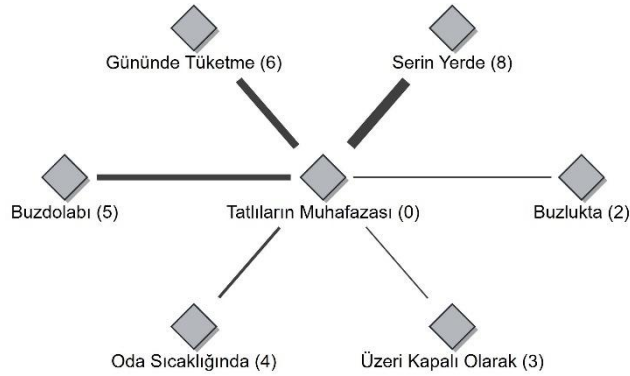
K18: "...kâseye koyup tabağa ters çeviririm..."

K20: "...servis tabağına bütün tatlı dökülür ve üzerine kaşıkla geleneksel bir şekillendirme yapılır..."

K21: "...demir tabaklarda ortaya servis edilir..."

K15: "...guymak servis tabağında kaşıkla şekil vermeli. Helva ise baklava dilimi kesilmeli..."

Şekil 12'de tatlıların muhafazası kod-alt kod modeline yer verilmiştir. Buna göre serin yerde (8), gününde tüketme (6), buzdolabı (5), oda sıcaklığında (4), üzeri kapalı olarak (3) ve buzlukta (2) olmak üzere 6 alt kod belirlenmiştir. Tatlıların muhafazasında serin yerde, buzdolabında, buzlukta ve oda sıcaklığında bekletilerek tüketilmeleri gerektiği tespit edilmiştir. Öte yandan bazı tatlıların gününde ve üzeri kapalı olacak şekilde tüketilmelerinin daha uygun olacağı bulgulanmıştır.



Şekil 12. Tatlıların muhafazası kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K1: "...bir gün geçtikten sonra buzdolabına koyarım..."

K2: "...buzlukta muhafaza edilebilir..."

K4: "...serin yerde..."

K6: "...oklavadan çekme şerbeti dökülmeden uygundur. Fakat un helvası ve palize saklanamaz bir iki gün içinde tüketilmelidir..."

K10: "...uygundur bence. Lokur tatlısı şerbetli bir tatlıdır aynı kalburabastı vb. gibi. Zerde ise pirinç tatlısıdır sütlaç vb. gibi. Bunları da kalburabastı ve sütlaç gibi soğuk ortamda ve kapalı cam nesnelere muhafaza edebiliriz..."

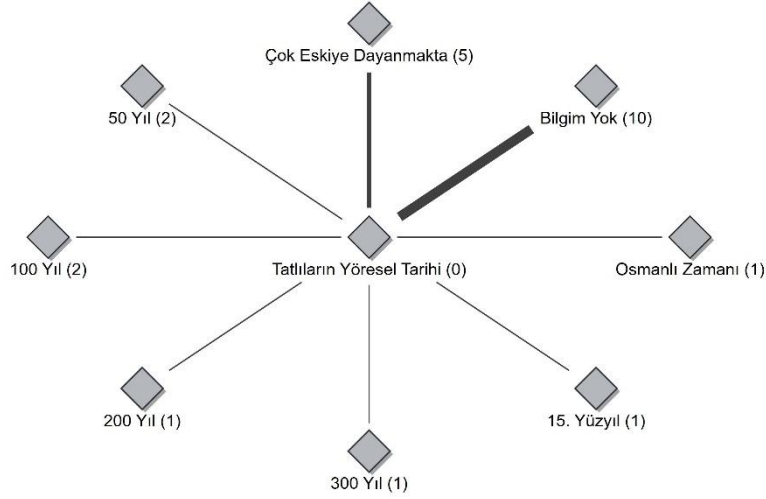
K11: "...1-2 gün edilir. Buzdolabında, tabakların üstünü kapatarak..."

K16: "...oda sıcaklığında üzerine peçete konularak muhafaza edilebilir..."

K17: "...muhafaza edilmeye uygun değil durdukça koyulaşır..."

K20: "...bu tatlılar genelde hemen yapıp yenilirse daha güzel olur..."

Tatlıların yöresel tarihine Şekil 13'te yer verilmiş olup toplamda 8 alt kod belirlenmiştir. Bunlar sırasıyla; bilgim yok (10), çok eskiye dayanmakta (5), 50 yıl (2), 100 yıl (2), 200 yıl (1), 300 yıl (1), 15. Yüzyıl (1) ve Osmanlı zamanı (1) şeklindedir. Katılımcıların çoğunluğunun Karaman iline ait tatlıların yöresel tarihi hakkında bilgi sahibi olmadığı tespit edilmiştir.



Şekil 13. Tatlıların yöresel tarihi kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K21: "...uzun yıllardır..."

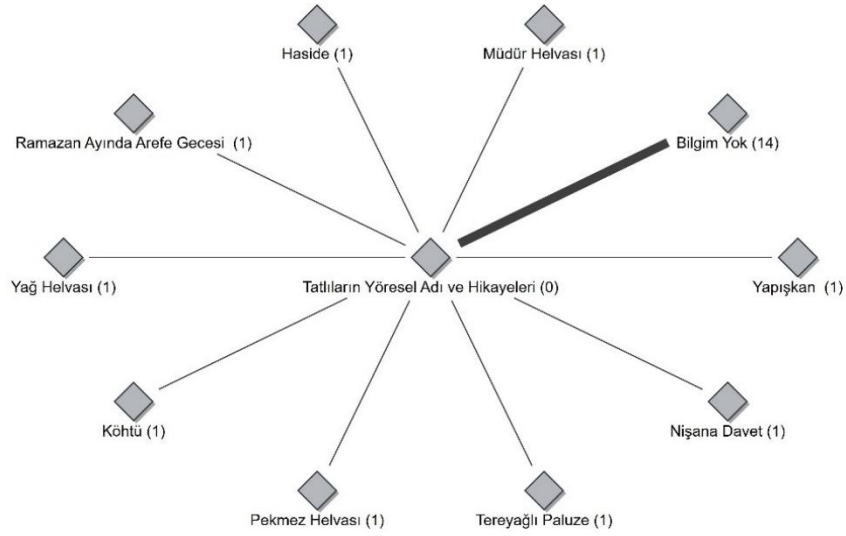
K20: "...çocukluğumdan beri yapılıyor..."

K8: "...vardır ama benim bilgim yok..."

K14: "...Osmanlı'dan bu yana..."

K7: "...evet yaparken tarihçelerine de bakıyorum. Net olarak bir tarih olmasa da Lokurun 200-300 yıllık bir geçmişi, Zerde ise 15. yüzyıldan beri yapıldığını okumuştum..."

Şekil 14'te tatlıların yöresel adı ve hikayeleri kod-alt kod modeline yer verilmiştir. Buna göre; bilgim yok (14), müdür helvası (1), haside (1), Ramazan ayında Arefe gecesini (1), yağ helvası (1), köhtü (1), pekmez helvası (1), tereyağlı paluze (1), nişana davet (1) ve yapışkan (1) olmak üzere 10 alt kod belirlenmiştir. Katılımcıların Karaman iline özgü tatlıların yöresel adı ve hikayelerine yönelik olarak çoğunlukla bilgi sahibi olmadıkları tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra bazı tatlıların müdür helvası, haside, yağ helvası, köhtü, yağlı paluze, pekmez helvası, tereyağlı paluze ve yapışkan olmak üzere farklı isimlerle ifade edilebildiği bulgulanmıştır.



Şekil 14. Tatlıların yöresel adı ve hikayeleri kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K21: "...nişan helvası eskiden evin en küçük kızı tepsi elinde komşuların kapısını çalar ve akşamki nişana davet yapar. Tepsideki tatlıdan ikram eder. Akşam bekliyoruz deyip diğer komşuya geçer onun için adı nişan helvasıdır..."

K20: "...pekmez helvası, tereyağlı paluze..."

K19: "...bu konuyla ilgili bilgim yok..."

K13: "...köhtü ismiyle de biliniyor..."

K12: "...yağ helvası..."

K9: "...zerde pilav. Hikayesi şu şekilde; Ramazan'da davulcular arefe gecesi zerde pilav yapılması için insanları kaldırırdı..."

K8: "...zerde bazı illerde de meşhur, o yüzden Karaman'da Zerde denir. Lokur ise Karaman'da tatlı olmayan şekli de yapılır. O yüzden lokur tatlısı denir. Hikâye vb. şeylerini var mı bilmiyorum..."

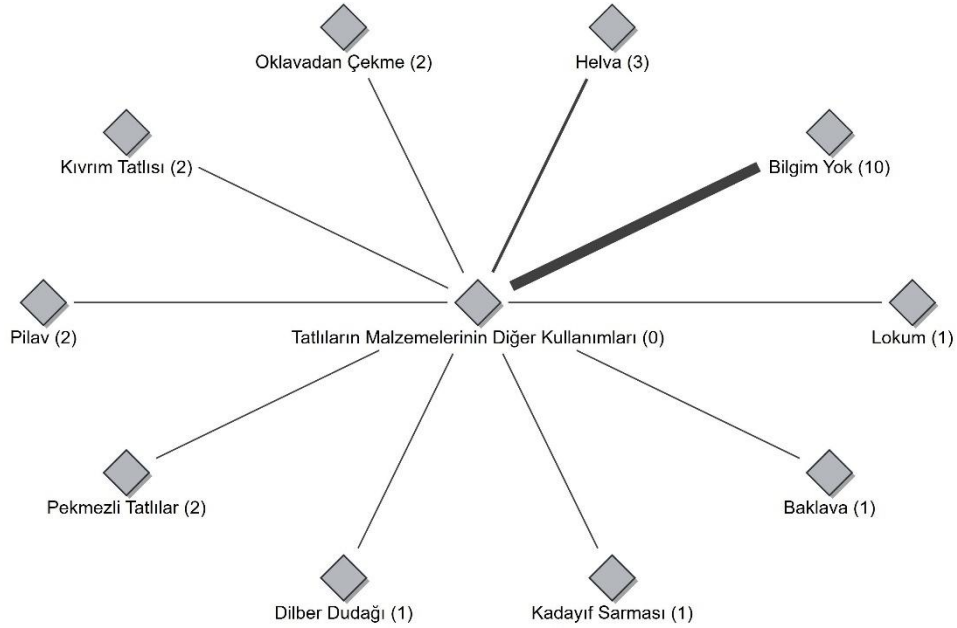
K5: "...var palizeye başka yerde haside deniyor..."

K3: "...Karaman'ın Taşkale köyünde un helvası "Müdür Helvası" olarak geçer. Sebebi; zahmetli olduğu için eskiden köye gelen öğretmen ve müdürlere yapılırmış. Bu yüzden ismi Taşkale köyünde Müdür helvası olarak geçer..."

K11: "...un helvası, yapışkan deniliyor bizim köyde..."

Karaman iline ait tatlıların malzemelerinin diğer kullanımlarının kod-alt kod modeline Şekil 15'te yer verilmiştir. Kodlar; bilgim yok (10), oklavadan çekme (2), kıvrım tatlısı (2), pilav (2), helva (3), pekmezli tatlılar (2), dilber dudağı (1), kadayıf sarması (1), baklava (1), lokum (1) olmak üzere 10 alt koddan oluşmaktadır. Tatlıların malzemelerinin diğer kullanımları açısından katılımcıların çoğunluğu bilgilerinin olmadığını ifade ederken bazı katılımcılar malzemelerin çeşitli şerbetli tatlılar,

lokum, helva, pekmezli tatlılar gibi tatlıların yapılabileceğini ifade etmişlerdir. Öte yandan bazı katılımcılar tatlı malzemelerinden pilavın da yapılabileceğini belirtmişlerdir.



Şekil 15. Tatlıların malzemelerinin diğer kullanımları kod-alt kod bölümler modeli

Aşağıda katılımcıların ifadelerine yer verilmiştir;

K1: "...vardır ama benim bilgim yok..."

K2: "...oklavadan çekme, kıvrı, dilber dudağı..."

K4: "...ceviz ile kadayıf sarması..."

K5: "...oklavadan çekme hamuru ile baklavada yapılır..."

K8: "...yani bildiğim kadarı ile zerdede kullandığımız safran ve pirinç ile sarı pilav yapılabilir. Gül suyu lokum ya da diğer şerbetli tatlılarda kullanılabilir. Dolmalık fıstık da helvada ya da dolmanın içinde bulunabilir..."

K9: "...un helvası, yapışkan deniliyor bizim köyde..."

K13: "...pekmez başka tatlarda da kullanılabilir..."

K14: "...yufkadan diğer çeşitlerde yapılabilir. Kıvrım tatlısı, oklavadan çekme..."

K19: "...helva olabilir buradaki malzeme kaymak olduğu için helvadan ayrılıyor sanırım..."

3. SONUÇ

Bu çalışma, Karaman mutfağının değerli bir ögesi olan yöresel tatlıların çeşitliliğini, üretim süreçlerini, tüketim alışkanlıklarını ve toplumsal yapısını detaylı bir şekilde incelemiştir. Çalışma tatlıların kültürel ve tarihsel boyutunu, mutfak geleneklerinin sürdürülebilirliğini ve gastronomi açısından önemini ortaya koymaktadır. Katılımcıların tamamının kadınlar ve çoğunluğunun ev hanımlarından oluşması çalışmanın sınırlılığını oluşturmakla birlikte bu kültürün özellikle aile içinde korunduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük bir kısmının tatlı yapmayı annelerinden öğrendiği bulgulanmıştır. Anneanneler ve çevre gibi diğer bilgi kaynakları da bu süreci desteklemektedir. Bu bulgu, bilgi aktarımının aile içinde devam ettiğini ve Karaman mutfağının sürdürülmesinde önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Karaman mutfağına özgü 15 tatlı tespit edilmiş ve bunlar arasında baklava ile palizenin en popüler tatlılar olduğu belirlenmiştir. Bu tatlılar literatür ile (Sezgin, 2021; Kavak ve Peşerken, 2022; Şen, 2021; Aslan, Güldemir ve Işık, 2019; Toklu, 2020; Yurday ve Kingır, 2019; Sarı Gök ve Ünal, 2021, Duru, 2020) desteklenmektedir. Şerbetli tatlılar, palize, helvalar, sütlaç, zerde, lokur tatlısının yörede öne çıkması bu tatlıların Karaman mutfağındaki yerini ve kültürel zenginliğini ortaya koymaktadır.

Katılımcıların çoğunluğunun 10-30 yıldır tatlı yaptıkları tespit edilmiştir. Bu durum, geleneksel bilgilerin uzun yıllar boyunca devam ettiğini göstermektedir. Tatlılar genellikle ayda bir kez yapılmakta ve çoğunlukla özel günler, kış ve yaz mevsimlerinde yapılmaktadır. Bu, tatlıların yapımında özel günlerin ve mevsimlerin etkisini göstermektedir. Tatlı yapımında kullanılan araç ve gereçlerin büyük ölçüde geleneksel unsurlardan oluştuğu bulgulanmıştır. Tencere, tahta kaşık, merdane, oklava, senit ve su bardağı gibi araçların sık kullanılması, Karaman mutfağının geleneksel yapısına işaret etmektedir. Bunun yanı sıra, fırın, ocak, kepçe gibi modern gereçlerinin de kullanılması, yöresel mutfağın modern mutfak ile bütünleştiğini göstermektedir.

Tatlı yapımında kullanılan malzemeler arasında un, şeker, su ve tereyağ gibi temel malzemelerin öne çıktığı görülmektedir. Bunun yanı sıra pekmez ve ceviz gibi yerel malzemeler kullanılmaktadır. Malzeme kullanımındaki bu çeşitlilik, Karaman mutfağının ekonomik sürdürülebilirliği açısından önemini vurgulamaktadır. Katılımcıların çoğu, kullanılan malzemelerin özellikleri hakkında sınırlı bilgiye sahiptir. Ancak, bazı katılımcılar yerel malzemelerin önemine dikkat çekmiştir. Bu durum, yörede malzeme kalitesinin farkındalığını artırmak için tanıtım çalışmalarına ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Tatlı yapımında uygulanan pişirme, kavurma, şerbetleme ve karıştırma gibi tekniklerin en yaygın yöntemler olduğu ortaya konmuştur. Bu yöntemler, tatlıların lezzet ve dokusunu belirleyen temel unsurlar arasında olduğu ve tatlıların renk, tat, lezzet ve sunum özelliklerinin Karaman mutfağındaki önemini göstermektedir. Tatlıların iyi pişirilmiş, şerbet kıvamı doğru ayarlanmış ve üzeri güzelce kızarmış olması gerektiği belirtilmiştir. Sunumda ise tabak ve kâse gibi modern araçların yanı sıra demir tabak gibi araçların kullanımı yöreselliğe dikkat çekmektedir.

Tatlıların genellikle serin yerlerde, buzdolabında veya oda sıcaklığında muhafaza edildiği bulgulanmıştır. Bazı tatlıların ise kısa sürede tüketilmesi gerektiği belirtilmiştir. Buna göre tatlıların lezzet ve özünü korumak için uygun saklama ortamlarının sağlanmasının önemini vurgulamaktadır. Tatlıların tarihsel kökenleri ve yöresel hikayeleri ele alındığında katılımcıların çoğu, tatlıların tarihine dair sınırlı bilgiye sahiptir. Bu durum bölgede yöresel tatlılar ile ilgili gerekli çalışmaların yürütülmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Yağ helvası ve tereyağlı paluze çalışmanın ortaya koyduğu yeni bilgilerden biri olup haside, köhtü, yapışkan, Müdür helvası, palize literatür (Şen, 2021; Sezgin, 2021;

Toklu, 2020; Kavak ve Peşerken, 2022; Yeşilçimen, İş ve Aylan, 2018; Yurday ve Kınır 2019, Duru, 2020) ile desteklenen tatlılar arasında yer almaktadır.

Tatlı yapımında kullanılan malzemelerin diğer ürünlerde de değerlendirilebileceği de çalışmanın diğer bir bulgusudur. Pekmez, ceviz, yufka gibi malzemelerin farklı tatlılarda kullanılması Karaman mutfağının çeşitliliğini ve yenilikçiliğini göstermektedir.

Sonuç olarak, Karaman'a özgü tatlılar, yalnızca gastronomik ürünleri ifade etmemekte aynı zamanda bölgenin tarihsel ve kültürel kimliğinin önemini yansıtmaktadır. Araştırma bulguları, bu tatlıların üretiminde yerel malzeme ve tekniklerin önemine dikkat çekmekle birlikte, kültürel mirasın korunması ve tanıtılması için daha fazla çalışma yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu çerçevede Karaman'a özgü yerel tatlıların coğrafi işaret ile tescillenmesi, çeşitli festivaller düzenlenmesi, tatlıların gastronomi turizmi kapsamında daha fazla değerlendirilmesi ve eğitim programları yoluyla yeni nesillere aktarılması, bu kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlayabilir. Gelecek çalışmalarda farklı demografik çeşitliliğe sahip örneklem grupları, araştırma yöntemleri, veri toplama teknikleri ve analizleri ile çalışılmasının literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (2018), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aslan, F. T., Güldemir, O. ve Işık, N. (2019), *Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Karaman Sempozyumu "Sosyal ve Beşeri Bilimler".
- Ay, M. (2019). *Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz*, İstanbul: Anı Bisküvi Kültür yayınları.
- Aymankuy, Y. Ve Sarioğlan, M. (2007), *Yiyecek-İçecek Felsefesi Ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi*, 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, 31-33.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2019), *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Pegem Akademi.
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S. ve Engin. Y. (2015), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Çelik Kader, B. (2020), *Destinasyon pazarlamasında yöresel mutfağın etkinliği Üsküp mutfağı*. Yüksek Lisans Tezi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. İstanbul.
- Duru, R. (2020), *Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı*, Konya: Duru Bulgur Yayınları.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017), *Türk Mutfağında Yolculuk*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2018), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Seçkin: Ankara.
- Işın, P. M. (2019), *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, (Cilt 2). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2019), *Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İrigüler, F. & Güler, M. E. (2015, Aralık, 10-12). *Türkiye'deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmüne bakışı [Konferans Sunumu]*. I. International Gastronomic Tourism Congress, İzmir.
- Kavak, S. ve Pekerşen, Y. (2022), *Yöresel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılmasında Yerel Halkın Tutumu: Karaman İlinde Bir Araştırma*. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 19(1), 59-80.
- Samancı, Ö. (2018), *Türk Mutfak Kültürü* (4. Bölüm: Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü), Eskişehir: T. C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sarı Gök, H. ve Ünal, İ. (2021), *Temel Bilgilerle Yöresel Mutfaklar*, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Sarıışık, M. (2019), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2019), *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Saruhan, Ş. C. ve Özdemirci, A. (2020), *Bilim, Felsefe ve Metodoloji*, İstanbul: Beta.
- Sezgin, E. K. (2021). *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları*, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Şanlıer, N. ve Ceyhun Sezgin, A. (2023), *Türk Mutfağı Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şavkay, T. (2000), *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank.
- Şen, A. (2021), *Türkiye Lezzet Rotaları İçinde Yazıcıoğlu, İ., Sormaz, Ü. ve Canbolat, C., (Ed.), Karaman, (ss. 459-478)*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2022), *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şimşek, N. ve Demir, Ş. (2022), *Tatlı ve Pasta Üretimi İçinde Akar Şahingöz, S., Şimşek, N. ve Demir, Ş. (Ed.), Geçmişten günümüze tatlı ve pastacılığın tarihi (ss. 1-21)*, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Toklu, S. (2020), *Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması*. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. Konya.
- Yeşilçimen, P., İş, M. ve Aylan, S. (2018), *Karaman'ın Sahip Olduğu Kültürel Mirasın Turizm Açısından Değerlendirilmesi*. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021), *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin: Ankara.
- Yurday, Y. İ. ve Kingir, S. (2019), *İç Anadolu Bölgesi Mutfağı*, M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*, (s. 373-450), Ankara: Detay Yayıncılık.

Yüncü, H.R. (2010), Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11 (27-34). Ankara.
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7584>. Erişim tarihi: 10.09.2024
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4404>. Erişim tarihi: 12.08.2024
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/9104>. Erişim tarihi:13. 09. 2024

SEKİZİNCİ BÖLÜM KARAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE İÇECEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ



1. GİRİŞ

Gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olarak kabul edilmektedir. Yemek ve kültür ilişkisi, gastronomi alanında mutfak kültürü kavramını ortaya çıkarmaktadır (Uygun, 2024: 138). İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir. Bunlara ek olarak, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadeleler, göçlerin oluşturduğu gelişmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42).

Yöresel mutfak ise bir ülkenin mutfak kültürünün temel taşıdır. Yöresel mutfak, belirli bir yere ait olan, yerel özellikler taşıyan yiyecek ve içecekleri anlatmak amacıyla kullanılan bir kavramdır. Yöresel mutfak kültürü 'yöresel doğal kaynaklardan elde edilebilen ve kültürel olarak kabul edilen belirli bir kültür içindeki tüm gıdalar' olarak tanımlanmaktadır. Yöresel mutfak kültürü, o bölgenin yöresel kimliğini, bölgede yaşamını sürdüren ve bu ürünleri yapan yöre halkının örf, adet ve geleneklerini yansıtmaktadır (Toklu, 2020: 16). Yöresel mutfak, kırsal bölgelerdeki kadının aile ve ülke ekonomisine sağladığı katkıyı artırarak, doğal ve kültürel mirasın korunmasında ve yöredeki yaşam standardının iyileşmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Yöresel mutfak, destinasyonların sahip oldukları cazibe unsurlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Her destinasyon, ziyaretçilerine sahip olduğu çekiciliklerinin yanı sıra bölgede yaşayan insanların mutfak kültürlerini de deneyimleme imkân sunmaktadır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin turistlerin seçim sürecinde motivasyon yaratıcı bir etkisi ve cazibe unsuru olması birçok çalışmada ortaya koyulmuştur. Yöresel yiyecekler ve içecekler turistler için bir pazar konumunda olduğu sürece turizmi güçlendirmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 64).

Çalışma, yöresel mutfak özelinde Karaman mutfak kültüründeki içecekleri araştırmak üzerine temellendirilmiştir. Araştırmanın temel amacı, Karaman mutfak kültürüne ait geleneksel ve yöresel içeceklerin envanterini oluşturmaktır. Çalışmanın alt amaçları ve hedefleri aşağıdaki gibidir:

- Türk mutfağına ait geleneksel içeceklerin sosyal ve kültürel önemini incelemek,
- Karaman mutfak kültüründeki içeceklerin hazırlanma süreçlerini, kullanılan malzemeleri, özel teknikleri ortaya koymak,
- İçeceklerin günlük yaşantı, özel günler, kutlamalar gibi sosyal olaylarla nasıl ilişkilendirildiğini ve toplumsal bellekteki yerini göstermek,
- Karaman mutfağı içecek kültürünün gelecekteki rolünü ve sürdürülebilirliğini değerlendirmek.

Bu temel ve alt amaçlar doğrultusunda gerçekleştirilecek olan bu araştırma, Karaman mutfağının içecek kültürünü anlamak, sözlü kaynağı yazılı kaynağa çevirmek ve gelecek kuşaklara taşımak amacıyla önemli bir katkı sunmayı hedeflemiştir. Literatürde Karaman mutfağına ait içeceklerle ilgili özel bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu bilgi doğrultusunda bu çalışmanın literatüre kazandırılması oldukça önemlidir.

1.1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu kısmında Karaman mutfak kültürü, içecek kavramı ve çeşitleri, içeceklerin beslenmedeki yeri, geleneksel içeceklerin sosyal ve kültürel önemi konuları hakkında bilgilere yer verilmiştir.

1.1.1. Karaman Mutfak Kültürü

Karaman mutfağının ortaya çıkmasında bu coğrafyada yaşayan Hitit, Roma, Bizans, Karamanoğulları ve Osmanlı gibi medeniyetlerin büyük etkisi olmuştur. Tarihten aldığı bu zenginliğin yanı sıra Konya'dan ayrılan bir şehir olması sebebiyle Konya mutfak kültürüyle de benzerlik göstermektedir. Karaman mutfağı İç Anadolu mutfak kültürünü birebir yansıtmaktadır (Yurday ve Kingir, 2022: 269).

Karaman hem karasal hem de ılıman iklimin egemen olduğu coğrafi konum üzerinde yer almaktadır. Akdeniz sahiline yakın olması sebebiyle şehrin sınırlarının güney hattında bulunan yerleşim yerlerinde ılıman iklim etkisi görülmektedir. İki iklim türünün etkisiyle Karaman'da pek çok ürün yetişmektedir. Bu ürünler; buğday, arpa, nohut, fasulye, mısır, soğan, sarımsak, şeker pancarı, bol miktarda elma, ayva, üzüm ve kirazdır. Ayrıca Karaman'da 'avar' olarak nitelendirilen domates, biber, salatalık, patlıcan, fasulye, kabak vb. sebzeler de yetiştirilmektedir. Avar, Türk Dil Kurumu Derleme sözlüğünde tarladaki sebze, sebze bahçesi gibi anlamlara gelmektedir. Bu durum Karaman'da sebzelere neden avar denildiğini açıklar niteliktedir (TDK, 2024). Bu bölgede geniş mera alanlarının varlığı, özellikle küçükbaş hayvancılığın gelişmesine yol açmıştır. Nüfusun yarısı kırsal alanlarda tarım ve hayvancılıkla uğraşmaktadır. Dağlık kesimlerde koyun, keçi ve kümes hayvanları yetiştirilmekte, yaylacılık geleneği sürdürülmektedir. İl merkezinde ise sanayi ve hizmet sektöründe çalışanların sayısı fazladır. Bunun nedeni, organize sanayi bölgesindeki gıda fabrikalarının yüksek istihdam sağlamasıdır. Bölgenin mutfak kültürü; gelenekler, inançlar, sosyoekonomik durum, bitki örtüsü, tarım ve hayvancılık gibi faktörlerden etkilenmiştir (Duru, 2022: 31; Aslan, vd. 2019: 231).

Karaman mutfağı, zengin ve çeşitli yemekleriyle dikkat çekmektedir. Bu yöreye özgü yemekler arasında 'arabaşı çorbası', 'calla', 'gılan böreği', 'guymak', 'zülbiye', 'batırık', 'zerde', 'palize tatlısı', 'çullama (saçaklı köfte)', 'fırın kebab', 'bıldırcın dolması', 'köy dolması (ilisıra dolması)', 'töğmeken', 'domates dolması', 'lokur', 'eğey dolması', 'etli kuru fasulye', 'papara' ve 'sulu pilav' bulunmaktadır (Yüncü, 2019: 71). Karaman mutfağında kullanılan geleneksel araç gereçlere bakıldığında; bakır kazanlar, tabaklar ve tencereler, su testileri, su kabağından yapılan kepeçler ve tahta kaşıklar kullanılmaktadır. Süt, bakır 'çingillere'¹⁰ sağılır, 'hareni' adı verilen kazanlarda pişirilir ve çitilde mayalanır. Pişirme yöntemleri arasında ızgara, haşlama, buğulama ve kızartma gibi teknikler kullanılmaktadır. Geleneksel olarak yemekler odun-saman ateşiyle tandırda veya ocakta pişirilmektedir. Eskiden yemekler bakır sinilerde ortaya getirilir ve tahta kaşıkla yenirdi. Tüm yemekler (tatlı hariç) aynı anda tek bir kaptan sunulurdu ve herkes bu kaptan yerdi. Ancak, günümüzde modern sofraya geçiş yaşanmış olup, özel davetlerde kadın ve erkekler için ayrı sofralar kurulması geleneği devam etmektedir. Karaman'da öğünler sabah, öğle, akşam ve 'yat geberlik' olarak ayrılmaktadır (Yeşilçimen, 2024). Yat geberlik, gece öğünü anlamına gelmektedir. Yat geberlik, Konya mutfağında da bulunan bir öğündür. Yat geberlik öğününde genellikle akşam yemeğinde ne kalmış ise sofraya onunla hazırlanırdı. Bu gece öğününe yat geberlik denmesinin sebebine Seçim (2021: 62) çalışmasında şöyle yer vermiştir: Geceyi dışarıda geçiren erkekler, gece yarısı eve döndüklerinde, hanımlarından içki sonrası için bir çorba veya kahvaltı hazırlamalarını isterlermiş. Hanımlar, bu isteği saygı gereği geri çeviremezmiş, ancak içlerinden 'Bunu

¹⁰ Çingil: Küçük bakraç (TDK Güncel Türkçe Sözlük, 2024).

iç, yat geber başka zahmetin olmasın' diye düşünürlermiş. Bu nedenle, bu öğün yat geberlik olarak anılmaya başlanmıştır.

İnsan yaşamının üç temel 'geçiş' dönemi vardır: doğum, evlenme ve ölüm. Bu önemli geçişlere, çeşitli adet, ritüel, tören gibi uygulamalar eşlik etmektedir. Bu uygulamaların temel amacı, bireyin yeni durumunu kutlamak ve kutsamak, aynı zamanda bu geçiş süreçlerinde yoğunlaştığı düşünülen tehlike ve olumsuz etkilerden korumaktır (Yeşil, 2014: 118). Geçiş dönemlerinde gıdalar, önemli sembolik ve ritüel işlevler üstlenmektedir. Bu dönemlerde sunulan yiyecekler ve içecekler, sadece besin olmanın ötesine geçerek, topluluğun kültürel değerlerini ve inançlarını yansıtmaktadır. Karaman'da, geçiş dönemlerinden biri olan doğumda, çocuğun cinsiyetine bağlı olarak farklı yiyecekler sunulması geleneksel bir uygulamadır. Erkek çocuk doğduğunda baklava, kız çocuk doğduğunda ise bisküvi ve lokum ikram edilir. Bir çocuğun ilk dişini çıkarması, 'diş buğdayı' adı verilen buğday temelli bir yiyecek ile kutlanır; Karaman'da bu kutlama 'diş bulguru' olarak adlandırılır. Sünnet merasimleri Karaman'da büyük önem taşır ve bu etkinliklerde misafirlere çeşitli ikramlar sunulur. Ancak günümüzde, zahmetli yemeklerin yerini daha pratik olan etli ekmek gibi yiyecekler almıştır. Asker uğurlama törenlerinde de askere gidecek genç, yakınları tarafından yemeğe davet edilir ve bu davette genellikle etli ekmek ya da etli pilav ikram edilir. Ölüm sonrası, taziye evinde yemek pişirilmemesi geleneği sürdürülmekte ve yemek ihtiyacı komşu ve akrabaların getirdiği yiyecek ve içeceklerle karşılanmaktadır (Çınar, vd. 2021: 11).

Coğrafi işaretler, yöresel mutfaklar ve gastronomi turizmi açısından büyük bir öneme sahiptir. Yöresel mutfaklar için coğrafi işaretler, yerel ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmasını sağlar, böylece bölgenin gastronomi turizmi için bir cazibe merkezi haline gelmesine katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda bakıldığında Karaman ilinde 14 tane coğrafi işaretli ürünün 12 tanesi gıda ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunlar; Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri (2017), Karaman Eksikara Üzümlü (2022), Ermenek Helvası (2022), Başyayla Karın Kaymağı (2023), Ermenek Batırması (2023), Karaman Guymak Tatlısı (2023), Karaman Kıрма Böreği (2023), Karaman İlisıra Dolması (2023), Karaman Şebit Pilavı (2023), Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği (2023), Karaman Mayalı (2024), Karaman Tahinli Pide (2024) şeklinde sıralanmaktadır. Coğrafi işaretli gıda ürünlerinin 11 tanesi mahreç işareti¹¹, 1 tanesi (Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri) menşe adı¹² şeklinde tescillenmiştir. İlk tescil tarihinin 2017 yılı olduğu ve gıda ürünlerinin 7 tanesinin 2023 yılında tescil edildiği görülmektedir (Türkpate, 2024).

1.1.2. İçecek Kavramı ve Çeşitleri

İçecek kavramı sıvı durumda ve tüketime uygun olan tüm maddelere verilen ortak bir isimdir. TDK Güncel sözlükte (2024) içecek tanımı için soğuk ve sıcak olarak içilebilen su, çay, meşrubat vb. tümü, içilebilir, içmeye elverişli olan şekilde tanımlanmıştır. İçeceklerin tanımı meyvelerden elde edilen ve özelliğine göre çeşitli gıdaların eklenmesiyle hazırlanan sıvılar şeklinde yapılmıştır. Bu tanım, 'meyvelerden elde edilen' ifadesini kullanması sebebiyle sınırlı kalmaktadır. Halbuki hayvansal içecekler de bulunmaktadır (Kılıç ve Albayrak, 2012: 711). Hayvanın sütünü doğrudan içmenin yanı sıra ayran, kefir gibi süt ürünü üretilip içilebilmektedir. Başka bir kaynakta içecek; su, aroma maddeleri ve/veya diğer bileşenler ile şeker eklenerek ya da eklenmeden uygun tekniklerle gazlı veya gazsız olarak üretilen ya da aromalı şurubun sulandırılmasıyla elde edilen çeşitli karışımlar olarak tanımlanmıştır. İçecekler, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, özelliklerine uygun tat,

¹¹ **Mahreç işareti:** Belirgin bir özelliği veya ünü, özdeşleştiği yöreden kaynaklanan ürünleri göstermektedir (Türkiye Kültür Portalı, ty).

¹² **Menşe adı:** Özelliklerini ürettiği yöreye borçlu olan ve tüm üretim süreçleri özdeşleştiği yörede gerçekleşen coğrafi işaretleri ifade etmektedir (Türkiye Kültür Portalı, ty).

kıvam ve görünümde olması önemlidir. Ayrıca içeceklerin türlerine has tat, koku, renk ve görünümüne sahip olmaları, yabancı tat ve koku barındırmamaları gerekmektedir (Megep, 2012: 3).

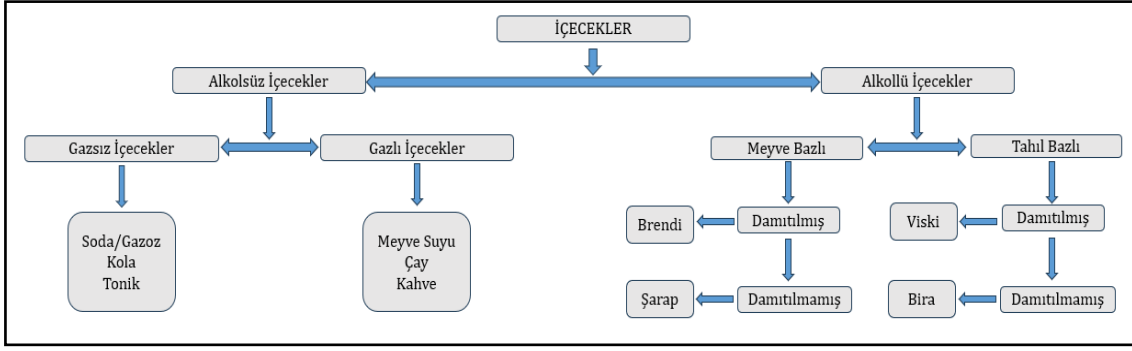
İçecek çeşitlerine geçmeden önce içecek ve içki kavramlarının farkına değinmek gerekmektedir. İçecek tanımlarına yukarıda yer verilmiştir. Bu tanımlardan anlaşıldığı üzere içecek; soğuk veya sıcak servis edilen, bitkisel veya hayvansal ürünlerden üretilen, pek çok çeşidi bulunan, sıvı durumda tüketilen besin maddeleri şeklinde özetlenebilmektedir. Yukarıdaki tanımlarda yer almasa da içecekler alkollü olarak da tüketilmektedir. Literatüre bakıldığında alkollü içecekler kavramı yer almaktadır (Çetin ve Özkan, 2018; Çakıcı, vd. 2016). Tüm bunlara ek olarak TDK Güncel sözlükte (2024) içki, içinde alkol bulunan içecek olarak tanımlanmıştır. Özetle, içecek genel bir terim olup alkollü veya alkolsüz tüketilen sıvıları da kapsarken, içki terimi özel olarak alkollü içecekler için kullanılmaktadır.

İçecek ve içki ayrımını yaptıktan sonra literatürde içecekler genel olarak nasıl çeşitlendirilmiş ve sınıflandırılmış aşağıda buna yer verilmiştir. Ülker ve İlhan (2023: 2) yılında yaptığı çalışmada içeceklerin servis ısı, üretim yöntemi, yapısı ve tüketim zamanına göre sınıflandırıldığını belirterek, genel bir sınıflandırma yapmak gerektiğinde içeceklerin alkollü ve alkolsüz olarak incelenebileceğini ifade etmişlerdir. Yazarların yaptığı bu sınıflandırma Tablo 15’de verilmiştir.

Tablo 15. İçeceklerin Sınıflandırılması

İÇECEKLER	Alkollü İçecekler	Bira
		Brendi ve Konyak
		Cin
		Likör
		Rakı
		Rom
		Şarap
		Şampanya
		Tekila
		Viski
		Votka
	Alkolsüz İçecekler	Boza
		Çay
		Gazlı İçecekler
		Hardaliye
		Kahve
		Salep
		Şalgam Suyu
		Şerbetler ve Hoşafklar
Ayran		

Başka bir çalışmada içecekler öncelikle alkollü ve alkolsüz olarak sınıflandırıldıktan sonra alt gruplara ayrılmıştır. Bu sınıflandırma Şekil 16’da gösterilmiştir (Khan, vd. 2021: 703).



Şekil 16. İçeceklerin Sınıflandırılması

Günlü ve Bahçeci (2019: 4) çalışmasında diğer çalışmalarda olduğu içecekleri temel olarak alkollü ve alkolsüz şeklinde ayırdıktan sonra alt grubuna sıcak ve soğuk içecekleri eklemiştir. Tablo 16'de detaylı şekilde gösterilmiştir.

Tablo 16. İçeceklerin Tüketim Şekillerine Göre Sınıflandırılması

ALKOLSÜZ İÇECEKLER	Sıcak Alkolsüz İçecekler	Çay	ALKOLLÜ İÇECEKLER	Sıcak Alkollü İçecekler	Sıcak Şarap Türleri (Glögg ve Glühwein)
		Kahve Çeşitleri			Sıcak Alkollü Kahveler (Irish Coffee)
		Ihlamur, Adaçayı vb. Bitki Çayları			Sıcak Kokteyller
		Elma, Limon vb. Meyve Çayları			Eggnog
		Kakao		Bira	
		Salep		Rakı	
		Sıcak Çikolata		Şarap	
		Soğuk Alkolsüz İçecekler		Su	Vermut
	Maden Suyu			Soğuk Kokteyller	
	Meyve Suyu			Konyak	
	Kola, Gazoz gibi Gazlı İçecekler			Brendi	
	Buzlu Çay			Viski	
	Ayran			Likör	
	Şalgam Suyu			Köpüklü Şarap	
	Şerbet			Votka	
	Enerji İçecekleri			Tekila	
	Limonata			Rom	

Tablo 17'de görüldüğü üzere alkolsüz içecekler vücuttaki etki ve faydalarına göre sınıflandırılmıştır (Vrindawan University, 2024; Ihm Notes, ty).

Tablo 17. İçeceklerin Sınıflandırması

İÇECEKLER				
ALKOLLÜ		ALKOLSÜZ		
FERMENTE EDİLMİŞ İÇECEKLER	DAMITILMIŞ İÇECEKLER	UYARICI İÇECEKLER	BESLEYİCİ İÇECEKLER	SERİNLETİCİ İÇECEKLER
Bira Şarap	Viski Votka Cin Rom Brendi Tekila Likör	Kahve Çay Sıcak Çikolata	Süt Milkshake ve Lassi	Meyve Suları Yumuşak İçecekler

Literatürdeki içeceklerin sınıflandırılması ile ilgili 4 kaynak incelenmiştir. 4 kaynakta da ortak nokta, içeceklerin öncelikle alkollü ve alkolsüz olarak ayrılmasıdır. Her ne kadar içecekler öncelikle alkollü ve alkolsüz ayrılırsa da içecekler arasında farklı sınıflandırmalar yapılabilmektedir. Bu gruplar aşağıda gösterilmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009: 54).

- ❖ Servis edildikleri ısıya göre içecekler
 - ✓ Sıcak içecekler
 - ✓ Soğuk içecekler
- ❖ Yapılışına göre içecekler
 - ✓ Mayalı içecekler
 - ✓ Damıtık içecekler
- ❖ Alkol durumuna göre içecekler
 - ✓ Alkolü içecekler
 - ✓ Alkolsüz içecekler
- ❖ İçindeki alkol oranına göre içecekler
 - ✓ Hafif alkollü içecekler
 - ✓ Yüksek alkollü içecekler

1.1.3. İçeceklerin Beslenmedeki Yeri

İçeceklerin insanlar için hayati öneme sahip olduğu bilinmektedir. İnsanlık, geçmişten günümüze kadar olan süreçte hayatta kalabilmek amacıyla hem içilebilir hem de besleyici özelliği olan içecekleri

arama çabası içerisinde girmiştir (Ülker ve İlhan, 2023: 1). İçecekler; beslenme düzeninin önemli bir parçasını oluşturarak vücut sıvı dengesini sağlama, vücuda enerji ve besin ögesi sağlama, sindirim sistemine destek, fiziksel performansı destekleme gibi önemli görevleri bulunmaktadır (Juice Planet, ty). Su, insan vücudu için hayati önem taşımaktadır. Vücut sıvılarının ortalama %60'ını su oluşturur ve tüm hücrel aktivitelere bu sıvı ortamda gerçekleşir. İçecekler, özellikle su, vücuttaki sıvı kaybını telafi ederek böbrek fonksiyonlarının sağlıklı çalışmasını, toksinlerin atılmasını ve vücut sıcaklığının düzenlenmesini sağlar. Yetersiz su alımı dehidrasyona yol açabilir ve bu da sağlık sorunlarına neden olabilir (Çırak ve Çakıroğlu, 2017: 140-141).

Bazı içecekler, özellikle süt, meyve suları ve şekerli içecekler gibi enerji sağlayan içecekler, vücuda karbonhidratlar ve şekerler yoluyla enerji vermektedir. Örneğin, spor içecekleri ve meyve suları kısa süreli enerji ihtiyacını karşılayabilir. Bununla birlikte, fazla tüketim, özellikle şeker içeren içeceklerin aşırı tüketimi diyabet, obezite ve metabolik rahatsızlıkların oluşum hızını artırmaktadır (Malik, vd. 2010: 2480). İçecekler, vitamin ve mineral yönünden zengin besin öğelerini sağlama açısından da önemli bir role sahiptir. Süt ve süt ürünleri, kalsiyum, protein, D vitamini ve diğer mikro besinler açısından zengindir. Kemik ve diş sağlığını desteklemektedir (Ünal ve Besler, 2008: 7-25). Meyve suları; C vitamini, potasyum ve antioksidanlar içermektedir. Ancak, doğal meyve sularının tercih edilmesi ve şeker eklenmemiş olanların tüketilmesi önerilmektedir (Halilova ve Eşmekaya, 2009: 38).

Günlük diyetle sıklıkla yer alan bitki çayları, mineral içeriği açısından oldukça zengin olup, farklı bitki türleri ve hazırlama yöntemlerine bağlı olarak içerikleri çeşitlilik göstermektedir. Genel anlamda, bitki çayları önemli bir mineral kaynağıdır ve vücudun sağlıklı işleyişi için gereken Zn (çinko), Mn (mangan), Na (sodyum), K (potasyum), Cu (bakır), Ca (kalsiyum), Fe (demir), Mg (magnezyum) ve P (fosfor) gibi minerallerin günlük alımını desteklemektedir. Bu mineraller, metabolik süreçlerin düzenlenmesi, enzim fonksiyonları, elektrolit dengesi gibi birçok biyolojik fonksiyonda önemli rol oynamaktadır. Özellikle yeşil çay, sağlığı destekleyici özellikleriyle bilinmektedir (Nakilcioğlu Taş, 2019: 873). Normal miktarlarda tüketildiğinde, çay ve kahvenin sağlıklı bireyler için zararlı olmadığını söylemek mümkündür. Kafein, sindirim sistemi üzerinde uyarıcı bir etkiye sahiptir ve bu nedenle az miktarda tüketilen çay ve kahve sindirimi destekleyebilir. Ancak, aşırı tüketim durumunda sindirim sistemini aşırı şekilde uyararak mide asit salgısının artmasına neden olabilir. Bu durum, özellikle mide hassasiyeti olan kişilerde rahatsızlık yaratabilir. Ülser hastalarına ise çay ve kahve tüketiminden kaçınmaları tavsiye edilmektedir. Ayrıca fazla kafein alımı uyku sorunlarına yol açabilmektedir (Köksal ve Manav, 1973: 196).

İçeceklerin sindirim sistemine destek verdiği yukarıda belirtilmiştir. Yine örnek vermek gerekirse, nane ve papatya çayı midayı rahatlatıp, sindirime yardımcı olmaktadır. Ayran, kefir, keçi sütü gibi içecekler probiyotik özellikleri sayesinde bağırsak florasını destekler, sindirimi düzenler ve mide-bağırsak sağlığını iyileştirmektedir (Bayrak, 2012: 29; Hayatoğlu, 2021). Spor içecekleri ve elektrolit takviyeli içecekler, fiziksel aktivite sırasında terle kaybedilen su ve minerallerin geri kazanılmasını sağlamaktadır. Ayrıca, karbonhidrat içeren bu içecekler, spor sırasında enerji desteği sunarak performansı artırıcı özellik sunmaktadır (Turnagöl, vd. 2020: 29). Her ne kadar içecekler beslenme için önemli bir yere sahip olsa da bazı içeceklerin aşırı tüketimi sağlık sorunlarına yol açtığı görülmektedir. Aşırı alkollü içecek tüketimi karaciğer hasarına, kalp hastalıklarına ve diğer ciddi sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. Sonuç olarak, içecekler dengeli bir beslenmenin önemli bir parçasıdır. Ancak dikkatli seçimler yaparak aşırı şeker, kafein ve alkol tüketiminden kaçınmak, sağlıklı bir beslenme düzeni için önemlidir.

1.1.4. Geleneksel İçeceklerin Sosyal ve Kültürel Önemi

İçeceklerin beslenmedeki önemi sadece besin değerleriyle sınırlı değildir. İçecekler, farklı kültürlerde sosyal bağların kurulmasına, ritüel ve törenlerdeki yerleriyle kültürel bir anlam taşımaktadır. Beslenme düzeninin bir parçası olarak içecekler, aynı zamanda kültürel alışkanlıkları ve gelenekleri yansıtmaktadır. Süren ve Kızıleli (2021: 47) çalışmasında, içeceklerin kültürel sebeplerden tüketilmesi, o içeceklerin tüketim sıklığını ve miktarının artmasında etkili olduğunu belirtmişlerdir. İçecekler, toplumdan topluma farklı kültürel anlam taşımaktadır. Çalışmanın bu kısmında, içeceklerin sosyal ve kültürel önemi Türk mutfağındaki geleneksel içecekler üzerinden ele alınmıştır.

Türk mutfağındaki geleneksel içecekler, kültürel mirasın önemli bir parçasını oluşturur ve yüzyıllar boyunca Türk toplumunun yaşam tarzıyla iç içe geçmiştir. Bu içecekler, mevsimlere, coğrafi bölgelere ve tarihî geleneklere göre çeşitlilik göstermektedir. Sıcak ve soğuk içecekler bulunduğu gibi alkollü içecekler de bulunmaktadır. İçeceklerin her biri farklı bir anlam ve kullanım amacı taşımaktadır. Türk misafirperverliğinin simgesi haline gelen bazı içecekler, günlük yaşamda da önemli bir yere sahiptir. Türk mutfağında geleneksel içecekler denilince; ayran, boza, çay, hardaliye, kımız, limonata, salep, şalgam suyu, şerbet, şıra, Türk kahvesi, Türk rakısı, gibi içecekleri saymak mümkündür.

Ayran: yoğurt, su ve tuzda oluşan ferahlatıcı bir soğuk içecektir. Türkler, tarih boyunca hayvancılıkla uğraşarak süt ürünlerinden ayran, yoğurt, peynir gibi ürünler yapmışlardır. Ayran, Türk coğrafyasındaki en yaygın içeceklerden biri olmuştur. Ayran, süt ve kımız gibi diğer içeceklere göre sindirimi daha kolay ve misafirlere ikram edilen geleneksel bir içecek olarak öne çıkmıştır. Zamanla misafire ikram için çay kültürü yaygınlaşsa da ayran besleyici ve tok tutma özellikleriyle önemini korumuştur. Ayran sözcüğüne en erken 11. Yüzyılda rastlanmaktadır. Sözcüğün 'beyaz' anlamına gelen eski Türkçe 'ürün' sözcüğünden geldiği ileri sürülmektedir. Ayran kelimesi, Türk kültüründe beyaz rengin temizliği ve kutsallığıyla ilişkilendirilmiş, aynı zamanda temiz ve bereketli içecek anlamında kullanılmıştır (Otyzby, 2019). Türklerde toplu yemek yeme geleneği çok eski dönemlere uzanmakta ve bu kültür, bayramlar ve özel günlerde sunulan yiyecek ve içeceklerle günümüzde de yaşatılmaktadır. Anadolu'da misafirlere pide veya tavuklu pilav ile ayran ikram edilmesi, geçmişten bugüne süregelen bir alışkanlıktır. Bu tür özel günlerde en çok tüketilen içeceklerden biri olan ayran, Türk toplumu için ne kadar değerli olduğunu ortaya koymaktadır (Güler, 2010: 29).

Boza: geleneksel bir fermente içecek olup darı, mısır, pirinç ve buğday gibi tahıllardan yapılmaktadır. Hafif tatlı ve ekşimsi bir lezzeti, açık sarı rengi ve asidik-alkollü kendine özgü bir aroması vardır. Farsça 'da 'darı' anlamına gelen 'buze' kelimesinden türemiştir (Levent ve Cavuldak, 2017: 300). Ülkemizde genellikle kış aylarında tüketilen, tarçın ve leblebiyle servis edilen boza, yüksek besin değeri ile öne çıkmaktadır. Boza, eski Osmanlı coğrafyasındaki varlığını günümüzde de sürdürmektedir. Yüzyıllar boyunca popülerliğini yitirmeyen boza, Türk mutfağının önemli bir unsuru olarak kabul edilmektedir. Yaklaşık 1300 yıllık bir geçmişe sahip olan boza, geniş bir coğrafyaya yayılmıştır, ancak tarihsel olarak ne zaman ve nerede ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemektedir (Doğan ve Özalın, 2022). Göktürklerin buğday ve darıdan yaptıkları içkiye 'begni' dediği ve bozanın Oğuzlar tarafından yapıldığı bilinmektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012: 714).

Boza, popülerliğini Osmanlı döneminde kazanmıştır. Boza, günümüzde endüstriyel üretimin yanı sıra 1700'lerden bu yana bozahaneler aracılığıyla kültürel anlamda yaşatılmaktadır. İstanbul'da Vefa Bozacısı, Ankara'da Akman Bozaları ve Eskişehir Karakedi Bozacısı gibi köklü işletmeler, geleneksel boza üretimine katkı sağlayan önemli yerlerdir. Osmanlı döneminden günümüze kadar süren bir diğer gelenek ise, küpleriyle sokaklarda boza satan satıcıların İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlerde halen akşam saatlerinde bu kültürü yaşatmaya devam etmeleridir (Süren ve Kızıleli, 2021: 51). Özetle boza, aynı zamanda geleneği olan bir sokak lezzetidir. Sokak lezzetleri, tarih boyunca hemen

her bölgede varlık göstermiştir ve ulusal kimliğin oluşumunda önemli bir rol oynamıştır. Sosyal, ekonomik, teknolojik, kültürel ve sanatsal gelişmelerle şekillenen bu lezzetler hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde yaygın olarak tüketilmekte ve yerel mutfak geleneklerinin bir parçasını oluşturmaktadır. Bozanın sokak lezzeti olması, kültürel ve sosyal önemini açıklar niteliktedir (Demir, vd. 2018: 590).

Çay: Türkiye'nin çayla tanışması diğer ülkelere kıyasla daha geç olmuştur. Türkiye'ye çayın ilk gelişi, 1787 yılında Japonya'dan getirilen çay tohumlarının Bursa çevresinde ekilmesiyle olmuştur. Ancak, bu ilk girişimler, uygun olmayan iklim koşulları nedeniyle başarısız olmuştur. Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunun ardından, çay yetiştiriciliği konusunda daha ciddi adımlar atılmaya başlanmıştır. Bu kapsamda, 1924 yılında çay tarımını teşvik etmek amacıyla 407 sayılı Kanun yürürlüğe girmiştir. Yapılan bu çalışmalar sonucunda, Türkiye'de ilk çay hasadı 1938 yılında gerçekleşmiştir (Özgür Göde, vd. 2023: 1234). Çay, Türkiye'de köklü bir geçmişe sahip olmamasına rağmen, kısa sürede büyük bir kültürel değere dönüşmüştür. Dünyanın birçok kültüründe önemli bir yere sahip olan çay, Türk kültürüyle hızlı bir uyum sağlamış ve bu etkileşim sonucunda, çayın üretiminden tüketimine kadar zengin bir kültürel birikim ortaya çıkmıştır. Özellikle siyah çay, günümüzde ülkemizin en çok tercih edilen ve sevilen sıcak içeceklerinden biri haline gelmiştir (Güneş, 2012: 235).

Çay, kahvaltı sofrasından ikinci çayına, ara öğünlerden akşam yemeği sonralarına kadar her öğün ve her mevsimde tüketilebilen ve insanların buluşma noktası olan bir içecektir. Sadece içilmekle kalmaz, aynı zamanda iletişim başlatan ve sürdüren bir simge olarak kabul edilmektedir. 'Bir çay içelim mi?' ifadesi, sadece çay içmeye davet değil çayın samimiyet ve bağ kurma aracı olduğunu göstermektedir. Türk kültüründe, kahvaltı haricinde çay yanında atıştırmalık tüketimi yaygın bir davranış kalıbıdır. Çay, Aynı zamanda Türk kültüründe misafirperverliği temsil etmektedir. Farklı yörelere özgü demleme ve servis şekilleriyle toplumda yer bulmuştur. Çay tüketimiyle ilgili 'beş çayı', 'paşa çayı', 'tavşankanı' gibi kavramlar ve ince belli çay bardağı, semaver gibi araçlar, çayın toplumda ne kadar derin bir yer edindiğini göstermektedir (Erşahin, 2021: 64).

Hardaliye: Trakya'da geleneksel bir şekilde üretilen alkolsüz bir fermente içecektir. Hardaliye, ezilmiş kırmızı üzümlemlerden, ezilmiş hardal tohumları, ekşi vişne yaprağı ve benzoik asit eklenerek üretilmektedir. Hardaliye üretiminde olası probiyotik laktik asit bakterileri kullanıldığından, bu içecek bir fonksiyonel ürün haline gelmektedir. Fonksiyonel gıdalar, temel beslenmenin ötesinde sağlık yararı sağlayabilen gıda veya diyet bileşenleridir. Kış aylarında üzüm bulunmadığı için yaz aylarında hasat edilen üzümlemlerden üretilen hardaliye, kışın üzüm lezzetini tatmak isteyen tüketiciler için besleyici değeri yüksek ve sağlıklı bir fırsat sunmaktadır. Hardaliye, insan vücuduna yüksek düzeyde antioksidan etkiler sağlayarak hücrelerin oksidatif strese maruz kalmasını önlemeye yardımcı olmaktadır. Bu durum, kanser hücrelerinin oluşumunu engelleyebilir. Hardaliye'nin yüksek antioksidan kapasitesi, içerdiği fenolik bileşikler sayesinde kan dolaşımındaki zararlı yağların oksitlenmesini azaltmakta ve kan homosistein seviyelerini düşürmektedir. Homosistein, yüksek seviyelerde olduğunda kalp hastalığı riskini artıran bir amino asittir. Ayrıca, hardaliyenin sağlık yararları, hardal tohumlarında bulunan doğal yağlarla da ilişkilidir (Coşkun, 2017; Güçer, vd. 2009: 208).

Hardaliye, 2017 yılı itibarıyla Kırklareli'nin coğrafi işaret tescilli ürünüdür. Geçmiş dönemlerde üreticiler, ev halkı ve akrabalara yetecek miktarda hardaliye üretirken, günümüzde ise geleneksel üretimin ötesine geçilerek modern işletmelerde üretimi yapıp piyasaya hazır bir içecek olarak sunulmuştur. Kırklareli'nde geleneksel yöntemlerle hardaliye üretimi gastronomi alanında kültürel miras olarak değerlendirilmektedir. Hardaliyenin, Osmanlı döneminde Trakya'ya göç eden Müslümanlar tarafından keşfedildiği düşünülmektedir. Kırklareli'nde yaşayan Müslüman halkın dini inançları nedeniyle şarap tüketmediklerinden, üzümlemlerden hardaliye yaparak bu içeceği tükettiklerini

belirtmiştir (Bayındır, 2023; Bayındır ve Önçel, 2019: 1877). Kırklareli'nin tarihi ve coğrafi konumu, hardaliyenin kültürel önemini artırmıştır. Özellikle 'Sultanlar Yolu' olarak bilinen güzergâhın Kırklareli'nden geçmesi ve bu yol üzerinden Osmanlı sultanlarının sıklıkla seyahat etmesi, hardaliyeye 'Sultanlar İçeceği' veya 'Padişah İçeceği' gibi isimler verilmesine neden olmuştur. Osmanlı sultanlarının bu içeceği tercih etmesinin yanı sıra, Mustafa Kemal Atatürk de hardaliyeye özel bir önem vermiştir. 1930 yılında Kırklareli'ni ziyaret ettiğinde hardaliye ikram edilmiş ve Atatürk, hardaliyeyi beğenip 'Hardaliyeyi milli içecek haline getiriniz' diyerek bu geleneksel içeceğin yaygınlaştırılmasına yönelik tavsiyede bulunmuştur (Coşkun, 2020).

Kımız: çok eski bir Türk içkisi olup, kısrak sütünden yapılan fermente bir süt ürünüdür. Kımızın karakteristik özellikleri, üretimde kullanılan laktik asit bakterileri ve mayalardan oluşan starter kültür tarafından şekillenmektedir. Fermantasyon sürecinde laktoz; laktik asit, etil alkol ve karbondioksit dönüşmektedir (Yangılar, vd. 2013: 123). Kımız sözcüğü, Türk dilinin de dahil olduğu Ural-Altay Dil Grubu içerisinde birçok topluluk tarafından yaygın olarak kullanılmaktadır. Farklı ülkelerde ise 'koumiss', 'kumiss', 'kuymiss', 'kymyz', 'qymyz', 'qımız', 'kumiz' gibi çeşitli isimlerle ifade edilmektedir (Tegin ve Gönülalan, 2014: 24).

Tarih içerisinde kımız, folklorik bir motif olarak karşımıza çıkmaktadır. Türk boyları arasında 'Kımız Bayramı' olarak bilinen özel bir kutlama töreni düzenlenir. Özellikle Fergana bölgesinde, Kıpçak, Kırgız ve Kazaklar tarafından mayıs sonunda yapılan bu kutlama bir hafta sürer. Törende en iyi kımız yapma yarışmaları düzenlenir ve aileler, deri kaplarda kımız hazırlayıp birbirlerine hediye eder. Ziyaretlerde kımız içilir, kımız şarkıları ve övgüleri söylenir. Bu bayramın amacı, halkın birbirini tanınması ve aralarındaki sevgi bağlarını güçlendirmektir. Kazaklar arasında kımız hem çok sevilen bir içecek hem de önemli bir besin kaynağıydı. Ayrıca, aş törenlerinin vazgeçilmez bir parçası olarak kabul edilmekteydi. Başkurt Türklerinde, doğum sancıları başladığında gerçekleştirilen şeytan kovma ritüeli sırasında, yorgun düşen şeytan kovucuya, ritüel sonrasında kendine gelmesi için kımız ikram edilirdi. Kımız Anadolu'da da tüketilmiştir. Anadolu beylikler döneminde Mengücek Sultanı Behram Şah'ın kızıyla 614 yılında evliliği sırasında kımız içildiği kaydedilmiştir. Selçuklu Devleti zayıflayınca, Ertuğrul Gazi'nin yanında olan Türkmen Beyleri, Moğollara bağlılıktan vazgeçerek Osman Gazi'nin etrafında toplanmışlardır. Oğuz töresine uygun bir merasim düzenleyerek Osman Gazi'ye bağlılıklarını göstermek için bu törende diz çökerek Osman Gazi'ye kımız sunmuşlardır. Yine aynı şekilde Osmanlı tarih kayıtlarında II. Murat dönemi tarihçilerinden Yazıcıoğlu Ali Efendi eserinde kımızdan bahsetmektedir. Kımız tarihte saray ve konaklarda rütbe sırasına göre bir seremoniyle sunulup içilmekteydi. Bir araya gelinen bütün toplantılarda kımız saygıyla içilirdi. Türk destanlarında ölenlerin kımızla yıkıldığı bilgisi de yer almaktadır. Kımızın gündelik hayatta olduğu gibi ölüm ritüellerinde de dikkat çekici bir yeri bulunmaktadır (Üstün, 2009; Güldemir, 2023: 267).

Eski Türklerde sultanların içeceği olarak kabul edilen kımız, sağlık amacıyla da tüketilmiştir. Kımız, yüzyıllardır yorgunluğu gideren, rahatlatan ve iştahsızlıkta yararlı bir içecek olarak bilinmektedir. Fermente bir süt ürünü olan kımız, besleyici öğeleri içerirken alkolü sayesinde sinir sistemini gevşetir ve mide öz sıvılarını artırarak sindirim süreçlerini hızlandırmaktadır. Ayrıca, akciğer veremi, mide iltihapları, tifo ve bağırsak tembelliği gibi hastalıkların tedavisinde olumlu etkileri olduğu belirtilmektedir (Aksu, vd. 2010: 93; Kınık, vd. 2000: 381). Görüldüğü üzere Türklerde köklü bir geçmişe sahip olan kımız; sağlık amacıyla, doğum, düğün gibi özel günlerde, siyasi ritüellerde, gündelik hayatta hep tüketilmiştir. Ancak kımız, İslamiyet'in etkisiyle günümüzde Türkiye'de yaygın olarak tüketilen bir içecek değildir. Türkiye'de kısrak sütünden kımız üreten çiftlikler de bulunmaktadır (Güldemir, 2023: 269). Ancak yaygın bir tüketim ürünü olmaktan uzaktır ve daha çok meraklıları veya kültürel ilgisi olanlar tarafından tercih edilmektedir.

Limonata: Limon, milattan önceye dayanan bir geçmişe sahip olup, ilaçtan içeceğe kadar pek çok alanda kullanılmıştır. Limonata, limon veya limon konsantresiyle yapılan bir içecektir. Ahududu, çilek gibi farklı meyve tatlariyla da üretilebilmektedir. Türkiye’de limon ihracatta önemli bir üründür. İç tüketimde limon; salata, meze gibi yiyeceklerde lezzet verici olarak kullanılırken limonata gibi tüketim alanlarına sahiptir (Yüncü, 2020).

Limonata benzeri içecekler ilk olarak Orta Çağ’da Arap-İran mutfağında ortaya çıkmıştır. Osmanlı mutfağı, bu kültürel mirasla etkileşim içinde şerbet geleneğini benimsemiş, limon ve limon suyu saray mutfağında önemli bir yer edinmiştir. Saray helvahanesinde limondan şurup ve şerbet yapılarak tüketilmiştir. 17. yüzyılda şeker üretiminin artmasıyla limon şerbeti Osmanlı toplumunda daha yaygın hale gelmiştir. Evliya Çelebi, İstanbul’daki şerbetçilerden bahsederken güllü limon şerbeti satıldığını belirtmiştir. Fransız seyyah Tavernier ise Türk limonatasını Fransa’daki limonataya benzetmiştir. Osmanlı, 16. yüzyılda Avrupa’ya limon şerbetini tanıtmış, bu içecek 19. yüzyılda Avrupa’dan ‘limonata’ adıyla geri dönmüştür. İstanbul’da limonata, 19. yüzyılda en popüler içeceklerden biri olmuş, sokaklarda seyyar olarak satılmış, saray ziyafetlerinde, pastanelerde ve muhallebicilerde sunulmuştur. Sultan Abdülhamit döneminde her sene Hıdırellez’de asker ve öğrencilere verilen ziyafetlerde limonata da yer almaktaydı. Limonata, İstanbul sokaklarında, deniz hamamlarında¹³ ve kahvehanelerde de yaygın bir içecek olmuştur. Cumhuriyet döneminde de sokaklarda, pastanelerde ve vapurlarda satılmaya devam etmiştir. 1980’lerden itibaren düğün ve kutlamaların başlıca ikramı olmuş, şehirleşmeyle birlikte düğün salonlarında limonata, kuru pasta ve kuruyemişle sunulmuştur. 2000’lerde ise kafelerde el yapımı ‘lüks’ bir içecek olarak tekrar moda olmuştur. Aynı zamanda endüstriyel bir hazır içecek olarak Türkiye’de yaygın bir tüketim ürünü hâline gelmiştir (Samancı, 2019).

Salep: Salep, orkide bitkilerinin yumrularından elde edilen ve genellikle kış aylarında tüketilen sıcak bir içecektir. Kökler, kurutulup toz haline getirilir ve bu toz, sıcak süt veya su ile karıştırılarak yapılan salep içeceğinde kullanılmaktadır. Salep, sıcak, kremamsı ve hafif tatlı bir lezzet profiline sahiptir ve özellikle soğuk havalarda tüketilmektedir. Salep, ayrıca geleneksel Kahramanmaraş dondurmalarının da bir bileşenidir. Salep, Türkiye’de uzun bir geçmişe sahip bir içecektir ve 8. yüzyıldan itibaren İslam’a geçiş döneminde alkollü içeceklerin yasaklanmasıyla birlikte, boza ve salep gibi alkolsüz içecekler tercih edilmeye başlanmıştır. Salep, Orta Çağ’da Doğu’da yaygın olarak tüketilirken, Avrupa’da kahve popülerleşmeden önce özellikle İngiltere’de ekmek ve tereyağı ile servis edilmekteydi. Günümüzde ise kahve yaygın olarak tercih edildiğinden, salep kullanımını azalmıştır. (Tamer vd. 2006: 43).

Salep, Türkçe bir sözcüktür ve Yunanca’da ‘salepi’, Arapçada ise ‘sahlab’ olarak adlandırılmaktadır (Şen, 2017: 261). Kışın tüketilen salep, Osmanlı döneminde afrodisyak olarak kullanılan ve zencefil, kişniş, kimyon, Hindistan cevizi, anason gibi bitkilerle hazırlanan şekerlemelerle birlikte sunulmuştur. Saray sunum kapları arasında salep, boza gibi çeşitli içecekler için özel olarak tasarlanmış tatlı kupalarının kullanıldığı bilinmektedir. Salep, tıpkı boza gibi bir sokak lezzeti olarak karşımıza çıkmaktadır. Ünlü seyyah Evliya Çelebi’nin seyahatnamesinde, İstanbul’da yaklaşık 200 kadar seyyar salepçi esnafının bulunduğu belirtilmiştir (Çalışkan ve Kurt, 2019: 350). Salep, sosyal etkileşimlerin ve misafirperverliğin bir parçası olarak da görülmektedir. Misafirlere salep ikram etmek, dostane ve sıcak bir davranış olarak kabul edilmektedir.

Şalgam Suyu: Türkiye’ye has bir içecek olup, laktik asit fermantasyonu ile elde edilmektedir. Kırmızı rengi, bulanık yapısı ve ekşimsi bir tadı vardır. Üretiminde bulgur unu, şalgam turpu, su, ekşi hamur, kara havuç ve tuz gibi hammaddeler kullanılmaktadır. Fermantasyon süreci yaklaşık 2 ila 4 hafta

¹³ **Deniz Hamamları:** Denizin içinde suya dayanıklı ahşap kazıklar üzerine inşa edilmiştir ve ahşap duvarlarla örtülerek ayrılmış yapılardır. Dışarıdan kapalı kutucuklara benzeyen bu yapılar, kıyıya yine kazıklar üzerine oturtulan bir köprü ile bağlanmıştır. Kendi içlerinde farklılık göstermekle birlikte, herkese açık ve özel hamamlar olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır (Pera Müzesi, 2018).

sürmektedir. Besleyici değeri oldukça yüksek olan şalgam suyu, aynı zamanda mikrobiyolojik açıdan güvenli ve fonksiyonel bir içecektir (Üçok ve Tosun, 2012: 17). Şalgam suyu genellikle Türkiye'nin güney illerinde hazırlanmaktadır. Adana, Mersin ve Hatay'da hem tek başına içilmekte hem de yemeklerin yanında sunulmaktadır. Şalgam suyunun Adana ve çevresinde yoğun şekilde içilmesinin en önemli nedeni, bu bölgeye özgü yemeklerle lezzet bakımından uyumlu olmasıdır. Anadolu coğrafyasında şalgam suyunun endüstriyel üretiminin yaygın olmasının yanı sıra evlerde de az miktarda üretilmektedir. Şalgam suyu, yerel yiyecekler (kebab çeşitleri, lahmacun, et yemekleri, çiğ köfte) ve rakı gibi içkilerle içilmektedir. Şalgam suyu, yazın serinletici olarak içilirken kışın acılı olarak tercih edilmektedir (Uslu, vd. 2023).

Şerbet: kelimesi, Arapça 'şariba' kökünden türetilmiştir ve bu kelime 'içmek' anlamına gelmektedir (Yılmaz ve Yılmaz, 2021: 446). Almanca'da 'scherbett', İtalyanca'da 'sorbetto', Fransızca'da 'sorbet', İngilizce'de ise 'sorbet' veya 'sherbet' olarak adlandırılmaktadır. Şekerin suda çözülmesiyle oluşan karışımın yoğun olanına şurup, daha sulandırılmış haline ise şerbet denilmektedir. Şerbetler sade veya karışık olarak hazırlanabilir. Sulu halde yapılan şerbet, basitçe şekerli suya benzer; bu nedenle şeker şurubu ya da şeker şerbeti olarak da bilinmektedir. Özetle; çeşitli bitki, çiçek, meyve, kök, kabuk veya tohumların şekerle karıştırılıp sulandırılmasıyla veya kaynatılması elde edilen içecek, şerbet olarak ifade edilmektedir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016: 238). Şerbet, gerek halkın günlük hayatının bir parçası olması gerekse özel günlerde içilmesi sebebiyle Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Buna bağlı olarak şerbetler, özel günlerde hazırlanan, meyvelerden yapılan ve bitkilerde üretilen şekilde sınıflandırılmaktadır. Özel günlerde tüketilen şerbetlere evlenme, sünnet gibi merasimlerde içilen düğün şerbeti ve doğum yapmış kadınlar için hazırlanan lohusa şerbeti örnek olarak verilebilir. Portakal, turunç, mandalina, nar, kayısı, kızılıcık şerbeti meyvelerden yapılan şerbetlere örnek teşkil etmektedir. Bitki özlü şerbetler ise demirhindi, keçiboynuzu, gül, amber, menekşe gibi bitkilerden hazırlanmaktadır (Kapucuoğlu, 2023).

Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan Divanı Lügat-it Türk'te kayısının sıkılmasıyla hazırlanan bir şerbet olduğu bilinmektedir. Selçuklu saraylarında bal ve şerbetin tüketildiği kaynaklarda geçmektedir. Yine bu dönemde günde iki öğün yemek yenmekte ve şerbetler ara öğünde tok tutması amacıyla içilmekteydi. Ayrıca şerbetler, Mevlevi mutfağında oldukça önemliydi. Mevlevi dergahlarında dini ritüellerden önce ve sonra şerbet tüketilmekteydi. Dergahlara gelen misafirlere ikram edilirdi. Mevlevi mutfağının en önemli ve anlamlı şerbeti, sirke ve bal ile hazırlanan 'sirke kubun' şerbeti olarak kabul edilmektedir (Kayabaşı ve Bucak, 2022: 73). Osmanlı mutfağında şerbetler, saray mutfağının önemli bir bölümü olan helvahanede yapılmaktaydı. Osmanlı döneminde tüketilen şerbetler, ekşimsi meyve ve sebze özleri, süt bazlı özler ve tıbbi amaçlarla kullanılan bitkilerin özlerinden elde edilmekteydi. Şerbetler, Osmanlı döneminde zirve yapmıştır. Osmanlının geniş coğrafyalara ulaşması sonucu şerbetler batıya Osmanlıdan yayılmıştır. Ayrıca yine imparatorluk döneminde şerbetler sokak lezzeti olarak tercih edilmiştir. Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'da yaklaşık 500 şerbetçi esnafı bulunduğunu ve bunlara ait 300 dükkânın olduğunu yazmıştır. Osmanlı toplumunda şerbet, günlük hayatın her alanında yer almıştır. Evlerde yapılmasının yanı sıra, şerbetçi dükkânlarında içilebilir ve kahvehane ile meyhanelere satış yapan seyyar şerbetçiler aracılığıyla toplumun farklı kesimlerine ulaşmıştır. Görüldüğü üzere Türk mutfak kültüründe şerbetlere, özel gün içeceği, dini ritüel unsuru, misafire sunulan ikram, sokak lezzeti, tıbbi amaçla hazırlanan kür gibi anlamlar yüklenmiştir. Tüm bu yüklenen çeşitli anlamlara ve köklü geçmişe rağmen 1960'tan sonra, meşrubatların fabrikalarda üretilmesiyle birlikte meşrubat sanayisi gelişmiş ve şerbet kültürünün bu dönemde değişim göstermiştir. Özellikle 2000'li yıllardan sonra şerbet tüketimi, Osmanlı ve Cumhuriyet'in ilk yıllarına nazaran azalmıştır. Günümüzde Anadolu'da bu kültür azalmış bir şekilde çoğunlukla özel günlerde yaşatılmaktadır. Örneğin Konya'da bebeğin çıkan ilk dişini kutlamak için yapılan diş buğdayında gelen misafirlere tuzlu yiyecek ile şerbet ikram edilmektedir. Konya'da söz kesme merasimi, 'sıcak şerbet' ve

'âmin deme' gibi adlarla anılmaktadır. Gelin ve damada dualar eşliğinde söz yüzükleri takıldıktan sonra tarçınlı sıcak şerbet içilmektedir (Bilgin, 2020; Sırıklı ve Özkan, 2021; Çölbay ve Sormaz, 2015).

Şıra: üzüm ve elmadan elde edilen, soğuk servis edilen alkolsüz, hafif ekşi ve tatlı bir içecektir. Şırada üretildikten sonra bir miktar tortu oluşmakta ve berrak bir görünüme sahip değildir. Türk Gıda Kodeksi'ne göre, üzüm şırası, yaş üzümünden doğal veya fiziksel işlemlerle elde edilen ve hacmen gerçek alkol miktarı %1'i geçmeyen bir üründür. Genellikle bir gün bekletilip buzdolabında soğutulmakta ve tarçın, karanfil gibi baharatlarla servis edilmektedir. Şıra, ağır ve yağlı yemeklerin, özellikle kebabların yanında tercih edilmektedir. Ayrıca şarap, pekmez ve tatlı yapımında ara madde olarak kullanılmaktadır. Besin değeri yüksek olan şıra, ilave şeker veya tatlandırıcı içermemesiyle yüksek kalorili meyve suları ve asitli içeceklere iyi bir alternatif sunmaktadır (Süren ve Kızıleli, 2021: 59).

Geleneksel bir ürün olan şıra, Osmanlı döneminden günümüze kadar ulaşan bir içecektir. Şıra üretimi ve tüketimiyle tanınan şehirler arasında Bursa ve Kahramanmaraş ön planda gelmektedir. Gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olan bu şehirlerin sofralarında, etli yemeklerin yanında soğuk şıra sunulmaktadır (Kuruyemisborsasi.com, 2020). 2021 yılında Bursa üzüm şırası coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilmiştir. Tescil belgesinde üzüm şırasının kültürel önemine yönelik bilgiler verilmiştir. Bursa mutfak kültürünün önemli bir parçası olan üzüm şırası; törenler, kutlamalar, iftar sofraları ve özel günlerde sıkça yer almaktadır. Birçok tarihçinin eserlerinde ve gezginlerin yazılarında bu içecek hakkında bilgilere rastlanmaktadır. Örneğin, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde Uluabat Gölü çevresindeki üzüm bağları, kırmızı üzüm şırası ve balık çeşitleri hakkında bilgiler verilmektedir (Türkpate, 2021). 2020 yılında Bursa ile aynı coğrafyada bulunan Düzce de şıranın coğrafisini işaretini almıştır. Aynı şekilde tescil belgesinde Düzce şırasının en önemli özelliği şıranın meşe ağacından imal edilen fıçı ve kıl torba kullanılarak yapılması olarak belirtilmiştir. Osmanlı kültürünün bir parçası olan Düzce Şırası, özellikle köftenin yanında sunulan alkol içermeyen, tatlandırıcı ve kimyasal koruyucu maddeler barındırmayan gazsız bir içecektir. Düzce Şırası, ülkemizin güney ve güneydoğu bölgelerinde yetişen kurutulmuş siyah üzümlerin çekirdekleriyle kıyma makinesinde işlenip belirli oranlardaki su ile fermente edilmesiyle elde edilen doğal bir içecektir (Türkpate, 2020).

Şıra, tıpkı boza gibi bir sokak lezzetidir. Öyle ki şıra ve boza ilişkisi bir atasözüyle de karşımıza çıkmaktadır. 'Aynı düşüncede ve aynı yapıda olan insanlar birbirlerini korurlar, kollarlar' anlamında bir atasözü olan 'bozacının şahidi şıracı' (TDK, 2024) şıranın sokak lezzeti olduğunu destekler niteliktedir. Literatürde şıranın sokak lezzeti yönünü gösteren başka bir bilgi de Samsun Bafra şırası ve şıracılığıdır. Bafra Şırası, günümüz gazlı içeceklerinin olmadığı dönemlerde, dirmit adı verilen üzümünden fermente edilerek yapılan alkolsüz bir içecektir. Bafra'da şıracılık, köklü bir geçmişe sahiptir. Tanzimat Fermanı sonrası Bafra'ya yerleşen gayrimüslim Rumlar, zamanla bölgenin ticaretinde önemli bir rol oynamışlardır. Kendi bölgelerinden getirdikleri vişne şurubu, şarap, kar kuyuları gibi geleneklerle birlikte şıracılık Bafra'da gelişmeye başlamıştır. Şıracılar, ürettikleri şıraları arabası varsa arabalarla, yoksa şişelerde ya da tahtadan yapılmış boduç adı verilen ibriklerde satarlardı. Şıra arabaları, dört tekerlekli ve üstü tenteli olur, içinde bakır kazanlar bulunurdu. Ön tarafında şıra ve temiz su muslukları yer alır, bardakların dizildiği bir bardaklık da bulunurdu. Şıranın soğutulması için kazanlara kar veya buz yerleştirilirdi. Buzdolabının olmadığı zamanlarda, bu soğutma işlemi kar kuyularından getirilen karla, sonrasında ise buz fabrikalarında üretilen buzlarla yapılırdı. Şıranın içine buz ya da kar konmaz, bunlar birbirine temas etmeden şıra soğutulurdu. Böylece şıranın sulanması ve kıvamının bozulması engellenmiş olurdu. Şıra üretimi genellikle 23 Nisan ile 29 Ekim arasındaki dönemde yapılmaktaydı. Özellikle yaz aylarında ve özel gün içeceği olarak Ramazan ayında serinletici bir içecek olarak tercih edilmekteydi. Bafra'da bir zamanlar sanat olarak görülen şıracılık, günümüzde hala yaşayan ustaları olmasına rağmen, içecek sektörünün çeşitlenmesi ve talebin azalması nedeniyle artık bir meslek olarak icra edilmemektedir (Evren ve Yegin, 2022; Günaydın, 2021).

Türk Kahvesi: Eski kaynaklarda ‘Türklerin içtiği, siyah renkli, yemeklerle birlikte içilmeyen, ağır yudumlarla tadına varılan ve arkadaş toplantılarından eksik olmayan bir içecek’ olarak tanımlanmaktadır. Türkiye’de kahve bitkisi yetişmemesine rağmen, Türk kahvesi, yapım yöntemi, içilme biçimi ve kullanılan kahvenin öğütülme şekli ile diğer kahve türlerinden ayrılarak kendine özgü bir özellik kazanmıştır. Dünyada telvesiyle sunulan tek kahve türü olan bol köpüklü Türk kahvesi, genellikle bir bardak su ve Türk lokumu ile servis edilmektedir (Akşit Aşık, 2017: 311). Osmanlı döneminde kahve, 14. yüzyıldan itibaren tüketilmeye başlanmış ve 17. yüzyılda sarayın içecekleri arasında yerini almıştır, ancak sarayda sadece belli kesimler kahve içebilmiştir. Kahve sunumu saraylarda özel törenlerle yapılmaktaydı, konuklara sitil örtüsü ile getirilen tepsi ağırı iki kişi tarafından taşınır ve kahve ibriklerden fincanlara aktarılırdı. Türk kahvesi, sadece sıcak bir içecek olmanın ötesinde, Türk kültüründe iletişim, misafirperverlik ve paylaşımı simgeleyen önemli bir unsurdur. Kahve, Türk mutfak kültüründe yemek sonrası vazgeçilmez bir unsur olup, sohbetlerin ve dostlukların temelini oluşturmaktadır. Bu sebeple halk arasında bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı olduğu bilinmektedir (Yönet Eren ve Sezgin, 2018: 703).

Kahve ikramı Türk kültürünün çok önemli bir parçasıdır. Türk kültüründe önemli bir gelenek olan kız isteme merasimlerinde, Türk kahvesi ikramı yapılmaktadır. Kahve ikramı genellikle kızın verildiğini ifade ederken, kahvenin iyi pişirilmesi kızın becerikliliğini göstermektedir. Ayrıca, damat için hazırlanan kahveye tuz eklemek, sıkça sevgi testi olarak kabul edilmektedir (Kefeli, vd. 2020: 133). Kahve, sadece kahvehane kültürüyle değil, günlük yaşamın her yönüyle iç içe geçmiş bir ritüeldir. Sabahları komşularla içilen ve bazen fal bakılan şekerli kahve, evliliklerde mutlu anlar için misafirlere sunulurken, ölümden önce yas paylaşımında acı bir tat bırakmıştır (Atnur, 2015: 35) Kahvenin yas içeceği olarak kullanmasına örnek vermek gerekirse Adana Çukurova’da, halk mezarlıktan döndükten sonra ölü evine taziye ziyaretinde bulunur ve taziye ziyaretlerinde ‘gümgüm’ adı verilen büyük cezvelerle pişirilmiş kahve ikram edilmektedir (Biray, 2015: 252). Kahve, misafir ikramlarından kız istemelere, dost sohbetlerinden taziye evlerine kadar toplumun birçok özel alanında kendine yer bularak Anadolu’da önemli ölçüde sahiplenilmiştir. Bu durum, kahvenin 2013 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne ‘Türk kahvesi ve geleneği’ olarak girmesine neden olmuştur (YTB, 2023).

Türk Rakısı: sadece ‘suma’¹⁴ veya tarımsal kökenli etil alkolle karıştırılmış sumanın küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen yüksek alkollü bir içkidir (Günlü ve Bahçeci, 2019: 8). Rakı kelimesi, Arapça’da ‘ter’ anlamına gelen ‘arak’ sözcüğünden türetilmiştir ve kökeni hakkında farklı görüşler bulunmaktadır. Bu görüşlerden biri, rakının uzun taneli ve kalın kabuklu bir üzüm çeşidi olan razaki üzümünden yapılmasından dolayı bu üzümle ilişkilendirildiğidir. Rakı kelimesinin, razaki üzümüne benzerlik taşıdığı için buradan geldiği düşünülmektedir. Diğer bir görüş ise rakının ilk kez Irak’ta üretilmiş olması nedeniyle ‘ıraki’ kelimesinden türetilmiş olabileceğini öne sürmektedir. Ayrıca kırmızı rakısı anlamına gelen ‘araga’ kelimesi ile rakı arasında bağlantı da kurulmaktadır (Şimşek, 2021: 80).

Rakı, İslamiyet’te yasaklı ve haram kılınan bir içkidir. Rakının üretimi, Osmanlı İmparatorluğu’nun ilk dönemlerine kadar uzanmasına rağmen, izinli olarak üretimi dinsel sebeplerle daha sonraki tarihlerde başlamıştır (Anlı, 2016: 194). Rakı kullanılan kadehten içildiği ortama, kurulan sofralardan, kimin eşlik ettiğine ve dini inanış yönünden tüketilip tüketilmemesine kadar tüm süreçlerde adından sıklıkla söz ettirmektedir. Türkiye’de yaygın olarak tüketilen rakı, yemek öncesi, sırasında ve sonrasında soğuk olarak (8-10°C) servis edilen bir içkidir. Rakı, su ile karıştırılarak ya da yanında buzla servis edilebilir. Türk rakısı, Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde bulunan doğal

¹⁴ **Suma:** Kelimesi bir tür içki alkolünü ifade etmek için kullanılmaktadır. Suma, genel olarak üzüm kullanılarak elde edilse bile incir kullanılarak yapıldığı da bilinmektedir (Milliyet, 2021).

unsurlardan, özellikle Türkiye'de yetişen üzüm ve anasondan, ayrıca geleneksel üretim yöntemlerinden elde edilen kendine özgü, renksiz bir içkidir (Günlü ve Bahçeci, 2019: 8).

Rakı gerek her duyguya eşlik etmesi gerekse insanları bir araya getirip dost meclisi kurması sebebiyle hemen her dönem değer verilen bir içki olmuştur. Rakı, tüketimi için özel mekanları bulunan (meyhane) tek içki olma özelliği taşımaktadır. Meyhane, kelime kökeni olarak 'şarap evi' anlamına gelse de zamanla rakı ile özdeşleşmiştir. Rakı sofraları, özenle hazırlanmış mezelerin servis edildiği ve kendine has sofrada adabının olduğu yerlerdir. Birbiriyle eşleşen rakı ve meze ikilisi için 'çilingir sofrası' tabiri kullanılmaktadır. Ayrıca rakı, 'aslan sütü' olarak nitelendirilmektedir (Çırak, 2023). Bunun iki sebebi olduğu düşünülmektedir. Birinci sebep, İzmir'deki Anastapoulos kardeşlerin şu anda Bornova Caddesi'nde bulunan meyhanesinde rakı sunulan bardakların üzerinde ve meyhaneye ait rakı fiçilerinin üzerinde aslan motifi olmasıdır. Bu aslan motifi, rakının zamanla önce İzmir'de daha sonra Türkiye genelinde aslan sütü olarak anılmasına neden olmuştur. Rakının suyla karıştırıldıktan süt rengine dönüşmesi de rakıya aslan sütü denmesinin ikinci sebebi olarak açıklanmaktadır (Gabay, 2020). Rakıya yüklenen anlamlar, kendi adabını oluşturması, rakıyla ilişkili tabirlerin ortaya çıkması vs. rakının Türk kültüründeki önemini yansıtmaktadır. Günümüzde rakının özel gün içeceği olarak tüketildiği görülmektedir. Denizli'nin bazı bölgelerinde yapılan düğünlerde, içecek olarak rakı da sunulmaktadır. Örneğin, Denizli Merkez'e bağlı Pamukkale-Irılanlı Kasabası'nda, düğünlerde ikram edilen içeceğe 'rakı yuvarlama' denilmektedir (Çerikan, 2019: 504).

2. YÖNTEM

Çalışma nitel bir araştırmayı içermektedir. Nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan veri toplama yöntemleri arasında gözlem, görüşme, doküman incelemesi ve söylem analizi yer almaktadır. Bunun yanı sıra, insan algıları ve olaylar, toplumsal gerçeklik içinde ve doğal koşullarda derinlemesine incelenmektedir. Nitel araştırmalar, bu özellikleriyle çeşitli disiplinleri bir araya getirerek kapsamlı ve bütünsel bir yaklaşım sunmaktadır (Baltacı, 2019: 370). Çalışmada nitel veri toplama araçlarından görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Görüşme, insanların bakış açılarını, öznel tecrübelerini, hislerini, değerlerini ve algılarını ortaya çıkarmak için kullanılan çok güçlü bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 40-41). Görüşme yönteminin yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış ve odak grup görüşmesi şeklinde farklı teknikleri vardır (Sönmez ve G. Alacapınar, 2011: 108). Araştırmada görüşme tekniklerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme, yapılandırılmış görüşme tekniğinden biraz daha esneklerdir. Araştırmacı, önceden sormayı planladığı soruları içeren görüşme formunu hazırlar (Türnüklü, 2000). Öte yandan araştırmacı, görüşmenin akışına bağlı olarak farklı yan veya alt sorularla görüşmenin yönünü değiştirebilir ve kişinin yanıtlarını açıp detaylandırmasını sağlayabilir. Yarı yapılandırılmış görüşmede katılımcılar, araştırma üzerinde kontrol sahibidir. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorular Tuncer ve Badem'in (2021) yapmış olduğu çalışmadan uyarlanmıştır:

1. Demografik bilgiler: Mülakat yapılan kişinin adı soyadı, doğum yeri, doğum tarihi, mesleği, eğitim durumu.
2. Hangi içecekleri tüketiyorsunuz?
3. Kaç yıldır bahsi geçen içecekleri yapıyorsunuz?
4. Ne kadar sıklıkla bahsi geçen içecekleri yapıyorsunuz?
5. Bahsi geçen içecekleri hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?
6. Bahsi geçen içeceklerin yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?
7. Bahsi geçen içeceklerin yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?
8. Bahsi geçen içecekleri yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?
9. Bahsi geçen içecekleri yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?
10. Bahsi geçen içeceklerin yapım aşamalarını anlatır mısınız?
11. Bahsi geçen içecekler yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?
12. Bahsi geçen içecekleri nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?
13. Bahsi geçen içecekler muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir?
14. Bahsi geçen içeceklerin yörenizde ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?
15. Bahsi geçen içeceklerin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı?
16. Bahsi geçen içeceklerin bir hikayesi/sarkısı/şiiiri/manisi vb. var mı?
17. Bahsi geçen içeceklerin mutfak kültüründe kalıcı olması için neler yapılabilir?

Araştırmanın evrenini Karaman şehri oluşturmaktadır. Karaman merkezde yaşayan, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilen 25 yaş üstü, gönüllü 14 katılımcı ile görülmüştür. Görüşmeler ortalama 10-15 dakika arasında gerçekleşmiştir. Görüşmelerin tamamı yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeden elde edilen veriler betimsel analiz tabii tutularak çözümlenmiştir. Betimsel analiz, çeşitli veri toplama teknikleri ile elde edilmiş verilerin daha önceden belirlenmiş temalara göre özetlenmesi ve yorumlanmasını içeren bir nitel veri analiz türüdür. Bu analiz türünde araştırmacı görüştüğü ya da gözlemiş olduğu bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtabilmek amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verebilmektedir. Bu analiz türünde temel amaç elde edilmiş olan bulguların okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde sunulmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Çalışmada kullanılan

verileri toplamak için gerekli olan etik kurul izin belgesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan 20.02.2024 tarih ve 78 sayılı kararla alınmıştır.

2.1. BULGULAR

Çalışmada görüşme yapılan katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 18'te verilmiştir. Çalışmaya 12 kadın, 2 erkek olmak üzere toplam 14 kişi katılmıştır. Katılımcılar 'K' harfi ile gösterilerek numaralandırılmıştır. Katılımcıların yaş aralığı 35-76 arasında yer almaktadır.

Tablo 18. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Sayı	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Doğum Yeri	Meslek	Eğitim Durumu
K1	A. A	K	60	Karaman-Merkez	Ev Hanımı	İlköğretim
K2	A. E	E	72	Karaman-Merkez	Emekli	İlköğretim
K3	A. K	K	58	Karaman-Ermenek	Ev Hanımı	İlköğretim
K4	D. K D	K	61	Karaman-Merkez	Ev Hanımı	İlköğretim
K5	E. Ç	K	76	Karaman-Ayrancı	Emekli İşçi	İlköğretim
K6	E. K	K	35	Karaman-Ermenek	Ev Hanımı	İlköğretim
K7	F. K	K	41	Karaman-Merkez	Ev Hanımı	İlköğretim
K8	H. A	K	58	Karaman-Merkez	Ev Hanımı	İlköğretim
K9	H. Y	K	41	Karaman-Ermenek	Öğretmen	Üniversite (Lisans)
K10	M.E	K	68	Karaman-Merkez	Ev Hanımı	İlköğretim
K11	N. T	K	70	Karaman-Ermenek	Ev Hanımı	İlköğretim
K12	S. D	K	61	Karaman-Ermenek	Ev Hanımı	İlköğretim
K13	S. K	E	71	Karaman-Merkez	Esnaf	İlköğretim
K14	Ş. K B	K	67	Karaman-Ermenek	Ev Hanımı	İlköğretim

Çalışmada, katılımcılardan demografik bilgiler alındıktan sonra katılımcılara ilk olarak 'Hangi içecekleri tüketiyorsunuz?' sorusu sorulmuştur. Bu soru, Karaman mutfak kültüründe içecek envanteri oluşturmak adına araştırmanın amacına doğrudan hizmet etmektedir. Katılımcılardan alınan cevaplar Tablo 19'te gösterilmiştir.

Tablo 19. Karaman Mutfak Kültüründe Tüketilen İçecekler

SAYI	İÇECEĞİN ADI	İÇECEĞİN SERVİS SICAKLIĞI	KAYNAK KİŞİ
1	Çay	Sıcak	K4, K7, K13, K14
2	Erik Şerbeti	Soğuk	K3
3	Gül Suyu	Soğuk	K1, K11,
4	Hoşaf	Soğuk	K4, K5, K8, K10, K13,
5	Kışniş Hoşafı	Soğuk	K11, K13
6	Komposto	Soğuk	K5, K10,
7	Limonata	Soğuk	K10, K13
8	Lohusa Şerbeti	Soğuk	K1, K11,
9	Reyhan Şerbeti	Soğuk	K1, K12, K14

10	Şeftali Suyu	Soğuk	K6
11	Şıra (Üzüm Suyu, Üzüm Şerbeti)	Soğuk	K8
12	Vişne Şurubu (Vişne Suyu)	Soğuk	K6, K8, K11, K12,
13	Yayık Ayranı	Soğuk	K1, K3, K8, K11, K12, K14

Tablo 19’te görüldüğü üzere 13 farklı içecek adı ortaya çıkmıştır. 13 içeceğin 12 tanesi soğuk olarak tüketilirken çay ise sıcak tüketilmektedir. 14 katılımcının 6 tanesinin içtiği içecekler arasında ‘yayık ayranı’ yer almaktadır. Bu durum Karaman’da her 10 kişiden 4-5 kişinin ‘yayık ayranı’ içtiği sonucunu göstermektedir. Çalışmaya katılan 5 kişi hoşaf tükettiğini belirtirken bu 5 katılımcımdan K5 ve K10 komposto da içtiklerini belirtmiştir. Her ne kadar hoşaf ve komposto terimleri karıştırılsa da bu içecekler, farklı anlamlar taşımaktadır. Hoşaf, kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbettir. Kuru meyvenin yerine meyvenin taze olanı kullanılırsa yapılan içecek, komposto olarak adlandırılmaktadır (Megep, 2019: 3). Katılımcılar, içtikleri içecekleri hoşaf veya komposto olarak genellemenin yanı sıra özel olarak içeriğinde kullanılan malzemenin adıyla da (erik şerbeti, şeftali suyu, üzüm şerbeti) isimlendirmişlerdir. Ayrıca K8, K10 ve K13 kompostonun elmadan yapıldığını belirtmişlerdir. Karaman, elma tarımı için ekolojik şartların oldukça uygun olduğu illerden birisi olup ticari anlamda elma üretiminin 1950’li yıllarda başladığı ifade edilmektedir (Mevka, 2018: 7). Karaman’da, kendine özgü aromasıyla dikkat çeken çeşitli elma türleri üretilmektedir. Klasik, yarı bodur ve tam bodur ağaçlarda yetiştirilen bu elmalar arasında Starking, Golden, Amasya, Granny Smith, Arap Kızı, Fuji, Gala gibi çeşitler bulunmaktadır (T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, ty). Karaman, elma ağacı sayısında Türkiye’de birinci sırada, üretimde ikinci sırada yer almaktadır (Sabancı, vd. 2016: 134). Literatürde Karaman elması ile ilgili bilgilere bakıldığında kompostolarda elma kullanımı olağan bir durum olduğu görülmektedir.

K11 ve K13 yapılan görüşmeler sonucunda kişniş hoşafının tüketildiğini belirtmiştir. Kişniş, çekirdeksiz kuru üzüm olarak geçmektedir (Kartalçık, 2008: 704). K13, kişnişi ‘üzümün küçüğüne denir’ şeklinde tarif etmiştir. Üzümde bahsederken Karaman’ın coğrafi işaretli ürünü Ekşikara üzümüne de değinmek gerekir. Karaman Ekşikara Üzümü, coğrafi sınırdan yetişen ve koyu siyah renkli, puslu tanelere sahip olan bir üzüm çeşididir. Karasal iklim özellikleri ve dağ-ova meltemlerinin etkisi, üzümün soğuklardan korunmasını sağlamaktadır. Ağustos ve eylül aylarında hasat edilen bu üzüm, yüksek asit içeriği nedeniyle ekşi bir tada sahiptir (Türkpate, 2022). Ekşikara üzümü; sofralık, natürel kurutmalık ve sıralık olarak kullanılmaktadır. Normal boyuttaki taneleri, bandırma solüsyonu kullanılmadan kurutularak çerezlik kuru üzüm olarak satılırken, dölleme kusuru olan küçük taneler kurutularak kişniş olarak pazarlanmaktadır. Kişniş üzümünün daha yaygın kullanımı ‘kuş üzümü’ şeklindedir (Mevka, 2018: 38).

Literatürde Karaman mutfak kültüründeki içeceklerle alakalı çalışmalara bakıldığında doğrudan içecekleri ele alan bir çalışma bulunmamaktadır. İncekara, (2007) yılında yaptığı ‘Karaman Yemekleri’ isimli kitapta hoşaf bölümünde yer verilmiştir. Hoşaf bölümünde elma, üzüm, ayva, armut ve vişneden yapılan hoşafın reçetesi aktarılmıştır. Ayrıca kitapta karışık hoşaf isimli bir reçete de bulunmaktadır. Bu reçetenin içeriğinde ayva, elma, kayısı, üzüm gibi meyvelerin kullanıldığı belirtilmiştir. Aslan, vd. (2019: 237) tarafından yapılan çalışmada Karaman mutfağında tüketilen içecekler arasında çay, kahve, ayran ve çeşitli kompostolar (üzüm, kayısı, elma, erik, şeftali) ile vişne ve gül şerbeti bulunduğu belirtilmiştir. Bu çalışmada, Tablo 19’teki listeden farklı olarak içilen içecekler arasında kahve de belirtilmiştir. Kahvenin Tablo 19’te yer almamasının nedeni olarak yapılan mülakatların yaz dönemine denk gelmesi gösterilebilir. Yaz döneminde serinletici içecekler içilmesi ve yapılacak kompostolar için meyvelerin kurutma işleminin yapılması, katılımcıların içtikleri içecekler arasında kahveyi belirtmemeye sebepleri olarak gösterilebilir.

Katılımcılara 'kaç yıldır bahsi geçen içecekleri yapıyorsunuz?' sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya K7, '20 yılı aşkın süredir', K8 'uzun yıllardır, 35 yıl' şeklinde cevap verirken K13 ise '68 senedir' şeklinde yanıt vermiştir. Katılımcıların yaşlarını göz ardı edip ortalama olarak bakıldığında yaklaşık 38 yıldır bu içeceklerin yapılıp tüketilmektedir. Bu soruyla paralel 'bahsi geçen içeceklerin yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?' sorusunun cevaplarına bakıldığında katılımcıların cevapları genellikle 'annemden öğrendim' şeklinde olmuştur. Bunun yanı sıra 'baba, anneanne, babaanne, dede, nine, kayıvalide' cevaplarını veren katılımcılar da olmuştur. K4, 'büyüklerimizden bize aktarılarak' ve K13 'nesilden aktarılarak annelerimizden teyzelerimizden ve ablalarımızdan öğrendik' şeklinde cevap vererek bu konuyu özetlemiştir.

'Ne kadar sıklıkla bahsi geçen içecekleri yapıyorsunuz' sorusuna K5, 'ayda 1', K8, 'Yayıklı ayranı 15 günde 1, üzüm suyu yılda 1 defa yapılır. Hoşaf haftada 2 gün', K11, 'Vişne şurubu haftada bir kez yemeklerin ve özellikle gözlemenin yanında tüketmek için yaparız. Üzüm şerbeti yılda 1 defa.', K12, 'Üzüm suyunu yılda bir defa. Reyhan şerbetini haftada bir defa.' şeklinde cevap vermiştir. K8, K11 ve K12'nin cevaplarından anlaşıldığı üzere sıra (üzüm suyu, üzüm şerbeti) yılda 1 defa yapılmaktadır. Şıranın yılda 1 defa yapılmasının sebebini K8, 'üzüm suyu (sıra), pekmez yapılırken olduğu için yılda 1 kez yaparız.' şeklinde açıklamıştır. Ayrıca bahsi geçen soruya K14 ise 'Neredeyse her gün yapıyoruz.' cevabını iletmiştir. Katılımcıların yanıtlarından anlaşıldığı üzere her içecek farklı sıklıkta tüketilse de her gün içeceklerin sofralarda yer aldığı belirtilmiştir. İçecekler, bir eşlikçi olarak yemeğin yanında da servis edilmektedir. Bu durum K8'in verdiği cevapta anlaşılmaktadır. Gözlemenin yanında veya yemekte vişne şurubu servis edildiği belirtilmiştir. Aynı şekilde Badem, vd. (2023) yılında yaptığı çalışmada aslen Tatar mutfağına ait olan Karaman mutfağının benimsemiş olduğu Göbede böreğinin yanında çay, ayran ve hoşafın servis edildiği belirlenmiştir.

Çalışmanın önemli noktalarından birisi, içeceklerin geçiş dönemlerinde (özel günlerde) tüketilip tüketilmediği, tüketiliyorsa nasıl tüketildiği konusudur. Bu konuya açıklamak amacıyla katılımcılara 'Bahsi geçen içecekleri hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?' sorusu yöneltilmiştir. Bu sorulara verilen cevaplar aşağıda verilmiştir:

K1: 'Lohusa şerbetini doğum yapıldığı zaman yaparız. Reyhan şerbetini genellikle yazın mevsiminde yaparız.'

K3: 'Her dönem yaparız, bir özelliği yoktur.'

K4: 'Yazın yapılır kışa hazırlık döneminin özelliği üzümlerin çıkması.'

K6: 'Yazın sıcak olmasından dolayı daha çok bu dönemde yapıyordur.'

K7: 'Kışın yapılır sıcak olur kuru meyvelerden yapıldığı için.'

K9: 'Reyhan şerbeti mor reyhandan yapıldığı için yazın daha çok yaparız. Mevsiminde yaparız genelde taze iken yapılır. Lohusa şerbeti doğum sonrası yapılır. Limonata portakal ve limon zamanında yapılır. Mevsimi haricinde derin dondurucuya mevsiminde koyarız kışın da yaparız.'

K11: 'Lohusa şerbetini yeni doğum yapmış anneyi ziyarete gelenlere ikram etmek için yaparız. Gül suyunu gül mevsiminde özellikle yaz aylarında yaparız.'

K13: 'Hoşaf lar genellikle yazın tüketilir ve Ramazan ayında iftar sofralarında mutlaka bulunur.'

Bazı katılımcılar, sorulan soruyu sadece özel günde tüketilen içecekler şeklinde düşünmemiş ve Karaman'da kışa hazırlık döneminde içeceklerin yapıldığını, yazın reyhan dönemi olduğu için reyhan şerbetinin hazırlandığını, yine limon ve portakal zamanında limonatanın yapıldığını, üzüm pekmezi kaynatırken üzüm sırası hazırladıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcılardan alınan bazı cevaplara bakıldığında ise Karaman mutfak kültüründe geçiş dönemi (özel gün) içeceği olarak lohusa şerbeti dikkati çekmektedir. Lohusa şerbeti, diğer adıyla kaynar (kaynarca), eski geleneklerde ve günümüzde bazı bölgelerde doğum sonrasında hazırlanan ve doğum haberini duyurmak amacıyla komşulara, akrabalara ve ziyaretçilere ikram edilen özel bir şerbetir. Eskiden lohusa döneminde yapılan bu şerbet, yalnızca bir içecek değil, aynı zamanda bir tören niteliği taşımaktadır. Lohusa şerbeti, tarçın, karanfil, zencefil, havlıcan, yenibahar, zerdeçal, kakule gibi baharatların şeker ve su ile kaynatılması sonucu hazırlanmaktadır. Geçiş dönemi (özel gün) içeceği olan lohusa şerbeti; emziren annenin süt miktarını artırması, anne sütünün kalitesini iyileştirmesi, içerdiği baharatlar sayesinde hem annenin hem de diğer tüketicilerin genel sağlığını desteklemesi, bağışıklığı güçlendirmesi gibi faydalar sağlamaktadır (Özkan, vd. 2019: 2312). Başka bir özel gün içeceği olarak hoşaf lar belirtilmiştir. İftar sofralarında hoşaf ların bulunması bu duruma örnektir.

Literatürde Karaman mutfak kültüründe özel günlerde içilen içecekler hakkında bilgiler de bulunmaktadır. Toklu, (2020) yılında yaptığı çalışmada düğün, asker uğurlama, sünnet düğünü, kandil, mevlüt okutma, hıdrellez, yağmur duası, ölüm gibi özel günlerde ayrıntı yemeklerin eşlikçisi olarak içildiğini belirtmiştir. Düğün, asker uğurlama, nişan, kına gecesi gibi özel günlerde genellikle üzüm hoşaf ı içilmektedir. Bebeğin ilk dişi çıktıktan sonra düzenlenen bir merasim olan diş buğdayında bulgur, pasta, börek gibi yiyeceklerin yanında çay ikram ı yapılmaktadır. Nişanda, bayramlaşma merasimlerinde, Ramazan ayında sahurda yine çay içilmektedir. Taziyeye gelen misafirlere ikram edilenler arasında, ev yapımı ve rendelenmiş limon kabuklarıyla hazırlanan geleneksel limonata önemli bir yer tutmaktadır. Geçmişte cenaze evlerinde sunulan tek ikram olan bu doğal limonata, son yıllarda yerini hazır meyve tozlarının suyla karıştırılarak servis edilmesine bırakmıştır (Duru, 2020: 91). Çınar, vd. (2021) yılında yaptıkları çalışmada Karaman'da cenaze evinde kişniş hoşaf ının içildiğini belirtmiştir. Yine başka bir özel gün olan nişan törenlerinde meyan şerbeti, bal şerbeti, vişne şurubu, sıra gibi çeşitli içeceklerin misafirlere ikram edilmiştir.

Katılımcılara sorulan 'Bahsi geçen içeceklerin yapım aşamalarını anlatır mısınız?' sorusuna verilen cevaplar aşağıda Tablo 20'te verilmiştir.

Tablo 20. Karaman Mutfak Kültüründe Tüketilen İçeceklerin Yapılışı

İçeceğin Adı	İçeceğin Yapılışı	Kaynak
Çay	Suyun iyice kaynaması, kaynadıktan sonra çayın suya atılması ve dinlenmesi şeklinde hazırlanır.	K14
Elma Kompostosu	Elmalar, yıkanıp kabuklarıyla beraber ufak ufak doğranır. Kaynayan suya şeker ve elmaları ekleyerek 15 dk kaynatılır. Kavanozlara doldurulup saklanır.	K10
Erik Şerbeti	Erik çekirdeği çıkartılır, yıkanır ve kaynatılıp kavanoza koyulur.	K3
Gül Suyu	Kırmızı güller, güzelce yıkanır ve yapılacak olan bidona koyulur. Üzeri suyla doldurulur. İçine 3-4 tane limon tuzu, isteğe göre karanfil ve tarçın koyulur. Güneşte 20 gün kadar bekletilir. Sonra içindeki malzemelerle birlikte süzülür, soğuk olarak tüketilir.	K11
Hoşaf	Meyvelerle şeker kaynatılır, içine isteğe göre karanfil ve tarçın atılır. Şeker yerine pekmez koyulabilir.	K8
Kişniş Hoşaf ı	Yazdan kurutulmuş kişnişler, suyla yıkanıp 30-45 dakika arası kaynatılır. Şeker ekleyip tekrar kaynatılır.	K13
Lohusa Şerbeti	2,5-3 litre suya bir miktar lohusa şekeri ya da normal şeker atılır. Şeker eriyinceye kadar kaynatılır. 2-3 tane çubuk tarçın, 1 yemek kaşığı kadar	K1

	hibiskus, 8-10 tane karanfil, 1 tane çizik atılan muskat eklenir ve kısık ateşte kaynatılmaya devam edilir. Soğuması için bekletilir ve süzgeçten geçirilir. Buzdolabına koyup soğuduktan sonra tüketilir.	
Reyhan Şerbeti	Mor reyhanlar güzelce yıkanır. Sapları ile bir tencereye koyulur. Üzerine miktarına göre şeker koyulur. 3-4 tane limon tuzu atılır. Karanfil ve tarçın eklenir. Üzerine kaynamış su dökülür. Renginin çıkması ve soğuması beklenir. Sonra süzüp soğuk bir şekilde tüketilir.	K9
Şeftali Suyu	Şeftalinin kabukları soyulur, çekirdekleri çıkartılır ve küçük küçük doğranıp, tencereye koyulur ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra kıvam alır ve blenderden çekilir.	K6
Şıra (Üzüm Suyu, Üzüm Şerbeti)	Üzümler toplanır, yıkanır, şehrana isimli özel yerler olur. Onun içine dökülür, suyu çıkarılır. Çıkan suya toprak katılır. Karışım bir taşım kaynatılır. Kaynadıktan sonra 2 saat kadar durulması beklenir. Sonra tekrar başka bir kazanda kaynatılınca, şıra hazır olur.	K11
Vişne Şurubu	Taze olan vişneler, süzgeçte ya da blenderde ezilerek su eklemeyen kaynatılır. Koyu kıvam alana kadar pişirip kavanozlara doldurulur. İstenilen zamanda soğuk ya da sıcak su ve şeker ekleyerek tüketilir.	K5
Yayık Ayranı	3 tane yayık ağacı, başından bağlanıp üçgen şekli verilir. Ortasına tuluk bağlanır ve içine yoğurt katılır. İçine mişsek koyulur. Mişsekle yoğurt 2 saat kadar dövülür. Arada azar azar su eklenir. Daha sonra mişsekle hızlı hızlı çırpılır. Sonra yoğurdun üzerine tereyağı birikir, biriken tereyağı alınır. Geriye kalan ayran, yayık ayranı olarak içilir. Bu ayrandan lor peyniri de yapılır.	K11

'Bahsi geçen içeceklerin yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?' sorusuna verilen cevaplar sonucunda şu araç-gereç isimleri ortaya çıkmıştır: tencere, ocak, süzgeç, kova, kazan, şişe, kaşık, kepçe, kevgir, kavanoz, sürahi, robot, blender, çaydanlık. Bu araç-gereçlerin dışında bazı araç-gereçler yöresel isimleriyle verilmiştir. Örneğin Tablo 6'da da görüldüğü üzere K11, yayık ayran yapılından kullanılan mişsekten bahsetmiştir. Mişsek, Türk Dil Kurumu Derleme Sözlüğünde (2024) 'mişek' olarak geçmektedir ve anlamı 'yayık kolu' olarak verilmiştir. Yetkin'in (2005) yılında yayınlamış olduğu yüksek lisans tezinde mişek, kelimesinin 'dipşek' ve 'bişek' biçiminde de kullanıldığı belirtilmiştir. TDK Etimoloji Sözlüğünde (2024) bişek kelimesi aratıldığında 'yayık döveci' şeklinde bir anlama yer verilmiştir. Yine Derleme sözlüğüne bakıldığında 'yayık döğmede kullanılan araç' olarak tanımlanmıştır.

K1, K8, K9 ve K11 yayık ayranında tuluk isimli bir aracın kullanıldığını belirtmiştir. Derleme Sözlüğünde tuluk; 'pekmez, peynir, yağ vb. şeyler koymaya yarayan ya da yayık olarak kullanılan deri', olarak tanımlanmıştır ve tulum ile eş anlamlı bir kelimedir. Ersavaş ve Özkanlı (2018) tarafından yapılan çalışmada ise tuluk, 'ayran yaymaya ve tereyağı çıkarmaya yarayan alettir' şeklinde ifade edilmiştir (Yaymak: Yağını çıkarmak için yoğurdu yayıkta çalkalamak (TDK, Tarama Sözlüğü, 2024). Aynı çalışmada, mişsek isimli alete, 'bişsek' olarak yer verilmiştir ve bişsek, 'tulukta yayık yaymaya yarayan ucu direksiyon biçiminde uzun saplı ahşap malzemedir. Bişseğin yayık içinde aşağı yukarı hareket ettirilmesiyle yoğurt ayrana dönüşür ve yağ ayrandan ayrışır' şeklinde aktarılmıştır. Yayık ayranı yapabilmek için tuluğun sağlam bir şekilde bağlanarak asılması gerekmektedir. Katılımcılar, tuluğun bağlandığı yeri, üçgen şeklinde dallar olarak tarif etmiştir. Ayrıca Tablo 6'da görüldüğü üzere K11, yayık ağacı ifadesini de kullanmıştır. Literatüre bakıldığında bu işlemin 'çatma' kelimesinin karşılığı olduğu görülmüştür. Görar, vd. (2020: 32) tarafından yapılan çalışmada çatma, '3 düzgün ağaçtan yapılmış direklerin uçlarının birbirine bağlanması ile yapılmış 3 bacaklı bir sehpadır' şeklinde açıklanmıştır. TDK Derleme Sözlüğünde (2024) ise çatma, 'üç ince ağacın uçlarından bağlanarak yayık

yaymak için kullanılan bir araç' şeklinde ifade edilmiştir. Yayık yaymak için tuluklar 3 yerinden bu direklere bağlanmakta ve tuluğun içine yoğurt doldurularak bişşekle (mişşekle) yayık yayılmaktadır. Yayık ayranı yapımı esnasında kullanılan tuluk, mişşek, çatma üçlüsü Fotoğraf 1'de gösterilmiştir. Fotoğraf, 'Gezen Oğlak' isimli Youtube (2022) hesabındaki videodan ekran görüntüsü alınarak oluşturulmuştur.



Resim 17. Yayık Ayranı Yapımı

K11, üzüm şerbeti yapımında 'kefki', yayık ayranı yapımında 'helke' isimli araç-gerecin kullanıldığını belirtmiştir. TDK Derleme Sözlüğüne göre kefki, 'su kabağından yapılan saplı derin kepçe, su maşrapası' şeklinde tanımlanırken, helke ise 'çoğunlukla bakırdan yapılmış kova, bakraç' şeklinde açıklanmıştır.



Resim 18. Kefki (Zengarden, ty).



Resim 19. Helke (Ankara Antikacılık, ty).

Katılımcılardan K1, süzgeç anlamında 'süzek' sözcüğünü kullanmıştır. K13, 'tahta kepçe, çemçe' olarak tanımlanan 'çömçe' kelimesini ve TDK Güncel Türkçe Sözlüğe göre 'çoğunlukla yemek pişirmekte kullanılan, içinde ızgarası bulunan, ayaklı ve taşınır ocak' anlamına gelen 'mantız (maltız)' sözcüğünü kullanmıştır. Ayrıca K1, lohusa şerbetinin yapımında lohusa şekerinden bahsetmektedir. Lohusa şekeri, içinde karanfil, baharat ve şekeriboyası bulunan, kırmızı bir şekerdir. Çölbay ve Sormaz (2015: 1734) çalışmasında lohusa şekerini, şerbet boyası olarak ifade etmiştir. K11, gül suyu yapımında 'bidon' kullanımından bahsederken, çoğu katılımcı, 'tas'ın içeceklerin yapımında kullanıldığını belirtmiştir. TDK Güncel Sözlükte (2024) bidon: içine çeşitli maddeler konulan, sac, plastik veya çinkodan yapılmış kap; Tas ise genellikle içine sulu şeyler konulan metal ve benzerinden yapılmış kap şeklinde tanımlanmıştır. Son olarak K14, evlerdeki kevgirlerin boyunun kısa olmasından dolayı tenekelerin altı delinip, ucuna uzun odun sap takılarak kullanıldığını belirtmiştir. Bu durum, Anadolu insanının pratik zekasına (Gerçik, 2020: 12) bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır.

Katılımcılara sorulan 'Bahsi geçen içecekleri yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?' ve 'Bahsi geçen içecekler yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?' sorularına alınan cevaplar paralel bir şekilde incelenmiş olup, bulguları aşağıda Tablo 21'te gösterilmiştir.

Tablo 21. Karaman Mutfak Kültüründe Tüketilen İçeceklerle İlgili Dikkat Edilmesi Gerekenler

İçeceğin Adı	İçekte Kullanılan Malzemelere Özgü Özellikler veya Renk, Tat, Lezzet Gibi Özelliklerin Sağlanabilmesi İçin Dikkat Edilmesi Gerekenler	Kaynak
HOŞAF-KOMPOSTO-LİMONATA	Temiz ve sağlam meyveler kullanmak, reçete ölçüsüne dikkat etmek, Hoşafa renk, tat ve koku için karanfil, tarçın ve pekmez eklemek, Hoşafı yazın mevsiminde yaş meyvelerden yapmak; kış mevsiminde ise yazın kurutulmuş meyvelerden komposto yapmak	K8, K10, K5, K7
GÜL SUYU	Yapımında aroması için özellikle kırmızı gül kullanmak, renginin daha iyi çıkması için reçetede limon tuzu olması, lezzet için karanfil ve tarçın eklenmesi	K1, K11
YAYIK AYRANI	Tuluğun deriden yapılmış olması, Yayık yayarken daha lezzetli ve aromatik bir ayran için tuluk kullanmak, Yoğurdun ev yapımı olması	K1, K8, K9, K11, K3
REYHAN ŞERBETİ	Yapımında rengi ve kokusu için kesinlikle mor reyhan kullanmak, Renk ve tat için baharatları eklemek	K1, K9
ŞIRA (ÜZÜM SUYU, ÜZÜM ŞERBETİ)	Üzüm suyunu beyaz renkte, orta irilikte bir toprakta kıvam ve lezzet için bekletmek, Bekletilen şıranın durulmasını sağlamak,	K4, K8, K12, K14
KIŞNIŞ HOŞAFI	Kışniş üzümünün direnç yükseltici özelliğinin olması ve kansızlığa iyi gelmesi, Hoşafın mantızda kaynatılması, Hoşafın renginin iyi çıkması için üzümlerin geceden şekerle yatırmak, Kaynatma esnasında köpük oluşmaması için tuzsuz tereyağı eklenmesi	K13, K2
ERİK ŞERBETİ	Eriklerin bahçeden toplanması, Şerbetin kaynatılma süresine dikkat etmek	K3, K14
ŞEFTALİ SUYU-VIŞNE SUYU	Meyvelerin şekerine, içeceklerin kaynatılmasına ve bekleme süresine dikkat edilmesi	K6, K14

Katılımcılardan alınan cevaplar sonucunda içeceklerle ilgili dikkat edilmesi gereken özellikler Tablo 7'de verilmiştir. Burada önemli olan konulardan birisi şıranın hazırlanması esnasında toprak kullanılmasıdır. Daha önce belirtildiği üzere Karaman'da üzüm suyu pekmez yapım zamanında elde edilen ve tüketilen bir içecektir. Dolayısıyla pekmez yapımında toprak kullanılmaktadır ve literatürde 'pekmez toprağı' olarak geçmektedir. Her yıl Eylül ayı geldiğinde, bağ bozumu döneminde Anadolu'nun birçok yerinde özenle pekmez üretilmektedir. Üretim sürecinde, geleneksel olarak pekmez

kaynatılması sırasında pekmez toprağı kullanılmaktadır. Pekmez üretimi ve toprak kullanımının binlerce yıllık bir geçmişı bulunmaktadır. Geleneksel yöntemle üzümler sıkılarak şıra elde edilir, ardından ekşiliğı gidermek için durultma işlemi yapılmaktadır. Bu işlemde genellikle %50-%90 oranında kalsiyum karbonat (CaCO₃) içeren beyaz ve beyaza yakın pekmez toprağı kullanılmaktadır. Pekmez toprağı, şıranın durulmasını, süzülmesini kolaylaştırır ve ekşiliğini azaltır. Sağlık açısından sakıncası olmayan bu toprak, yerleşim yerlerine yakın alanlardan alındığında ağır metaller, kimyasal kalıntılar ve çevresel kirleticiler nedeniyle tehlikeli olabilmektedir (Atabey, 2018).

Sıradaki mülakat sorusunun bulgularına geçmeden önce 'Şehrana'dan bahsetmek gerekir. Tablo 6'da K11, şıranın yapımında üzümlerin şehrana isimli bir yerde toplandığını belirtmiştir. Karaman'ın Ermenek ilçesinde, iplerle dizilen cevizlerin un ve nişasta katılan kazanlarda kaynatılan üzüm şırasına batırılmasıyla yapılan 'bandırma' geleneğı yaşatılmaya devam etmektedir. Bandırma: ipe dizilmiş ceviz, badem ve benzerinin, nişasta ile kaynatılmış üzüm suyuna veya başka bir tatlıya batırılmasıyla yapılan sucuk olarak tanımlanmıştır (TDK, Güncel Türkçe Sözlük, 2024). Bandırma yapımında kullanılan üzümlerin şehrana adı verilen kayadan yapılmış teknelerde ezilmesi de bu geleneğın bir parçasıdır (Etcı, 2021).

Şehrana, TDK Derleme Sözlüğünde (2024) 'çinde üzüm çiğnenen taş tekne' olarak tanımlanmıştır. Sözlükte eş anlamlı olarak 'şırhne' kelimesinin Kırşehir yöresinde kullanıldığı görülmektedir. Şırhne, sözcüğünün şıraheden türediğı düşünölmektedir.

'Bahsi geçen içecekleri nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?' sorusu katılımcılara yöneltilen bir diğeri sorudur. Genellikle katılımcılar içeceklerin bardak ve kase ile servis edildiğini belirtirken K11, üzüm şerbetinin kase ve bardakta, gül suyunun bardakta ve yayık ayranının bakır bardakta servis edildiğini ifade etmiştir. Bakır bardakla beraber içeceklerin servisinde tasın da kullanıldığı görölmektedir. K13, bu konuyla ilgili önemli bir ayırım yaparak hoşaf veya kompostolar için 'danesi varsa kâsede yoksa bardakta servis edilir' ifadesini kullanmıştır. K14 ise şıra için 'kaynarken köpüğü alınır ve içilir' şeklinde ifadede bulunmuştur. Son olarak K7, içeceklerin küçük kaselere katılıp herkese özel servis yapıldığını belirtmiştir. 'Bahsi geçen içecekler muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir?' sorusuna ise katılımcılar aşağıdaki gibi cevap vermiştir:

K4: 'Şişelere doldurulup serin bir yerde saklanır. Daha önceleri küplerde saklanırmış.'

K5: 'Kavanozdaki şurup uzun süre serin yerde bekleyebilir.'

K6: 'Uygundur. Dolapta, kavanozda konserve olarak muhafaza edilmektedir.'

K9: 'Reyhan şerbeti dolapta 15 gün muhafaza edilebilir.'

K11: 'Uygun ama çok uzun süreli değil. Yayık ayranı dolapta 1 hafta. Gül suyu ve üzüm şerbeti dolapta 1 ay kadar. Vişne şurubu vakumu iyi yapılırsa 1 yıl kadar durabiliyor.'

K14: 'Uygundur. Çay hariç dolapta muhafaza edilmelidir.'

'Bahsi geçen içeceklerin yörenizde ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?' sorusuna katılımcılar genellikle; uzun yıllardır, atalarımızdan beri, çok eskilerden kalmış tarifler gibi cevaplar alınmıştır. K4'ün 'kendimi bildim bileli yapılır' cümlesi bu konuyu özetler niteliktedir. 'Bahsi geçen içeceklerin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı?' sorusuna 14 katılımcının 10 tanesi tüketilen içeceklerin yöresel adlarının olmadığını belirtmiştir. K8, bu soruya 'üzüm suyuna biz genelde şıra diyoruz. Hoşafa komposto diyenler de var.' şeklinde cevap vermiştir. Bulgular bölümünün başında hoşaf ve komposto terimlerinin karıştırıldığından bahsedilmişti. K8'in verdiğı cevap, karıştırılmasına örnektir. 'Bahsi geçen içeceklerin bir hikayesi/şarkısı/şiiri/manisi vb. var mı?' sorusuna verilen

cevaplarda amaca ulaşamamıştır. Sadece 1 katılımcı aşağıdaki şiirden bahsetmektedir. Bu şiirde içecek adı geçmeyip dolaylı olarak üzüm adı geçtiği için yer verilmiştir (Tekin, 2020: 132):

Binbir Kilisesi Kara Dağında

zmleri çok tatlıdır bağında

Kekik yavşan kokar tereyağında

Değer biçilir mi sana Karaman

Literatürde içeceklerle alakalı şiirlere ve manilere rastlanılmıştır. Duru'nun (2020: 95) yaptığı çalışmada şu dörtlüğe yer verilmiştir:

şebit ekmek sulanır, gören şemsiye sanır.

Erişte, kuskus, varsa palize sıradadır.

Gavurğa, gavut, kişniş gecenin ikramıdır.

Misafire izzet-i ikram hiçbir şey ile llmez.

Katılımcılara sorulan son soru, 'Bahsi geçen içeceklerin mutfak kültüründe kalıcı olması için neler yapılabilir?' sorusudur. Verilen cevaplardan bazıları ise şöyledir:

K11: 'çocuklarımıza, torunlarımıza öğreterek kalıcı hale getirebiliriz.'

K9: 'Medya aracılığı ile tanıtarak kalıcı olması sağlanabilir. Tabi çocuklarımıza da öğreterek nesilden nesile aktarılmasını sağlayabiliriz.'

K8: 'Daha fazla kişiye duyurmak ve öğretmek gerekir.'

K13: 'Nesilden nesil aktarılarak, Ramazan sofralarında hala yapmaya devam ederek.'

K4: 'Herkes evlerinde ve komşularla yaparak, çevreye aktararak bu süreç devam ettirilmeli.'

Çalışmada 14 katılımcıdan demografik bilgiler elde edilmiş ve 15 tane soru sorularak mülakat yöntemi gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın bir sonraki bölümünde bulgular özetlenerek sonuç şeklinde verilmiştir ve konuyla ilgili öneriler getirilmiştir. Yapılan önerilerde katılımcıların son soruya verdiği cevaplar göz ardı edilmemiştir.

3. SONUÇ

Dünya’da içecekler, kültürler arası etkileşimler, keşifler ve ticaretle şekillenmiş, toplumsal ve ekonomik yaşamda önemli bir yere sahip olmuştur. Su, bira, şarap, kahve, çay ve modern içecekler, tarihin her döneminde insanların günlük yaşamında yer edinmiş ve kültürel ritüellerin parçası haline gelmiştir. Günlük yaşamın, kültürel ritüellerin, geçiş dönemlerinin bir unsuru olan içecekler, zamanla ülkelere özgü gelenekler oluşturmuştur. Bu doğrultuda çalışmanın kavramsal çerçeve kısmında Türk mutfağındaki geleneksel içeceklere yer verilmiştir ve bunlar; ayran, boza, çay, hardaliye, kıymız, limonata, salep, şalgam suyu, şerbet, şıra, Türk kahvesi, Türk rakısı olarak sıralanmıştır.

Türk mutfağının geleneksel içecekleri ile perspektif çizildikten sonra genelden özele inildiğinde Karaman mutfak kültüründe içecekler incelenmiş ve çay, erik şerbeti, gül suyu, hoşaf, kişniş hoşafı, komposto, limonata, lohusa şerbeti, reyhan şerbeti, seftali suyu, şıra, vişne şurubu, yayık ayranı isimli içeceklerin tüketildiği tespit edilmiştir. Karaman mutfak kültüründe yer alan çay, limonata, şerbet, şıra ve ayran Türk mutfağındaki geleneksel içeceklere örtüşmektedir. Diğer bir deyişle Karaman mutfağında içilen içeceklerin %58,3’ü Türkiye’de tüketilen geleneksel içeceklerdendir. Karaman mutfak kültüründe içecekler hem tarihi kökenleri hem de bölgenin yaşam tarzına uygun geleneksel özellikleriyle önemli bir yer tutmuştur. Geleneksel şerbetler, çay ve ayran gibi içecekler, Karaman halkının misafirperverlik anlayışının bir parçası olarak sıkça tüketilirken, sıcak iklim şartlarına uyum sağlayan serinletici içecekler de bu kültürün ayrılmaz bir parçası olmuştur.

Bulgular sonucunda Karaman mutfağında %92,3 oranında soğuk içecekler tercih edilmektedir. Yayık ayranı, Karaman’da %42,8 oranla en fazla tüketilen içecektir. Karaman’da elma çeşitliliğinin ve fazla üretiminin tüketime de etkisi olmuştur. Elmadan hazırlanan komposto Karaman mutfağında yerini almıştır. Yöre halkı kuş üzümünü kişniş olarak nitelendirmekte ve kişniş, hoşaf yapılarak içilmektedir. Özel gün içeceği olarak genellikle lohusa şerbetinin tüketildiği ve kaynar ismiyle bilindiği tespit edilmiştir. Ramazan sofralarında şerbet içildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra geçiş dönemlerinde tüketilen yemeklerin yanında içecekler eşlikçi olarak var olmuştur. Karaman’ın Ermenek ilçesinde üzümler şehrana adı verilen taş teknelerde ezilerek bandırma, şıra ve pekmez yapımında kullanılmaktadır. Şehrananın önemli bir gelenek olarak yaşatılmaya çalışıldığı görülmüştür. Katılımcılar içecekleri hazırlarken pek çok püf noktasından bahsetmiştir. Bu püf noktaları, içeceklerin uzun yıllardır yapılarak ve geçmiş nesilden aktarılarak oluşan deneyimlerden oluşmuştur. Pekmez yapımında şıranın durulması için beyaz toprak kullanımı buna örnektir.

Çalışmanın sonucunda katılımcıların ‘Bahsi geçen içeceklerin mutfak kültüründe kalıcı olması için neler yapılabilir?’ sorusuna verdikleri cevaplarla, sürdürülebilirlik için yapılması gerekenler hakkında farkındalıklarının olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılardan gelen öneriler paralelinde aşağıdaki öneriler sunulmuştur:

- Karaman halkı, bu içecekleri nesilden nesile aktararak, genç kuşaklara içecekleri ve püf noktalarını anlatarak kalıcı hale getirebilir.
- Yörede içilen içecekler, mutfak belgeselleri, yemek programları gibi örneklerle medyada tanıtılabilir.
- Karaman mutfağındaki içeceklerin geçiş dönemlerinde kullanımına daha özen göstererek geleneksel içeceklerin yerini gazlı içecekler gibi modern içeceklerin alması önlenebilir.
- Yerel lezzetlerin yaşatılması için bu içecekler, Karaman’daki yöresel restoranlarda menüye eklenerek, servis edilebilir.

- İçecek Őenlikleri düzenlenebilir. Özellikle yayık ayranı yapımıyla araç gereciyle özel bir içecek olduğu için yayık ayranı öznesinde gastronomi turizm faaliyetleri düzenlenebilir.
- Şehrana gibi geleneklerin daha kapsamlı hale getirilerek Karaman mutfağındaki sıra, limonata, hoşaf, Şerbet gibi içecekler, Şehrana geleneğine dahil edilebilir.
- Ticari kuruluşlar elmadan üretilen bir içecek geliŐtirip hem Karaman'ın içecek kültürüne hem de Karaman elmasının adının daha da duyulmasına olanak sağlayabilir.
- Bölgede bulunan niversitenin aŐcılık programı ve gastronomi bölümü derslerine veya müfredatlarına Karaman mutfağındaki içecekler konusu dahil edilebilir.
- Karaman mutfak kültüründeki içeceklerin yapımı, tadımı, araç-gereçleri hakkında bilgiler sunan bir gastronomi müzesi açılabilir.
- Karaman'ın içecekleri konusunda harekete geilecekse belediye, valilik, niversite ve ticari kuruluşlar iş birliği içinde olmalıdır.

KAYNAKLAR

- Aksu, F. Y., Sandıkçı Altunatmaz, S., Kahraman, T., (2010), "Probiyotik Gıdalar ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri", *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (19), 90-94.
- Akşit Aşık, N., (2017), "Değişen Kahve Tüketim Alışkanlıkları ve Türk Kahvesi Üzerine Bir Araştırma", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 310-325.
- Ankara Antikacılık., (t.y.), Bakır Helke, <https://www.ankaraantikacilik.com/urun/7849082/bakir-helke-buyuk-boy-20-vy-yukseklk-30-cm> (16 Ekim 2024).
- Anlı, E., (2019), *Distile Alkollü İçkiler*, İçinde H. R. Yüncü (Ed.), *İçecek Bilgisi* (ss. 176-206), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Aslan, F. P., Güldemir, O. ve Işık, N., (2019), *Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, İçinde H. Muşmal, E. Yüksel ve M. A. Kapar (Ed.), *Karaman Araştırmaları-II* (ss. 231-245), Konya: Palet Yayınları.
- Atabey, E., (2018), *Pekmeze Neden Pekmez Toprağı Katılır? Pekmez Toprağı Nasıl Olmalı?*, *Bodrum Güncel Haber*, <https://www.bodrumguncelhaber.com/pekmeze-neden-pekmez-topragi-katilir-pekmez-topragi-nasil-olmalı/> (10 Eylül 2024).
- Atnur, G., (2015), *Kahve İçme*, İçinde S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Ed.), *Aile Yazıları/8* (ss. 35-37), Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı.
- Badem, A., Teber, N. ve Kıratlı, S., (2023), "Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği", *Necmettin Erbakan Üniversitesi GastroMedia Dergisi (NEU GastroMedia)*, 2 (1), 9-19.
- Baltacı, A., (2019), "Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?", *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), 368-388.
- Bayındır, B., (2023), *Hardaliye*, İçinde G. Yılmaz (Ed.), *Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler* (ss. 86-100), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bayındır, M. S. ve Öncel, S., (2019), "Gastronomide Kültürel Miras Bakış Açısıyla Kırklareli Hardaliesi'nin Geleneksel Üretimine Değerlendirilmesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 1867-1886.
- Bayrak, M. E., (2012), "Yükselen Trend: Bitki Çayları", *Ekonomik Forum*, 28-29.
- Bilgin, A., (2020), "Osmanlı Kültüründe Şerbet", *Toplumsal Tarih*, (Mayıs), 50-57.
- Biray, N., (2015), *Defin Sonrası Uygulanan Gelenekler*, İçinde S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Ed.), *Aile Yazıları/8* (ss. 225-267), Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı.
- Coşkun, F., (2017), "A Traditional Turkish Fermented Non-Alcoholic Grape-Based Beverage, Hardaliye", *Beverages*, 3 (1), 1-11.
- Coşkun, F., (2020), *Hardaliye, Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/hardaliye> (03 Eylül 2024).
- Çakıcı, A. C., Ercan, A., Üzümez, M. ve Benli, S., (2016), "Alakart Restoranlarda Alkollü İçecek Fiyatlaması: Mersin Şehir Merkezindeki Restoranlar Üzerinde Bir Araştırma", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special Issue 1), 18-31.
- Çalışkan, Ö. ve Kurt, D., (2019), "Tarihi Kayıtlar ile Geçmişten Günümüze Salep Orkideleri", *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 6 (3), 349-355.
- Çerikan, F. U., (2019), "Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği", *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 8 (1), 481-511.
- Çetin, M. ve Özkan, E., (2018), "Alkollü İçecekler Tüketimine Yönelik Bir Saha Araştırması: Trakya Bölgesi Örneği", *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20 (2), 1-16.
- Çınar, Z., Sormaz, Ü., Akturfan, M. ve Dalagan, S., (2021), "Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Karaman Örneği", *Journal of Global Food Research*, 2 (1), 1-13.
- Çırak, K., (2023), *Raki*, İçinde G. Yılmaz (Ed.), *Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler* (ss. 295-312), Ankara: Detay Yayıncılık.

- Çırak, O. ve Funda, P. Ç., (2017), "Sporcularda Sıvı Dengesi ve Performansa Etkisi", *Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6 (1), 139-150.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü., (2015), "Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları", *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 4 (4), 1729-1736.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E., (2018), "Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 589-601.
- Doğan, M. ve Özaltn, E., (2022), "Bozanın Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Geleneksel Boza Üreticileri Üzerine Bir Araştırma", *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7 (2), 1-13.
- Duru, R., (2020), *Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı*, (A. Şen, Ed.), Karaman: Duru Bulgur Yayınları.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D., (2015), "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Ersavaş, H. ve Özkanlı, O., (2018), "20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü", *Aydın Gastronomy*, 2 (1), 39-49.
- Erşahin, R., (2021), "Bir Çay İçelim Mi? Sosyokültürel Açından Çay", *Tourism and Recreation*, 3 (1), 55-65.
- Etcı, A. R., (2023), *Ermenek'te Şehrana Geleneği Yaşatılmaya Çalışılıyor*, CNN Türk, <https://www.cnntrk.com/yerel-haberler/karaman/ermenek/ermenekte-sehrana-geleneği-yasatilmaya-calısiliyor-1704219> (04 Eylül 2024).
- Evren, M. ve Yegin, B., (2022), *Bafra Şırası*, Poster Sunumu, 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, <https://gelenekselgidalar.meetinghand.net/projectData/1126/webData/Buse-YEG%C4%B0N-Bafra-%C5%9E%C4%B1ras%C4%B1-Poster.pdf> (18 Ekim 2024).
- Gabay, M., (2020), *Osmanlı'dan Günümüze Rakı Adabı ve Meyhaneler Üzerine Bir Söyleşi*, İstanbul Tükenmeden, <https://www.istanbultukenmeden.com/osmanlıdan-gunumuze-raki-adabi-ve-meyhaneler-uzerine-bir-soylesi/#:~:text=Rak%C4%B1n%C4%B1n%20en%20g%C3%BCzel%20i%C3%A7ildi%C4%9Fi%20yerlerden.rak%C4%B1ya%20%E2%80%9CAslan%20s%C3%Bct%C3%BC%E2%80%9D%20derler> (02 Eylül 2024).
- Gerçik, İ. Z., (2020), "Türk Sosyal Karakteri Üzerine Kuramsal Bir Çalışma", *Alanya Akademik Bakış Dergisi*, 4 (1), 1-23.
- Gezen Oğlak, (2022), *Tulukta Yayıklık Yayıklık* [Video], YouTube, <https://www.youtube.com/watch?v=Jlq418pc80Q> (20 Ekim 2024).
- Görrar, R., Genç, M. ve Görrar, E. A., (2020), *Isparta'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası: Isparta Çevresi Yörük Kültürü*, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Yayınları.
- Güçer, Y., Aydoğdu, H. ve Durgun, T., (2009), "A Traditional Thracian Beverage: Hardaliye" *Trakia J Sci*, 7 (2), 208-210.
- Güldemir, O., (2023), *Kimız*, İçinde G. Yılmaz (Ed.), *Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler* (ss. 261-272), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güler, S., (2010), "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26 (1), 24-30.
- Günaydın, E., (2021), *Bafra'nın Yok Olan Kültürel Mirası: Sıraçılık*, Bafra Haber.com, <https://www.bafrahaber.com/yazaryazi/bafra-nin-yok-olan-kulturel-mirasi-siracilik--36621.html> (16 Ekim 2024).
- Güneş, S., (2012), "Türk Çay Kültürü ve Ürünleri", *Milli Folklor*, 24 (94), 234-251.
- Günlü, E. ve Bahçeci, V., (2019), *İçecek Endüstrisi*, İçinde H. R. Yüncü (Ed.), *İçecek Bilgisi* (ss. 2-23), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Halilova, H. ve Eşmekaya, Y., (2009), "Neden Organik Meyve Suları", *Ziraat Mühendisliği*, (352), 36-41.
- Hayatoğlu, F., (2021), *Probiyotik Bakteri İlavesi ile Üretilen Ayranların Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri* (Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi),

- <https://acikerisim.aku.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11630/8555/10187399.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (13 Ekim 2024).
- Ihm Notes., (ty), Beverage, *5.NON ALCOHOLIC BEVERAGES.pdf* (ihmnotes.in) (15 Ekim 2024).
- İncekara, İ., (2007), *Karaman Yemekleri*, Karaman: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Juice Planet., (ty), *Beslenmede Sıvı Tüketiminin Önemi*, <https://juiceplanet.com/beslenmede-sivi-tuketiminin-onemi/> (21 Ekim 2024).
- Kapucuoğlu, M. İ., (2023), *Şerbetler ve Hoşafklar*, İçinde G. Yılmaz (Ed.), *Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler* (ss. 184-198), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kartalcık, V., (2008), "Anadolu Ağzlarında Üzüm Adlandırmaları", *Turkish Studies*, 3 (5), 663-711.
- Kayabaşı, A. ve Bucak, T., (2022), "Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma", *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12 (1), 71-96.
- Kefeli, E., Şahin, Ö. ve Yarmacı, N., (2020), "Üçüncü Nesil Kahve İşletmelerinde Türk Kahvesinin Yeri: İstanbul Örneği", *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4 (2), 130-147.
- Khan, F. M., Morya, S. ve Chattu, V. K., (2021), "Probiotics as A Boon in Food Diligence: Emphasizing The Therapeutic Roles of Probiotic Beverages on Consumers Health", *Journal of Applied and Natural Science*, 13 (2), 700-714.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A., (2012), "İslamiyet'ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler", *Turkish Studies*, 7 (2), 706-716.
- Kınık, Ö., Akalın, S. ve Gönç, S., (2000), "Kımız Üretimi ve Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma", *Gıda*, 25 (5), 379-384.
- Köksal, G. ve Manav, N., (1973), "Çay ve Kahvenin Beslenme ve Sağlıkla İlişkisi", *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 2 (3), 193-197.
- Kuruyemisborsasi.com., (2020), *Şıra Nedir, Nasıl Yapılır, Faydaları Nelerdir?*, <https://www.kuruyemisborsasi.com/blogs/k/sira-nedir-faydolari-nelerdir?srsltid=AfmBOorB4T1eMgSue55qz4-RtH0IdBsYLEcseKpH4XvaURt9jc-OYNbG> (13 Ekim 2024).
- Levent, H. ve Cavuldak, Ö. A., (2017), "Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza", *Akademik Gıda*, 15 (3), 300-307.
- Malik, V. S., Popkin, B. M., Bray, G. A., Després, J. P., Willett, W. C. ve Hu, F. B., (2010), "Sugar-Sweetened Beverages and Risk of Metabolic Syndrome and Type 2 Diabetes: A Meta-Analysis", *Diabetes Care*, 33 (11), 2477-2483.
- Megep., (2012), *İçecek Hazırlama*, Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı.
- Megep., (2019), *Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafklar*, Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı.
- Mevka (Mevlâna Kalkınma Ajansı), (2018), *Karaman İlinde Ekşi Kara Üzüm Çeşidi*, Konya: Abigem, <https://www.mevka.org.tr/assets/upload/dosyalar/DsyUhlhIV10282019100012AM.pdf> (15 Ekim 2024).
- Mevka (Mevlâna Kalkınma Ajansı), (2018), *Karaman'da Elma Yetiştiriciliği ve Yerel Elma Çeşitleri*, Konya: Abigem, <https://www.mevka.org.tr/assets/upload/dosyalar/DsymfUkxx10282019100035AM.pdf> (15 Ekim 2024)
- Milliyet., (2021), *Suma Nedir, Nasıl Yapılır? Suma Ne İşe Yarar, Nereden Bulunur?*, <https://www.milliyet.com.tr/egitim/suma-nedir-nasil-yapilir-suma-ne-ise-yarar-nereden-bulunur-6662728> (25 Ekim 2024).
- Nakilcioğlu Taş, E., (2019), "Mineral Madde Kaynağı Olarak Bazı Bitki ve Bitki Çaylarının Araştırması", *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 8 (2), 863-874.
- Otyzby, Z., (2019), "Ayran Sözcüğünün Etimolojisi, Anlamı ve Türk Kültüründeki Yeri", *Türk Dünyası Araştırmaları*, 123 (242), 219-232.
- Özgür Göde, M., Kaya Sayarı, B. ve Ekincek, S., (2023), "Bir Cumhuriyet Dönemi İçeceği Olarak Çayın Türk Toplumundaki Yolculuğu", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6 (3), 1233-1252.

- Özkan, M., Erçetin, H. K. ve Güneş, E., (2019), "Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2310-2320.
- Pera Müzesi., (2018), Deniz Hamamları, <https://www.peramuzesi.org.tr/blog/deniz-hamamlari/1284> (24 Ekim 2024).
- Sabancı, K., Ünlerşen, M. F. ve Dilay, Y., (2016), "Karaman Yöresinde Yetiştirilen Elma Çeşitlerinin Sınıflandırma Parametrelerini Görüntü İşleme Teknikleri Kullanarak Belirlenmesi", *Tarım Makinaları Bilimi Dergisi*, 12 (2), 133-139.
- Samancı, Ö., (2019), "Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Limonata", *Yemek ve Kültür* (56), 18-32.
- Sarioğlan, M. ve Cevizkaya, G., (2016), "Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler", *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6 (14), 237-250.
- Seçim, Y., (2021), Konya Merkez İlçelerinin (Karatay, Meram, Selçuklu) Gastronomi Turizmi Potansiyeli, İçinde A. Karaman, S. Şalvarcı ve F. K. Aylan (Ed.), *Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi* (ss. 55-71), Konya: Eğitim Yayınevi.
- Sırıklı, İ. K. ve Özkanlı, O., (2021), "Türk Mutfağında Şerbet Geleneği ve 2000'den Sonra Türkiye'de Şerbet Tüketiminin Durumu", *Social Sciences Studies Journal*, 7 (81), 1832-1839.
- Sönmez, V. ve Alacapınar, F. G., (2011), *Örneklendirilmiş Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Anı Yayıncılık.
- Süren, T. ve Kızıleli, M., (2021), "Geleneksel Türk İçecekleri", *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24 (1), 46-71.
- Şen, M. A., (2017), "Osmanlı Mutfağından Günümüze Gastronomik Değerimiz Salep", *Eurasian Academia of Social Science Journal*, (Özel Sayı), 260-270.
- Şengül, S. ve Türkay, O., (2016), "Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü: Mudurnu Örneği", *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12 (29), 63-87.
- Şimşek, A., (2021), "Rakı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü", *Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (12), 76-95.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı., (ty), Karaman Elması, <https://karaman.ktb.gov.tr/TR-129449/karaman-elmasi.html> (23 Ekim 2024).
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü., (2009), *Yiyecek ve İçecek Servisi*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, <https://istanbul.ktb.gov.tr/Eklenti/23193.tryyiyecek-ve-icecek-servisi.pdf?0> (18 Eylül 2024).
- Tamer, C. E., Karaman, B. ve Çopur, Ö. U., (2006), "Geleneksel Bir Türk İçeceği: Salep", *Food Reviews International*, 22 (1), 43-50.
- Tegin, R. A. A. ve Gönülalan, Z., (2014), "Bütün Yönleriyle Doğal Fermente Ürün Kırmız", *Manas Journal of Engineering*, 2 (1), 23-34.
- Tekin, A., (2020), *Ah Şirin Köyüm*, Ankara: İtalik Yayınları.
- Toklu, S., (2020), Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması (Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi), <https://www.proquest.com/docview/2570308080?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true&sourcetype=Dissertations%20&%20Theses> (16 Ekim 2024).
- Tuncer, A. ve Badem, A., (2021), "Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması: Cantık Böreği Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (Özel Sayı 5), 1-16.
- Turnagöl, H., Aktitiz, S., Korur, D. C. ve Kuru, D., (2020), "Farklı Spor Dallarında Spor ve Enerji İçeceklerinin Kullanımı Ve Performansa Etkileri", *Spor Bilimleri Dergisi*, 31 (1), 29-44.
- Türk Dil Kurumu., (2024), Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü. <https://www.tdk.gov.tr> (30 Ağustos 2024).
- Türk Dil Kurumu., (2024), Derleme Sözlüğü. <https://www.tdk.gov.tr> (12 Eylül 2024).
- Türk Dil Kurumu., (2024), Etimoloji Sözlüğü. <https://www.tdk.gov.tr> (18 Eylül 2024).
- Türk Dil Kurumu., (2024), Güncel Türkçe Sözlük. <https://www.tdk.gov.tr> (21 Ekim 2024).

- Türk Dil Kurumu., (2024), Tarama Sözlüğü. <https://www.tdk.gov.tr> (10 Ekim 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu., (2024), Coğrafi İşaretler, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=70> (21 Ekim 2024).
- Türkiye Kültür Portalı., (ty), Coğrafi İşaretli Ürünler, <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/cografisaretliurunler#:~:text=Men%C5%9Fe%20ad%C4%B1%2C%20%C3%B6zelliklerini%20%C3%BCretildi%C4%9Fi%20y%C3%B6reye,y%C3%B6rede%20ger%C3%A7ekle%C5%9Fen%20co%C4%9Frafisi%20i%C5%9Faretleri%20g%C3%B6sterir.vetext=Mahre%C3%A7%20i%C5%9Fareti%2C%20belirgin%20bir%20%C3%B6zellik%C4%9Fi,%C3%B6zde%C5%9Fle%C5%9Fti%C4%9Fi%20y%C3%B6reden%20kaynaklanan%20%C3%BCr%C3%BCnleri%20g%C3%B6sterir> (22 Ekim 2024).
- Türkpatent ve Marka Kurumu., (2020), Düzce Şırası, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/bf53149b-5eec-4673-acde-14fd2de1b267.pdf> (13 Ekim 2024).
- Türkpatent ve Marka Kurumu., (2021), Bursa Üzüm Şırası, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ce2f8191-26ea-4297-9853-a69e563d81b9.pdf> (13 Ekim 2024).
- Türkpatent ve Marka Kurumu., (2022), Karaman Ekşi Kara Üzümü, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/16a804ea-e84b-4790-a230-602125059f98.pdf> (14 Ekim 2024).
- Türkpatent ve Marka Kurumu., (2024), Karaman Coğrafi İşaretleri, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=70> (14 Ekim 2024).
- Türnüklü, A., (2000), "Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme", Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi, 24 (24), 543-559.
- Uslu, A. N., Yumuk, Y. ve Ayyıldız, S., (2023), Şalgam, İçinde G. Yılmaz (Ed.), Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler (ss. 166-183), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uygun, A. İ., (2024), Moleküler Gastronomi ve Sağlık, İçinde L. Dinç ve S. Beşcanlar (Ed.), Gelenekten Geleceğe: Türk Mutfağında Moleküler Dokunuşlar (s. 138-148), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Üçok, E. F. ve Tosun, H., (2012), "Şalgam Suyu Üretimi ve Fonksiyonel Özellikleri", Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 8 (1), 17-26.
- Ülker, P. ve İlhan, İ., (2023), İçeceklerle Giriş, İçinde G. Yılmaz (Ed.), Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler (ss. 1-10), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünal, R. N. ve Besler, H. T., (2008), Beslenmede Sütün Önemi, Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı. https://asuder.org.tr/wp-content/uploads/pdfler/asudpdfler/mevzuat/uzman_gorusleri/Sutun_Beslemedeki_onemi.pdf (09 Eylül 2024).
- Üstün, Ç., (2009), "Eski Bir Türk İçeceği: Kımız (Koumiss)", Türklük Bilimi Araştırmaları, (26), 247-255.
- Vrindawan University., (2024), Classification of Beverages, <https://vuniversity.in/classification-of-beverages/> (15 Ekim 2024).
- Yangılar, F., Oğuzhan, P. ve Çelik, P., (2013), "Eşsiz Bir İçeceğimiz: Kımız", Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 6 (1), 123-134.
- Yeşil, Y., (2014), "Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler", 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum, 3 (9), 117-136.
- Yeşilçimen, P., (2024), Karaman Mutfağı, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/karaman-mutfagi> (10 Eylül 2024).
- Yetkin, B., (2005), Türkiye Türkçesiyle Yazılan Makalelerdeki Etimolojiler (Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi), https://www.academia.edu/37878943/T%C3%9CRK%C4%B0YE_T%C3%9CRK%C3%87ES%C4%B0YLE_YAZILAN_MAKALELERDEK%C4%B0_ET%C4%B0MOLOJ%C4%B0LER_doc (09 Ekim 2024)

- Yıldırım, A. ve Şimşek, H., (2008), *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, M. ve Yılmaz, S., (2021), *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*, İçinde Ö. Özaltınöğlü (Ed.), *Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildiri Kitabı* (ss. 439-451), Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- Yönet Eren, F. ve Ceyhan Sezgin, A., (2018), "Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi", *Electronic Turkish Studies*, 13 (10), 703-704.
- YTB., (2023), *Anadolu'dan Dünyaya Yayılan Kültür: Türk Kahvesi*, <https://ytb.gov.tr/haberler/anadoludan-dunyaya-yayilan-kultur-turk-kahvesi> (09 Eylül 2024).
- Yurday, Y. İ. ve Kınır, S., (2022), *İç Anadolu Bölgesi Mutfağı*, İçinde M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (ss. 255-309), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yüncü, H. R., (2019), *İç Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı*, İçinde E. Zencir (Ed.), *Yöresel Mutfaklar* (ss. 62-81), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yüncü, H. R., (2020), "Limonata: Bir İçecekten Fazlası", *GSI Journals Serie B: Advancements in Business and Economics*, 2 (2), 20-32.
- Zengarden., (t.y.), *Uzun Saplı Su Kabağı Tohumu*, <https://www.zengardentr.com/urun/uzun-sapli-sukabagi-tohumu-dipper-gourd> (20 Ekim 2024).

DOKUZUNCU BÖLÜM KARAMAN MUTFAĞI'NDA UN VE EMEĞİN BULUŞMASI: HAMUR İŞİ ÇEŞİTLERİ

Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR



1. GİRİŞ

Geçmişten günümüze Karaman ili ve çevresi hem stratejik hem dini hem de sosyo-ekonomik açıdan önem arz eden bir yerleşim yeri olmuştur. Tarım ve hayvancılığa son derece elverişli olan bu sahalarda önemli geçiş noktaları üzerinde bulunmakta ve Toros geçitlerine hâkim bir konumda yer almaktadır. Karaman, bütün bu özelliklerinin doğal bir sonucu olarak tarihin en eski devirlerinden başlayarak kesintisiz yerleşime sahne olmuştur. Tarihi süreç içerisinde farklı toplulukları ve kültürleri barındıran bölge, zengin bir mirası devralmış (Kurt, 2012: 95-96), dolayısıyla birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması yörenin yemekleri ve beslenme anlayışı üzerinde etkili olmuştur (Aylan vd., 2017: 450). Özellikle Türkmen, Muhacir, Tatar ve Çerkez mutfaklarında yer alan hamur işi çeşitleri, Karaman'a gerçekleşen göçler sebebiyle Karaman mutfak kültüründe varlığını göstermektedir.

Karaman mutfak kültürü, İç Anadolu'nun diğer illeri ile benzer olarak tahıl ve et yoğunlukta gelişmiştir. Kurak bir iklime sahip olması sebebiyle sebzedden çok tahıl üretimi yapılan (Gürsoy, 2013: 79) Karaman'da tahıl üretiminin fazla olması, bulgur ve undan yapılan yiyeceklerdeki çeşitliliğe kaynak oluşturmuş, bu yiyecekler gelenekler ve özgün mutfak kültürü ile günümüze kadar ulaşmış ve bu sayede Karaman unlu mamullerde başarılı bölgelerden biri olmuştur (Duru, 2023). Ayrıca Karaman ununun ünü ülke sınırlarını aşmış durumdadır (Ay, 2019: 38).

Tarihsel boyutu ile Karaman'da fırıncılık ve fırın kültürü derin ve zengin bir geçmişi barındırmaktadır. Oldukça lezzetli fırın yemekleri (calla, fırın kebabı, siyer vb.) ve börek çeşitleri yetenekli ve tecrübeli ustalarca sunulmaktadır. "Etli ekmek" ile ülkede nam salmış bir şehir olan Karaman'da yalnızca etli ekmek değil peynirli, küflü peynirli, ıspanaklı, sucuklu, pastırmalı, kıymalı peynirli, yumurtalı ve çeşitli kırı otlarından üretilen börekler Karaman'ın fırın kültürüne zenginlik katmaktadır (Ay, 2019: 71).

Karaman mutfak kültürü; tanıtım eksikliği, yöresel lezzetlerin yeni nesillere aktarılamaması ve ilde bulunan yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin yer almaması gibi nedenlerle unutulmaya yüz tutmuş durumda olduğundan (Aylan vd., 2017: 459) böylesi yörenin mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalar önem arz etmektedir.

1.1. Karaman İlinde Üretilen ve Tüketilen Hamur İşleri Çeşitleri

1.1.1. Hacı Lokuru

Hacı vazifesini yerine getiren bireylerin döndükten sonra misafirlerine hurma ve zembekle beraber ikram ettikleri (Çınar vd., 2021), Karaman'a özgü bir lezzettir. Un, tereyağı, tahin, yoğurt, süt, sıvıyağ, yaş maya, tuz ve sudan oluşan hamurun, ince rulo haline getirilmesi ve küp şeklinde kesilmesiyle elde edilen lokurların bir tanesi ortalama 4 gramdır. Hacı lokuru, geçmişte hacıların gelmesine yakın bir zamanda ailenin kadınları tarafından hazırlanır ve bu olay "lokur kesme" olarak adlandırılırdı. Akrabaların kaynaşması açısından son derece önem arz eden bu olay günümüzde diğer birçok lezzette olduğu gibi lokur yapımının da sektörleşmesi ve yıl boyunca çarşı fırınlarının tezgahlarında kolayca bulunabilmesi sebebiyle unutulmaya yüz tutmuş bir gelenektir (Duru, 2020: 94, 379; Ay, 2019: 180).



Resim 20. Hacı Lokuru (İHA, 2024).

1.1.2. Karaman Tahinli Pide

Karaman’da mahreç işareti ile tescillenerek fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda coğrafi işaretli ürünler listesine girmiş olan tahinli pide, Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ekmeklik buğday unu, yaş maya, tuz, tahin, tereyağı ve su kullanılarak hazırlanan hamurun taş fırında ve odun ateşinde pişirilmesiyle elde edilmektedir. Tahinli pide üretimi genellikle sade olarak yapılmakta, ancak istenirse rulo halinde sarılırken arasına öğütülmüş ceviz katılabilmektedir. İyi hazırlanmış bir tahinli pide kendine özgü lezzet ve kokuda, elle parçalandığında lifli bir yapıda, kolay çiğnenebilir ve kolay yutulabilir olmalıdır. Hem tahin hem de tereyağı içerdiği için yüksek yağ içeriğine sahip olan tahinli pide, uygun koşullarda muhafaza edildiğinde 1 hafta süreyle tazeliğini korumaktadır. Karaman’da üretilen tahinli pide, ülkemizin bazı yörelerinde hamur formülasyonuna şeker ilave edilerek benzer şekilde hazırlanan tahinli çöreklerden tuzlu olması yönüyle ayrılmaktadır (Coşkuner ve Sayaslan, 2023: 23-24; Coğrafi İşaret Portalı, 2024a). Yerelde “tahinli ekmek” olarak da isimlendirilmekte olup özellikle Ramazan ayında susatmadığı ve tok tuttuğu düşüncesi ile sahur sofralarının vazgeçilmez lezzetidir. Yıl boyunca çarşı fırınlarının tezgahlarında yer almaktadır.



Resim 21. Karaman Tahinli Pide (Anadolu Ajansı, 2024).

1.1.3. Karaman Halkası

Kırsal kesimlerdeki akşam gezmelerinde, misafirlere ev sahibi tarafından yapılan Karaman’a özgü kıtır halka ikram edilmektedir. Hamura yoğurt ve tahin ilavesiyle yapılan bu halka uzun süre bayatlamadan tazeliğini koruması ile de ön plana çıkan bir üründür. Hamurun yapımında günümüzde tereyağı kullanılsa da geçmişte kuyruk yağı eritilerek kullanılmıştır (Duru, 2020: 95, 329). Eski zamanlarda her evde mutlaka yer aldığı ve teneke kutuların içinde saklandığı, elma ile beraber çocukların beslenmesine koyulduğu, halk arasında “1 elma 3 halka” şeklinde dile geldiği kaydedilmiştir.



Resim 22. Karaman Halkası (Yazar tarafından fotoğraflanmıştır).

1.1.4. Karaman Kıрма Böreği

Karaman Kıрма Böreği, coğrafi sınıra 1800'lü yılların sonlarında yerleşen muhacirler tarafından yapılmaya başlandığı için "muhacir böreği" olarak da bilinmektedir. Yufka, yağsız lor peyniri, yoğurt, yumurta ve sıvı yağ kullanılarak hazırlanmakta olup Karaman'da mahreç işareti ile tescillenerek fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda coğrafi işaretli ürünler listesine girmiştir (Coğrafi İşaret Portalı, 2024b).



Resim 23. Karaman Kıрма Böreği (TRT Haber, 2024).

1.1.5. Ağızlı Kaygana

Karaman'ın en eski yiyeceklerinden birisi olan kaygananın köylerde kullanılan bir diğer ismi "şipleme"dir. Karaman yöresinde koyun, kuzu ve ineklerin yavruladıktan sonra verdiklere ilk süte "ağız" ismi verilmektedir. Kolostrum olarak da bilinen ağız sütü, koyu kıvamda ve sarı renkte olup normal süte oranla üç kat daha fazla mineral madde, beş kat daha fazla protein içermektedir. İçerdiği vitamin ve enerji de normal süttten daha fazladır. Normal süt ile birebir oranında karıştırılıp pişirilen ağız, sade ya da üzerine şeker eklenerek tüketilebilmektedir. Kaygana yapmak için ağız, yumurta, un ve tuz kullanılarak hazırlanan hamur, krep kıvamında ve pürüzsüz olmalıdır. Tavada veya ters çevrilmiş sac üzerinde pişirilerek tüketilmektedir (Duru, 2020: 49, 317; TETA, 2024).



Resim 24. Ağızlı Kaygana (Duru, 2020: 316).

1.1.6. Fıccın

Bir çeşit kıymalı börek olan “fıccın”, Çerkezlere ait olup Karaman’da bilinse de çok sık tüketilmemektedir. İç harç koyularak kapatılan börek hamurun üzerine yağ, yoğurt ve yumurtadan oluşan bir karışım sürülmekte ve ortasından delik açılarak fırında pişirilmektedir (Duru, 2020: 323).



Resim 25. Fıccın (Lezizz, 2024).

1.1.7. Bidik

Karaman’ın İlisıra (Yollarbaşı) yöresinde yapılmakta olan bidik, kadınların sohbet günlerinde misafirlerine yaptıkları ikramlıkların başında gelmektedir. Peynir altı suyu eklenerek yoğrulan mayalı hamurun içerisine tereyağında kavrulmuş un eklenmekte ve hamur hazır olduktan sonra şekil verilmekte ve ortası çukurlaştırılarak sos sürülmektedir. Üzerine sürülen bu sosta farklı içerikler görmek mümkündür. Bidikler susamlı, salçalı, yumurtalı ve cüccamlı (yörede çörekotuna verilen isim) olabilmektedir. Hazırlanan bidikler tandır içerisinde pişirilmektedir. Eğer daha büyük bezeden yapılırsa evlerde tava içerisinde de pişirilebilir.



Resim 26. Bidik (Karamandan, 2024a).

1.1.8. Kömbe / Çömlek Kömbesi

Karaman'ın dağ ve ova köylerinde yaşayan Türkmenlerin, özel günlerde yaptıkları çörek türüdür. Kömbenin hamuru yoğrulurken mutlaka yoğurt suyu, süt veya yağ yaparken çıkan sarı su hamura ilave edilmektedir. Yumurta büyüklüğündeki hamur bezelerine şekil verilip yumurta, yoğurt ve salçadan oluşan sosu sürülmekte ve çörekotu serpilerek pişirilmektedir (Duru, 2020: 123, 331).

“Çömlek kömbesi” ismi ile de anılan bu hamur işi çeşidinin en önemli ayırt edici özelliği, hamuruna buy otu tohumu (*Trigonella foenumgraecum* L.) unu katılması ve tandır tipi fırında pişirilmesidir. Evlerin bahçelerine inşa edilen bu tandır yapılırken oldukça geniş hacimli toprak bir küpün en geniş olan orta kısmı kesilerek ikiye bölünmekte ve alt kısmı tandır yapımında kullanılmaktadır (Coşkuner ve Sayaslan, 2023: 24; 44).

Ramazan ayında arife gün yapılıp komşulara dağıtılan kömbeye “arife kömbesi” denmektedir. Arife kömbesi için yoğurt ve süt karıştırılmakta, hamurun üzerine sürülüp çörekotu serpilmekte ve yoğurt sürülü tarafı pişi gibi derin yağda kızartma yöntemiyle pişirilmektedir (Ay, 2019: 175; Duru, 2020: 123).



Resim 27. Kömbe / Çömlek Kömbesi (Coşkuner ve Sayaslan, 2023: 25).

1.1.9. Göbede

Tatar Mutfağı'na ait bir börek türüdür. 19. yüzyıl sonlarında Karaman'a yerleşen Kırım kökenli Tatar'lar tarafından 1900'lü yıllardan beri yapılmakta ve Karaman'daki Tatarlar arasında “göbete”,

“kömbe” ve “Tatar böreği” gibi isimlerle bilinmekte olup içeriğindeki malzemeler değişiklik gösterebilmektedir. Genel hatlarıyla kıyma, patates, pirinç, tavuk, salça ve domates gibi içeriklerden oluşan bu börek türü, Tatar Mutfağının dışına çıkarak tüm ülkede adı duyulmuştur. Börek hamurunun iç harcı hazırlanırken ayrılan tavuk suyu, börekten koparılan bir parçanın banılarak yenmesi ya da kaşıkla içilmesi için böreğin yanında servis edilmektedir (Duru, 2020: 131, 327; Badem vd., 2023). İç harç olarak haşlanmış mercimeğin tavuk eti, soğan ve salça ile lezzetlendirilebileceği ve börek piştikten sonra üstteki hamurun güneş şeklinde kesilerek açıldığı kaydedilmiştir (Ay, 2019: 153-154).



Resim 28. Göbede (Karamandan, 2024b).

1.1.10.Çi Börek

1905 yılında Karaman yaşamı başlayan Kırım Türk'lerinin yemek kültüründe önemli ve tanınan bir lezzet olan çi börek, hazırlanan hamurun içerisine çiğ kıyma koyularak kızartılan bir börek çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır. Tatar Mutfağı'nda hamur işi yoğunlukta olup bu hamur işlerini fırında, kızartma ya da tandırda pişirerek Kırım'daki geleneklerini sürdürmüşlerdir (Duru, 2020: 131).

1.1.11.Töğrek

Tatarlarda yapılan çi böreğin tandırda ya da sac üzerinde pişirilmesiyle elde edilen çeşidine “töğrek” denmektedir. Özel günlerde ikram edilen, Tatarların mutfak kültürünü ve geleneklerini yansıtan bir hamur işi çeşididir (Duru, 2020: 131, 339).

1.1.12.Su Böreği

Su böreği, Karaman'da bayram sabahlarında kahvaltı olarak yenilen yemek menüsünün bir parçasıdır. Bu bayram sabahı yemeğinde su böreği dışında yaprak sarması, bamya yemeği, pirinç pilavı, zerde, oklavadan çekme (bir çeşit baklava), ekme kadayıfı gibi çeşitler yer almaktadır (Ay, 2019: 61). Bayram sabahlarının olmazsa olmazlarından olan su böreği, kıymalı veya peynirli olarak hazırlanabilmektedir. Karaman'da yapılan su böreğinin daha ince olması ve kıymalı harç içerisinde soğan kullanılmaması Karaman Böreği olarak diğer bölgelerde yapılanlardan ayırt edilmesini sağlamaktadır. Su böreğinin özgün pişirme şekli tandır üzerindeki sacda ters düz edilerek pişirilmesidir (Duru, 2020: 83). Arzuya göre ocak üzerinde alt-üst edilerek de pişirilebilmektedir (Aslan vd., 2019).

1.1.13.Dızmana

Ceviz büyüklüğünde bezelenerek tepsiye yerleştirilen mayalı hamurun üzerine kaymak sürülerek pişirilmesi ile elde edilen bir hamur işi çeşididir (Ay, 2019: 152-153).

1.1.14.Kakırdaklı Ispanak Böreği

Çarşı lezzetlerinin en önemlilerindedir. Özellikle kakırdaklı yapılması ayrı bir lezzet katmaktadır. Köklerinden ayıklanmış ve yıkanmış ispanaklar soğan, kakırdak ve kavrulmuş kıyma ile karıştırılmakta ve pişirilmek üzere çarşı fırınına bırakılmaktadır (Duru, 2020: 375).

1.1.15.Sebzeli Peynir Böreği

Birkaç çeşit peynir (tulum peyniri, küflü peynir, yarım yağlı teneke peyniri) ve domates, biber, kuru soğan eklenerek hazırlanan iç harç pişirilmek üzere çarşı fırınına gönderilmekte ve özellikle pazar günleri hem kahvaltıda hem de normal bir öğünde sevilerek tüketilmektedir (Duru, 2020: 383).

1.1.16.Külçe

Karaman ili Kazımkarabekir ilçesinde yapılmakta olan külçe için karabuğdaydan öğütülmüş özlü un, yoğurt, yumurta, "cücüm" ya da "küncü" de denilen susam, maya, sıvıyağ ve su gerekmektedir. Yağlanmış tepsiye hazırlanmış mayalı hamur koyulmakta, üzerine susam serpilerek mayalandırılmaktadır. Mayalanan hamurların üzerine yoğurt ve yumurta ile hazırlanan sos sürülmekte ve köz üzerine hazırlanmış iki sac arasına koyularak üzerine de köz atılmakta ve bu şekilde pişirilmektedir. Özlü, kahverengi un ile yapıldığından dolayı külçe gibi ağırdır, bu sebeple bu ismi almıştır (Ay, 2019: 179).

1.1.17.Sac Böreği

Karaman'da özellikle sabah kahvaltısı olmak üzere her öğünde sıklıkla tüketilen ve mahreç işareti olarak tescillenen "mayalı (ince bazlama)" (Coğrafi İşaret Portalı, 2024c) yapılırken artan hamurla sac böreği yapmak da yaygın bir gelenektir. Fakat mayalı hamur daha zor açıldığı için sadece un, su ve tuzdan oluşan mayasız hamurla da yapılabilmektedir. Hamurun içerisine genellikle ispanak (bazen kakırdak da eklenir), patates (soğan ve kuru reyhan ile karıştırılarak), beyaz lahana (baharatlandırılarak), peynir, kıyma ve töymeken (yörede semiz otuna verilen isim, iç harç olarak hazırlanırken yoğurt ve domatesle birlikte karıştırılmakta) eklenmekte ve yarım ay şeklinde kapatılarak sac üzerinde pişirilmektedir. Piştikten sonra lezzetini artırmak için üzerine tereyağı sürülmekte, kahvaltıda ve ikinci çaylarında çokça tüketilmektedir. Kaymaklı ve şekerli olarak yapılan bir çeşidi de mevcuttur.

Yörede yapılan diğer sac böreği çeşitleri; "böğürtlen böreği" (doğadan toplanan yaban böğürtleni ile yapılır), "burbuşlu böreği" (doğadan toplanan burbuşlu otu ile yapılır), "ciğerli börek" (iç harç olarak ciğer kavurması kullanılarak yapılır), "cevizli bicci" (ceviz ve soğan karışımıyla yapılır), "domalanlı börek" (Karaman yöresinde bahar aylarında yağmurdan hemen önce toplanan domalan mantarı ile yapılır), "ebegömece böreği" (yörede "ebem ekmeği" de denilen ebeümece otu ile yapılır), "gelincik böreği" (iç harç olarak kırlardan toplanan gelincik otu, kıyma ve soğanla karıştırılarak kullanılır, gelincik otuna bazı köylerde "ülübütce" ya da "ülübücce" denmektedir), "hardal otu böreği" (dere kenarlarından toplanan hardal otu ile yapılır), "hırt hırt mantarı böreği" (hırt hırt mantarı ile yapılır), "ıvışkan böreği" (ıvışkan otu kullanılarak yapılır), "ilibicce böreği" (yol kenarlarında ve kırlarda yetişen mor çiçekleri laleye benzeyen bir bitki olan ilibicce kullanılarak yapılır), "kabak böreği" (kabak kullanılarak yapılır), "kazayağı böreği" (dere kenarlarından toplanan kaz ayağı otu kullanılarak yapılır), "marul böreği" (marul, maydanoz ve pancar yaprağı kullanılarak yapılır), "maşlı börek" (haşlanmış maş fasulyesi ile yapılır), "sirken böreği" (sirken otu kullanılarak yapılır),

“sümbülüm püs böreği” (Ermenek ve Akın köyü çevresinde yetişen sümbülüm püs otu kullanılarak yapılır), “yemlik böreği” (yemlik otu kullanılarak yapılır) (Ay, 2019).

1.1.18. Pişi (Bişi)

Pişi ya da yerel tabirle bişi; Karaman mutfak kültüründe önemli bir yeri olan geleneksel hamur işi çeşididir. Şaman dönemi yiyecek geleneklerinden biri olan pişiden, Kaşgarlı Mahmut’un Dîvânü Lugâti’t-Türk adlı eserinde de bahsedilmektedir. Eskiden üç ayların başlangıcında, cenaze törenlerinde ya da hayır yapmak istenilen diğer günlerde hazırlanırdı. Mayalı ve sert olmayan bir hamur 10-15 cm yuvarlak açıldıktan sonra tam ortasına bir tutam cüccem (çörek otu) serpilmekte ve derin kızgın yağda kızartılmaktadır. Genellikle sıcak olarak tahin helvası, pekmez, çeşitli reçeller ve peynirler ile yenilmektedir. Anadolu’da bayramdan bir gün önce (arife günü) yapılıp komşulara dağıtmakta, bazı köylerde “kabertme” denilmektedir (Ay, 2019: 58; Coşkuner ve Sayaslan, 2023: 27).

1.1.19. Karaman’da Yapılan Diğer Hamur İşi Çeşitleri

Karaman yöresinde yapılan diğer hamur işi çeşitleri; Karamanoğlu böreği (etli-sebzeli iç harcın yufkaya doldurulması ile elde edilir), puf böreği (derin yağda kızartılarak yapılan tek porsiyonluk peynirli börek), bişi böreği (içine keş (lor peyniri) koyularak yapılan kızartma börek çeşidi), deli börek (patates, kıyma ve soğan iç harcıyla hazırlanan Ermenek yöresinde yapılan börek çeşidi), gıllan böreği (küflü peynir ve soğanla hazırlanan börek çeşidi), kaymaklı pancar böreği, kuzukulağı böreği, mercimekli tava börek, patatesli kızartma börek, pilalı börek (iç harç olarak bulgur pilavı ve soğanlı salçalı harç kullanılarak hazırlanan börek çeşidi), sultan nevrüz böreği (mart ayında doğadan toplanan otlarla yapılır), sütlü börek, yoğurtlu börek, sini içi böreği ve cevizli külük (Ermenek yöresinde yapılan küle gömülerek pişirilen börek çeşidi (ceviz yerine menengiç de kullanılabilir)), cantık (kıymalı ve patatesli olarak yapılan Tatar’lara ait hamur işi çeşidi), hatık (arasına kaymak ya da tereyağı sürülen hamurun halka şeklinde kesilerek pişirilmesi ile elde edilen hamur işi çeşidi), kapama (mısır unu ve buğday unu karışımından yapılan kıymalı börek çeşidi), katlama (soğan ve tulum peyniri ya da patatesli ya da ıspanaklı olarak yapılan, mektup zarfı gibi katlanarak sac üzerinde pişirilen börek çeşidi), kolaç (mayalı hamura nal şekli verilerek pişirilen hamur işi çeşidi, ritüel olarak bayramlarda ve düğünlerde yapılarak misafirlere ikram edilirdi), tava lokumu ve katmerdir (Dilbaz ve İncekara, 2007; Ay, 2019).

2. SONUÇ

Yerel halkın tarih içerisinde besin üretimi ve tüketimi ile ilgili geliştirdiği yöntemler, gelenekler, alışkanlıklar, aletler, uygulamalar, etkinlikler, kutlamalar gibi miras unsurları, yerel kültürün temel bir parçasını oluşturmaktadır (Quan ve Wang, 2004: 299). Yeme-içme alışkanlıkları da kültürel mirasın bir parçası olarak kabul görmekte ve ait olduğu toplumun kimliğini yansıtmaktadır (Saatci, 2016: 1). Benzer alışkanlıkları benimseyen, aynı kültüre sahip insanların yeme-içme gelenekleri kuşaktan kuşağa aktarım sonucunda ortaya çıkmıştır (Özgen, 2017: 1). Bir yörenin mutfağını; yörenin iklim şartları, yörede üretilen besin maddeleri, mevcut coğrafyanın hayvan yetiştiriciliğine uygunluğu ve av olanakları oluşturmaktadır. Yapılan yemeklerin tariflerini, pişirme tekniklerini ve yemeğin sunulmuş şeklini ise mevcut yörede yaşayan halkın yerel kimlik öğeleri, yani inancı ve kavmi özellikleri biçimlendirmektedir (Gürsoy, 2013: 12). Anadolu, verimli ve geniş toprakları, iklim koşulları, jeopolitik ve coğrafi konumu sebebiyle birçok farklı kültürün ve kimliğin bir arada yaşadığı bir bölgedir. Bu kültürlerin kaynaşması sonucunda ortaya zengin bir mutfak kültürü çıkmıştır (Başaran, 2017: 137). Karaman mutfak kültüründe de Orta Asya etkisi, Anadolu'ya yapılan göç sırasında geçilen yörelerin etkisi, Moğol istilalarının etkisi, Karaman Beyliği'nin etkisi, Osmanlı Sarayı etkisi ve Cumhuriyet döneminin etkisi bulunmaktadır (Ay, 2019: 11). Aynı şekilde bölgeye gerçekleşen göçler sayesinde yerleşen göçmen halk da Karaman mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur. Bölgenin Anadolu'nun tahıl ambarı olarak bilinmesi de hem ekonomik faaliyetlerde hem de yemek kültürü üzerinde etkili olmuştur. Bu sayede Karaman mutfak kültürü daha çok tahıl ve tahıl ürünlerinden elde edilen ürünler ekseninde gelişmiş ve böylesi zengin bir hamur işi çeşitliliği oluşmuştur.

KAYNAKLAR

- Anadolu Ajansı (2024). <https://www.aa.com.tr/tr/ramazan-2019/bu-kentte-sahur-tahinli-pide-ile-yapiliyor/149089> (Erişim Tarihi:13.08.2024).
- Aslan, F. P., Güldemir, O., & Işık, N. (2019). *Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. Karaman Araştırmaları-II*, 231-245.
- Ay, M. (2019). *Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz, Anı Bisküvi Kültür Yayınları*.
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2017). *Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği. Kesit Akademi Dergisi*, 3(10), 446-462.
- Badem, A., Teber, N., & Kıratlı, S. (2023). *Karaman mutfağına dair bir araştırma: göbde böreği. Necmettin Erbakan Üniversitesi GastroMedia Dergisi (NEU GastroMedia)*, 9.
- Başaran, B. (2017). 'Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi' *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), ss. 135- 149.
- Coğrafi İşaret Portalı (2024a). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=70&tur=&urunGrubu=&adi=> (Erişim Tarihi:11.08.2024).
- Coğrafi İşaret Portalı (2024b). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ea11b571-cab7-4ab3-a2f2-aa907b3c1cb9.pdf> (Erişim Tarihi:11.08.2024).
- Coğrafi İşaret Portalı (2024c). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f3db1b09-d3c3-431a-b5f5-e8b132d8434a.pdf> (Erişim Tarihi: 13.08.2024).
- Coşkun, Y. ve Sayaslan, A. (2023). *Karaman'a Özgü Unlu Mamüller Araştırması ve Üç Adet Ürün İçin Coğrafi İşaret Projesi*.
- Çınar, Z., Sormaz, Ü., Akturfan, M., & Dalagan, S. (2021). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Karaman örneği. Journal of Global Food Research*, 2(1), 1-13.
- Dilbaz, D. ve İncekara, H.İ. (2007). *Karaman Yemekleri. Karaman: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları*. 1.Baskı.
- Duru, R. (2020). *Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, Şen, A. (Ed.) Karaman Belediyesi Kültür Yayınları*.
- Duru, R. (2023). <https://www.karaman.gen.tr/karaman-halkasi-anam-bubam-halkasi/5599/> (Erişim Tarihi: 01.08.2024).
- Gürsoy, D. (2013), 'Tiridine, Tiridine Suyuna da Bandım' Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız, 1. Baskı, İstanbul: Oğlak Yay.
- İHA (2024). <https://www.ihha.com.tr/karaman-haberleri/kmunun-karamana-katkilari-devam-ediyor-56218287> (Erişim Tarihi:13.08.2024).
- Karamandan (2024a). <https://www.karamandan.com/haber/19128501/karamanin-lezzeti-bidik-coregi> (Erişim Tarihi:20.08.2024).
- Karamandan (2024b). <https://www.karamandan.com/haber/8049333/masterchef-karaman-bolumunde-neler-oldu-hangi-yemekler-yapildi-iste-tarifleri> (Erişim Tarihi:20.08.2024).
- Kurt, M. (2012). *Karaman Çevresindeki Kaya Yerleşim Sahalarına Turizm Açısından Genel Bir Bakış. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2(2), 95-102.
- Lezizz (2024). <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/ficcin-tarifi-cerkes-boregi-42000526> (Erişim Tarihi:20.08.2024).
- Özgen, I. (2017), 'Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler- Örnek Menüler ve Reçeteler)', M. Sarıışık (Editör), *Uluslararası Gastronomiye Genel Bir Bakış*, ss. 1-30, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Quan, S. Ve Wang, N. (2004). *Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. Tourism Management*, 25, 297-305.
- Saatci, G. (2016). 'Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi' İçinde H. Yılmaz (Editör), *Kültürel Miras Olarak Gastronomi*, ss. 1-18, Ankara: Detay Yayıncılık.
- TETA (2024). <https://www.teta.com.tr/detaylar/2/makaleler/1017/agiz-sutu-ve-buzagi-sagligi.aspx#:~:tex>

t=A%4%9F%4%B1z%20s%C3%BCt%C3%BCn%C3%BCn%20en%20%C3%B6nemli%20kat
k%C4%B1s%C4%B1,maddesi%20buza%C4%9F%4%B1y%C4%B1%20farkl%C4%B1%20has
tal%C4%B1klardan%20korur. (Erişim Tarihi:08.08.2024).

TRT Haber (2024). <https://www.trthaber.com/haber/turkiye/karamanin-guymak-tatlisi-ve-kirma-boregi-tescillendi-785697.html> (Erişim Tarihi:20.08.2024)

ONUNCU BÖLÜM EKMEKLERİN SINIFLANDIRILMASI VE KARAMAN EKMEKLERİ

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM



1. GİRİŞ

Ekmek, insanların günlük beslenmesinde önemli bir yeri olan, ayrıca sosyolojik birçok anlam barındıran, tarih boyunca nesillerdir bıkmadan, usanmadan tüketilebilen yegâne yiyecektir. Ekmeğin hammaddesi olan buğdayın yaygın yetiştirilmesi ve maliyetinin düşük olması en çok tüketilen gıdalardan biri olmasına neden olmuştur. Ekmek, tek başına bile bir öğünü karşılayabilecek nitelikte bir yiyecek olup nispeten nötr tadı ile birçok yiyeceklerle birlikte tüketilebilmektedir. Her yöreye özgü malzeme ve pişirme teknikleri ile un, su, tuz (ve bazılarında maya ile diğer malzemelerin) karışımı ile yapılan, dünyada en çok çeşidi olan gıda olmasına neden olmuştur.

Bu çalışmada, ekmeğin tarihçesi, tanımı, bileşimi, ekmeklerin sınıflandırılması, genel ekmek yapımı aşamaları ve üretimde hammaddenin etkisi, Türk mutfağında yaygın yapılan bazlama, yufka, şebit, tandır, pide, lavaş, ekşi mayalı ekmekler ve Karaman'da geleneksel yapılan mayalı, tap tap, sıyirtma, kabartma, yufka-şebit, pide- Ramazan pidesi ve muhacir somunu ekmekleri anlatılmıştır.

1.1. Ekmeğin Tarihçesi

İnsanoğlunun tarih boyunca en önemli besin kaynağı tahıllar olmuştur, halen yaklaşık dünya nüfusunun önemli kısmı günlük enerjinin en az yarısını tahıllardan sağlamaktadır. Ekmeğin insan yaşamındaki yeri yadsınamaz. Ekmek, un, su, tuz ve mayadan üretilebilen bir yiyecek olup tarihöncesi zamanlarda, muhtemelen 6000 yıl önce, doğadan toplanan buğday, arpa gibi tahılların taşlar arasında ezildikten sonra, bir miktar suyla karıştırılması ve odun ateşi ya da ateşin ısıttığı taşlar üzerinde pişirilmesi ile ortaya çıktığı düşünülmektedir. Ancak, Çatalhöyük'te yapılan kazı esnasında bulunan ekmek kalıntılarına göre 8600 yıl olduğu iddia edilmektedir. Muhtemelen, un, su ile yoğrularak hazırlanan bir miktar hamurun bir kenarda unutulması ya da bekletilmesi ile ekşi maya fermantasyonu gerçekleşmiştir. Havadan, sudan ya da tahıldan gelen doğal mikroorganizmalar olan laktik asit bakterilerin hamuru fermente etmesiyle ilk fermente ürün dünyada üretilmiş olmalıdır.

Türk mutfağında önemli bir yeri olan ekmek ve unlu mamullerin Türklerin ilk yurdu olan Orta Asya'dan itibaren sofralarda yerini aldığı bilinmektedir. Anadolu'da Türklerden önce hüküm sürmüş Hititler döneminde buğday ve arpanın oldukça fazla ekildiği ve yüzlerce ekmek ve unlu mamullerin yapıldığı görülmektedir. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelip yerleşen Türkler ile ekmeğin yaygınlaştırıldığı ve daha çok çeşitlendirilerek tüketildiği görülmektedir. Nitekim neredeyse her Anadolu şehrinde ayrı ayrı özellikleri olan ekmek ve unlu mamuller yapılmaktadır. Yufka, kömeç (gömbe), çörek, bazlama, somun Orta Asya'dan Anadolu'ya tüketilen yiyeceklerdendir.

Ayrıca, muhtemelen, insanın bilinçli tükettiği, hem de pişirdiği ilk yiyeceklerden birisi olan ekmek neredeyse tüm inançlarda kutsal olan ve tanrılara sunulan bir yiyecektir. Tüm dinlerde ekmeğin ayrı bir önemi olup ekmek tanrısı (Demeter) bile bulunmaktadır. Bu nedenle, ekmek birçok yönüyle insanlığın sosyolojik, tarihi, ekonomik ve gastronomik vs. etkileri ile değiştirmeye devam ettiği görülmektedir.

1.2. Ekmeğin Tanımı ve Bileşimi

Ekmek Tebliği'ne göre, ekmek; "buğday ununa, su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip, bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve

pişirilmesi ile yapılan bir üründür". Dünyada en yaygın üretilen tahıl olan buğdayın kullanımı ile üretilen ekmeğin de birçok çeşidi bulunmaktadır. Çok yağış alan yerler ve kutuplar haricinde güneş alan her yerde buğday yetişmekte, dolayısıyla o kadar da çok çeşitli millet, yöntem, hammadde vb. ile üretilen bir yiyecek olmaktadır. Sadece un ve su ile dahi yapılabilen, yapımı çok basit süreçlerden karmaşık sürece kadar değişen, hem de içerisine birçok yiyeceğin katılarak yapılabildiği bir yiyecektir. Dolayısıyla, insan beslenmesi için önem arz etmektedir. Yapımında içerisinde yağ gibi enerji verici maddelerin eklenebilmesi yanında, sadece aroma verici kekik, biber gibi malzemeler de hamuruna katılabilmektedir. Ekmek, içerisine giren malzemeye göre besin ögesi değişmekle birlikte sürekli öğünlerde bulunması nedeniyle besleyici ve enerji verici bir yiyecektir.

Buğday tanesi, endosperm, kepek ve rüşeym kısmından oluşmaktadır. Tam tahıllı un ile üç bölümü de içeren unlar anlaşılmaktadır. Kepek kısmı buğday tanesinin dış kısmını oluşturan (%12-15), mineral maddeler, bazı vitaminler ve diyet lifi açısından önemli bir kaynaktır. Rüşeym kısmı tahılın küçük bir kısmını (%3) oluşturan, özellikle az da olsa önemli yağlar, E ve B vitaminleri bulunan kısımdır. Endosperm kısmı tanenin %85'ini oluşturan, nişasta ve proteinin yoğun olarak bulunduğu kısımdır. Kepeği ayrılmış, normal (beyaz) un bu kısımdan meydana gelmiştir. Buğday nişastasını amiloz ve amilopektin denilen iki yapıdan meydana gelmektedir. Buğdayda protein olarak önemli miktarda glüten bulunmaktadır.

Tahıllar, günlük açısından önemli olan, zengin karbonhidrat içeren enerji kaynaklarıdır. Ayrıca, içerdikleri kalsiyum, magnezyum, fosfor, demir, çinko, folik asit, selenyum ve B grubu vitaminler açısından iyi bir kaynaktır. Tahıllar günlük beslenmede sürekli tüketilmesi açısından önem arz etmektedir. Tahıllardan, glüten hassasiyeti / duyarlılığı, çölyak hastalığı gibi özellikle buğdaydan kaynaklanan hastalıkların toplumda görülme sıklığı az olsa da tespitinin ve tedavisinin zor olduğu bilinmektedir. Bunun yanında, aşırı karbonhidrat ve işlenmiş gıdaların tüketimi tip 2 diyabet, kalp damar hastalıkları ve obezite gibi sağlık sorunlarını tetiklediği dikkate alınarak dengeli tüketilmesi gerekmektedir.

1.3. Ekmeklerin Sınıflandırılması

Dünyada en çok çeşidi bulunan bir yiyecek olan ekmeğin tanımı ya da sınıfı kolay olmayacaktır. Bu nedenle birçok sınıflandırma türü bulunmaktadır. Ekmeklerin sınıflandırılmasında kullanılan ana kriterler **Tablo 22'** da verilmiştir.

Tablo 22. Ekmek Sınıflandırmaları. (Yazar tarafından oluşturulmuştur.)

Sınıf	Grup
Teknoloji Kullanımı İle Üretimi Yönünden	Geleneksel ekmekler Endüstriyel ekmekler
Üretildiği Un Tipi Yönünden	Buğday unu ile üretilen ekmekler Mısır unu ile üretilen ekmekler Nohut unu ile üretilen ekmekler Diğer tahıl unu ile üretilen ekmekler
Maya Kullanımı Yönünden	Mayasız ekmekler Mayalı ekmekler Hızlı ekmekler
Kullanılan Maya Türü Yönünden	Ekşi mayalı ekmekler Yaş mayalı ekmekler
Mayalayıcı Etken Yönünden	Mikroorganizmaların kullanımıyla üretilen ekmekler

	Kimyasal kabartıcılarla üretilen ekmekler
Piştirme Yönünden	Fırında pişirilen ekmekler Buharda pişirilen ekmekler Kızartılan ekmekler Haşlanan ekmekler
Piştirildiği Fırın-Gereç Yönünden	Taş fırında pişirilen ekmekler Tandırda pişirilen ekmekler Sac üzerinde pişirilen ekmekler Tavada pişirilen ekmekler Diğer tip fırınlarda pişirilen ekmekler
Dış Görünüşü Yönünden	Hacimli ekmekler Düz-yassı ekmekler
Katkı İçermesi Yönünden	Katkılı ekmekler Katkısız ekmekler
Üretildiği Bölge/Ülke Yönünden	Bölge, yöre adı ile anılan ekmekler Ülke adı anılan ekmekler
Piştirmede Kullanılan Yakacak Yönünden	Odun ekmeği Diğer yakacak türleri ile pişirilen ekmekler
Tescil Sahibi Olma Yönünden	Coğrafi işaretli ekmekler Coğrafi işareti olmayan ekmekler

1.3.1. Teknoloji Kullanımı ile Üretimi Yönünden Ekmek Tipleri

- **Endüstriyel ekmekler;** gelişen teknolojiden faydalanılarak ortaya çıkmış sanayi tipi fırınlar, hazırlama ekipmanı ve doğalgaz kullanımı gibi yollara başvuruyla üretilen ekmeklerdir. Türkiye’de endüstriyel üretilen ekmekler içerisinde; somun ekmek en yaygın günlük tüketilen ekmektir. Ayrıca, toplu tüketimin olduğu yerlerde pratik kullanımı ve israfı önleme adına sıklıkla başvurulan ekmek tipi minti (küçük) ekmek ve sandviç ekmek yaygın görülmektedir.
- **Geleneksel ekmekler;** Türkiye’nin dört bir tarafında bölgeye ve yöreye özgü, atalardan miras kalan yöntemlerle üretilen ekmeklerdir. Bu gruba yufka, bazlama, tandır ya da Trabzon ekmeği vb. ekmekler örnek verilebilir.

1.3.2. Üretildiği Un Tipi Yönünden Ekmek Tipleri

- **Buğday unu ile üretilen ekmekler;** Türkiye’de üretilen ekmeklerin büyük çoğunluğu buğday unu kullanılarak üretilen ekmeklerdir.
- **Mısır unu ile üretilen ekmekler;** özellikle buğday yetişmeyen Karadeniz Bölgesi gibi yerlerde üretilen ekmek grubudur. Örnek; Trabzon mısır unu ekmeği.
- **Nohut unu ile üretilen ekmekler;** ekmeğin üretiminde nohut unu ve / veya nohut unu tatlı mayası kullanılarak üretilen ekmeklerdir. Örnek; Söke tatlı maya ekmeği.
- **Diğer tahıllardan elde edilen unların kullanımı ile üretilen ekmekler;** arpa, çavdar, yulaf, mısır vb. unlar ile üretilen ekmeklerdir. Türkiye’de son yıllarda tüketiciler tarafından arpa, çavdar, yulaf katkılı ekmeklerin talep görmeye başlaması ile az da olsa üretilen ekmeklerin oluşturduğu gruptur.

1.3.3. Maya Kullanımı Yönünden Ekmek Tipleri

- **Mayasız ekmekler;** üretiminde hamur içerisinde bir maya kullanılmayan ekmek türleridir. Bu gruba, literatürde “yassı ekmekler” de denilmektedir. Örnek; yufka, kuru şepit vb.

- **Mayalı ekmekler;** üretiminde hamur içerisinde en az bir çeşit maya (yaş maya; *S. cerevisiae*, ekşi maya, tatlı maya vb.) kullanılan ekmek türleridir bazlama, Karaman mayalı ekmeği, Kızılcahamam bazlaması vb.
- **Hızlı ekmekler;** literatürde bazı kaynaklar üçüncü olarak bu grubu da eklemektedir. Yapımı için kabartma tozu ya da soda kullanılmaktadır. Örnek; mısır ekmeği, muz ekmeği.

1.3.4. Kullanılan Maya Türü Yönünden Ekmek tipleri

- **Ekşi mayalı ekmekler;** üretiminde genellikle geleneksel yöntemlerle elde edilmiş, çoğunlukla bir önceki hamurdan kalan, üretme de denilen, hamur ile üretimi yapılan ekmeklerin bulunduğu gruptur. Türkiye, ekşi mayalı ekmeklerin çeşitliliği yönünden yeterince zengin sayılabilecek bir ülkedir. En yaygın üretilen ekşi mayalı Türk ekmekleri; Trabzon Vakfıkebir ekmeği ve Isparta ekmeğidir.
- **Yaş mayalı ekmekler;** dünyada 1950'li yıllardan sonra yaygınlaşan, ekmek mayası olarak bilinen *S. cerevisiae* kullanılarak yapılan ekmeklerdir. Özellikle, hazırlama sürecinin kısa olması ve hamurun hızlı kabarması gibi etkileri nedeniyle tercih nedeni olmuştur. Örnek; somun ekmek.

1.3.5. Mayalayıcı Etken Yönünden Ekmek Tipleri

- **Mikroorganizmaların kullanımıyla üretilen ekmekler;** ekmek yapımında kabartıcı olarak ekmek mayası olan *S. cerevisiae* ya da ekşi maya üretim sürecinde ortama hâkim olan laktik asit bakterileri ile üretilen ekmek türleridir. Türkiye'de ya ekmek mayasına ya da ekşi mayaya başvurarak hamurda mikrobiyal kabarma sağlanmaktadır.
- **Kimyasal kabartıcılarla üretilen ekmekler;** mikroorganizmaların kullanılmadığı, bunun yerine karbonat ya da krem tartar gibi kabartıcılar ile hamurun kabartıldığı ekmek çeşitleridir. Türkiye'de bu tip üretilen bir ekmek türü olmayıp bazı ülkelerde yapılmaktadır. Örnek; İrlanda soda ekmeği.

1.3.6. Pişirme Yönünden Ekmek Tipleri

- **Fırında pişirilen ekmekler (baked);** örneğin beyaz ekmek.
- **Buharda pişirilen ekmekler (steamed);** örneğin, Çin'in buharda pişmiş ekmeği (mantou).
- **Kızartılan ekmekler (fried);** donat.
- **Haşlanan ekmekler(boiled);** pretzel ekmeği.

1.3.7. Pişirildiği Fırın-Gereç Yönünden Ekmek Tipleri

- **Taş fırında pişirilen ekmekler;** Türkiye'de geleneksel üretilen önemli sayıda ekmeğin pişirilmesi taş fırınlarda gerçekleştirilmektedir. Bu fırınlar evlerde olabildiği gibi mahalle fırını şeklinde olanlar da yaygındır. Fırınlarda, etli ekmek, etli pide, lahmacun vb. pidelerin ve diğer yemeklerin pişirilmesi de sıklıkla görülür.
- **Tandırda pişirilen ekmekler;** özellikle İç Anadolu Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde yaygın olan tandır fırınlarında ekmek, börek ve yemek çeşitleri milattan önceki tarihlerden beri yapılmaktadır. Örnek; İçeri Çumra (Konya) tandır ekmeği, Malatya tandır ekmeği.
- **Sac üzerinde pişirilen ekmekler;** örnek, bazlama vb.
- **Tavada pişirilen ekmekler;** Kavak (Konya) tava ekmeği vb.
- **Diğer tip fırınlarda pişirilen ekmekler;** pileki ekmeği, kuzine ekmeği vb.

1.3.8. Dış Görünüşü Yönünden Ekmek Tipleri

- **Hacimli ekmekler;** ekmeğin hamurunun nispeten fazla olduğu, kalın taban ve kalın kabuk gibi özellikleri bulunan ekmek grubudur. Örnek; Trabzon Vakfikebir ekmeği, Isparta ekmeği.
- **Düz-yassı ekmekler (flat);** görüntü olarak da hemen anlaşılabilir olan, ince katmanlı lavaş, bazlama türü ekmeklerdir. Bu tip ekmeklere “tek katmanlı (single layered) ekmekler” de denilmektedir.

1.3.9. Katkı İçermesi Yönünden Ekmek Tipleri

- **Katkılı ekmekler;** ekmeğin dayanıklılığını artırmak ya da başka sebeplerle hamurunun içerisine doğal katkıların ya da kullanımına izin verilen gıda katkı maddelerinin katıldığı ekmeklerdir.
- **Katkısız ekmekler;** ekmek yapımında un, su, tuz ve mayadan başka hammadde bulunmayan ekmekler bu sınıfa dâhildir. Burada daha çok sağlık açısından risk oluşturabilecek gıda katkı maddelerinin ekmek içerisinde olmadığı vurgulanmak için kullanılan bir tanımdır.

1.3.10. Üretildiği Bölge/Ülke Yönünden Ekmek Tipleri

- **Bölge, yöre adı ile anılan ekmekler;** Trabzon ekmeği, Karaman mayalı, San Francisco ekmeği vb.
- **Ülke adı anılan ekmekler;** Türk ekmeği, Fransız ekmeği, Alman ekmeği vb.

1.3.11. Pişirmede Kullanılan Yakacak Yönünden Ekmek Tipleri

- **Odun ekmeği;** ekmeğin pişirilmesinde meşe, gürgen, elma, kayısı, vb. ağaçların yakılması ile pişirilen ekmeklerdir. Özellikle, odun ifadesi ya da ağacının adının verilmesi ile aromasının ve tadının çok güzel olacağı vurgulanmak istenir.
- **Diğer yakacak türleri ile pişirilen ekmekler;** odun haricinde yakacaklar (doğalgaz, kömür...) ile pişirme yapılan ekmeklerdir.

1.3.12. Tescil Sahibi Olma Yönünden Ekmek Tipleri

- **Coğrafi işaretli ekmekler;** “Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır”. Örnek; Karaman mayalı.
- **Coğrafi işareti olmayan ekmekler;** coğrafi işaret ile işaretlenmemiş ekmeklerdir.

1.4. Ekmek Yapımı

Ekmek yapımı için birkaç malzeme ile basit birkaç gereçten daha çok malzeme ve karmaşık işlemlerle üretime kadar farklılık ve çeşitlilikte olabilmektedir. Ancak temelde un, su, tuz ve bazen maya ile ekmek yapılabilir. Ekmek yapımında kullanılan bu malzemelerin özellikleri ve ekmeğe etkileri aşağıda verilmiştir.

1.4.1. Ekmek Yapımında Kullanılan Hammaddeler

Un

Ekmeğin ortaya çıkmasında ana hammadde olan un elde edildiği yiyeceğe göre isimlendirilmektedir. Örneğin, buğdaydan elde edilen una buğday unu, pirinçten elde edilen una pirinç unu denilmektedir. Bundan başka, kurutulmuş meyve ve sebze gibi yiyeceklerin toz haline getirilmesi de un olarak adlandırılmaktadır. Un çeşitliliği; buğday, arpa, mısır, çavdar, yulaf, pirinç, sorgum, milet gibi kaynaklardan gelmektedir. Dünyada en yaygın ekmek yapılan tahıl buğdaydır. Bunun ardından soğuk olan ve buğday yetişmesine uygun olmayan yerlerde yetişen çavdar ve mısır ekmek yapımında tercih edilmektedir.

Ekmek yapımında kullanılan unun çeşidi hem ürünün yapılabilmesini hem de besin değerini etkilemektedir. Örneğin, buğdayın tercih edilmesi durumunda bile unun kepek içeriğinin daha yoğun olması hamurun kabarmasını, şekillendirilebilmesini, rengini, tadını vb. önemli derecede etkilemektedir.

Buğdayların/unların sınıflandırması tahıl çeşidine, içerdikleri protein miktarlarına, yetiştirme zamanına vb. yapılmaktadır.

Tahıl Çeşidine Göre Un Çeşitleri:

- Buğday unu
- Arpa, Çavdar, Yulaf vb. unu
- Mısır unu
- Pirinç unu
- Diğerleri...

Buğday Unları Üretildikleri Ürüne Göre Un Çeşitleri:

- Makarnalık buğdaylar, %16-17 protein
- Ekmeklik buğdaylar, %10,5-13,5,
- Bisküvilik buğdaylar, <%10.

Sertlik Durumuna Göre Un Çeşitleri:

- Sert unlar, %11 üzeri protein içeriği
- Yumuşak unlar, %11 altı protein içeriği

Kullanım Amacına Göre Un Çeşitleri:

- Ekmeklik unlar
- Pasta unları
- Bisküvi unları
- Kek unları
- Diğerleri

Su

Unun hamura dönüşmesini sağlamak, ekmeğin yapılabilmesi için karıştırma, yoğurma, şekillendirme vb. için su gereklidir. Hamurun ortaya çıkmasında kullanılan suyun içerisinde bulunan mineraller, üretim sürecini önemli şekilde etkileyebilmektedir. Fazla miktarda mineral madde içeren sert sular, ekmek mayasının çalışmasını olumsuz etkilediği gibi undan gelen besin öğeleri ile etkileşime de girebilmektedir. Sert sular hamurun işlenmesine olumsuz etki sağlarken, çok yumuşak sular ise

yapışkan nitelik sergilemekte, yoğurma ve şekil verme işlemlerinde ekipmandan ayrılması zor olmaktadır. Çok yumuşak suların mineral içeriğinin az olması bazı durumlarda ekmek mayasının faaliyetini de olumsuz etkileyebilmektedir.

Suların içerdiği mineral madde miktarı diğer bazı işlemleri de zorlaştırmaktadır. Sert sular ısıtma işlemlerinde ortamda tortu oluşturarak ısı iletimini azaltmaktadır. Çok sert sular paslanmaz çelik üzerinde kalıntı oluşturmakta, gıdaların buralara daha rahat tutunmasını sağlayarak temizliği zorlaştırmaktadır. Ekipman temizliği için daha fazla işgücü, temizlik malzemesi sarfına neden olmaktadır. Gıda üretiminde ve gıda ekipmanı temizliğinde mutlaka içilebilir nitelikte orta sertlikteki sular kullanılmalıdır. Ekmek üretiminde canlı bir mikroorganizma olan ekmek mayasının faaliyetini yönlendireceği unutulmamalıdır. İçilebilir nitelikte içme suyu, bulanık olmayan, kokusuz, berrak, kendine has renkte, yumuşak içimli olmalıdır.

Hamur yoğurma esnasında kullanılan suyun oda sıcaklığına yakın olması istenmektedir. Su 12-15°C altına doğru inmeye başladıkça mayalanma faaliyetini yavaşlatmaktadır. Çok daha soğuk sular, karışımda bulunan / bulunabilecek olan protein ve yağların büzüşmesini, karışmasını, yoğrulmasını olumsuz etkileyecektir. Çok yüksek sıcaklıktaki sular, mayanın istemediği ortam sıcaklığı oluşturacağından mayanın yavaşlamasına ya da ölmesine neden olacaktır.

Buğdayın içerdiği protein olan gluten hamur oluşumu ve ortamda üretilen gazın tutulmasından birincil olarak sorumludur. Yani, hamurda "gluten oluşumu" buğday unu ve suyun yeterince karıştırılması ile meydana gelmektedir. Buğday unu içerdiği protein miktarına göre belirli bir miktar suyu tutabilme kapasitesine sahiptir. Protein oranı daha yüksek olan makarnalık (sert) unlar, daha az protein içeren bisküvilik unlara göre daha fazla su kaldırma (tutma) kapasitesine sahiptir. Protein oranı arttıkça unun su kaldırma, yoğurma ve işlenebilme özellikleri daha iyi hale gelir. Diğer unlar, gluten proteini içermediği için viskoelastik bir form oluşturamaz. Zayıf hamur karışımı yeterince ağ oluşturmadığından yeterli şekilde şekillendirme yapılamaz ve ortamda üretilen gazlar hamur içerisinde tamamen tutulamaz. Bu durum neticesinde hamur daha az hacimli ve daha az gözenekli olur, daha sıkı bir yapıda ekmek ortaya çıkar.

Tuz

Gıdalarda tuz aroma verici olarak kullanılmaktadır ancak gıdanın raf ömrünü uzatmak, bozulmasını geciktirmek, teknolojik özellikleri iyileştirmek gibi etkileri de bulunmaktadır. Genellikle ekmeklerin üretiminde hamura %1-1,5'e kadar tuz katılabilmektedir. Daha az oranda tuz içeriği tuzsuz tadın algılanmasına neden olurken, daha fazlası tüketilemez bir duruma dönüştürebilmektedir. Gıdaların üretiminde kullanılacak tuzun mikrobiyal açıdan güvenilir, safsızlık içermeyen, kendine has beyaz renkte olması istenir.

Hamur yoğurma esnasında %0,5-1,0 oranında kullanılan tuz gluten ağı gelişimi için olumlu etki sağlarken, oran yükselmeye başlayınca protein üzerinde baskı oluşturmakta, büzülmesine neden olmaktadır. Tuz hamurun yapısını korumaya yardımcı olmakta, daha fazla su, karbondioksit tutmaktadır. Aşırıya kaçan tuz hamurda ekmek mayasının faaliyetini yavaşlatmaktadır.

Maya

Mayalı ekmek üretiminde, yukarıda da belirtildiği üzere, iki çeşit mayalayıcı kullanılır. Yaygın olarak ekmek mayası, fırıncı mayası olarak da adlandırılan *Saccharomyces cerevisiae* ile hamurda

aroma maddeleri ve karbondioksit gazı oluşumu sağlanmaktadır. Mayalanarak hazırlanan ekmeğin aroması ve tadı daha zengin, tekstürü – ekmeğin yapısı daha gözenekli olmaktadır.

Piyasada ticari olarak yaş maya, instant yaş maya, pres maya ve aktif kuru maya şeklinde çeşitleri bulunmaktadır.

Ekmeğin mayasının canlı bir mikroorganizma olduğu unutulmadan işlemler yapılmalıdır. Tüm canlılarda olduğu gibi, ekmeğin mayası da sıcaklık, su, ortam asitliği, besin yeterliliği ve çeşitliliği unsurlardan etkilenmektedir. Ekmeğin mayası 20-30°C sıcaklıkta, 4,0-5,0 pH aralığında, yeterince su içeren hamurda, %5'e kadar sakkaroz-çay şekeri olan ortamda en iyi fermantasyonu yaparak etil alkol ve karbondioksit üretmektedir. Oluşan gazın ve etil alkolün neredeyse tamamı pişirme esnasında hamurdan uzaklaşmaktadır.

Ekmeğin mayası haricinde, ekşi maya yöntemi ile de hamur mayalanabilir. Doğal yollarla üretilen ekşi maya, hava, un ve suda kendinden bulunan laktik asit bakterilerinin hamur içerisinde, uygun şartlarda çoğalması ile oluşmaktadır. Ekmeğin mayasına göre, ekşi maya yönteminde daha yavaş bir fermantasyon süreci olsa da tekniğine uygun olarak yapılırsa daha aromatik, daha zengin bileşime sahip, daha sağlıklı bir hamur ve ekmeğin üretilmektedir. Ekşi maya hamurunda yüzlerce çeşit bakteri ve maya türü bulunabilmektedir. Bu nedenle, neredeyse her bir hamur, diğerinden farklı bileşime sahip olacağı anlamı çıkmaktadır. Ekşi maya fermantasyonu ile daha çok laktik asit, asetik asit gibi organik asitler, karbondioksit ve hidrojen gibi gazlar üretilmektedir. Ekşi maya mikroorganizmaları da ekmeğin mayası gibi ortam şartlarından etkilenerek hamurda değişim-dönüşüm yapmaktadır.

Diğer malzemeler

Ekmeğin yaparken birçok farklı nedenle nişasta, yoğurt, süt, yumurta, susam vb. baharat, şeker, hayvansal ve bitkisel yağ ve şortening, emülsifyerler-emülgatörler, enzimler vb. un ve hamura katılmaktadır. Bazıları doğrudan tat ve aroma için eklenirken, bazıları teknolojik özellikleri iyileştirmek, raf ömrünü artırmak, biyokimyasal ve mikrobiyal bozulmayı minimuma indirmek için eklenmektedir. Hamura giren tüm maddelerin son ürün olan ekmeğin üzerinde az ya da çok etkisi mutlaka olmaktadır. Bileşime giren tüm maddelerin kendi asitliği ile su çekme – su tutabilme özellikleri bile göz önünde bulundurulması gereken bir faktör olduğu unutulmamalıdır. Örneğin, hamura girecek bir adet yumurtanın ıslatıcılık, emülgatör, köpük yapma, su tutma, renk ve aroma verme gibi bazı etkileri ekmeğin yapıda görülebilecektir.

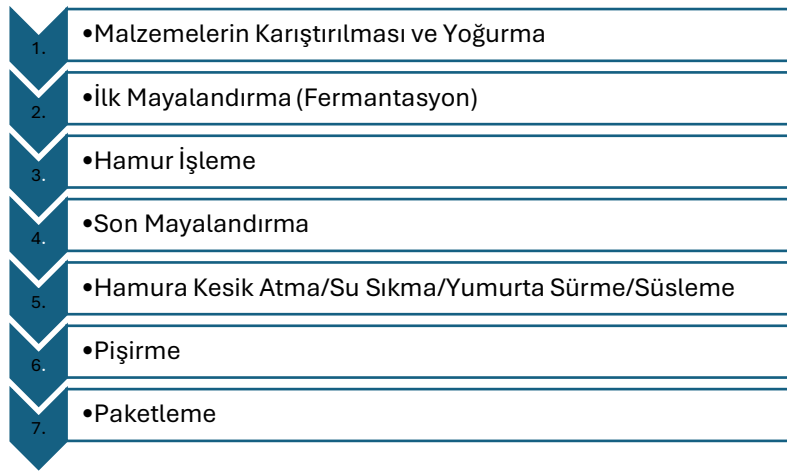
1.4.2. Ekmeğin Yapımı (Aşamaları)

Ekmeğin yapımında oldukça fazla malzeme ve yöntem kullanılmaktadır. Dolayısıyla, ekmeğin üretim aşamaları da buna göre değişiklik gösterecektir, ancak genel olarak temel işlemler benzerdir. Aşağıda, ekmeğin endüstriyel olarak üretimi aşamaları halinde verilmiş olup geleneksel üretilen ekmeğin birçoğu da benzer aşamalardan geçtiği ifade edilebilir.

Malzemelerin Karıştırılması ve Yoğurma

Ekmeğin hamurunun ortaya çıkması için ilk aşama olan malzemelerin karıştırma ve yoğurma basit bir aşama olarak görülmemelidir. Özellikle, kullanılan unun özellikleri tüm aşamaları etkilemektedir. Unun su tutma kapasitesine göre eklenebilecek maksimum su miktarı değişmektedir. Son ürün olan ekmeğin ne kadar su içereceğine göre bu aşamada un – su karışımı yeterli yoğurma ile sağlanarak diğer aşamalara geçilmelidir. Aksi durumda, az su ilavesi çok katı bir hamura, çok su ilavesi

daha akışkan bir hamura neden olacaktır. Çok katı bir hamura istenilen şekil verilemeyeceği gibi akışkan bir hamur hiç şekil alamayacaktır. Hamurun yeterli su ve un ile yoğrulması, hamura mekanik enerji verilmesi, gluten oluşumunu yani hamurun öz oluşumunu sağlayacaktır. Yeterli gluten gelişimi hamurun daha iyi işlenebilmesini ve gaz tutma gibi teknolojik özelliklerini geliştirecektir. Unun su tutma kapasitesi protein miktarı ve kalitesi ile ilgilidir. Yani, un ne kadar çok protein içeriyorsa, kuvvetli ise o kadar çok su kaldırma kapasitesi olacak, aynı nispette yoğurmaya karşı toleransı artacaktır. Yeterli miktarda yoğrulan bir hamur, viskoelastik bir yapıya kavuşacaktır. Yoğurma işleminin az olması zayıf gluten yapısına neden olurken, aşırı yoğurma ile hamur geçecek, hamurun yapısı (oluşan kimyasal bağlar) bozulacaktır. Yoğurma esnasında, duruma göre, tuz ve diğer malzemelerin ilavesi de yapılmaktadır. Ekmek tipine göre mayalı bir ekmek olacaksa mayası da bu aşamada ilave edilmelidir. Ekmek mayasının canlı bir mikroorganizma olması, uygun sıcaklık ve nem ile hamurda faaliyet gösterebileceği anlamına gelmektedir. Hamurun yeterince yoğurulması ile her tarafına eşit bir şekilde maya dağıtılmalıdır. Yoğurma un ve hamur özelliklerine göre değişmekle birlikte 5-6 dakika sürmektedir. Ekmek üretim aşamaları Şekil 17’de verilmiştir.



Şekil 17. Ekmek Üretim Aşamaları (Yazar tarafından oluşturulmuştur).

İlk Mayalandırma (Fermantasyon)

Yeterince yoğrulan hamurun olgunlaşması, kendine gelmesi için biraz dinlendirme işlemi yapılmaktadır. Mayalı ekmek yapımında, ekmek mayasının (ya da ekşi hamur mikroorganizmalarının) faaliyet gösterebilmesi için uygun sıcaklıkta bekletilmesi mayalandırma işlemidir. Ekmek mayasının undan gelen besin öğelerini kullanarak ortamda çoğalması ile karbondioksit gazı ve etil alkol ortaya çıkmaktadır. Hamurun gluten ağı, ortaya çıkan elastik yapısı oluşan gazın içerisinde tutulmasını sağlamaktadır. Böylece, hamur gözenekli bir hal almakta, süngerimsi bir görünüme dönüşmektedir. Yeterli fermantasyon sonunda hamur istenilen kıvama gelmekte, olgunlaşmakta, hem aroma ve tat ortaya çıkmakta hem de teknolojik özellikleri gelişmektedir. Fermantasyon aşaması, mikrobiyolojik bir süreç olup mayanın hamur ortamına alışması için ortam sıcaklığına göre 30-60 dakika geçmesi gerekmektedir. Fermantasyon süreci ayrıca ortamdaki serbest şekerler, ortam asitliği, yeterli hava içermesi gibi faktörlere göre şekillenmektedir. Mayanın enerji kaynağı olarak öncelikli kullandığı basit şekerler olup ortama ilave edilecek bir miktar (%5'e kadar) sakkaroz- çay şekeri mayayı olumlu teşvik etmektedir. Ortama bir miktar yoğurt ya da süt ilavesi ile hem tat ve aroma zenginleşmekte hem de mayanın faaliyeti olumlu etkilenmektedir. Bunun yanında, asitlik dengesini ciddi olarak etkileyen karbonat, krem tartar, yumurta ve asitli meyvelerin ilavesi fermantasyonun yönüne de ciddi etki sağladığı unutulmamalıdır. Mayalandırma aşamasının genellikle 15-20 dakika yapılması yeterli gelmektedir.

Hamur İşleme

İlk fermantasyonun ardından istenilen özelliklere sahip olan hamur, içerisinde oluşabilecek büyük hava ceplerini bertaraf etmek, gramajlama yapmak, istenilen şekillerde üretebilmek için kesme işlemi yapılmaktadır. Bunun için bir terazi ya da belirli bir hacmi içine çeken hamur kesme makineleri kullanılmaktadır. Kesme işleminde hamur miktarı minti ekmekte olduğu gibi 100-200 gramdan, Trabzon Vakıfkebir Ekmeğindeki gibi 5-8 kilogram ağırlığa kadar olmaktadır. Kesme işlemi sonrası ikinci ya da son fermantasyon olarak adlandırılan bekleme aşamasında istenilen hamur boyutuna ulaşması için hamur tava, mermer tezgâh, bekletme rafları gibi yerlere alınmaktadır. Bu işlem hamur miktarına göre değişmekle birlikte 5-15 dakika sürebilmektedir.

Son Mayalandırma

Yuvarlak şekil verilen hamurlar, yeterli tat, aroma ve hacme ulaşabilmesi için ekme boyutuna göre belirlenen sürelerde fermantasyona devam edilmektedir. Bu aşamada, fermantasyon ile karbondioksit ve etil alkol yanında tat ve aromayı etkileyen bileşikler de oluşmaktadır.

Hamura Kesik Atma/Su Sıkma/Yumurta Sürme/Süsleme

Bu aşama, üretilen ekmeğe göre farklı farklı uygulanabilmektedir. Mayalandırma sonrası fırında pişirmeden önce ekme fırında aşırı şişip patlamaması ve şekil deformasyonunu önlemek için üzerine bir-iki tane çizik atılmaktadır. Özellikle, uzun süreli pişirilecek ekmeklerde, pişirme öncesi ve pişirme esnasında bir ya da birkaç kez üzerine su püskürtülmektedir. Bazı geleneksel ekmeklerde, ekme kabuğunun istenilen renk, tat ve sertlikte olması için un-su karışımı olan bulamaç ekme hamuru üzerine sürülmektedir. Bazı ekme tiplerinde, renk, tat ve aroma verme amaçlı yumurta sarısı ya da tüm yumurta hamur yüzeyine bir fırça yardımıyla sürülmekte, bazılarında yumurta sürülen bu hamurun üzerine ya da hamurun doğrudan üzerine susam, çörekotu, ayçiçeği, ceviz vb. baharat-yiyecek kullanılarak süsleme ve/veya aroma vermek için atılmaktadır.

Pişirme

Pişirme işlemi, hamurun ekmeğe dönüştürülmesi süreci olup pişirme esnasında ısı etkisi ile hamur içerisinde bulunan gazlar, su ve etil alkol vb. buharlaşarak uzaklaşmaktadır. Bu maddelerin uzaklaşması hamurun aşırı yüksek sıcaklığa muamelesi ile çok hızlı gerçekleşmektedir. Hızlı genleşme hamurun aşırı kabarmasına neden olmaktadır. Bu olaya "fırın sıçraması" denilmektedir. Hamurun pişirilmesi esnasında nişasta, diğer karbonhidratlar, proteinler ve yağlar dönüşüm geçirmektedir. Bazıları parçalanırken, bazıları birbiri ile tepkimeye girmektedir. Nişastada jelatinizasyon, proteinlerde denaturasyon, glutende koagülasyon, enzimlerde inaktivasyon, şekerlerde esmerleşme ve kahverengileşme, yağlarda parçalanma meydana gelmektedir. Şekerler karamelize olmakta, protein-şeker etkileşimi ile melanoidin bileşikleri ortaya çıkmaktadır. Tüm dönüşümler sonrasında ekme içi gözenekli, süngerimsi yumuşak bir doku ortaya çıkmaktadır. Ekme kabuğu ve ekme tabanında sertleşme ve kabuk oluşumu meydana gelmektedir. Hamurdaki fermantasyon ve pişirme sonrası yüzlerce bileşik ortaya çıkmakta, ekmeğin tat ve aromasını oluşturmaktadır. Oluşan bileşikler, elbette, hamurun hazırlanması esnasında kullanılan malzemelere göre değişiklik göstermektedir. Ekmekte tat ve aromayı oluşturan alkoller, asitler, esterler, aldehitler, ketonlar, pirazinler, furanlar ve diğer bileşikler bulunmaktadır.

Ekmeğin pişirme süreci her ekmeğe has olmaktadır. Örneğin, yufka bir-iki dakika içerisinde sac üzerinde pişirilirken, Trabzon Vakıfkebir Ekmeği gibi büyük hacimli hamurlardan oluşan ekmekler

birkaç saatte taş fırınlarda pişmektedir. Pişirme sıcaklığı ve süresi ekmeğin kalınlığı ile belirlenmektedir. Standart boyutlu ekmeğin 220-240°C sıcaklıkta, 18-25 dakika arasında pişirilmektedir.

Paketleme

Fırından çıkarılan ekmeğin aldığı aşırı ısıyı verip kendine gelebilmesi için genellikle açık havada soğuması sağlanır. Ekmeğin sıcaklığı 30°C civarına düştüğünde paketleme işlemi yapılabilir. Aşırı sıcak paketleme ile ambalaj içerisinde buhar oluşması sonrası küflenme ile ekmeğin kalitesi ve raf ömrü düşmektedir. Ekmeğin genellikle, naylon vb. plastik poşet içerisinde konularak ambalajlanmaktadır. Bunun dışında, kraft kâğıt ya da bez torba vb. ambalajlar da tercih edilebilmektedir.

1.5. Türk Mutfağında Ekmeğin

1.5.1. Geleneksel Ekmeğin

Türkiye’de yaygın üretilen geleneksel ekmeğin; bazlama, yufka, lavaş, tandır ve pide ekmeğidir. Geleneksel yapılan ekmeğin birçoğu örneğin, bazlama, yufka, lavaş, tandır ve pide ekmeğini ekmeğin buğday unu ile yapılmaktadır. Bunun yanında mısır ve nohut unu yapılan ekşi mayalı ekmeğin de bulunmaktadır. Geleneksel yaygın yassı ekmeğin; bazlama, yufka, lavaş ve pide çoğunlukla sac üzerinde kısa sürede pişirilmektedir. Tandır ekmeği ise tandır fırınında yapılan bir ekmeğdir. Geleneksel ekmeğin bazı özellikleri Tablo 23’de verilmiştir.

Yufka

Yufka, yassı, yuvarlak, krem renkli ve buğday unu ile mayasız hamurdan hazırlanan Türk ekmeğidir. Yufka Türkiye’nin tüm coğrafi bölgelerinde, özellikle İç Anadolu ve Doğu ve Güneydoğu Bölgelerinde yaygın yapılmaktadır. Orta Doğu ülkelerinde de yufka yapılmaktadır. Lavaş ve yufka “ince ekmeğin yapma kültürü” Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye’de yaşayan Türklerin somut olmayan ortak bir kültürel mirasıdır.

Orta Asya Türkçesinde “yuvka” kelimesinden gelen yufka bazı yörelerde, “şebit, sepit, şipit” (Tekirdağ, Afyonkarahisar, Konya), “işkefe” (Tokat, Amasya), “gardalaç” (Tokat, Eskişehir, Ankara) ve “gartalaş” (Bursa, Bolu ve Eskişehir) gibi isimler de almaktadır. Dîvân-u Lugâti’t Türk’t e “yuvka, yupka, yuvka” olarak geçmektedir. Göktürk kitabelerinde Türklerin yufka ekmeğini yaptığı ifade edilmektedir.

Yufkanın çapı 50-80 cm olan, düzgün, iyi pişmiş, yüzeyi krem renkli, esnekliği (yuvarlanabilme özelliği) mükemmel olmalıdır. Mayasız yapılan yufka ekmeğini eskiden yörük hayatı yaşayan Türklerin yaptığı, yapımı kolay, yapım malzemeleri basit bir ekmeğin olması ve dayanıklı olması nedeniyle tercih edilmektedir. Yakacağının ince odunsu ağaçlar ve bitki artıklarının her yerde bulunabilirliği ve oklava, pişirgeç ve sacın sürekli yanlarında taşınabilecek ekmeğin pişirme gereçleri olması yufkanın rahatlıkla tüketilebilmesini sağlamıştır.

Tablo 23. Geleneksel Bazı Türk Ekmeklerinin Özellikleri (Yazar tarafından oluşturulmuştur)

Ekmek Tipi	Diğer Adları	Piştirilen Ocak / Ekipman	Maya Durumu	Grubu
Yufka	şebit, sepit, şipit, işkefe, gardalaç, gartalaş	sac	mayasız buğday unu	yassı ekmek
Tandır	tennur (Arapça), tandoor, tandoori (uluslararası), taftoon (İran), tanoori (Afganistan)	tandır fırını	mayalı buğday unu	yassı ekmek
Bazlama	tapıl, göbü, bezdirme, fetil, bazdırma, tablama, mayalı, mayalı sepe	sac	mayalı buğday unu	yassı ekmek
Lavaş	lavash, lavaş, lahvosh (uluslararası)	sac veya tandır	mayasız buğday unu	yassı ekmek
Pide	pitta, pita, pitah	taş fırın	mayalı / mayasız buğday unu	yassı ekmek
Ekşi Mayalı Ekmekler	-	taş fırın (yaygını)	ekşi / tatlı mayalı buğday unu (yaygını)	hacimli ekmek

Günümüzde de (kuru) yufka, Anadolu köylerinde kış hazırlığı kapsamında yapılmaya devam etmektedir, ancak bu kültürün yavaş yavaş kaybolduğu görülmektedir. Kışlık yapılacak yufka için kadınlar birbirlerine imece usulü sırayla yufka yapmaktadır. Üst üste sıralanmış 50-100 kuru yufkaya “direk” denilmekte olup imeceye katılan her bir kişiye “bir-iki direk yufka yapma” “ekmek adetleri” arasındadır.

Yufkanın kullanılması ile (mendil, ufalamaç, tirit, pişik umacı gibi) bazı yiyeceklerin yapıldığı da görülmektedir. Kuru yufkanın el altında olması, ani yemek yapma ihtiyacına çözüm üretme imkânı sağlamaktadır. Yufkanın ıslatılıp iç harcı ile börek yapımı da mümkün olmaktadır.

Tandır

Tandır, killi topraktan yapılan, toprak altına gömülen, üst kısmı kesilmiş konik görünümlü, geçmişi çok eskiye dayanan bir fırın olup ısıtıldıktan sonra tandırın kenarına hamurun yapıştırılması ile yapılan ekmek ise tandır ekmeğidir. Tandır ekmeği mayalı buğday unundan yapılmaktadır. Tandır fırının yapılı olduğu kapalı alanlar da tandır evi olarak adlandırılmaktadır. Orta Asya’da tandır fırını yaygın olup Anadolu, Pakistan, Hindistan, İran ve Arap ülkelerinde yaygındır. Türkiye’de İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde kullanılmaktadır. Tandır fırınının 3500 yıldır kullanıldığı düşünülmektedir.

Tandır kelimesi, Arapça “tennur”, uluslararası literatürde “tandoor, tandoori”, İran’da “taftoon”, Afganistan’da “tanoori” olarak geçmektedir.

Tandır ekmeği, mayalı hamurdan yapılan, açma işlemi elle yapılan, 2-3 cm kalınlığı olan, çoğunda ortasında delik bulunan, yuvarlak-oval şekilli, 15-25 cm çapında yapılan, geleneksel bir

ekmektir. Tandırı ısıtmak için odun gibi yakacaklar yanında, bitkisel ve hayvansal artıklardan yapılan yakacaklar da sıklıkla kullanılmaktadır.

Tandır ekmeğinin biraz irice boyutlara parçalanıp kemikli et, et suyu, soğan, sarımsak, yoğurt gibi malzemeler ile tirit, papara gibi yemekler yapılmaktadır.

Bazlama

Bazlama, yassı, yuvarlak şekilli, 1-3 cm kalınlıkta, 15-25 cm çapında, tek tabakalı, sac üstünde, genellikle cılız odun ateşi ya da zayıf otlar ile pişirilen, oklava ile açılan, mayalı, buğday unu ile yapılan geleneksel bir Türk ekmeğidir.

Bazlama İç Anadolu'da yaygın yapılan bir ekmektir. Yöreye göre "tapıl" (Eskişehir), "bezdirme" (Aydın, İzmir), "bazdırma" (Isparta, Denizli), "tablama" (Adıyaman, Trabzon, Malatya), "göbü" (Zonguldak, Çankırı), "sac ekmeği" (Şanlıurfa), "fetil" (Sivas, Elazığ), "mayalı, mayalı sepe" (Niğde, Aksaray, Karaman, Konya, Sivas, Elazığ, Hatay, Gaziantep, Mardin) gibi adlandırılmaktadır.

Bazlama, içi iyice pişmiş, üzerinde kahverengi benekler olan; hafif yanık, beyaz-krem-sarımsı renge sahip olup ekmeğin kabuğu çok sert olmayan pürüzsüz yüzeyi olan bir yapıya sahiptir. Mayalı ve daha nemli yapılması yufkaya göre daha çabuk bayatlamasına neden olmaktadır.

Anadolu'da bazlamanın kullanılması ile yağlama, sıkma vb. isimlerle birçok yemek de hazırlanmaktadır.

Lavaş

Lavaş, yassı, ince uzun görümlü, yufkadan daha kalın, bazlamadan daha ince bir yapıda olan, 40-60 cm uzunlukta, 1-2 cm kalınlıkta, 10-15 cm genişlikte olan, mayalı buğday unu ile yapılan geleneksel bir ekmektir. Yukarıda belirtildiği gibi, lavaş ve yufka "ince ekmeğin yapma kültürü" Azerbaycan ve Türkiye'de yaşayan Türklerin somut olmayan ortak bir kültürel mirasıdır.

Lavaş kelimesi Azerbaycan Türkçesinde; "ince ekmeğin, yufka ekmeğin" manasına gelmektedir. Diğer ülkelerde lavaş "lavash, lavaş, lahvosh" gibi adlarla anılmaktadır.

Pide

Pide, 1,5-2,0 cm kalınlık, 20-25 cm çap, ya da uzunlukta veya ovalikte, ekmeğin buğday unu ile mayalı olarak nispeten cıvık nitelikli hamurdan yapılan geleneksel bir ekmektir. Pide ekmeğinin genellikle odun ateşi ile ısıtılan taş fırınlarda yapılan, Anadolu'nun neredeyse her yöresinde yapılan ekmeğin çeşididir. Süslemek ve aroma vermek amacıyla fırına vermeden önce hamur üzerine susam ya da çörek otu atılmaktadır. Pidenin içerisine ya da üzerine iç harcı konularak içli-etli pide türleri yapılabildiği gibi tahinli, cevizli vb. üzerine şerbet dökülerek tatlıya da dönüştürülmektedir.

Pide kelime olarak uluslararası alanda "pitta, pita, pitah" olarak kullanılmakta, Yunanca "peptos", "pişmiş; yumuşak ve ince ekmeğin" anlamındadır. Pide, İtalya'da pizza, Yunanistan ve Bulgaristan'da "pita", Türkiye'de "pide" olarak isimlendirilmektedir.

1.5.2. Ekşi Mayalı Ekmekler

Türkiye’de, yukarıda yaygın yapılan geleneksel ekmeklerden başka, maya olarak ekşi maya ile yapılan geleneksel ekmekler de bulunmaktadır. Yukarıdaki ekmeklerden temel farkı, mayalayıcı olarak ekşi maya ile mayalandırılmalarıdır. Birçok çeşidi bulunmakla birlikte en yaygın bilinen ekşi mayalı ekmekler Trabzon Vakfikebir Ekmeği ile Isparta ekmeğidir. Yufka, lavaş, bazlama ve tandır ya tandır fırınında ya da sacda pişirilirken, ekşi mayalı ekmeklerin büyük çoğunluğu ve pide ekmeği taş fırınlarda odun ateşi ile pişirilmektedir. Aslında, geçmişte yapılan mayalı ekmeklerin üretiminde de “üretme” denilen, bir önceki yoğrulan hamurdan ayrılan hamur kullanılmaktaydı. Üretme ile hazırlanan hamurlar, klasik anlamdaki ekşi mayalı ekmekler kadar ekşi bir tada genellikle daha az bekletme (mayalama süresi) nedeniyle sahip olamamaktaydı ya da kısmi olarak ekşi tadı vermekteydi.

1.5.3. Endüstriyel Ekmekler

Türkiye’de yaygın olarak ekmek tüketimi gerçekleştirilmektedir. Ekmek üretiminde endüstriyel fırınlar kullanılmaktadır. Bu ekmeklerin birçoğunun yapım aşamaları yukarıda anlatıldığı gibi yapılabilmektedir. Türkiye’de endüstriyel fırınlarda yaygın üretilen ekmekler şunlardır:

- **Somon ekmek;** yaygın olarak çarşı ekmek olarak bilinen ekmek olup en çok tüketilen ekmektir. Yukarıda anlatılan ekmek üretim aşamalarına göre yapılmaktadır.
- **Yuvarlak ekmek;** 20-25 cm çapında olan bir ekmektir.
- **Minti (minik ekmek);** toplu tüketim yerlerinde tercih edilen gramajı düşük hamurdan yapılan tek seferde tüketilebilen küçük bir ekmektir.
- **Sandviç ekmeği;** yassı boyutlu olup hızlı tüketim (fast food) türü atıştırmalıkları arasına konulabildiği ekmek türüdür.
- **Örgü / dilimli ekmek;** şekli ip örgüsü ya da dilimlere ayrılmış görüntülü ekmektir.
- **Tam tahıllı / Tam buğday unlu ekmek;** ekmek yapımında buğday tanesinin tamamı ya da normal beyaz una belirli bir miktar tam buğday unu katılarak üretilen ekmek çeşididir.
- **Kepekli ekmek;** normal unların içerisinden kepeğin tamamı uzaklaştırılırken, bu tip ekmeklerde tahılda bulunan kepeğin bir kısmı ya da tamamı unda bulunmaktadır.
- **Çavdarlı ekmek;** genellikle normal un içerisine belirli miktarda çavdar katılması ile üretilmektedir.
- **Yulafli ekmek;** genellikle normal un içerisine belirli miktarda yulaf katılması ile üretilmektedir.
- **Mısırlı ekmek;** ekmek hamuru sadece mısır unundan oluşan ekmeklerdir.

1.6. Karaman Ekmekleri

Karaman’ın geçmişinin çok eskiye dayanması ve Anadolu’da yaşayan kadim devletlerin kültürel birikiminden nasibini alması ile mutfak kültürü ve ekmek kültürü etkilenmiştir. Karaman’da geleneksel üretimi yapılan ekmekler (mayalı, tap, sığırtma, kabartma, yufka-şebit, pide - Ramazan pidesi ve muhacir somunu) aşağıda anlatılmıştır.

1.6.1. Mayalı

Karaman’da en çok bilinen ekmek mayalıdır. Mayalı ekmeğinin tarihi çok eskiye dayanmakta olup tandır (denilen ocak) altında tezek, saman, zayıf nitelikli odunların ateşinde ısıtılan demir sac üstünde

pişirilir. Mayalı ekmeği kolay yapılan, ekipman gerektirmeyen bir ekmektir. Karaman'da mayalı ekmek yapan birçok küçük işletme mevcuttur. Ticareti yapılan mayalı ekmek ile geleneksel ekmek birbirine çok benzer olup kullanılan ekipmanda küçük değişiklikler mevcuttur. Örneğin, odun ateşi yerine tüplü sac denilen fırında ekmek yapılır. Karaman'a özgü yapılan bu ekmek, Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvurusu yapıp 08.01.2024 yılında mahreç işaretini almıştır. Tescil Belgesine göre; "Karaman Mayalı Ekmeğinin hamuru 20-25 cm çapında ve 2-2,5 mm kalınlığında daire şeklinde açılarak 300-500°C sıcaklıktaki sac üzerinde 1-3 dakika pişirilir. Pişen ekmeğin orta kısmı kubbe şeklinde şişer ve daha sonra yassı hale gelir. Hamurun ağırlığı 100-200 g, pişmiş hali ise 105-120 g kadardır."

Karaman'ın köylerinde 1970'lere kadar "üretme" denilen ekşi mayalı hamur ile mayalı ekmekler yapılırdı. Üretme bir önceki ekmek hamurundan ayrılan hamurdur. Bir küp - kap içerisinde bir miktar un ile dışı unlanarak serin yerde, son ekmek yapımından ayrılan bir parça hamur saklanırdı. Ekşi maya ile mayalı ekmek yapılırken üretme ile birlikte istenilen miktarda (eskiden tandırlık denilen Tip 750, çok yoğun kepekli, 0,75 kül ya da tam tahıl buğday unundan) un ile hamur yoğrulurdu. Hamur yavaş geldiği için (mayalanma süreci çok uzun sürdüğü için) sabaha kadar 6-7 saat mayalanmaya -fermantasyona bırakılırdı.

Günümüzde mayalı ekmek yapımı yaş maya (ticari maya) ile yapılmaktadır. Un, maya, su ve bir miktar tuz ilavesi ile hamur yoğrulur. Fermantasyon sonunda hamur eller ile bezelenir, az bekletilir, küçük bir oklava ile 20-25 cm ya da biraz daha genişlikte, kalınlığı 1-2 cm olacak şekilde açılır. Sac üzerinde 3-5 dakikada pişirilir. Pişirme esnasında ekmekler el ile çevrilir. Önlü arkalı pişirilir Izgara biçimli ahşap bir terek ya da evde sofraya bezi vb. üzerinde soğumaya bırakılır. (Eskiden ayçiçeği saplarının birbirine bağlanması ile hazırlanan hasır gibi sergi üzerine mayalı ekmekler soğuması için sıralanırdı.).

Mayalı ekmek yapımında kullanılan ekipman şunlardır: sac (tüplü sac), leğen, elek, oklava, hamur kesme ve kazıma amacıyla eysirani (ya da Karaman'ın bir kasabası olan "İlisirali" adı da verilen) gereçler kullanılır. Pişen ve soğuyan ekmekler, serin bir yerde ya da buzdolabında saklanarak (eskiden "aşene"de -Karaman'a has geleneksel mutfak-, "bastırık /bastırık selesi" altında) 7-10 gün muhafaza edilip rahatlıkla tüketilebilir.

Mayalı ekmek içerisine tereyağı sürülerek özellikle tulum (tulum) peyniri, küflü peynir, ciğer vb. sıkılması ile hazırlanan "sıkma" Karaman'da ticari olarak işletmeler tarafından da yapıp satılan, hazır servis edilip tüketilen bir yiyecektir. Mayalı yapan işyerlerinin birçoğunda sıkma denilen sokak lezzeti-atıştırmalık sabah kahvaltısı yapmayan kişiler için pratik bir beslenme sağlamaktadır. Sıkma yaygın olarak mayalı ekmek ile yapılırsa da eskiden beri sıyrıtma denilen ekmek de sıkma amaçlı tercih edilmektedir.

Mayalı ekmekler ile yapılan yemekler de bulunmaktadır. Yağda kıymalı ekmek ve ekmek atması bunlardan iki tanesidir. Ekmek atması; mayalı ekmek, ateş üstünde sac içerisinde kıyma veya kavurma ile bol yağda kızartılması ile hazırlanır. Yağda kıymalı ekmek de buna benzer şekilde yapılmaktadır.

Karaman'da, Anadolu'nun birçok ilinde olduğu gibi bayatlamaya başlayan ekmekleri değerlendirmek için tirit ve papara ekmek yemekleri yapılmaktadır. Mayalı ekmeği Resim 29'da verilmiştir.



Resim 29. Mayalı ekmeği (Abdullah BADEM)

1.6.2. Tap Tup

Mayalı yoğrulan hamurdan, 30-60 dakika içerisinde, acil ekmeği ihtiyacını karşılamak amacıyla sacda (eskiden mayalı ekmeği öncesi sıklıkla yapılan) Karaman'a has geleneksel bir ekmeği türüdür. Ayrıca, börek yapmak için yoğrulan hamurdan artan kısmında tap tup ekmeği yapıldığı ifade edilmiştir. Tap tup ekmeği hamuru da üretme hamuru ya da yaş maya ile yoğrulmaktadır. Ekmeği, mayalı ekmeğiden daha büyük çapta, 0,2-0,5 cm kalınlığında, yufka şeklinde oval-yuvarlak olarak açılır. Odun ateşinde ısıtılan sac üzerinde 3-5 dakikada pişirilir. Ekmeğin adı elden ele açarken veya saç üzerinde çevirirken çıkan sestene, bekli de acele ile yapılmasından, ortaya çıkan sestene geldiği belirlenmiştir. Tap tup ekmeği hızlı bir şekilde pişirilip kolayca yapılması nedeniyle tercih edilen geleneksel bir ekmeği türüdür.

1.6.3. Sıyirtma

Karaman'a has lavaş ekmeği denilebilecek sıyirtma ekmeği yörede halen yapılmaktadır. Sıyirtmanın lavaştan farkı mayalı hamurdan olması denilebilir. Yapımında daha iyi açılması için beyaz unun (tip 550) tercih edildiği, kepeği az olan undan hazırlanan mayalı hamurdan yapılan, geniş ve ince açılan geleneksel bir dürüm ekmeğidir. Kebap, döner gibi yiyecekler içine sıkılarak ya da yanında tüketilmektedir. Eskiden üretme hamuru ile mayalanırken günümüzde yaş maya ile hazırlanan hamurdan yapılmaktadır. Mayalı ekmeği gibi biraz daha fazla maya içerebilir. Hamur yeterince fermente olduktan sonra ekmeği yapılmaktadır. Sıyirtma ekmeği, lavaş inceliğinde ya da biraz daha ince, 0,2-0,5 cm kalınlığında, buğday unu hamurundan yapılır. İki çeşidi yapılmaktadır. i) uzun sıyirtma; 50 cm uzunlukta, 15-20 cm genişliğinde, ii) yuvarlak sıyirtma; 25 cm çapında. Sıyirtma ekmeğileri, etli ekmeği/ pide ekmeği fırınlarında, taş tabanlı fırınlarda 160 gram hamurdan yapılır. Sıyirtma ekmeği kabarmadan pişen mayalı hamurdan yapılır.

Sıyirtma ve kabartma ekmeği calla vb. yemek ile sıklıkla tercih edilir. Karaman'a özđü calla yemeği et, kemikli et, patlıcan, sarımsak ve diğer malzemeler ile güveç içinde taş fırınlarda pişirilen bir

yiyecek olup (eskiden daha çok) yanında sıyirtma ya da kabartma ekmeği de talep edilen ekmeklerdi(r).

Sıyirtma ekmeği Resim 30 ve Resim 31’de verilmiştir.



Resim 30. Sıyirtma ekmeği (yuvarlak)
(Abdullah BADEM)



Resim 31. Sıyirtma ekmeği (uzun) (Abdullah BADEM)

1.6.4. Kabartma

Hamuru mayalı ekmek hamuruna göre daha mayalı olabilen, pişerken ortasında cep oluşan, bu sebeple kabartma adını alan, Karaman’a özgü geleneksel mayalı bir ekmektir. Eskiden retme hamuru ile mayalanırken günümüzde yaş maya ile hazırlanan 160 gram hamurdan yapılmaktadır. Etlı ekmek/pide ekmeği fırınlarında, taş tabanlı fırınlarda yapılır.

Kabartma ekmeği Karaman’a özgü calla yemeği ile tüketime tercih edilir. Kabartma; içi boş olan bir ekmek olup ayrıca içine harç konularak yapılan “kapama” da yapılmaktadır. “Kapama”; Konya'nın yağ somununa benzeyen, içerisine peynir, kıkırdak, kıyma, pastırma, sucuk vb. konularak yapılır. Kabartma ekmeği Resim 32’te verilmiştir.



Resim 32. Kabartma ekmeği (Abdullah BADEM)

1.6.5. Pide- Ramazan Pidesi

Anadolu'da birçok yerde de yapılan pide ekmeği Karaman'da halen taş fırınlarda yapılıp satılmaktadır. Esasen, günümüzde iki tip pide mevcuttur.

Eski tip taş fırın pidesi (ince-sık tırnak Ramazan pidesi): Karaman'da taş fırınlarda halen geçmişten gelen, eski tip, ince (sık) tırnak Ramazan pidesi yapılır. Bu pidenin de iki çeşidi yapılmaktadır. i) sık tırnak uzun pide, ii) yuvarlak tırnak pide. Bu pidenin hamuru, az mayalı ya da mayasız olur. Hamuru 320 gramdır. Bu pidenin üzerine tercihen yumurta sürülür ve sıklıkla susam ile çörekotu da atılır.

Kalın-seyrek tırnak pide: Günümüzde, elektrikli (endüstriyel) somun ekmeği üretimi yapan fırınlarda kalın tırnak (seyrek) pide yapılır. Bu pidenin hamuru, somun ekmeği hamuru ile aynı olup mayalı hamurdan yapılmaktadır. Hamuru 300-400 gram olup 40 cm çapındadır. Karaman'a özgü calla yemeği yanında eski tip pide ekmeği de tercih edilmektedir. Pide ve Ramazan pidesi Resim 33 ve Resim 34'te verilmiştir.



Resim 33. Pide (endüstriyel) (Abdullah BADEM)



Resim 34. Ramazan pidesi (Abdullah BADEM)

1.6.6. Şebit / Yufka Ekmeği

Orta Asya Türklerinden beri saç üzerinde tamamen kurutulmuş pişirilen, çok uzun süre dayanan şebit (Anadolu'da farklı adlarla anılabilmektedir) yapılmaktadır. Şebit ekmeği Anadolu'da özellikle göçebelerin / yörüklerin halen yaptığı bir ekme türüdür. Şebit ekmeği, oklava ile ince bir şekilde açılan hamurdan yapılan, sac üzerinde pişirilen geleneksel bir Türk ekmeğidir. Türkiye genelinde yapılanlar ile Karaman'da yapılan yufka ekmeği büyük benzerlik göstermektedir. Bir çeşit yufka türü ekmeği olan "şebit ekmeği", buğday unundan mayasız hamurun çok ince açılması ve odun ya da saman, ot vb. ile ısıtılmış nispeten zayıf ateşte pişirilip tamamen kurutulmuş dayanıklı bir ekme türüdür. Şebit ekmeği 60-80 cm çapta açılan mayasız hamur ile yapılan, sacda pişirilen bir ekmeğdir. Servis edilmeden önce biraz ıslatılarak, 10-15 dakika sonrasında tüketilebilmektedir.

Günümüzde yufkanın iki çeşidi bulunmaktadır. Pişmemiş ve pişirilmiş yufka.

- **Pişmemiş yufka;** mayasız buğday unundan hazırlanan hamur olarak satılan, evlerde börek yapmak için kullanılan bir yufka türüdür. Büyük olasılıkla, eskiden bu çeşidin üretimi evde ya da fırınlarda bulunmamaktaydı. Bu yufka, eskiden beri su böreği, patates böreği vb. yapılan "börek hamuru"dur. Börek hamurunu günümüzde evde hazırlama yerine, üretip satan iş yerlerinden satın alınır hale gelmiştir. Su böreği gibi börekleri yapmak için evlerde hamurdan oklava ile açılan (yaş) yufka kullanılmaktadır.
- **Pişirilmiş yufka;** günümüzde satılan pişirilmiş yufka ise pişmemiş yufkanın kısmi pişirilmesi ile yapılmaktadır. Genel amaçlı ekmeği ihtiyacı için uzun süreli dayanan şebit ekmeği yapılmıştır. Günümüzde yufka olarak satılan ekmeği için "kısmi pişirilmiş şebit-börek hamuru" da denilebilir. Karaman'da, özellikle kadınların işlettiği ve çalıştığı mayalı-yufka ekmeği üreticileri mayalı ekmeği yanında, pişirilmiş ya da pişirilmemiş yufka satılmaktadır.

Şebit mayasız olması ve su içeriğinin neredeyse tamamının kurutulması neticesinde ekmek aylarca dayanabilmektedir. Kısmi pişirme nedeniyle yufka, daha fazla su içermektedir dolayısıyla şebit kadar uzun süre dayanmamaktadır. Yufka ve şebit ekmeği Resim 35 ve Resim 36'da verilmiştir.



Resim 35. Yufka (Abdullah BADEM)



Resim 36. Şebit ekmeği
(Facebook.com/Karaman 70)

1.6.7. Muhacir Ekmeği (Muhacir Somunu)

Birinci Dünya Savaşı öncesi dönemde, Bulgaristan'da da yerleşik Türklere yerel halk ve siyasi otorite tarafından baskı uygulanmıştır. Bunun neticesinde, 1850'li yıllardan sonra Türkler Anadolu'ya göçmeye başlamıştır. Yaklaşık 500 kişi, 1906-1919 yıllarında Karaman'da Mecidiye, Mesudiye, Hamidiye, Çakırbağ (Dilbeyan), Göztepe ve Yuvatepe (Mercik) köylerine iskân ettirilmiştir. Bu göçmen Türk gruplarına muhacir denilmiştir.

Karaman'da çok yaygın tüketilmese de yerel halktan bazılarının da yapmayı öğrendiği bir ekmek olan muhacir somunu bahsi geçen köylerde yerleşik muhacirlerin yaptığı, kendine has toprak fırında pişirilen, dayanıklı bir ekmektir. Eskiden tam öğütülmüş buğday unundan, su değirmenlerinde kalın çekilmiş unlardan yapılırdı. Toprakta yapılmış, göçmen (macır) fırını da denilen fırınlarda pişirilir. Muhacir somunu, eskiden ekşi maya ile yapılmaktaydı. Günümüzde yaş maya ile yapılmaktadır. Yoğrulan hamurdan bezeler sonra ekmek hazırlanıp tabanı yağlanmış tavalara alınır. Çalı çırpı, odunlar yakılarak fırın içi ısıtılır. Ateş söndükçe köz-kül fırın dışına alınıp tepsiler konulmakta, toprak fırında ekmekler uzun sürede pişirilmektedir. Bir kg hamur ya da ekmek boyutunda olan ekmek, pişme esnasında kabuk bağladığından içi nemli kalır, uzun sürede pişen ekmeğin tat ve aroması zenginleşir, içi yumuşak olur, bayatlaması geç olur. Küçük boyutlu ekmek olursa fırında çok çabuk kurur. Muhacir ekmeği Resim 37'de verilmiştir.



Resim 37. Muhacir ekmeği (Abdullah BADEM)

2. SONUÇ

Ekmek, insanoğlunun yeryüzünde kültürel varoluşun ilk simgesi olarak tüketmeye başladığı ilk yiyecektir. Ekmeğin sosyolojik ve manevi birçok yönünün olması yanında besleyici, ucuz ve kolay yapılabilir-bulunabilir olması onun kıymetini daha da artırmıştır. Birkaç malzeme ve birkaç basit teknikle dahi hızlı şekilde birçok ekmek yapılabilir. Bu özellikleri ekmeğin tüm dünyada yaygın tüketilmesi ve vazgeçilmemesinin ana nedenlerinden birisidir.

Çalışmada, ekmeğin keşfinin açıklanması sonrası ekmeklerin birçok yönü baz alınarak ayrıntılı olarak sınıflandırılmıştır. Ardından ekmek yapımının temel aşamaları anlatılmıştır. Çalışmanın kaleme alınmasının diğer amacı Karaman'ın geleneksel ekmeklerinin özelliklerinin belirlenmesidir. Karaman ekmeklerinin anlatımına geçmeden Türk mutfağında yaygın olarak yapılan geleneksel ekmeklere değinilmiştir. Bu kısımda, yufka, tandır, bazlama, lavaş, pide ve ekşi mayalı ekmeklerin kısaca genel özellikleri verilmiştir. Karaman'da yapılan geleneksel ekmeklerin tespiti alan araştırması; birebir görüşme ve literatür taraması ile gerçekleştirilmiştir. Karaman'da mayalı, tap tup, sıyirtma, kabartma, (endüstriyel tip) pide, Ramazan pidesi, şebit, yufka ekmeği ve muhacir ekmeği (muhacir somunu) ekmeklerinin halen geleneksel ekmek olarak yapıldığı belirlenmiştir. Bunun yanında, mayalı ekmeği ve yufka kadınların da ağırlıkla çalıştığı esnaf dükkânlarında ticari amaçla üretilmektedir. Tap tup, sıyirtma, kabartma ve Ramazan pidesi artık daha çok taş fırın ekmeği ve etli ekmek fırınları tarafından yapılmaktadır. Muhacir ekmeği (somunu) ise bir-iki işletme ya da şahıs tarafından sınırlı olarak yapıp satılmaktadır. Çalışma ile Karaman ekmeklerinin genel ve fiziksel özellikleri belirlenmiş, gastronomik ve sosyolojik yönleri vurgulanmaya çalışılmış, tüketim biçimi tespit edilmiştir.

KAYNAKLAR

- Akçelik, N. & Akçelik, M. (2019). Gıda fermantasyonlarında rol oynayan mikroorganizmalar. *Fermente Gıdalar Mikrobiyoloji, Teknoloji, Sağlık içinde*. (Ed: E. Anlı & P. Şanlıbaba). Nobel Yayınları. Ankara.
- Akçelik, N., Uymaz-Tezel, B., Şanlıbaba, P., Şimşek, Ö., & Akçelik, M. (2019). Fermantasyon metabolizması. *Fermente Gıdalar Mikrobiyoloji, Teknoloji, Sağlık içinde*. (Ed: E. Anlı & P. Şanlıbaba). Nobel Yayınları. Ankara.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel bir ekmek çeşidi: Yufka ekmeği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395.
- Anadolu Ajansı, (2024). <https://www.aa.com.tr/tr/kultur/catalhoyukte-8-bin-600-yillik-ekmek-bulundu/3155537#:~:text=%22%C3%87atalh%C3%B6y%C3%BCk'teki%20bu%20buluntu nun%20d%C3%BCnyan%C4%B1n,Somun%20ekme%C4%9Fin%20k%C3%BC%C3%A7%C3%BClt%C3%BClm%C3%BC%5%9F%20hali> (Erişim tarihi: 06.08.2024).
- Arıkan, A.D. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmek pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılması: pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (41), 52-61.
- Arlı, M. & Işık, N. (2024). Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=234&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/grains-and-breads-234.html> (Erişim tarihi: 06.08.2024).
- Başman, A., & Köksel, H. (1999). Properties and composition of Turkish flat bread (Bazlama) supplemented with barley flour and wheat bran. *Cereal chemistry*, 76(4), 506-511.
- Basman, A., & Köksel, H. (2001). Effects of barley flour and wheat bran supplementation on the properties and composition of Turkish flat bread, yufka. *European Food Research and Technology*, 212, 198-202.
- Belderok, B. (2000). Developments in bread-making processes. *Plant Foods for Human Nutrition*, 55(1), 1-14.
- Cho, I. H., & Peterson, D. G. (2010). Chemistry of bread aroma: A review. *Food Science and Biotechnology*, 19, 575-582.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak & Kültür, İnsanın Beslenme Tarihi*. Bilim ve Sanat Yayınları. Ankara.
- Coğrafi İşaret. (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/>
- Coğrafi İşaret. (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7591>
- Coşkun, Y. & Sayaslan, A. (2023). Karaman'a özgü unlu mamuller araştırması. <https://karaman.tarimorman.gov.tr/Duyuru/583/Karamana-Ozgu-Unlu-Mamuller-Arastirmasi> (Erişim tarihi: 12.06.2023).
- Suchintita Das, R., Tiwari, B. K., & Garcia-Vaquero, M. (2023). The fundamentals of bread making: The science of bread. In: *Traditional European Breads: An Illustrative Compendium of Ancestral Knowledge and Cultural Heritage*. Cham: Springer International Publishing.
- Decock, P., & Cappelle, S. (2005). Bread technology and sourdough technology. *Trends in Food Science & Technology*, 16(1-3), 113-120.
- Dewettinck, K., Van Bockstaele, F., Kühne, B., Van de Walle, D., Courtens, T. M., & Gellynck, X. (2008). Nutritional value of bread: Influence of processing, food interaction and consumer perception. *Journal of Cereal Science*, 48(2), 243-257.
- Duru, R. (2020). *Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı*. (Ed: A. Şen). Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Elgün, A. & Ertugay, Z. (2000). *Tahıl İşleme Teknolojisi*. Atatürk Üniversitesi Yayınları. Erzurum.
- Ertuğrul, N. (2024). *The Art and Science of Dome-shaped Wood-fired Ovens: Theory, Building Techniques, Thermal Profiling*. CRC Press.

- Gültekin, F., Akın, S., & Elgün, A. (2019). Ekmek hakkında güncel bir değerlendirme: Sağlık etkileri, gıda katkı maddeleri ve helallik sorunu. *Helal Yaşam Dergisi*, 1(1), 1-17.
- Jacob, H. E. (2007). *Six Thousand Years Of Bread: Its Holy And Unholy History*. Skyhorse Publishing.
- Işın, P. M. (2021). *Yemeğin Kültürel Tarihi: Avcılıktan Gurmeliğe*. Yapı Kredi Yayınları. Ankara.
- Kişisel Görüşme. (2024). A.D., Karaman, 1965. Görüşme Tarihi: 13.08.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). A.T., Karaman, 1965. Görüşme Tarihi: 13.08.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). S.T., Karaman, 1943. Görüşme Tarihi: 13.08.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). M.E., Karaman, 1968. Görüşme Tarihi: 14.08.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). S.Ö., Karaman, 1986. Görüşme Tarihi: 19.08.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). M.E.G, Karaman, 1995. Görüşme Tarihi: 19.08.2024.
- Koca, N. & Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. *Turkish Studies*, 9(8), 35-45.
- Korkut, G. (2021). Dîvânu Lugâti't-Türk'te ekmek adları. *Dil Araştırmaları*, 15(29), 179-195.
- Kourkouta, L., Koukourikos, K., Iliadis, C., Ouzounakis, P., Monios, A., & Tsaloglidou, A. (2017). Bread and health. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 5(11), 821-826.
- Köşklü, Z. & Fındık, N.Ö. (2021). Erzurum kırsalında tandır kültürü ve tandır ekmeği. *Milli Folklor*, 17(132), 262-285.
- Kültür Portalı, (2024). İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/inceekmekyapmavepaylasmakulturu> (Erişim tarihi: 06.08.2024).
- MEB, Milli Eğitim Bakanlığı. (2012a). Ekmek hamuru hazırlama. Gıda Teknolojisi içinde. Ankara.
- MEB, Milli Eğitim Bakanlığı. (2012b). Ekmekte fermantasyon. Gıda Teknolojisi içinde. Ankara.
- MEB, Milli Eğitim Bakanlığı. (2013). Ekmek çeşitleri üretimi. Gıda Teknolojisi içinde. Ankara.
- Mesta-Corral, M., Gómez-García, R., Balagurusamy, N., Torres-León, C., & Hernández-Almanza, A. Y. (2024). Technological and Nutritional Aspects of Bread Production: An Overview of Current Status and Future Challenges. *Foods*, 13(13), 2062.
- Mondal, A., & Datta, A. K. (2008). Bread baking–A review. *Journal of Food Engineering*, 86(4), 465-474.
- Otaegui, A. A., & Carretero, L. G. (2020). The Prehistory of Bread. In K. Gannon (Ed.), *Fermentology*. NC State University Libraries. <https://doi.org/10.52750/330268>
- Özgüdenli, O. & Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-72.
- Qarooni, J. (1996). *Flat Bread Technology*. Springer Science & Business Media.
- Parker, B. J., & Uzel, M. B. (2007). The tradition of tandır cooking in Southeastern Anatolia: an ethnoarchaeological perspective. *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia*, 4, 7-43.
- Rubel, W. (2011). *Bread: A Global History*. Reaktion Books.
- Tebliğ, (2012). Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012/12.
- Tezcan, M. (2024). Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler (Tarım ve Hayvancılık Bireşimi). <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=234&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/grains-and-breads-234.html> (Erişim tarihi: 06.08.2024).

ON BİRİNCİ BÖLÜM KARAMAN'DA ÜRETİLEN GELENEKSEL SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM

Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN



1. GİRİŞ

Süt, insanın ve memeli hayvanların doğumu sonrasında beslenerek gelişip yaşamını devam ettirmesi için benzersiz bir besindir. İnsanoğlunun hayvanları ehlileştirip onlardan faydalanmaya başlaması ile inek, koyun ve keçi sütü de beslenme yiyecekleri listesine girmiştir. Süt sadece içme sütü olarak tüketilmemiş, tesadüfen ya da deneme yanılma ile birçok süt ürünü keşfedilerek tüketilmeye başlanmıştır. Dünyanın birçok ülkesinde ve Türkiye’de süt ürünleri yaygın olarak tüketilmektedir. Türkiye’de yaygın tüketilen süt inek sütü olup ayrıca süt ürünleri biçiminde koyun ve keçi sütü de tercih edilmektedir. Türkiye’de geleneksel olarak inek, koyun ve keçi sütünden elde edilen yoğurt, ayran, peynir, tereyağı, krema ve dondurma yaygın tüketilen ürünler olup süt ürünlerinin birçoğu tarih boyunca Türk toplumu tarafından tüketile gelmiştir.

Bu çalışmada, sütün ve süt ürünlerinin tanımı, sınıflandırılması, sütlerin bileşimi ve Karaman’da geleneksel yapılan yoğurt (kâse yoğurdu, kese yoğurdu), tulum peyniri, Divle Obruğu Tulum Peyniri, çökelek (keş), tereyağı, kaymak ve ağız (ağız sütü) anlatılmıştır.

1.1. Sütün Tanımı

Süt; “dişi memeli hayvanların yeni doğdukları yavrularını besleyebilmek üzere, süt bezlerinde hayvan türlerine göre farklı sürelerde salgılanan, içinde yavrunun kendi kendisini besleyecek bir duruma gelinceye kadar almak zorunda olduğu tüm besin maddelerini gerekli oranlarda bulunduran, porselen beyazı (beyaz-krem) renginde, kendine has tat ve kokusu olan bir sıvıdır” (Üçüncü, 2005). Süt, yeni doğan yavrunun hayatını devam edebilmesi ve gelişmesi için gerekli olan tüm besin öğelerini yeterli ve dengeli miktarda içermektedir. Yavrunun gelişim göstereceği duruma yönelik olarak sütün bileşimi uygun besinleri içermektedir. Öncelikle, annesinin karnında mikroorganizmalara daha az maruz kalan yavru doğar doğmaz çevresel birçok faktöre maruz kalmaktadır. Bu nedenle memeden ilk gelen süt (kolostrum; ağız sütü), yavrunun bağışıklık sistemini güçlendirmek için yüksek oranda A vitamini ve immun-bileşikler içermektedir. Ayrıca, insan yavrusu için önemli olan beyin gelişimi için daha yüksek laktoz içeren anne sütüne karşın inek yavrusunun hemen ayağa kalkabilecek enerjiyi vermesi için inek sütü gerekli besin öğelerini yavruya sağlamaktadır (Ünal ve Besler, 2008; Luisa, 1995).

Süt yaygın olarak elde edildiği hayvanın cinsine göre isimlendirilmektedir. Örneğin, inek sütü, koyun sütü... Bundan başka, endüstriyel olarak uygulanan işlemlere ya da sütün bileşimine göre sınıflandırmalar da yapılmaktadır. Pastörizasyon normlarına göre ısıtılmış sütler “pastörize süt”, sterilizasyon normlarına göre ısıtılmış sütler “sterilize süt, UHT süt” ya da ısı işlem görmeden sadece soğutulup ambalajlanarak satılan süt ise “çiğ süt” olarak adlandırılmaktadır. Bunun yanında, içerdiği süt yağı oranına göre; “tam yağlı süt, yağlı süt, yarım yağlı süt ve yağsız süt” gibi sınıflandırmalar da bulunmaktadır (Tebliğ, 2019). Süt temel olarak içerdiği protein oranına göre iki gruba ayrılmaktadır. Bunlar: i) albüminli sütler (insan sütü, at sütü, eşek sütü vb.), ii) kazeinli sütler (inek sütü, koyun sütü, keçi sütü vb.).

1.2. Sütün Bileşimi

Süt, eşsiz sıvı bir içecek olup birçok bileşeni içerisinde barındırmaktadır. Bileşiminde süt yağı gibi oldukça kolay ayrışabilen bileşenler olduğu gibi sütün içerisinde tamamen çözünen süt şekeri (laktoz) gibi bileşenler de bulunmaktadır. Sütte proteinler, süt yağı, laktoz, mineral maddeler, vitaminler,

koruyucu bileşenler, enzimler ve organik asitler olmak üzere iki yüz kadar bileşen bulunmaktadır (Metin, 2005). Sütün bileşimi elde edildiği canlıya göre değişiklik göstermektedir. Sütün ortalama bileşimi Tablo 24’de verilmiştir.

Tablo 24. Çeşitli sütlerin bileşimi (Üçüncü, 2005)

Süt Türü	Kurumadde (%)	Yağ (%)	Toplam Protein (%)	Kazein (%)	Serum Proteinleri (%)	Laktoz (%)	Mineral Madde (%)
İnsan	12,4	3,8	1,0	0,4	0,6	7,0	0,2
İnek	12,6	3,7	3,4	2,8	0,6	4,7	0,7
Koyun	18,8	7,5	5,6	4,6	1,0	4,6	1,0
Keçi	13,2	4,5	3,6	3,0	0,6	4,3	0,8
Manda	17,5	7,5	4,3	3,6	0,7	4,8	0,8
Kısrak	11,2	1,9	2,5	1,3	1,2	6,2	0,5

İnek sütü, kendine has renk, koku ve tada sahip olup Türkiye’de içme sütü olarak öncelikli tercih edilmektedir. Bunun yanında birçok süt ürününün yapımında tercih edilmektedir. Türkiye’de en fazla üretilen süt türü olup üretimi de yaygın yapılmaktadır. İnek sütünden geleneksel olarak birçok peynir (beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri, vb.), yoğurt (kâse yoğurdu, süzme yoğurt, vb.), tereyağı, krema-kaymak, dondurma, az miktarda kefir ve kıyma üretimi gerçekleştirilmektedir.

Koyun sütü, Tablo 1’de görüldüğü üzere, kuru madde olarak diğer sütlerden daha zengindir. Bu özelliği nedeniyle ortalama %50 daha fazla ürün eldesi anlamına gelmektedir. Örneğin, 100 litre sütünüzü süttozu olarak değerlendirmek isterseniz inek sütünden 12,4 kg süttozu elde edebilirken, koyun sütünden 18,8 kg süt tozu ortaya çıkacaktır. Koyun sütü Türkiye’de daha çok yoğurt ve peynir üretiminde tercih edilmektedir. Sütün kendine has tadı ve kokusu ağırdır.

Keçi sütü, kendine has tat ve kokuya sahiptir. Süt yağ globülleri küçük olması nedeniyle diğer sültere nazaran daha zor ayrışmaktadır. Türkiye’de keçi sülterleri daha çok peynir ve dondurma üretiminde kullanılmaktadır. Sütün bazı özellikleri nedeniyle bazı hastaların ve anne sütü emmeyen bebeklerin beslenmesinde tercih edilmektedir (Tüfekci, 2023; Altun ve Sarıcı, 2017).

1.2.1. Sütte Bulunan Mikroorganizmalar

Sütün bileşiminin zengin olması ve içerdiği fazla miktardaki su mikroorganizmaların faaliyet göstermesi için ideal bir ortamı oluşturmaktadır. Normal şartlarda memenin içerisinde bulunan süt steril kabul edilir ve mikroorganizma içermez ancak sağım esnasında ekipman, personel, hayvanın bulunduğu çevre ve hayvanın derisi ile dışkısı gibi faktörlerden kaynaklı olarak mikroorganizmalar süte bulaşmaktadır. Bu nedenlerle, süt sağımdan sonra hızlı bir şekilde tercihen 4-6°C olmak üzere, 10°C altına soğutulmalıdır. Soğutulan süte dahi bazı tür bakteriler gelişmeye devam etmektedir (Tablo 25). Ayrıca, insan sağlığını tehdit edebilecek bazı patojen (hastalık yapan) bakteriler de sıklıkla süte bulunmaktadır (Tablo 26).

Tablo 25. Sütte bulunabilen bazı saprofit mikroorganizmalar (Tekinşen, 2000).

DÜŞÜK ISIDA GELİŞEN MİKROORGANİZMALAR	ISIYA DAYANIKLI MİKROORGANİZMALAR
• Pseudomonas	• Escherichia

• Alcaligenes	• Serratia
• Klebsiella	• Proteus
• Aeromonas	• Aerobacter
• Enterobacter	• Bacillus
• Flavobacterium	• Corynebacterium
• Xanthobacter	• Streptococcus
	• Micrococcus
	• Lactobacillus

Tablo 26. Sütte bulunabilen bazı patojen mikroorganizmalar (Tekinşen, 2000; Kınık vd., 1998).

• Mycobacterium tuberculosis	• Corynebacterium diphtheriae
• Brucella melitensis	• Clostridium botulinum
• Coxiella burnetii	• Clostridium Perfringens
• Staphylococcus aureus	• Bacillus cereus
• Streptococcus pyogenes	• Bacillus anthracis
• Campylobacter jejuni	• Salmonella türleri
• Listeria monocytogenes	• Shigella türleri

Sütte bulunan bu zararlı mikroorganizmalardan başka faydalı mikroorganizmalar da bulunmaktadır. Özellikle, fermantasyon ile elde edilen süt ürünlerinde faydalı mikroorganizmalardan özellikle bakterilerden faydalanılmaktadır. Dünyada süt ürünlerinin üretiminde kullanılan mikroorganizma türleri Tablo 27’de verilmiştir.

Tablo 27. Süt ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan bazı mikroorganizma grupları (Yaygın ve Kılıç, 1993’ten oluşturulmuştur).

Lactobacillaceae familyası: Thermobacterium grubu Streptobacterium grubu Betabacterium grubu	Propionibacteriaceae familyası: Propionibacterium cinsi
Streptobacteriaceae familyası: Streptococcus cinsi Lactic grubu Viridans grubu Enterococcus grubu Pyogenes grubu Leuconostoc cinsi Pediococcus cinsi	Diğer cinlere ait bakteriler
Küfler: Penicillium Oospore	Mayalar

1.2.2. Süte Uygulanan Isıl İşlemler

Süte bulaşmış olan zararlı mikroorganizmaların yok edilmesi için ısıtılması gerekmektedir. Bu amaçla, kısmi ısıtma (termizasyon), pastörizasyon, kaynatma ve sterilizasyon gibi ısı işlem uygulamaları yapılmaktadır. Kısmi ısıtma ile sütün belirli bir süre depolanabilmesi amaçlanır. Pastörizasyon işlemi sağlığa zararlı mikroorganizmaların vejetatif (canlı) formlarının yok edilerek sütün bileşiminde fazla değişimin olmadan tüketilebilir hale getirilmesi amaçlanmaktadır. Kaynatma işlemi ile mikrobiyolojik arınma yanında sütün bazı bileşiklerinde ısı ile değişimin olması istenir. Özellikle bazı yoğurt vb. ürünlerin üretiminde tercih edilmektedir. Sterilizasyon işlemi ise kaynatma sıcaklığı olan 100°C üzerine çıkılarak hem mikroorganizmaların canlı formları hem de dirençli formları (sporları ve bazı toksinler) yok edilebilmektedir.

Pastörizasyon: “çiğ süte en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işlemidir (Tebliğ, 2019). Pastörizasyonun yavaş (LTLT; düşük ısı-uzun zaman) ve uzun (HTST; yüksek ısı-kısa zaman) olmak üzere iki farklı uygulama yöntemi bulunmaktadır (Tekinşen, 2000).

Sterilizasyon: “oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden hermetik ambalajlı ürüne, en az 115 °C'de 13 dakika veya 121 °C'de 3 dakika gibi uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda, yüksek sıcaklıkta uzun süreli uygulanan ısı işlemidir” (Tebliğ, 2019). Sterilizasyonun ambalajında sterilizasyon ve çok yüksek sıcaklıkta sterilizasyon (UHT) gibi bazı yöntemleri bulunmaktadır (Tekinşen, 2000).

1.2.3. Süt Ürünlerinin Sınıflandırılması

Sütün değişik işlemlere tabi tutulması ile birçok ürün ortaya çıkmaktadır. Birden fazlasının uygulanabildiği bu işlemlerden bazıları; ısıtma, kaynatma, soğutma, maya (kültür) ekleme, asit ekleme, diğer maddeleri ekleme olarak sıralanabilir.

Fermente süt ürünü: “sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu ile pH değerinin koagülasyona yol açacak veya açmayacak şekilde düşürülmesi sonucu oluşan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda, canlı ve aktif olarak bulunduran süt ürününü” olarak tanımlanmıştır, (Tebliğ, 2009). Süt ürünlerinin içerisinde önemli miktarda fermente edilmiş ürünler bulunmaktadır. Türkiye’de yaygın olarak süt ürünleri tüketilmektedir. Yaygın tüketilen fermente süt ürünleri yoğurt, ayran, peynir, ekşitilmiş krema ve kefir vb. olup ayrıca içme sütleri (pastörize, sterilize, UHT süt vb.) de Türkiye’de tüketilen süt ürünleri içerisinde yer almaktadır. Türkiye’de tüketilen bazı süt ürünlerinin sınıflandırılması aşağıdaki gibidir:

1.2.4. İçme Sütü Sınıflandırılmaları:

Elde Edildiği Hayvan Tipi Yönünden:

- İnek sütü
- Koyun sütü
- Keçi sütü

Isıtma Tipi Yönünden:

- Pastörize süt
- Sterilize süt (UHT)
- Kaynatılmış süt

Yağ İçeriği Yönünden:

- Tam yağlı süt
- Yağlı süt
- Yarım yağlı süt
- Yağsız süt

Yoğurt Sınıflandırmaları:

- Endüstriyel Üretim Tipi Yönünden:
- Katı yoğurt
- Pıhtısı parçalanmış yoğurt
- İçilebilir yoğurt
- Dondurulmuş yoğurt
- Konsantre yoğurt

Ambalaj Tipi Yönünden:

- Kâse yoğurdu
- Kесе yoğurdu
- Süzme yoğurt

Yağ İçeriği Yönünden:

- Tam yağlı yoğurt
- Yağlı yoğurt
- Yarım yağlı yoğurt
- Yağsız yoğurt

Üretildiği Yöre Yönünden:

- Silivri yoğurdu
- Peskütan
- Kurut
- Pişmiş yoğurt

1.2.5. Peynir Sınıflandırmaları:

Kazeini Pıhtılaştırma Yönünden:

- Peynir mayası ile üretilenler; Kaşar peyniri
- Organik asit ile üretilenler; Quark peyniri
- Isı – Asit etkisi ile üretilenler; Ricotta peyniri
- Eritme işlemi ile üretilenler; Eritme peyniri

Kurumadde İçeriği Yönünden:

- Çok sert peynirler; Parmesan peyniri, Eskitilmiş kaşar peyniri
- Sert peynirler; Kaşar peyniri
- Yarı sert peynirler; Ezine peyniri
- Yarı yumuşak peynirler; Limburg peyniri
- Yumuşak peynirler; Camembert peyniri

Kurumadede Yağ İçeriği Yönünden:

- Çok yağlı peynirler
- Tam yağlı peynirler
- Yağlı peynirler
- Yarım yağlı peynirler
- Yağsız peynirler

Olgunlaştırmada Kullanılan Mikroorganizmalar Yönünden:

- Laktik asit bakterileri ile olgunlaştırılanlar; peynirlerin büyük bölümü
- Küflerle olgunlaştırılanlar; Divle Obruğu Tulum Peyniri

Kullanılan Hayvan Sütü Yönünden:

- İnek sütü peyniri
- Koyun sütü peyniri
- Keçi sütü peyniri
- Karışık sütlü peynirler

Üretildiği Ülke/Yöre Yönünden:

- Türkiye peynirleri
- Diğer ülke (Fransa vb.) peynirleri
- Erzincan peyniri vb.

Olgunlaştırma Yönünden:

- Olgunlaştırılmış peynirler
- Olgunlaştırılmamış (taze) peynirler

1.2.6. Tereyağı Sınıflandırılmaları:

Kullanım Yeri Yönünden:

- Kahvaltılık tereyağı
- Mutfaklık tereyağı

Kremanın Asit Miktarı Yönünden:

- Tatlı krema tereyağı
- Hafif ekşitilmiş krema tereyağı
- Ekşi krema tereyağı

1.3. Karaman'da Üretilen Geleneksel Süt Ürünleri

Yapılan literatür taraması ve alan araştırması ile Karaman'da geleneksel üretilen ürünler; yoğurt (kâse, kese), peynir (tulum, Divle Obruğu Tulum Peyniri, çökelek-keş.), tereyağı ve kaymak (Başayla Karın Kaymağı) olarak belirlenmiştir. Geleneksel ürünler aşağıda açıklanmıştır.

1.3.1. Yoğurt

Yoğurt, tarihi çok eskilere dayanan geleneksel bir süt ürünüdür. Yoğurdun Türk mutfak kültürüne özgü bir yiyecek olduğu literatürde yer alan birçok kaynakta belirtilmiştir. Geleneksel olarak yoğurt: sütün kaynatılıp sıcaklığı düşürüldükten sonra az bir miktar yoğurt ile mayalanması ve fermente edilmesiyle elde edilen süt ürünüdür (Akkaş, 2022). Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne göre (Tebliğ, 2009) yoğurt: "Fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*' un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü"dür.

Yoğurt, Karaman mutfak kültüründe sık kullanılan bir yiyecek olarak bilinmektedir. Yoğurt Karaman genelinde yılın her mevsiminde üretilen bir yiyecek olarak yer almaktadır. Karaman genelinde geleneksel yoğurt üretim yöntemi: 3-5 litre aralığındaki süt kaynatılır. Serçe parmağı yakmayacak ısıya düşünceye kadar sıcaklık düşürülür. Daha sonra yoğurda 2-4 yemek kaşığı ekşi olmayan yoğurt mayası eklenir. Fermentasyonun gerçekleşmesi için gerekli olan ısının korunabilmesi amacıyla battaniye veya kalın çarşaf ile mayalama tenceresi/kabı örtülür ve 4-6 saat aralığında oda sıcaklığında bekletilir. Mayalanmış yoğurt sonrasında buzdolabına konulur ve tamamen soğuduktan sonra yenilebilir duruma gelmektedir. Yoğurdun Karaman mutfak kültüründeki üretim sıklığının üretilen miktara, hanedeki birey sayısına ve tüketim hızına göre değişkenlik gösterdiği söylenebilir. Tüketim olarak genellikle öğle ve akşam öğünlerinde sofralarda yer almaktadır. Servis şekli sade kâse yoğurdu, ayran veya bazı yörelerde çörekotu atılarak yapılmaktadır. Üretilen yoğurt buzdolabı veya soğutucu araçlarda saklanmaktadır. Geleneksel olarak üretilen Karaman yoğurdu ortalama 2 haftaya

kadar buzdolabında saklanabilmektedir. Daha uzun süre saklanmak istenirse yoğurt kesesinde süzülerek 1 aya kadar buzdolabında saklanabilmektedir.

1.3.2. Kâse Yoğurdu

Geleneksel olarak üretilen Karaman yoğurdu genellikle öğle ve akşam öğünlerinde kâselerde, tabak veya çanaklara konularak sofralarda yer almaktadır. Herhangi bir katkı maddesi eklenmeden ve süzülmeden kâse, tabak ve çanaklarda servis edilen yoğurt “kâse yoğurdu” olarak ifade edilmektedir.

1.3.3. Kese Yoğurdu

Karaman genelinde geleneksel olarak üretilen Karaman yoğurdu daha uzun süre muhafaza edilmek istendiğinde ekşimemesi için kese yoğurduna dönüştürülmektedir. Yoğurt tülbent ya da benzeri malzemeden dikilmiş keseye koyularak 6-8 saat süzülerek kese yoğurdu elde edilmektedir. Kıvamı daha koyu olduğu için sofraya konulmadan önce az suyla seyreltilerek servis edilmektedir.

1.3.4. Tulum Peyniri

Peynir: “hammadenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ve pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılmasıyla ya da sütün permeatının ayrılmasından sonra pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, farklı sertliklerde ve yağ içeriklerinde, salamura ile ya da kuru tuzlama ile tuzlanarak ya da tuzlanmadan, starter kültür kullanarak ya da kullanmadan, telemesi haşlanarak ya da haşlanmadan, çeşnili ya da çeşnisiz olarak, tekniğine uygun olarak üretilen, olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen, çeşidine özgü karakteristik özellikleri gösteren süt ürünleri, olarak tanımlanmıştır (Tebliğ, 2015).

Karaman genelinde farklı etnik kökene sahip kitleler bulunmaktadır. Bu etnik gruplardan birisi de “yörükler”dir. Yörükler, Anadolu ve Rumeli’de göçebe hayatı tarzında yaşam biçimine sahip Türkmenlere verilen isim olarak bilinmektedir (Artun, 1996). Yörükler genellikle hayvancılıkla uğraşan konar-göçer topluluklardır. Yörükler Karaman bölgesinde küçükbaş ve büyükbaş hayvanlardan elde ettikleri sütü peynir olarak da değerlendirmektedirler. Özellikle kestirme/pıhtılaştırma yöntemiyle hazırladıkları “çökelek” veya “keş” adı verilen peynir türünü kuzu derisine doldurarak uzun süreli saklama ve olgunlaştırma imkânı sağlamaktadırlar. İsteğe göre içerisine az miktarda çörek otu sepeleyerek de dolum yapılabilir. Bu üretim ve saklama şekline tulum peyniri denilmektedir. Divle Obruk Tulum Peynirinden farklılaşan yönü; üretim metodu ve mağarada saklama/olgunlaştırma zorunluluğunun olmamasıdır.

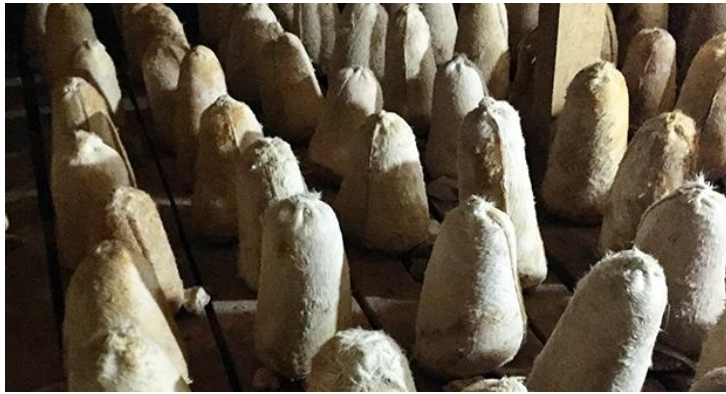


Resim 38. Tulum Peyniri (Ali İhsan UYGUN)

1.3.5. Divle Obruğu Tulum Peyniri

Karaman ili Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda doğal yollarla beslenen keçi, inek ve koyunlardan elde edilen çiğ sütlerin 1/1/8 (keçi/inek/koyun) oranında harmanlanmasıyla üretilen peynirlerin keçi veya kuzu derisinden hazırlanmış olan deri tulumlara basılarak 5-6 ay arası Divle Obruğunda olgunlaştırıldıktan sonra tüketilebilen bir tulum peyniri türüdür (Coğrafi İşaret Portalı, 2024a). Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirini diğer tulum peynirlerinden ayıran başlıca özellik bölgedeki obruk olarak isimlendirilen mağarada olgunlaştırılmasıdır. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri 2017 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından “Coğrafi İşaret” tescili ile tescillenmiştir.

Peynir, adını Divle’deki obruktan almıştır. Divle Obruğu; “36 metre derinlik ve 233 metre uzunluktaki, yazın serin kışın ılık bir havanın hâkim olduğu obruk içerisine nisan-mayıs aylarında konulan peynirlerin olgunlaşma sürecinde; ilk olarak peynirin dışındaki tulum beyaz bir küf tabakasıyla, daha sonra ise peynirin olgunlaştığını gösteren kırmızı bir küf tabakası ile kaplanmaktadır” (Karaman Valiliği, (2024).



Resim 39. Divle Obruğu Tulum Peyniri (ci.turkpatent.gov.tr).

1.3.6. Çökelek (Keş)

Karaman genelinde hane mutfaklarında geleneksel olarak kestirme/pıhtılaştırma yöntemiyle hazırlanan "çökelek" veya "keş" adı verilen ve içerisine az miktarda tuz ve çörek otu eklenerek üretilen bu peynir türü yılın her mevsiminde yapılabilmektedir. Saklama veya uzun süre muhafaza etmek için genellikle iki farklı şekilde işlem görmektedir: Kısa süreli saklama için iki avuç içini dolduracak boyutta peynir topları iyice sıkıştırılarak ağzı kapalı bir kap içerisinde buzdolabında bir aya kadar muhafaza edilebilmektedir. Uzun süreli muhafaza için yine iki avuç içini dolduracak boyuttaki peynir topları kuru ve serin yerde sürekli çevirmek koşuluyla kurutulur. İyi kurutulmuş "keş" topları altı aya kadar saklanabilmektedir.

1.3.7. Tereyağı

Tereyağı, alternatifi olmayan kendine has bir lezzete sahip olan ve oda sıcaklığında eriyebilen, kolay sindirilebilen ve iyi bir enerji kaynağı olması nedeniyle insan beslenmesinde oldukça önemli yere sahip bir süt ürünüdür (Çakmakçı vd., 2020). Tereyağı Tebliğ'de; "ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü", olarak tanımlanmıştır (Tebliğ, 2005).

Tereyağı, Karaman genelinde yerli halkın özellikle hayvancılıkla uğraşanların ürettiği özgün bir lezzete sahip süt ürünüdür. Üretim sürecinde genellikle yayık kullanılmadığı bilinmektedir. Tereyağı üretim sürecinde: sütün kaymağı alınıp soğuduktan sonra yoğrulur, yağın sütü (suyu) çıkınca soğuk suyla yıkanır, tuzlanır, süzülerek saklama kabına konularak dolapta saklanmaktadır. Uzun süreli muhafaza istenirse buzdolaplarının dondurucu kısmında veya derin dondurucuda muhafaza edilebilmektedir.

1.3.8. Kaymak

Geleneksel üretimde kaymak; sütün özgül ağırlığından daha hafif olan yağ tabakasının toplanmasıyla elde edilen süt ürünü olarak ifade edilebilir. Karaman'da genellikle tatlılarda ve yemeklerde kullanılmak üzere geleneksel olarak kaymak üretimi yapılmaktadır.

Geleneksel üretim metotlarından en yaygını: Kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılan sütün üzerinde biriken yağ tabakasının alınması ve ardından yoğrulularak sıkıca plastik kaplara basılarak elde edilir. Karaman'da en bilinen kaymak çeşitlerinden birisi ise "Başyayla Karın Kaymağı" olarak ifade edilebilir. Başyayla Karın Kaymağı; coğrafi alanda karın olarak da adlandırılan işkembe kaymağın basılmasıyla üretilen bir süt ürünüdür (Coğrafi İşaret Portalı, 2024b).

Üretim Süreci: Çiğ süt ocakta kaynatılarak yaklaşık 90°C sıcaklığa ulaştıktan sonra ortalama 20 dakika karıştırılarak sütün yüzeyinde kaymak tabakasının meydana gelmesi sağlanır, kaynayan süt en az üç saat soğumaya bırakılır, süt üzerinde oluşan kaymak tabakası delikli kepeçelerle alınır ve sütü süzülerek kaplara konulur. Alınan kaymağa en çok %2 oranında tuz katılıp yoğrularak ve soğuk bir ortamda bekletilir. Bekletilen kaymak kitlesi koyulaşır. Aynı şekilde her gün sağılan sütler kaymak yapıp yoğrulur. İşkembeye basmaya yeter miktara ulaşan kaymak-tuz karışımı her gün yoğrularak işkembeye basılmaya hazır hale getirilir. Temizlenmiş, hazırlanmış küçükbaş hayvan işkembesine kaymak karışımı boşluk kalmayacak şekilde basılır. Basım işlemi tamamlanmış olan karın kaymağı için işkembenin ağız kısmı sıkı bir şekilde bağlanır ya da ip ile dikilir. En az iki ay süre ve 10°C altındaki sıcaklıkta serin bir ortamda olgunlaşmaya bırakılır (Coğrafi İşaret Portalı, 2024b).



Resim 40. Başyayla Karın Kaymağı (ci.turkpatent.gov.tr)

1.3.9. Ağız (Ağız Sütü)

İneğin doğum yaptığı andan itibaren salgılanan ilk sütüne ağız sütü denilmektedir. Yeni doğan buzağı için en temel besindir. Rengi ve kıvamı diğer normal sütlere göre farklıdır. Daha koyu kıvamlı ve kırık beyaz renktedir. Normal süte göre protein içeriği bakımından beş kat, mineral içeriği bakımından da üç kat daha zengin olduğu ifade edilmektedir (Sert ve Açık, 2020).

Anadolu genelinde ağız sütü peynir, çökelek yapılarak değerlendirmekte veya kaynatılarak içilmektedir. Karaman genelinde de ağız sütü aynı şekilde değerlendirilmekte ve içilmektedir. Ağız sütünün olmadığı dönemlerde ağız sütüne alternatif olarak normal süte “koruk suyu” sıkılarak ağız sütü benzeri bir karışım elde edilmekte ve insanlar tarafından içilerek tüketilmektedir. Bu karışıma Karaman’ın bazı bölgelerinde “ağız” bazı bölgelerinde de “ağız sütü” denilmektedir.

2. SONUÇ

Süt ve süt ürünleri insanoğlunun doğumundan ölümüne kadar vazgeçmeden tükettiği önemli besin gruplarından birisidir. Türk toplumu da Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar çok uzun yıllardır süt ürünlerini tüketmektedir. Özellikle, sütün işlenerek daha uzun süre dayanabilmesi ve hacminin-ağırlığının azalması ile kullanışlı hale gelmektedir. Geçmişten günümüze sütün geleneksel yöntemlerle işlenmesi ile birçok süt ürünü ortaya çıkmıştır. Türk toplumu özellikle yoğurt ve peynir çeşitlerini yaygın tüketmekte; her yöreye- bölgeye özgü süt ürünleri bulunmaktadır.

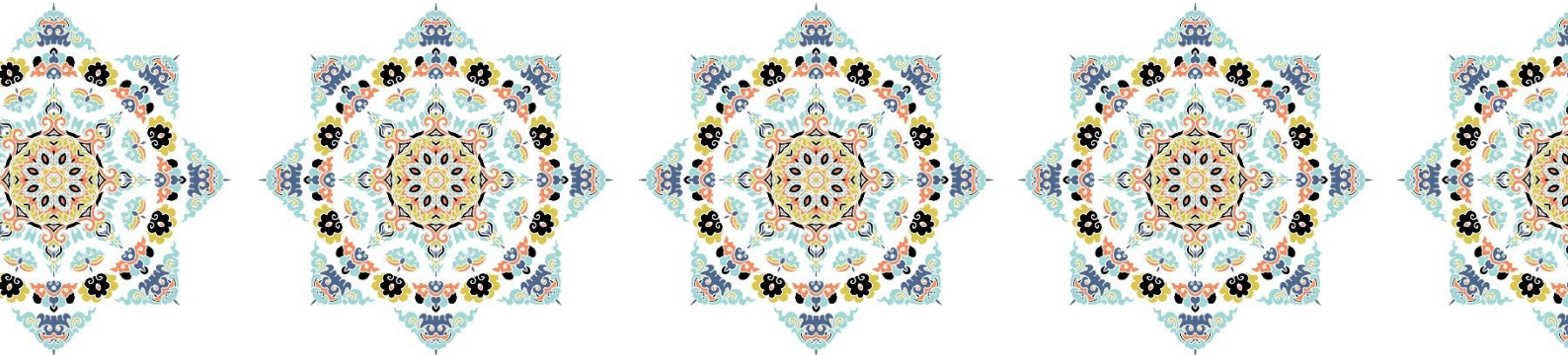
Çalışmada, Karaman'da geleneksel yapılan süt ürünlerinin tespiti amaçlanmıştır. Literatür traması ve kişisel görüşmeler ile Karaman'da yoğurt (kâse yoğurdu, kese yoğurdu), tulum peyniri, Divle Obruğu Tulum Peyniri, çökelek (keş), tereyağı, kaymak ve ağız (ağız sütü) yaygın olarak yapıldığı belirlenmiştir. Belirlenen süt ürünlerinin geleneksel olarak üretimi ve kendine has özellikleri verilmiştir.

KAYNAKLAR

- Akkaş, E. (2022). Somut Olmayan Kültürel Miras bağlamında Koramaz Vadisi Dorak (Süzek) Taşı ve Dorak Yoğurdu yapım pratiği (Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).
- Altun, D. ve Sarıcı, S. Ü. (2017). Keçi sütü: Bebek beslenmesinde ilk tercih mi olmalı. Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi, 60(1).
- Artun, E. (1996). Çukurova Yörüklerinin Gelenek ve Göreneklere, I. Akdeniz Yöresi Türk Toplulukları Sosyo-Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 25-62.
- Coğrafi İşaret Portalı (2024a). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38160> (Erişim Tarihi:12.09.2024).
- Coğrafi İşaret Portalı (2024b). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7427> (Erişim Tarihi:12.09.2024).
- Çakmakçı, S., Çelik, K., Ertem, H. ve Çalışkan, H. (2020). Tereyağı olarak satılan yağlarda bazı hileler ve kalite özelliklerinin tespiti: Erzurum örneği. Gıda, 45(4), 800-813.
- Duru, R. (2020). Gelenekten aşeneye Karaman mutfağı. (Ed: A. Şen). Karaman: Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Karaman Valiliği, (2024). <http://www.karaman.gov.tr/divle-obruk-peyniri> ((Erişim Tarihi:17.09.2024).
- Kınık, Ö., Gönc, S. ve Akalın, S. (1998). Çiğ sütte bulunan patojen mikroorganizmalar. Ege Üniversitesi Basımevi.
- Kişisel Görüşme. (2024). S.A, Karaman, 1981. Görüşme Tarihi: 01.09.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). F.T. Karaman, 1980. Görüşme Tarihi: 01.09.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). M.E. Karaman. 1956. Görüşme Tarihi: 01.09.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). A.Ç. Karaman. 1964. Görüşme Tarihi: 05.09.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). G.A. Karaman. 1985. Görüşme Tarihi: 05.09.2024.
- Kişisel Görüşme. (2024). A.B. Karaman. 1965. Görüşme Tarihi: 05.09.2024.
- Luisa, B. G. (1995). Handbook of milk composition. Elsevier.
- Metin, M. (2005). Süt teknolojisi sütün bileşimi ve işlenmesi. Ege Üniversitesi Basımevi.
- Sert, F. ve Açıık, İ. P. (2020). Yeni Doğan Buzağlarının Beslenmesinde Ağız Sütünün Önemi. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 3(2), 193-198.
- Tebliğ, (2005). Türk Gıda Kodeksi - Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyag Tebliği, Tebliğ No: 2005/19.
- Tebliğ, (2009). Türk Gıda Kodeksi - Fermente Süt Ürünleri Tebliği, Tebliğ No: 2009/25.
- Tebliğ, (2015). Türk Gıda Kodeksi - Peynir Tebliği, Tebliğ No: 2015/6.
- Tebliğ, (2019). Türk Gıda Kodeksi - İçme Sütleri Tebliği, Tebliğ No: 2019/12.
- Tekinşen, O. C. (2000). Süt ürünleri teknolojisi. Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Tüfekci, H. (2023). Keçi sütü üretimi ve önemi. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 6(1), 970-981.
- Üçüncü, M. (2005). Süt ve mamulleri teknolojisi. Meta Matbaacılık.
- Üçüncü, M. (2008). A'dan Z'ye peynir teknolojisi. Cilt I. Meta Matbaacılık.
- Ünal, R. N. ve Besler, H. T. (2008). Beslenmede sütün önemi. Sağlık Bakanlığı Yayınları. Klasmat Matbaacılık.
- Yaygın, H. (1999). Yoğurt teknolojisi. Akdeniz Üniversitesi Basımevi.
- Yaygın, H. ve Kılıç, S. (1993). Süt endüstrisinde saf kültür. Altındağ Matbaacılık.

ON İKİNCİ BÖLÜM SOKAK MUTFAĞININ PEŞİNDE: KARAMAN ÇARŞI LEZZETLERİNE YÖNELİK İNCELEMELER

Öğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN



1. Giriş

Bir toplumun kültürel mirasının en önemli yansımalarından biri olan mutfak kültürü, günlük yaşamın, sosyoekonomik yapıların ve kültürel alışkanlıkların izlerini taşımaktadır. Bu kültürün bir parçası olan sokak mutfağı da yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaya yönelik bir paylaşım değil, kültürel etkileşimi sağlayan, toplumsal dinamikleri ve yerel kimliği yansıtan önemli bir gastronomi alanıdır. Nitekim toplumun beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi veren sokak lezzetleri, kültürel ve tarihi çeşitliliğin mutfak sanatına yansımaları olarak değerlendirilmektedir (Ballı, 2016). Bu tür yiyecekler, kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Yerel halkın kültürel kimliğini koruma ve tanıtmaya aracı olarak önemli bir role sahiptir (Demir, Akdağ, Sormaz & Özata, 2018). Bu önemli rolün antik çağlardan günümüze uzandığını söylemek mümkündür. Örneğin, Orta çağ Paris’inde bezelye püresi, kızarmış balık, et ve çeşitli hamur işleri sokaklarda satılırken, Türkiye’de ve dünyada sokakta yemek alışkanlığı geçmişten günümüze kadar sürmüştür. Sokakta yenen birkaç lokma, kent sakinleri için sadece bir ihtiyaç değil, aynı zamanda bir gevşeme anı olarak da önemli bir yer tutmuştur (Samancı, 2010: 6). Bununla beraber, sokak lezzetleri tüketmenin sosyalleşme sağladığı ve toplumsal etkileşimi arttırdığı da bilinmektedir (Küçükkömürler & Şırvan, 2018).

Türkiye’de sokak lezzetlerinin korunması ve bu gastronomik değerlerin turizm açısından önemi vurgulanmaktadır. Mutfak kültürü ve gastronomi turizmi üzerine yapılan çalışmalar, sokak lezzetlerinin turistleri çeken bir unsur olmasının yanı sıra, bölgesel gastronomi turizminin temel bileşenlerinden biri olduğunu göstermektedir (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018). Özellikle yerel mutfak kültürü, gastronomi turizminin temel dayanaklarından biridir ve bu bağlamda sokak lezzetlerinin, otantik tatları deneyimlemek isteyen turistler için bir çekim unsuru haline geldiği ve yerel kültürü temsil ettiği görülmektedir (Polat ve Gezen, 2017). Birçok şehrin tarihi çarşıları ve kendine özgü sokak lezzetlerini ön plana çıkararak, yerel tatları keşfetmek isteyen ziyaretçilere unutulmaz deneyimler sunduğu görülmektedir (Yıldırım ve Albayrak, 2019). Yerel malzemeler ve özgün tariflerle hazırlanan bu lezzetlerin, otantik deneyimleri arttırdığı söylenebilir (Ballı, 2016).

Türkiye’deki sokak satıcılarının kent yaşamına hızlı, ekonomik ve erişilebilir yiyecek imkanlarını arttırmaları nedeniyle, sokak lezzetleri, aynı zamanda kentin ekonomik dinamiklerine de katkı sağlamaktadır. Turizm aktivitelerinin gelişmesi ile birlikte, özellikle küçük şehirlerde ekonomik hareketliliği arttırmakta, küçük esnaf ve yerel üreticilere iş imkânı sağlamaktadır (Mutlu, 2019). Ayrıca, sokak yemekleri sayesinde bölgenin tarım ürünlerinin tanıtımı yapılmakta (Can ve Ağcakaya, 2019), bazı özel ürünler için coğrafi işaret çalışmaları arttırılmaktadır. Sokak lezzetlerinin sadece mobil satıcılar tarafından satılabileceğini belirten çalışmaların yanı sıra, hazırlama yerlerine göre küçük işletmeler, büfeler veya pazar alanlarında da satılabileceğini söylemek mümkündür (Latifoğlu, 2020).

Özellikle genç neslin ilgisinin artması ile sokak lezzetlerinin önemi giderek artmakta ve bu kültürel zenginlik geleceğe taşınması gereken bir miras olarak görülmektedir (Güzeler ve Çağla). Sokak lezzetlerinin giderek artan çeşitliliği ve sosyal medya aracılığıyla daha popüler olması, kendine özgü tarifler üreten ve bunu tanıtmayı başaran sokak satıcılarının sunduğu yiyecek ve içecekler, turistik cazibe olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastroturistler, yeni ve orijinal yiyecekleri keşfetmek, farklı mutfak kültürlerini öğrenmek için düzenledikleri seyahatlerde ilk olarak basit, yerel ve otantik lezzetleri deneyimleme fırsatı bulmaktadırlar (Pehlivanoğlu ve Aksoy, 2023).

Karaman’ın tarihsel geçmişi, sokak lezzetlerinin çeşitliliği ve zenginliği üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Antik dönemlerden başlayarak, Karaman bölgesinde tüketilen yiyeceklerin çeşitliliği ve mutfak kültürüne olan etkisi üzerine yapılan araştırmalar, sokak lezzetlerinin kökenlerini anlamak

açısından önemlidir. Antik dönemden itibaren bu bölge, tahıl üretimi ve hayvancılık açısından önemli bir merkez olmuş, coğrafi konumu ve tarihi itibarıyla çeşitli kültürlerin ve ticaret yollarının kesişim noktasında yer almıştır. Bu zengin kültürel etkileşim, Karaman'ın yemek kültürünü şekillendiren önemli bir faktördür. Bu anlamda sokak lezzetleri, gastronomi turizmi bağlamında Karaman'ın özgün kimliğini tanıtmada büyük bir rol oynarken, mutfak mirasının korunmasına da katkı sağlamaktadır. Karaman'da sokak ve çarşı lezzetleri, halkın gündelik yaşamında önemli bir yer tutmakla birlikte, yerel ekonomiye ve toplumsal ilişkilere de büyük katkı sağlamaktadır. Sokak mutfağı, halkın hızlı ve ekonomik yiyeceklere erişimini sağlarken, çarşı kültürü ise daha sabit ve köklü gastronomik bir deneyim sunmaktadır.

Karaman'ın sokak ve çarşı lezzetleri, sadece bölgesel tatlar sunmakla kalmayıp, aynı zamanda bir araya gelme, paylaşma ve kültürel etkileşim imkânı da sunar. Bu yönüyle, sokak mutfağı ve çarşı kültürü arasında bir ilişki kurmak, Karaman'ın toplumsal ve kültürel dokusunu anlamak adına önemli bir adımdır. Bu makalede, bu lezzetlerin kökenleri, hazırlama yöntemleri, sunum şekilleri ve toplumsal hayattaki yerleri detaylı bir şekilde ele alınacaktır. Bu çalışma ile, Karaman çarşısında sunulan lezzetlerin turistik, kültürel ve ekonomik değerlerini göz önünde bulundurarak kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarılması amaçlanmaktadır.

1.1. KARAMAN SOKAK LEZZETLERİ

1.1.1. Karaman'ın Eşsiz Sokak Lezzeti Calla

Karaman'ın mutfağı bölgede ön plana çıkan, tarih boyunca kuşaktan kuşağa çoğalarak aktarılmış mutfaklar arasında yer almaktadır (Aylan vd. 2017). Calla, Karaman mutfağının en özgün ve geleneksel lezzetlerinden biri olarak, et ile mevsim sebzelerinin birleşiminden yapılan bir fırın yemeğidir. Halk arasında "tava" olarak da bilinen bu yemek, kuzu ön kol ve kaburga etiyle hazırlanıp özellikle pişirilme yöntemiyle ön plana çıkmaktadır (DURU, 2020). Toprak tencerede kara fırınlarda veya odun fırınlarında pişirilmesi, bu yemeğe karakteristik lezzetini kazandırmaktadır (Dilbaz ve İncekara, 2007).

Calla, genellikle öğleden sonra kasapta özel olarak hazırlanır ve pişirmek üzere fırınlara bırakılır (DURU, 2020). Yemeğin temeli, toprak tencerenin dibine dizilen küçük kuyruk yağı parçaları ve üzerine yerleştirilen kuşbaşı doğranmış etlerden oluşur (Ay, 2019). İç harcı, iri doğranmış patlıcan, sarımsak, domates, soğan ve bazen yeşil biber ile zenginleştirilir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Bu malzemeler, odun fırınında yaklaşık iki saat boyunca yavaş yavaş pişirilerek yemeğin lezzetini derinleştirir (DURU, 2020). Servis edilirken, tırnaklı pideyle sunulması ise geleneksel bir dokunuştur.

Hem sokak yemekleri hem de özel günlerde tercih edilen Calla, Karaman'ın zengin tarımsal ürünlerinden elde edilen malzemelerle hazırlanarak besleyici ve doyurucu bir seçenek sunmaktadır. Bu geleneksel yemek, yüzyıllar boyunca bölgenin kültürel mirasını yaşatmaya devam etmiş ve Karaman mutfağının özgünlüğünü simgelemiştir.



Resim 41. Calla (Kültür Portalı, 2024).

1.1.2. Karaman Mutfağının Geleneksel Lezzeti: Ciğer Sarma

Ciğer Sarma, Karaman mutfağının özgün ve zengin lezzetlerinden biri olup ziyaretçiler için keşfedilmeye değer bir tattır. Genellikle kuzu veya dana ciğeri kullanılarak hazırlanan bu yemek hem mangalda hem de odun fırınında pişirilerek sofralara farklı bir aroma katmaktadır. Ara sıcak olarak Karaman mutfağında yerini alan Ciğer Sarma, özellikle şişlerde pişirilmesinin yanı sıra, toprak tava içinde gömlek yağına sarılarak da hazırlanabilmektedir (DURU, 2020).

Yemeğin hazırlanışı, ince doğranmış kuzu ciğerlerinin toz biber, kimyon, karabiber ve tuz karışımında marine edilip birkaç saat buzdolabında bekletilmesiyle başlamaktadır. Ardından, ciğerler gömlek yağına sarılarak toprak tavanın içerisine yerleştirilip odun fırınında, ateşe uzak bir noktada, dış yüzeyi kızarana kadar pişirilmektedir. Kasaplar tarafından sıklıkla hazırlanan bu yemek, basit fakat son derece lezzetli bir alternatif olarak dikkat çekmektedir.

Her ne kadar ciğer sarma, kasap esnafı arasında yaygın olarak bilinse de Karaman halkı tarafından henüz çok bilinmemektedir (DURU, 2020). Geleneksel yöntemlerle hazırlanan Ciğer Sarma, Karaman'ın yerel mutfak kültürünün önemli bir parçası olup, bölgenin gastronomik mirasını yansıtan özel lezzetlerden biridir. Lezzetinin yanı sıra, göz alıcı sunumuyla da sofralara estetik bir dokunuş katmaktadır.

1.1.3. Karaman'ın Sofralarındaki Sıcak Misafirperverlik Örneği: Siyer

Siyer, Karaman mutfağının misafirperverliğini simgeleyen geleneksel ve sevilen bir lezzettir. Özellikle misafir ağırlama ve özel günlerde sofraların vazgeçilmez bir parçası olan bu yemek, Karaman'ın çarşı lezzetleri arasında da önemli bir yer tutmaktadır. Siyerin en önemli özelliği genellikle orta yağlı pirzola, domates, yeşil biber ve sarımsak kullanılarak hazırlanmasıdır. Pirzolar bir kap içine özenle dizildikten sonra çarşı fırınlarında özel olarak pişirilir (DURU, 2020). Pişirme esnasında pirzolar yalnızca bir kez çevrilir ve üzerine domates, biber ve sarımsak eklenerek etler yumuşayınca kadar pişirme süreci devam eder (Işık, 2003). Fırında özenle pişirilen Siyer, yine fırından çıktığı sıcak kapta misafirlere sunulur. Karaman halkı ve esnafı, zaman kısıtlı olduğunda bu pratik ve lezzetli yemeği tercih etmektedir. Siyer, aynı zamanda kasapların ve fırıncıların yeteneklerini sergiledikleri bir yemek olarak bilinmektedir (DURU, 2020).

Geçmişte yağ veya peynir tenekelerinde pişirilen Siyer, günümüzde ise toprak tencerelerde hazırlanarak farklı bir lezzet kazanmıştır. Karaman Siyeri, içerdiği zengin malzemelerle damaklarda unutulmaz bir tat bırakmaktadır. Piştikten sonra sıcak servis edilen bu yemek, Karaman esnafının yanı sıra özel misafir ağırlamalarında da tercih edilen bir lezzet olarak ön plana çıkmaktadır.

1.1.4. Yöresel Malzemelerle Hazırlanan Eşsiz Bir Lezzet: Fırın Kebap

Fırın Kebabı, Karaman mutfağının en sevilen ve köklü yemeklerinden biridir. Et severlerin vazgeçilmezi olan bu geleneksel lezzet hem yoğun aroması hem de besleyici özellikleriyle dikkat çekmektedir. Fırın Kebabı, özellikle kuzu etinin ön kol ve kaburga kısımlarından hazırlanmaktadır. Etler, su ve tuz eklenerek bakır leğenlerde meşe odunu ateşinde yavaş yavaş pişirilmektedir. Pişirme süreci sırasında etler düşük ısıda pişirilerek dışı hafif kızarıırken içi yumuşak ve sulu kalır (DURU, 2020).

Pişirme esnasında üzerine tereyağı ve et suyu eklenmesi, yemeğe derin bir lezzet kazandırırken, etin yumuşak dokusunun korunmasını sağlamaktadır. Fırın kebabı, pideler üzerinde ve genellikle ayran ile kuru soğan eşliğinde servis edilmektedir. Bu geleneksel tarif, Karaman'ın sıcak misafirperverliğini ve paylaşma kültürünü simgeleyen bir yemek olarak bölgede ön plana çıkmaktadır (Kültür Portalı, 2024).

Yavaş ve zahmetli bir pişirme süreci gerektiren Fırın Kebabı, hem görsel açıdan etkileyici bir sunum sağlarken diğer yandan Karaman'ın zengin gastronomik mirasını simgelemektedir. Geçmişte yağ veya peynir tenekelerinde pişirilen bu yemek, günümüzde modern topak tencerelerde pişirilerek farklı bir dokunuş kazanmıştır. Karaman sofralarında bir araya gelmenin ve paylaşmanın sembolü olan Fırın Kebabı, kuşaktan kuşağa aktarılan bir lezzet olarak günümüzde de büyük bir ilgi görmektedir.



Resim 42. Fırın Kebap (Kültür Portalı, 2024)

1.1.5. Karaman Sofralarının Sevilen Atıştırmalığı: Sıkma

İnce hamurun içine peynir, patates veya kıyma konularak hazırlanan sıkma, Karaman sokaklarında en çok tüketilen yiyeceklerden biridir. Özellikle taş fırınlarda pişirilmesi, sıkmaya ayrı bir lezzet katar.

Sıkma, Karaman mutfağının en sevilen ve özgün atıştırmalıklarından biridir. İnce açılan hamurun içine konulan çeşitli malzemelerle hazırlanan bu lezzet hem doyurucu hem de lezzetli bir seçenek sunar (Ay, 2019). Genellikle peynir, patates, ıspanak veya kıymayla zenginleştirilen iç harcı, hamurun ortasına konularak katlanır ve ardından tavada veya fırında pişirilir (DURU, 2020).

Pişirme sürecinde hamurun dış yüzeyinin çıtır çıtır olması sağlanırken, iç malzemelerle buluşarak yumuşak bir doku kazanır. Sıcak servis edilen sıkma, yanında yoğurt veya çeşitli soslarla sunulmakta, misafirlerin beğenisini kazanmaktadır (Aslan vd., 2019).

Karaman sofralarında sıkça yer alan sıkma, özellikle özel günlerde ve kutlamalarda tercih edilen bir atıştırmalık olarak ön plana çıkmaktadır. Aile yemeklerinde, arkadaş buluşmalarında veya sokak lezzetleri arasında, Karaman'ın sıcak misafirperverliğini yansıtan önemli bir unsurdur. Bu geleneksel lezzet hem geçmişin tadını taşıyarak hem de günümüzdeki yemek kültürünü zenginleştirerek Karaman mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.

1.1.6. Karaman Mutfağının İncisi: Geleneksel Tirit

Tirit, Karaman mutfağının en özel ve lezzetli yemeklerinden biri olarak ön plana çıkmaktadır. Özellikle soğuk kış günlerinde tercih edilen bu yemek, doyurucu yapısıyla damakları şenlendirmektedir. Tiritin kökeni, Türk mutfağının zengin çeşitliliğine dayanmakta (DURU, 2020) ve genellikle ailelerin bir araya geldiği özel günlerde, bayramlarda ve misafir sofralarında sıkça yer almaktadır.

Tirit, genellikle koyun veya dana et suyu ile kıyma kullanılarak hazırlanmaktadır. İlk olarak, et kemikleri düdüklü tencerede suyu iyice çıkana kadar haşlanır (Dilbaz ve İncekara, 2007). Kıyma ise ayrı bir tencerede kendi suyunu çekene kadar pişirilir; ardından soğan, tereyağı, yeşil biber, domates ve salça eklenir (DURU, 2020). Çok az su ile kıymalar iyice pişirildikten sonra, kuş başı doğranmış pidelere üzerini geçecek kadar et suyu dökülür. Et suyu pideleri ıslattıktan sonra ekmeklerin üzerine, sarımsaklı yoğurt dökülür (Dilbaz ve İncekara, 2007). Daha sonra üzerine bolca kıyma eklenir ve kıyılmış maydanoz ve soğan da eklenerek en son az miktarda et suyu da döküldükten sonra servis için hazırlanır (Ay, 2019).

Bu geleneksel yemek, genellikle sıcak servis edilir. Tirit, görsel olarak etkileyici ve doyurucu bir seçenek olmasının yanı sıra, Karaman'ın kültürel mirasını yansıtan yerel malzemelerle hazırlanan geleneksel tariflerin ön planda olduğu bir lezzettir (DURU, 2020). Karaman'daki çarşı ve pazar yerlerinde de satışı yapılmaktadır; bu durum, Tirit'in hem yerli halk hem de ziyaretçiler tarafından ilgi görmesini sağlamaktadır. Sonuç olarak, Tirit, Karaman mutfağının özgün tatlarını keşfetmek isteyenler için mutlaka denenmesi gereken bir deneyim sunmaktadır.



Resim 43. Tirit (gokaraman, 2024)

1.1.7. Karaman Mutfağının Klasik Tadına Yolculuk: Tahinli Ekmek

Karaman ve civarında Ramazan klasiği olarak dikkat çeken tahinli ekmek, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Sahur sofralarının vazgeçilmez lezzeti olarak bilinen bu ekmek, uzun süre tok tutma özelliği sayesinde sofraların baş köşesinde yer almaktadır. Ramazan ayı dışında da sıkça tüketilen bu ekmek, Karaman sokak lezzetleri arasında dikkat çekmektedir sahiptir (Coşkuner ve Sayaslan, 2023).

Tahinli ekmeğin içi kavrulmuş tahin ve tereyağı ile zenginleştirilmiştir. Hamur yoğrulduktan sonra, tahinli karışım eklenerek rulo şeklinde sarılır ve çember gibi iç içe dolanarak küçük bezeler halinde kesilir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Yarım saat dinlendirilen hamurlar, az ateşte fırınlarda özel olarak pişirilir. Fırınlanma sürecinde, ekmeğin dış yüzeyi altın rengini alırken, iç kısmı yumuşak ve nemli bir dokuda kalmaktadır (DURU, 2020).

Karaman'da birçok noktada satışı yapılan bu ekmekler, tüketicilere enfes bir lezzet deneyimi sunmaktadır. Hem kahvaltıda hem de ara öğünlerde tercih edilen bu lezzet, besleyici özelliği ile de dikkat çekmektedir. Tahin, sağlıklı yağlar, protein ve çeşitli vitaminler açısından zengindir ve ekmekle birleştiğinde sağlıklı bir atıştırılabilir seçeneği sunmaktadır (DURU, 2020).

Tahinli ekmek, Karaman mutfağının zengin gastronomik mirasının bir parçası olarak yerel gelenekleri yaşatmakta ve günlük yaşamda sıkça tüketilmektedir. Bu lezzet, sadece Karaman'a özgü olmaktan öte, bölgenin kültürel kimliğini de yansıtan önemli bir unsurdur (DURU, 2020). Sokak lezzetleri arasında kendine has yeri olan tahinli ekmek özellikle yerli halkın vazgeçilmez bir ekmek çeşidi olmuştur.



Resim 44. Karaman Tahinli Ekmek (Coğrafi İşaret Portalı, 2024).

1.1.8. Karaman Mutfağının Sıcak ve Doyurucu Hazinesi: Sebzeli Peynir Böreği

Sebzeli Peynir Böreği, Karaman mutfağının sağlıklı ve lezzetli yemeklerinden biri olarak bilinmektedir. Çay saatlerinde, kahvaltılarda ve hafif atıştırmalık olarak sıklıkla tercih edilen bu börek, zengin içerikleri ve doyurucu yapısıyla ön plana çıkmaktadır. Peynir Böreği, yerel malzemelerle hazırlanarak sebzeler ve peynirin uyumuyla zenginleştirilmektedir (DURU, 2020).

Genellikle pazar kahvaltılarında tercih edilen bu börek, Karaman'da çarşı fırınlarında özel olarak pişirilmektedir. Böreğin iç harcı, peynir, biber, domates ve soğan gibi taze sebzelerle hazırlanmaktadır. Baharatlarla lezzetlendirilen bu karışım, peynir çeşitleriyle zenginleştirilir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Böreğin hazırlanmasında yaygın olarak kullanılan peynirler arasında tulum peyniri, küflü peynir ve yarım yağlı teneke peyniri yer almaktadır (DURU, 2020). Bu börek, ince hamura sarılarak fırında çıtır çıtır bir kıvama gelene kadar pişirilmektedir.

Sebzeli Peynir Böreği, genellikle sıcak servis edilmekte ve yoğurt veya salata ile birlikte sunulmaktadır. Hafif ve besleyici olması sebebiyle hem misafirlerin hem de aile bireylerinin favorisi olan bu lezzet, Karaman'da ev hanımları tarafından sıkça yapılan ve sokak lezzetleri arasında da popüler bir yer edinen yemekler arasındadır. Sağlıklı beslenmeyi tercih edenler için ideal bir seçenek olan Sebzeli Peynir Böreği, Karaman mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtan önemli bir unsurdur.

1.1.9. Karaman'ın Enfes Geleneksel Yemeği: Parmak Kebap (Karabiber Kebabı)

Parmak Kebap, Karaman mutfağının en sevilen ve özgün lezzetlerinden biri olup, yerel halk arasında "Karabiber Kebabı" olarak da bilinmektedir. Zengin aroması ve özel baharat karışımıyla özellikle et severler için vazgeçilmez bir seçenek sunan bu kebab, misafir sofralarında ve özel günlerde sıkça tercih edilmektedir. Genellikle kuzu kaburga ve dana döş etinden yapılan yemekte etler önce küçük parçalara ayrılarak kıyma haline getirilmektedir. Ardından geniş bir kaptaki toz biber, tuz ve su ile yoğrulup yaklaşık iki saat dinlendirilir. Karaman mutfağının kendine has bu kebabı, ilk defa yapan ustanın soyadından dolayı halk arasında "Karabiber Kebabı" olarak da anılmaktadır (DURU, 2020).

Parmak Kebap, genellikle mangalda ya da ızgarada pişirilip, pişirme süreci boyunca kebabların dış yüzeylerinin kızarması sağlanırken iç kısımlarının da yumuşak kalması hedeflenir (DURU, 2020). Piştikten sonra sıcak olarak servis edilen bu kebab, yanında mangalda pişirilmiş biber ve domates ile sunulurken daha da zenginleştirilir.

Lezzeti ve besleyici özelliği ile dikkat çeken Parmak Kebap, Karaman'ın yerel özelliklerini taşıyan önemli bir yemektir. Özellikle aile yemeklerinde ve arkadaş buluşmalarında keyifle tüketilen bu kebab, Karaman'ın zengin mutfak kültürünü yansıtan önemli bir unsurdur. Bu lezzeti tatmak, Karaman'ın gastronomik mirasını keşfetmek isteyenler için kaçırılmaması gereken bir deneyimdir.

1.1.10. Karaman Mutfağının Basit İhtişamı: Hacı Lokuru

Hacı Lokuru, Karaman mutfağının geleneksel ve özel tatlılarından biri olup, özellikle bayramlar ve kutlamalar gibi özel günlerde sıkça tüketilen bir lezzettir sahiptir (Coşkuner ve Sayaslan, 2023). Bu tatlı atıştırmalık, bölgede kültürel bir sembol olarak öne çıkmaktadır.

Hacı Lokuru, un, su, tereyağı, tahin ve tuz kullanılarak yapılan mayasız bir hamur ile hazırlanmaktadır. Hamur yoğrulduktan sonra dinlendirilip ardından küçük parçalar halinde kesilip bir süre daha dinlendirilmektedir (Dilbaz ve İncekara, 2007). Hamur daha sonra çubuk şeklinde açılıp yaklaşık 2 cm kalınlığında dilimlenerek fırına verilmektedir (Ay, 2019). Fırında pişirilen lokurlar, soğutulduktan sonra servise hazır hale getirilir.

Bu tatlının “Hacı Lokuru” adını almasının sebebi, geçmişte hacı adaylarının yolculuğa çıkmadan önce Karaman esnafının bir araya gelerek bu tatlıyı hazırlaması ve hacıların gelişinde misafirlere ikram edilmesidir. Eskiden evlerde yapılan bu geleneksel atıştırma, günümüzde Karaman’ın sokaklarındaki birçok fırında satılmaktadır (DURU, 2020).

Hacı Lokuru, Karaman mutfağının kültürel mirasını yansıtan ve nesilden nesile aktarılan bir tarif olarak, yerel halk tarafından büyük ilgi görmektedir (DURU, 2020). Hem sokak lezzetleri arasında hem de pastanelerde sıklıkla karşımıza çıkan bu tatlı, sade ama etkileyici sunumu ve eşsiz lezzetiyle Karaman mutfağının tatlı ihtişamını temsil eden önemli bir unsurdur.



Resim 45. Hacı Lokuru (Coşkuner ve Sayaslan, 2023)

1.1.11.Karaman’ın Eşsiz Tatlısı: Kara Üzüm Helvası

Karaman ve çevresi, helvacılık geleneği ile öne çıkan önemli ticaret merkezlerinden biridir. Yaklaşık 100 farklı helva çeşidi ile bilinen bu bölgede, günümüze kadar ulaşmayı başarmış helvalar arasında kuru üzüm helvası dikkat çekmektedir. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan üzüm helvası, ekşi kara üzüm, çöğen suyu ve tahin gibi malzemeler kullanılarak yapılmakta ve kendine has lezzetiyle damaklarda unutulmaz bir tat bırakmaktadır (DURU, 2020).

Helvanın yapımında, şıra şeklinde hazırlanan pekmez, çöğen suyu ile iyice karıştırılır ve yaklaşık iki saat boyunca pişirilir. Pişirme sürecinin sonunda, pekmez tahin ile buluşturularak karışım yavaş yavaş karıştırılır ve kıvamını aldıktan sonra helva elde edilir. Kuru üzüm helvası, yapısı ve hazırlanış şekli ile diğer helva çeşitlerinden ayrılarak, Karaman mutfağının sevilen ve köklü tatlılarından biri olarak ön plana çıkmaktadır (DURU, 2020). Besleyici içeriği ve hoş aromasıyla dikkat çeken bu helva, Osmanlı dönemine kadar uzanan bir geçmişe sahip olup, Karaman’ın zengin gastronomik mirasının bir parçası olarak kültürel önem taşımaktadır.

Yerel pastaneler tarafından sıkça üretilen ve çarşılarda satılan kuru üzüm helvası, pratik bir tatlı olmasının yanı sıra, geleneksel tatları yaşatmasıyla da öne çıkmaktadır. Sonuç olarak, bu lezzet, Karaman mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtan önemli bir unsur olarak gastronomik kültürde kendine sağlam bir yer edinmiştir.

1.1.12.Karaman’ın Zenginlik Kaynağı: Kakırdaklı Ispanak Böreği

Kakırdaklı ıspanak böreği, Karaman mutfağının özgün ve zengin tatlarından biridir. Hem lezzeti hem de besleyici özelliğiyle dikkat çeken bu yemek, özellikle bayramlar, özel günler ve misafir sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.

Kakırdaklı ıspanak böreği, adını “kakırdak” olarak bilinen ve hayvanların iškembesinden yapılan iç organ etinden almaktadır. Bu malzeme, iyice temizlendikten sonra haşlanarak yumuşatılır. Ardından, köklerinden ayrılmış ve temizlenmiş ıspanaklar, soğan, kakırdak ve kavrulmuş kıyma ile karıştırılarak hazırlanır (Ay, 2019). Pul biber ve tuz ilavesiyle tatlandırılan bu karışım, çarşı

fırınlarında pişirilerek son haline getirilir (DURU, 2020). Genellikle yanında ayran ile servis edilen, çarşı lezzetleri arasında öne çıkan bir alternatiftir.

Kakırdaklı ispanak böreği, ağır ateşte pişirilerek, malzemelerin lezzetlerinin birbirine iyice geçmesi sağlanır (DURU, 2020). Karaman'ın geleneksel mutfak kültürünü yansıtan bu yemek, yerel halkın büyük bir beğeniyle tükettiği, besleyici ve doyurucu bir seçenek sunmaktadır. Kakırdaklı, Karaman'ın zengin gastronomik mirasının önemli bir parçası olarak hem lezzeti hem de tarihi dokusuyla dikkat çekmektedir.

1.1.13.Karaman Mutfağının Lezzetli Temsilcisi: Kasap Pilavı

Kasap Pilavı, Karaman mutfağının gözde ve sevilen çarşı yemeklerinden biridir. Bu pilav, kemiklerin kaynatılmasıyla elde edilen ilik ve kemik suyunun pirinçle buluşması sonucu ortaya çıkan zengin bir lezzettir. Karaman genelinde çarşı fırınlarında, özellikle meşe odunu ateşinde pişirilerek kendine has aromasını ve dokusunu kazanır. Pilavın içerisinde yalnızca karabiber bulunur, ancak Karaman'a özgü pişirme yöntemi ve kemik suyunun katkısıyla diğer bölge pilavlarından farklı bir tat sunar.

Kasap Pilavı, Karaman halkının et tüketme alışkanlığından farklı bir şekilde, etin doğrudan kullanılmadığı bir yemek olarak ön plana çıkmaktadır (Ay, 2019). Ancak, kemik suyu ve ilik sayesinde etin derin lezzeti bu pilavda yerini almıştır (Duru, 2020). Ayran eşliğinde servis edilen bu pilav, Karaman'ın kültürel mirasını yaşatan ve yavaş pişirme süreci gerektiren geleneksel bir tarif olarak dikkat çekmektedir.

Kasap Pilavı, yalnızca damakları şenlendiren bir yemek olmanın ötesinde, Karaman'ın gastronomik zenginliklerinin ve köklü kültürel mirasının bir simgesi olarak da mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

1.1.14.Karaman Mutfağının Geleneksel İhtişamı: Fırın Kavurma

Fırın Kavurma, Karaman mutfağının en sevilen ve özel yemeklerinden biri olup, özellikle merkeze 20 km uzaklıktaki Sertavul ilçesine özgü bir lezzettir (DURU, 2020). Karaman merkezinde de yaygın olarak bulunabilen bu yemek, zengin ve doyurucu yapısıyla bölgenin vazgeçilmez tatlarından biri haline gelmiştir.

Bu lezzetli yemeğin temel malzemesi genellikle sınırları alınmış kuzu etidir. Et, iri parçalar halinde kesilerek kuyruk yağıyla birlikte, orta büyüklükte bir saç içerisinde kara fırında pişirilir. Fırında, ateşe yakın bir noktada, yağlar eriyip kıkırdak halini alana kadar pişirme işlemi devam etmektedir. Kıkırdak hale gelen yağlar bir kaşık yardımıyla alınıp etler yavaş yavaş fırında kızarana kadar pişirilmektedir (DURU, 2020). Son olarak, Fırın Kavurma genellikle kızarmış ekmek ile birlikte servis edilirken bölgenin en lezzetli fırın yemeklerinden biri olarak dikkat çekmektedir.

Sıcak servis edilen fırın kavurma, yanında kızarmış ekmek ve yoğurt ile birlikte sunulmakta ve hem doyurucu hem de besleyici bir seçenek sunmaktadır. Özellikle Sertavul ilçesiyle özdeşleşmiş olan bu yemek, Karaman mutfağının kültürel mirasını yansıtarak, geleneksel tariflerle hazırlanmakta ve bölgenin zengin mutfak kültürünün önemli bir temsilcisi olarak kabul görmektedir.

1.1.15.Karaman Mutfağının Vazgeçilmezi: Etli Ekmek

Karaman Usulü Etli Ekmek, bölgenin en sevilen lezzetlerinden biri olup hem doyurucu hem de geleneksel bir tat sunmaktadır. Geçmişte zengin sofralarının baş tacı olan bu yemek, günümüzde düğün, cenaze gibi toplu etkinliklerde sosyal bir olgu haline gelmiş ve sıkça tercih edilen bir seçenek olmuştur. Karaman etli ekmeği, özellikle Konya usulü etli ekmekten zırhta çekilmiş eti ve daha az yağlı olmasıyla ayrılmaktadır (DURU).

Hazırlık aşamasında, ufak kuşbaşı doğranmış etler zırhta iyice çekilerek ince kıyma haline getirilir. Ardından, özenle seçilen sebzeler ve baharatlarla karıştırılıp tekrar zırhtan geçirilir. Bu harç, ince bir şekilde açılan mayalı hamurun üzerine yerleştirilir ve hamurun kenarları kapatıldıktan sonra fırında pişirilir. Pişirme süreci, dış kısmın çıtır, iç kısmın ise yumuşak ve lezzetli olmasını sağlar (DURU, 2020). Karaman Usulü Etlî Ekmek, genellikle sıcak servis edilmekte ve yanında ayran veya salata ile sunulmaktadır (Dilbaz ve İncekara, 2007).

Hem yerel halk hem de ziyaretçiler tarafından beğenilen bu yemek, Karaman'ın zengin gastronomik mirasını yansıtarak, geleneksel tariflerle hazırlanmakta ve her ısırıkta bölgenin kültürünü hissettirmektedir.

1.1.16.Karaman Mutfağının İkonik Lezzeti: Karaman Mayalı

Karaman Mayalı, Karaman mutfağının en özgün ve en çok tercih edilen lezzetlerinden biridir. Özellikle özel günlerde ve ramazan aylarında sofraların vazgeçilmezi olan bu geleneksel ekmek, yöre halkı tarafından sıklıkla tüketilmektedir (DURU, 2020). Adından da anlaşılacağı üzere, mayalı hamurun kullanımı bu lezzetin temel özelliğidir. Hamur, buğday unu, maya, su ve tuz ile hazırlanır; kabarması için bekletildikten sonra şekil verilerek pişirilir (Aslan vd, 2019).

Karaman Mayalı, Karaman'a özgü bir pişirme yöntemi olan sacda veya taş fırında pişirilmektedir. Doyurucu ve lezzetli bir seçenek sunan mayalı ekmek Karaman halkı tarafından sıkıca ismi verilen ve genellikle peynir, çökelek ya da kıyma gibi malzemeler kullanılarak sarılıp tüketilen bir ekmek çeşidi olarak da yöre mutfağında önemli bir yere sahiptir (Coşkuner ve Sayaslan, 2023). Genellikle ayran veya çay eşliğinde servis edilen bu lezzet, sofralara sıcak bir dokunuş katmaktadır.

Basit malzemelerle hazırlanmasına rağmen, pişirme tekniği ve yöresel malzemelerin katkısıyla eşsiz bir lezzet kazanan Karaman Mayalı hem kahvaltılarda hem de ana öğünlerde tercih edilmektedir (Aslan vd, 2019). Bu özel tat, Karaman'ın gastronomik zenginliğini ve köklü kültürel mirasını yansıtan önemli bir simge olarak kabul edilmektedir.



Resim 46.Karaman Mayalı (Coşkuner ve Sayaslan, 2003)

2. SONUÇ

Karaman'ın sokak lezzetleri, yerel mutfak kültürünün ve toplumsal hafızanın korunarak gelecek nesillere aktarılmasında büyük bir öneme sahiptir. Geleneksel tariflerin modern yorumlarla sunulması, bu lezzetlerin hem yerel halk hem de turistler için cazip hale gelmesini sağlarken, Karaman mutfağının kendine özgü tatlarını geniş kitlelere ulaştırır. Ancak bu modernizasyon sürecinde, geleneksel tatların özünden kopmaması, otantik özelliklerini kaybetmemesi büyük bir gereklilik olarak karşımıza çıkmaktadır. Karaman'da sokak lezzetleri, geleneksel ile modern arasında bir köprü kurarak hem kültürel sürekliliği desteklemekte hem de gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır.

Günümüzde birçok yerel yiyecek, markalaşma süreci ile ulusal ve uluslararası pazarlarda kendine yer bulmaktadır. Karaman sokak lezzetlerinin de bu sürece dahil edilmesi, bölgenin gastronomik kimliğini uluslararası düzeyde tanıtarak turizm potansiyelini artırabilir. Bu bağlamda, Karaman'ın sokak lezzetlerinin markalaşması hem lezzetlerin kalitesinin yükseltilmesi hem de tanıtımlarının yapılması gibi adımları içerir. Özellikle sosyal medyanın etkisiyle artan farkındalık sayesinde, bu özgün tatların daha geniş kitlelere ulaştırılması mümkündür. Bu süreç, Karaman'ın ekonomik kalkınmasına katkıda bulunurken aynı zamanda yerel mutfak kültürünün globalleşmesine de olanak tanır.

Karaman sokak lezzetleri, sadece kültürel bir miras olarak değil, aynı zamanda ekonomik bir değer olarak da önem taşır. Sokak mutfağı, özellikle küçük ölçekli işletmelere istihdam sağlayarak yerel ekonomiye katkıda bulunur. Ayrıca, sokak lezzetlerinin hazırlanmasında yerel tarım ürünlerinin kullanılması, bölgenin tarımsal zenginliklerinin tanıtımına da katkı sağlar. Bu anlamda, sokak mutfağının ekonomik kalkınma sürecinde aktif bir rol üstlendiği görülmektedir. Turistlerin ilgisini çeken bu otantik lezzetler, aynı zamanda küçük esnafın ve yerel üreticilerin sürdürülebilir bir gelir kaynağı elde etmesine imkân tanır.

Sonuç olarak, Karaman sokak lezzetleri, kültürel, ekonomik ve turistik açılarından büyük bir potansiyele sahiptir. Bu çalışma, Karaman sokak lezzetlerinin yerel kimliğin bir parçası olarak korunması, dengeli bir modernizasyon sürecine tabi tutulması ve turistik bir cazibe merkezi olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Karaman'ın gastronomi turizmindeki başarısının devam edebilmesi için geleneksel lezzetlerin korunması, modernizasyonun dikkatli bir şekilde yapılması ve sürdürülebilir turizm politikalarının uygulanması gerekmektedir. Bu şekilde, Karaman'ın kültürel ve gastronomik kimliğinin gelecek nesillere taşınması ve bölgenin ekonomik kalkınmasına katkı sağlaması mümkün olacaktır.

KAYNAKLAR

- Aslan, F. P., Güldemir, O., & Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. Karaman Araştırmaları-II, 231-245.
- Ay, M. (2019). Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz, Anı Bisküvi Kültür Yayınları.
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2017). Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği. Kesit Akademi Dergisi, 3(10), 446-462.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 4(2), 89-103.
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamın-da mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel, 2(1), 47-60.
- Coğrafi İşaret Portalı (2024a). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=70&tur=&urunGrubu=&adi=> (Erişim Tarihi:11.09.2024).
- Coşkun, Y. ve Sayaslan, A. (2023). Karaman'a Özgü Unlu Mamüller Araştırması ve Üç Adet Ürün İçin Coğrafi İşaret Projesi.
- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2), 98-115.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(1), 55-72.
- Dilbaz, D. ve İncekara, H.İ. (2007). Karaman Yemekleri. Karaman: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları. 1.Baskı.
- Duru, R. (2020). Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, Şen, A. (Ed.) Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Duru, R. (2023). <https://www.karaman.gen.tr/karaman-halkasi-anam-bubam-halkasi/5599/> (Erişim Tarihi: 01.08.2024).
- Go Karaman. (2024). Tat Karaman, <https://karaman.goturkiye.com/tr/tat> (Erişim Tarihi: 29.09.2024).
- Güzeler, N., & Özbek, Ç. (2017). Conceptual analysis of street flavors of Turkey. Cadastru (Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadas-tre Series), XLVII, 147-158.
- Işık, N., & Bulgur, D. (Eds.). (2003). Bulgur Yemekleri. Duru Bulgur.
- Küçükkömürler, S., & Şırvan, N. B. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. International Journal of Tourism and Economics, 6(4), 230-245.
- Kültür Portalı, (2024). Geleneksel Mutfak, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir> (Erişim Tarihi: 01.09.2024).
- Latifoğlu, A. H. (2020). Sokak yemeklerinin bilinirlik, beğeni, gastronomik hareketlilik ve gıda güvenliği açısından incelenmesi [Yüksek lisans tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin turistik sunum farklılıkları açısından araştırılması. *International Journal of Culture and Tourism Studies*, 3(1), 150-170.
- Pehlivanoğlu, H., & Aksoy, A. (2023). Sokak lezzetlerinin multidisipliner olarak değerlendirilmesi, *Journal of Multidisciplinary Research on Street Foods*, 8(2), 210-230.
- Polat, D. D., & Gezen, A. (2017). Gastronomide sokak yiyecekleri ve satıcıları: Teorik bir çalışma. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(3), 120-135.
- Samancı, Ö. (2010). 19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri". *Yemek ve Kültür*, 21.
- Yıldırım, Ö., & Albayrak, A. (2019). Yabancı turistlerin İstanbul sokak yemeklerini değerlendirmeleri üzerine bir çalışma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(4), 375-390.

ÖZ GEÇMİŞ

Prof. Dr. Hakan CANDAN

1972 yılında Konya’da doğan Hakan CANDAN, lisans ve lisansüstü eğitimlerini Selçuk Üniversitesi’nde tamamlamıştır. Uzunca bir süre kamu yöneticiliği görevlerinde bulunan CANDAN, 2014 yılında Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi İİBF Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü’ne Yardımcı Doçent ünvanı ile öğretim üyesi olarak atanmıştır. 2018 yılında Doçent, 2023 yılında da Profesör ünvanını almıştır. Devlet, yönetim, bürokrasi ve siyaset alanında çok sayıda ulusal ve uluslararası yayını olan Hakan CANDAN, halen öğretim üyesi olarak görevine devam etmektedir.

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM

Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nden mezun oldu (2003). Yüksek lisans derecesini Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği ana bilim dalından (2006), doktora derecesini ise Selçuk Üniversitesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi ana bilim dalından aldı (2015). Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik programında 2020 yılından beri çalışmaktadır. Çalışmaları unlu mamuller, ekmeğe, ekşi maya, yiyecek kültürü, yiyeceklerin gastronomik, sosyolojik vb. farklı yönlerini araştırmaktadır.

Öğr. Gör. Dr. Meral İŞ

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünde öğretim görevlisi olarak görev yapmaktadır. Lisans, Yüksek Lisans ve Doktorasını Turizm İşletmeciliği alanında tamamlamıştır. Turizm Ekonomisi, Gastronomi Turizmi ve Turizm Pazarlaması alanında bilimsel çalışmaları bulunmaktadır.

Öğr. Gör. Dr. Aylin YILMAZ GEZGİN

Selçuklu Atatürk Lisesi’nden mezun olmuştur. Selçuk Üniversitesi İşletme Bölümü’nden lisans derecesini aynı zamanda KTO Karatay Üniversitesi Enerji Yönetimi Bölümü’nden ikinci lisansını tamamlamıştır. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme A.B.D.’nden 2017 yılında yüksek lisans derecesini ve 2023 yılında ise doktora derecesini almıştır. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Turizm ve Otel İşletmeciliği programında 2019 yılından itibaren çalışmaktadır.

Öğr. Gör. Dr. Pınar YEŞİLÇİMEN

1983 yılında Hatay'da doğmuştur. 2005 yılında Mustafa Kemal Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünde lisans eğitimine başlamış ve 2010 yılında mezun olmuştur. Aynı yıl, Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Seyahat İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda lisansüstü eğitime başlamış ve 2012 yılında yüksek lisans derecesini almıştır. 2013 yılından itibaren Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı'nda görev yapmaktadır. 2018 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda doktora eğitimine başlamış ve 2023 yılında Doktor unvanı almıştır. Çeşitli konaklama işletmelerinde stajyer, resepsiyonist, ön büro sorumlusu, genel müdür asistanı gibi görevlerde bulunmuştur. Yazarın; Türkçe ve İngilizce dillerinde ulusal ve uluslararası kapsamda yayınlamış makaleleri, bildirileri, kitapları bulunmaktadır.

Öğr. Gör. Şule DEMİR

1994 yılında İstanbul'da doğmuştur. Tepecik Hüsni Özyeğin Anadolu Lisesi'nden mezun olmuştur. Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden lisans derecesini, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.'nden yüksek lisans derecesini almıştır. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.'nde doktora öğrenimine devam etmektedir. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik programında çalışmaktadır.

Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR

1995 yılında Afyonkarahisar'da doğmuştur. 2013 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde lisans eğitimine başlamış ve 2017 yılında şeref öğrencisi olarak mezun olmuştur. Aynı yıl Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda lisansüstü eğitime başlamış ve 2019 yılında yüksek lisans derecesini almıştır. 2020 yılı ocak ayından itibaren Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik Programı'nda görev yapmaktadır. 2024 yılı Eylül ayı itibariyle Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda doktora eğitimine başlamıştır. Çeşitli yiyecek-içecek işletmelerinde stajyer, aşçı, aşçı yardımcısı ve pastacı olarak görev almıştır. Yazarın; Türkçe ve İngilizce dillerinde ulusal ve uluslararası kapsamda yayınlamış makaleleri, bildirileri ve kitap bölümleri bulunmaktadır.

Öğr. Gör. Yaşar SEVİMLİ

1993 yılında Konya'da doğdu. 2015 Haziran ayında Çanakkale 18 Mart Üniversitesi-Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu-Gastronomi bölümünden yüksekokul birincisi olarak mezun oldu. 2018 Aralık ayında Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü-Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimini tamamladı. 2017 yılında Altınbaş Üniversitesi-Uygulamalı Bilimler Fakültesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde Araştırma Görevlisi olarak akademik hayata başladı. 2020 yılında aynı üniversitede Öğretim Görevlisi unvanını aldı. 2023 Ekim ayından beri Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi SBYO-Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü-Aşçılık programında Öğretim Görevlisi olarak devam etmektedir. Aynı zamanda İstanbul Gelişim Üniversitesinde Gastronomi doktorası yapmaktadır. Makale, kitap bölümü, bildiri şeklinde gastronomi, mutfak kültürü, atık mutfak, yeşil restoran gibi konularda 10'un üzerinde çalışması bulunmaktadır. Evli ve 1 çocuk babası olan Yaşar SEVİMLİ, akademik çalışmalarına devam etmektedir.

Öğr. Gör. Ali İhsan UYGUN

Fethiye Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanından mezun olmuştur. Muğla Üniversitesi Ortaca Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Ön Lisans, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü'nden lisans derecesini, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.'nden yüksek lisans derecesini almıştır. Mersin Üniversitesi ve Antalya Belek Üniversitesi'nde akademik personel olarak görev yapmıştır. Halen Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü Aşçılık Programı'nda akademik personel olarak çalışmaktadır.

Öğr. Gör. Yusuf YERLİ

1988 yılında Isparta'nın Yalvaç İlçesinde doğdu. 2006 yılında Yalvaç Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi/ Mutfak bölümünü bitirdi. 2012 yılında Atatürk Üniversitesi Turizm ve otelcilik Y.O./ Yiyecek – İçecek işletmeciliği bölümünden mezun oldu. 2020 yılında Selçuk Üniversitesi/ Turizm İşletmeciliği Y. Lisans eğitimini tamamladı. İki yıl Süleyman Demirel Üniversitesi/ Yalvaç M.Y. O. Aşçılık programında kısmi zamanlı öğretim görevlisi olarak görev yaptı. 2015 yılından bu yana Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi/ Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/ Aşçılık programında Öğretim görevlisi olarak görevini sürdürmektedir. Evli ve iki çocuk babasıdır.



AKÇAŞEHİR RÜYASI



AKÇAŞEHİR
BELEDİYESİ