

**T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**KARAPINAR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEK
ÇEŞİTLİLİĞİ**

GÖZDE ÇALMAZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN:
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM**

KONYA-2024

T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

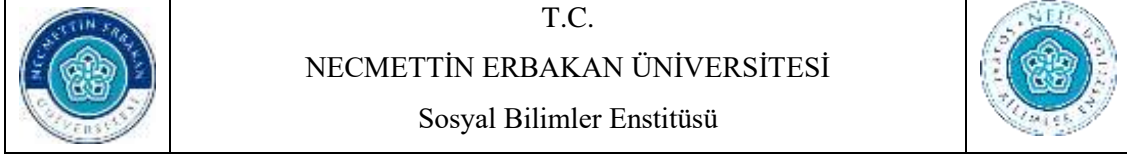
KARAPINAR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEK
ÇEŞİTLİLİĞİ

GÖZDE ÇALMAZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN:
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM

KONYA-2024





Bilimsel Etik Sayfası

Öğrencinin	Adı Soyadı	Gözde Çalmaz		
	Numarası	21810201048		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Yüksek Lisans	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Tezin Adı	Karapınar Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği		

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Gözde ÇALMAZ

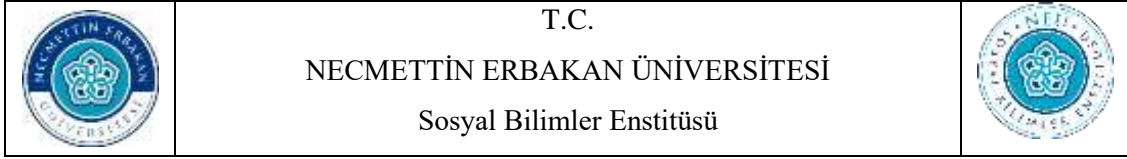
	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü	
---	---	---

Yüksek Lisans Tezi Kabul Formu

Öğrencinin	Adı Soyadı	Gözde Çalmaz		
	Numarası	21810201048		
	Ana Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Yüksek Lisans	X	
	Tez Danışmanı	Yılmaz Seçim		
	Tezin Adı	Karapınar Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği		

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan Karapınar Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği başlıklı bu çalışma 04/04/2024 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Doç. Dr.	Yılmaz SEÇİM	
2	Doç. Dr.	Ayşe Büşra MADENCİ	
3	Doç. Dr.	Kadriye Alev AKMEŞE	



Özet

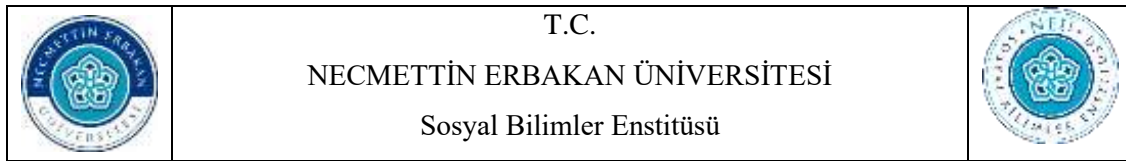
Öğrencinin	Adı Soyadı	Gözde Çalmaz		
	Numarası	21810201048		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Yüksek Lisans	X	
	Tezin Adı	Karapınar Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği		

Mutfak kültürü, bir bölgenin yeme-içme kültürünün yanında tarihsel ve kültürel bir süreci de kapsamaktadır. Türkler göçebe bir toplum olduğu için, farklı birçok kültürden etkilenmiştir. Günümüzde her bölgenin kendine has bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Kendine özgü geleneksel lezzetleri olan yörelerden biri de Konya'nın Karapınar ilçesidir. Bu bölgenin mutfak kültürü üzerine yapılmış çalışmaların az sayıda olduğu görülmektedir. Bu nedenle Karapınar mutfak kültürü ve yemek çeşitliliği üzerine bu çalışmanın yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur. Çalışma Karapınar mutfak kültürünü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini tespit etme amacıyla hazırlanmıştır. Karapınar ilçesinde yaşayan 40 kişi ile görüşülmüş, elde edilen bulgular kayıt altına alınmıştır. Çalışmada Karapınar mutfak kültürü tüm yönleriyle ele alınmıştır. Bu kapsamda elde edilen bulgular; Karapınar'da kutsal günlerde uygulanan ritüeller, ilçede hazırlanan yöresel lezzetler, Karapınar mutfağında kullanılan mutfak araç gereçleri, Karapınar sofrada adabı, unutulmaya yüz tutmuş lezzetler, dönemsel hazırlıklar, gıda muhafaza yöntemleri, bölgede yetişen yenilebilir otlar, Karapınar gastronomi turizmi ve festivalleri konuları incelenmiştir.

Karapınar'da geçmişte uygulanan birçok gelenek ve göreneğin günümüzde uygulanmadığı görülmüştür. Karapınar mutfak kültüründe de geçmişten günümüze değişimler olduğu tespit edilmiştir. Özellikle bazı lezzetlerin unutulmaya yüz tuttuğu anlaşılmaktadır. Teknolojinin ilerlemesiyle geçmişte kullanılan mutfak ekipmanlarının da günümüzde değiştiği görülmektedir. Aynı şekilde kışlık hazırlıklarda da günümüzde insanlar istedikleri ekipman ve ürüne rahatlıkla ulaşabildiklerinden, kışlık hazırlıklar için yapılan ortak çalışma azalmıştır.

Bu çalışma Karapınar mutfak kültürünün ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin gün yüzüne çıkarılması bakımından önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Karapınar Mutfak Kültürü, Karapınar Yemekleri, Gastronomi



Abstract

Author's	Name and Surname	Gözde Çalmaz		
	Student Number	21810201048		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
	Supervisor	Assoc. Prof. Yılmaz SEÇİM		
	Title of the Thesis/ Dissertation	Karapınar Culinary Culture and Food Diversity		

Culinary culture of a region. Since the Turks are a nomadic society, they have been influenced by many different cultures. Today, each region has its own culinary culture. One of the regions with its own unique traditional tastes is the Karapınar district of Konya. It is observed that there are few studies on the culinary culture of this region. For this reason, it was necessary to conduct this study prepared on the culinary culture and food diversity of Karapınar. The study was prepared in order to identify the culinary culture of Karapınar and its forgotten flavors. 40 People living in Karapınar district were interviewed and the findings were recorded. In the study, Karapınar culinary culture was considered in all aspects. The findings obtained in this context; Rituals practiced on holy days in Karapınar, local delicacies prepared in the district, kitchen tools used in Karapınar cuisine, Karapınar table manners, forgotten delicacies, periodic preparations, food preservation methods, edible herbs grown in the region, Karapınar gastronomic tourism and festivals were examined.

It has been seen that many traditions and customs that were applied in the past in Karapınar are not applied today. It has also been determined that there have been changes in the Karapınar culinary culture from the past to the present. It is understood that some tastes in particular are being forgotten. With the advancement of technology, it is seen that the kitchen equipment used in the past has also changed today. In the same way, in winter preparations, since people can easily access the equipment and products they want today, the joint work done for winter preparations has decreased.

This study is important in terms of bringing Karapınar culinary culture and forgotten flavors to the surface.

Keywords: Karapınar cuisine culture, Karapınar eats, Gastronomy

ÖN SÖZ

Yüksek lisans eğitimim ve tez sürecimde benden desteklerini esirgemeyen, hatalarımı sabırla düzenleyen, beraber çalışmaktan onur duyduğum sayın tez danışmanım Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM'e teşekkürü borç bilirim.

Tez sürecimde bilgilerini benimle paylaşan araştırmacı yazar Ali YAYLACI'ya, kaynak kişilerle görüşmemde destek sağlayan Karapınar Ticaret Odası Genel Sekreteri Hakkı İNCİ'ye, eğitim hayatım boyunca beni destekleyen, hep yanımda olan sevgili annem Sevgi BULUT'a teşekkür ve minnetlerimi sunarım.

GÖZDE ÇALMAZ

İÇİNDEKİLER

Bilimsel Etik Sayfası	i
Yüksek Lisans Tezi Kabul Formu.....	ii
Özet	iii
Abstract.....	iv
ÖN SÖZ	v
İÇİNDEKİLER	vi
ÇİZELGE LİSTESİ.....	viii
GÖRSEL LİSTESİ	x

BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

1.1. Araştırma Konusu.....	1
1.2. Araştırmanın Amacı	1
1.3. Araştırma Konusuyla İlgili Kuramsal Çerçeve ve Konuyla İlgili Belli Başlı Araştırmalar.....	1
1.4. Araştırmanın Önemi	2

İKİNCİ BÖLÜM KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ LİTERATÜR

2.1. Türk Mutfak Kültürü	4
2.2. Konya İlinin Tarihi Özellikleri.....	5
2.3. Konya İlinin Coğrafi Özellikleri	6
2.4. Konya İlinin Mutfak Kültürü	6
2.5. Karapınar İlçesinin Tarihi Özellikleri	6
2.6. Karapınar Kıtık Dönemleri.....	8
2.7. Karapınar İlçesinin Coğrafi Özellikleri	9
2.8. Karapınar İlçesinin Mutfak Kültürü	12
2.9. Karapınar İlçesinde Sosyal Hayatta Kullanılan Sözcükler ve Anlamı	15
2.10. Karapınar'da Kullanılan Deyimler ve Anlamları	18
2.11. Dualar ve Beddualar	19
2.12. Şiirler.....	19

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli (Deseni)	21
3.2. Evren ve Örneklem	21
3.3. Veri Toplama Araçları	21
3.4. Veri Analizi.....	22

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Demografik Bulgulara İlişkin Değerlendirme.....	23
4.2. Karapınar Sofra Adabı Hakkında Bildiklerinizi Paylaşıyor mısınız? Sorusuna	24
4.3. Karapınar'a Ait Bildiğiniz Geleneksel Yemekler Var mı? Sorusuna	25
4.4. Karapınar'da Kullanılan Mutfak Alet, Ekipmanları Nelerdir? Sorusuna.....	36
4.5. Özel Günlerde (Doğum, Kız İsteme, Kandiller, Bayramlarda, Ölüm, Evlilik, Dini ve Resmi Günler vb.) Yaptığınız veya Yapıldığını Bildiğiniz Yemekler Var mı? Varsa Bu Yemekler Nelerdir? Sorusuna	37
4.6. Karapınar Mutfağına Ait Unutulduğunu Düşündüğünüz Yemekler Var mı? Bunlar Nelerdir? Sorusuna	52
4.7. Karapınar'a Özgü Kış Hazırlıkları Var mı? Nasıl Muhafaza Edilir? Sorusuna	56
4.8. Bölgede Yetişen Yenilebilir Otlar Nelerdir? Sorusuna	59
4.9. Karapınar Mutfağına Ait Geleneksel Yemekler İle İlgili Herhangi Bir Ticari Satış Var mı? Sorusuna	61
4.10. Karapınar Mutfağına Ait Yemekleri Tatmak İçin Dışarıdan Gelen Yerli veya Yabancı Turistler Var mı? Sorusuna	62
4.11. Karapınar Mutfağına Ait Yiyecek ve İçeceklerin Sunulduğu Festival Var mı? Varsa Bu Festivaller Nelerdir? Sorusuna	62
4.12. Karapınar Mutfağı Turizme Kazandırılabilir mi? Nasıl? Sorusuna.....	63
4.13. Bölgeye Gelecek Yerli veya Yabancı Turistleri Ziyaret Edebileceği Yerler Nerelerdir? Buralara Nasıl Gidilebilir? Sorusuna	64
4.14. İlçeye Gelen Bir Ziyaretçinin Mutlaka Yemesi Gereken Ürünler Nelerdir? Gelen Turistlerin Yanında Götürebilecekleri Ürünler Var mıdır? Sorusuna	64
4.15. Karapınar Mutfağına Ait Yemekleri Gelecek Nesillere Nasıl Aktarıyorsunuz? Gelecek Nesillere Aktarılması İçin Neler Yapılabilir? Sorusuna	65
4.16. Karapınar'da Hazırlanan Çorbaların Reçetelendirilmesi.....	67
4.17. Karapınar'da Hazırlanan Yemeklerin Reçetelendirilmesi	70
4.19. Karapınar'da Tüketilen Tatlıların Reçetelendirilmesi	89
4.18. Karapınar'da Tüketilen İçeceklerin Reçetelendirilmesi	92
4.19. Karapınar'da Tüketilen Mezelerin Reçetelendirilmesi.....	93
4.20. Karapınar'da Yapılan Kışlık Hazırlıkların Reçetelendirilmesi	94
SONUÇ ve ÖNERİLER	99
KAYNAKÇA.....	104
EKLER	116
Ek-1 Görüşme Formu	116

ÇİZELGE LİSTESİ

Çizelge 2.1. Karapınar İlçesinde Sosyal Hayatta Kullanılan Sözcükler ve Anlamı..	15
Çizelge 2.2. Karapınar’da Kullanılan Deyimler ve Anlamı	18
Çizelge 2.3. Karapınar’da Kullanılan Dualar ve Beddualar	19
Çizelge 3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	23
Çizelge 4.1. Karapınar’ın Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri	54
Çizelge 4.2. Arabaşı Çorbası	67
Çizelge 4.3. Ayran Aşısı Çorbası	67
Çizelge 4.4. Bamya Çorbası	68
Çizelge 4.5. Hıraşı/Lohusa/Un/Meyane Çorbası	68
Çizelge 4.6. Kesme Aşısı Çorbası	69
Çizelge 4.7. Yayla Çorbası	69
Çizelge 4.8. Bide / Bıda Yemeği	70
Çizelge 4.9. Celacoş	70
Çizelge 4.10. Ciğerli Tost.....	71
Çizelge 4.11. Çakıldaklı Pilav	71
Çizelge 4.12. Çiğleme	71
Çizelge 4.13. Çoban Kavurma.....	72
Çizelge 4.14. Dökme	72
Çizelge 4.15. Düğün Kebabı.....	73
Çizelge 4.16. Ekşili Kabak Yemeği.....	73
Çizelge 4.17. Erik Kuruşu	73
Çizelge 4.18. Erişte Pilavı	74
Çizelge 4.19. Etli Aşure.....	74
Çizelge 4.20. Ev Makarnası.....	75
Çizelge 4.21. Gabartma (Tava Çöreği).....	75
Çizelge 4.22. Gök Domates Pişmesi	76
Çizelge 4.23. Ham Pişmesi.....	76
Çizelge 4.24. İççil Aşısı	77
Çizelge 4.25. Kabak Kuruşu.....	77
Çizelge 4.26. Kakırdak Böreği	78
Çizelge 4.27. Karışık Kuru	78
Çizelge 4.28. Kayıslı Yahni.....	79
Çizelge 4.29. Kırpıtma.....	79
Çizelge 4.30. Köşeler.....	80
Çizelge 4.31. Kuyruk Yağlı Yaprak Sarması	81
Çizelge 4.32. Mıkla /Mıhla / Mülükü	82
Çizelge 4.33. Pancar Yaprağı	82
Çizelge 4.34. Pancar Yemeği	83
Çizelge 4.35. Papara	84
Çizelge 4.36. Patlıcan Kuruşu	84

Çizelge 4.37. Semizotu Pişmesi	85
Çizelge 4.38. Sulu Pilav	85
Çizelge 4.39. Sütlü Gevrek.....	86
Çizelge 4.40. Tas Kebabı.....	86
Çizelge 4.41. Tirit.....	87
Çizelge 4.42. Tirit.....	87
Çizelge 4.43. Topalak	88
Çizelge 4.44. Yağlı Dügürçük	88
Çizelge 4.45. Galle Kabak Tatlısı.....	89
Çizelge 4.46. Kayısı Kızartması	89
Çizelge 4.47. Kaymaklı Pide	90
Çizelge 4.48. Kuymak	90
Çizelge 4.49. Pekmez Helvası	90
Çizelge 4.50. Susam Helvası	91
Çizelge 4.51. Şekerleme	91
Çizelge 4.52. Ayran	92
Çizelge 4.53. Elma Hoşafı.....	92
Çizelge 4.54. Kişniş Hoşafı	93
Çizelge 4.55. Sulu Cacık	93
Çizelge 4.56. Biber Kuruşu	94
Çizelge 4.57. Bulgur	94
Çizelge 4.58. Domates Kuruşu	95
Çizelge 4.59. Hırtlak Turşusu.....	95
Çizelge 4.60. Kuru Patlıcan.....	96
Çizelge 4.61. Salça	96
Çizelge 4.62. Tereyağı.....	97
Çizelge 4.63. Yeşil Fasulye Kuruşu	97
Çizelge 4.64. Yoğurt.....	98

GÖRSEL LİSTESİ

Görsel 4.1. Karapınar Soğuk Hava Deposuna Ait Görseller 59



KISALTMALAR DİZİNİ

K	: Katılımcı
M.Ö.	: Milattan önce
M.S.	: Milattan sonra
Vd.	: Ve diğçerleri
Ed.	: Editör
S.	: Sayfa



BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. Araştırma Konusu

Konya, Karapınar ilçesinde geçmişten günümüze var olmuş medeniyetlerin yemek kültürü ve çeşitliliğinin incelenmesinin yanı sıra bölgede yaşayan ve bölgenin kültürüne hâkim isimlerle görüşmeler yapılmıştır. Araştırmada mutfak kültürü, yemek ve kültür arasındaki ilişki, toplumların oluşturduğu yeme içme alışkanlıkları ve gelenekleri, Türk mutfak kültürü ve Konya-Karapınar mutfağı ele alınarak kapsamlı bir literatür çalışması yapılmıştır. Ayrıca gastronomik ürünler araştırılırken varsa hikâyelerinin neler olduğu da tespit edilmiştir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın temel amacı Konya ili, Karapınar ilçesindeki gastronomik değerlerin belirlenmesidir. Belirlenen gastronomik değerlerin tarifleri görüşme yapılan kişilerden alınmış, uygulanmış ve fotoğraflanarak sınıflandırılmıştır. Çalışma kapsamında Karapınar ilçesinde tüketilen ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin tespit edilip yeniden gün yüzüne çıkarılması hedeflenmiştir. Araştırmada elde edilen verilerin bölgenin hafızasını oluşturması ve yazılı kaynak haline getirilmesi amaçlanmıştır.

1.3. Araştırma Konusuyla İlgili Kuramsal Çerçeve ve Konuyla İlgili Belli Başlı Araştırmalar

Yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen gastronomi, yeni bir turizm türünün oluşmasını sağlamıştır. Türkiye, coğrafi konumu ve iklim çeşitliliği sayesinde tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bunun sonucunda oluşan kültürel etkileşimle de mutfak kültürünün çeşitlilik kazandığı söylenebilir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 40). Toplumlar birbirlerinin mutfak kültürlerinden etkilenebilmektedir. İnsanoğlunun eski dönemlerden itibaren yerleşim gösterdikleri Mezopotamya'da yemeğin ilk izlerine rastlanmaktadır. Tarihe bakıldığında Yunan mutfak kültürünün Mısır mutfak kültüründen, Mısır mutfak

kültürünün Anadolu mutfak kültüründen ve Japon mutfak kültürünün de Çin mutfak kültüründen etkilendiği anlaşılmaktadır (Ciğerim, 2001; Seçim, 2019: 123).

Yemek yeme eyleminin sadece fizyolojik bir gereksinim değil aynı zamanda psikoloji, ekonomi ve sosyo-kültürel faktörler gibi bilim dallarıyla da ilgili olduğu “gastronomi” terimi ile anlaşılmıştır (Mark, 1997: 343). Gastronomi kelimesinin kökenine bakıldığında gastro (mide) ve nomo (kural) sözcüklerinin birleşiminden oluşmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 355). Gastronomi kavramının tanımı Türk Dil Kurumunda iki şekilde açıklanmıştır: “Yemeği iyi yeme merakı” veya “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş, lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak ifade edilmektedir (Samancı, 2008: 93). Gastronomi turizmi bir bölgenin tarihini, kültürünü merak eden ve o yöreye özgü lezzetleri tatmak amacıyla seyahat eden turistlerin bulunduğu bir turizm şeklidir (Akbaba ve Kendirci, 2016: 115– 116).

1.4. Araştırmanın Önemi

Beslenme, insanların hayatını devam ettirmesinin yanı sıra insanları bir araya getirerek toplum kültürünün oluşmasını sağlamaktadır. Beslenmeyi sağlayan yiyecek içecek çeşitleri ve yeme-içme gelenekleriyle bu bağlamda gelişen inanışlar mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Mutfak kültürü sosyolojik bir kavram olmasına karşın mutfak kültürünün oluşmasında coğrafyanın etkisi de bulunmaktadır. Her milletin farklı bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu farklılığın nedeni bireylerin yaşadıkları coğrafyanın iklim şartları, gelenekleri, toplumun din ve inanışlarının koyduğu sınırlar olabilmektedir. Mutfak kültürünün gelişmesini sağlayan unsurlardan biri de bir coğrafyanın pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış olmasıdır.

Araştırma alanı zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Konya ilinin Karapınar ilçesi seçilmiştir. Karapınar ilçesi mutfak kültürüne dair literatürde yapılmış çok az sayıda çalışma bulunmaktadır. Dolayısıyla yeterli bilimsel saptama gerçekleştirilmediği için konunun araştırılması önem arz etmektedir. Karapınar’ın gastronomik değerlerinin belirlenmesi ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerinin saptanması bu bilgilerin gelecek kuşaklara aktarılması bakımından önem arz etmektedir. Çalışmanın sonucunda önerilerde bulunulması ve bu önerilerden turizm

işletmelerinin faydalı çıkarımlar yapabilecek olması, bu çalışmanın bir kaynak niteliğinde olacağını göstermektedir.



İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ LİTERATÜR

2.1. Türk Mutfak Kültürü

Farklı etnik unsurlara sahip birçok ulus, yüzyıllarca beraber yaşayarak mutfak kültürlerini birbirine aktarmış ve etkileşimde bulunmuştur. Bu etkileşim ve aktarım günümüzde önemli bir hale gelen gastronomi turizminin gelişimine katkı sunmuştur (Şen ve Silahşör, 2018: 417). Dünya mutfakları arasında Türk mutfağı, en zengin mutfaklar arasında gösterilmektedir (Cömert, 2014: 65). Türk mutfağının bu kadar gelişmiş olmasının temel sebepleri arasında; Türklerin farklı coğrafyalarda ve farklı birçok kimlik ile bir arada yaşaması gösterilebilir (Arman ve Selvi, 2011: 585-586). Türklerin dünya mutfağına kazandırmış olduğu ürünler arasında, pastırma, sucuk ve kurutulmuş et sayılabilir (Bilgin ve Samancı, 2008: 18).

2.1.1. Türk Mutfak Kültürünün Geçiş Dönemleri

Türk mutfağının beş dönemselle süreci bulunmaktadır. Bunlar; Orta Asya Dönemi, Karahanlılar Dönemi, Selçuklu Dönemi, Osmanlı Dönemi ve Cumhuriyet Dönemidir (Kafesoğlu, 2004: 318-319). Bu süreçlerden birincisi İslamiyet öncesi Türk mutfak kültürü ile Orta Asya Türk mutfak kültürünün etkilerini taşıyan dönemdir. İslamiyet öncesi dönemde Türkler; Orta Asya, Kafkaslar, Kuzey Karadeniz ve Macaristan ovalarına uzanan alanlara yerleşmiştir. Atlı göçebe kültür de burada ortaya çıkmış ve gelişmiştir. İslamiyet öncesi dönemde Türklerin geçim kaynakları tarım ve hayvancılıktır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014). Hayvancılık nedeniyle at, koyun ve keçi eti tüketimi yaygındır (Kaplan ve Arıhan, 2017).

Karahanlılar ile Selçuklu Devleti arasında olan Türk mutfağının ikinci döneminde, Arap ve Fars kültürüyle iletişime geçen Türkler, Arap ve Fars mutfak kültüründen etkilenmiştir. Arapça ve Farsça sözcüklerle Türk mutfağına özgü pek çok yemeğe isim verilmiştir. Örnek vermek gerekirse, tandırda susuz pişirilen bir yemek için Farsçadan Türkçeye giren “Biryan” sözcüğü kullanılmıştır (İyiyol, 2010: 470).

Selçuklu Devleti ile başlayarak Osmanlı Devleti'ne kadar olan zamanı kapsayan süreç ise Türk mutfağının üçüncü dönemidir. Selçuklu mutfağında un, yağ ve et tüketimi oldukça yaygındır (Gülay ve Korzay, 1987: 103). Selçuklu Döneminde yemek tüketimi kuşluk ve zevale (akşam) olmak üzere iki öğünden oluşmuştur. Kuşluk sabah ile öğle zamanı arasında yapılan bir öğün olup tok tutan yiyecekler yenirdi. Zevale adı verilen öğünde hamur işi tüketimi ağırlıklıdır. Bu öğünde severek tüketilen yemeklerden biri yoğurtlu ve etli olarak yapılan mantıdır (Tezcan, 1997: 141). Selçuklu mutfağında sebze yemekleri çok tercih edilmemiştir. Bu dönemde kuzu, erkeç, tavuk, at, kuş ve balık eti tüketimi yaygındır (Güler, 2010: 25).

Dördüncü dönem Osmanlı Devleti zamanındaki Türk mutfağı ise Saray mutfağı ve Halk mutfağı olarak ayrılmıştır. Saray mutfağı, padişah ve ailesi için hazırlanmış gösterişli sofralar olup, 1200'e yakın aşçı kadrosu ile yalnızca saray çevresinin değil, saraya gelen misafirlerin yemek yeme ihtiyaçlarını da karşılamıştır (Yılmaz, 2002: 53).

Beşinci dönem olan Cumhuriyet Döneminde halk, kahveyi bulamamış ve nohut kahvesi ile süpürge saplarındaki tohumlardan kahve yapmıştır. Ancak insanlar bu süreçte çaya alışmış ve çay kahvenin yerini almıştır. Bu dönemin en önemli gelişmelerinden biri yemek eğitiminin devlet tarafından verilmeye başlamasıdır. Meslek liselerinde aşçı ve öğretmen yetiştirilmiştir. Buradan mezun olan genç kızlar, aşçılar kadar iyi bir eğitim alıyor, fakat aşçı değil meslek liselerinde öğretmen oluyorlardı (<https://www.turkishcuisine.com>, 2022). Bu dönemde tüketilen yemekler arasında Hasanpaşa köftesi, örgülü pilav, Sultan Reşat pilavı ve saray böreğinin olduğu bilinmektedir (Halıcı, 2009: 15).

2.2. Konya İlinin Tarihi Özellikleri

Konya, Çatalhöyük ve Selçuklu döneminin yanı sıra Hıristiyanlık tarihi için de önemlidir. Konya'nın ismi İncil'de Iconium olarak geçmektedir (Berk, 2014: 179). Yerleşik hayata geçişin bir kanıtı olan Çatalhöyük Neolitik Antik Kenti, Konya'nın Çumra ilçesi sınırlarında yer almaktadır. Konya şehir merkezine çok yakın konumda olan Sille ve çevresinde; Bizanslılar, Hititler, Selçuklular, Frigler, Osmanlılar ve Karamanoğulları hüküm sürmüştür (Tapur, 2009: 29).

2.3. Konya İlinin Coğrafi Özellikleri

Yüzölçümü 39.000 km² olan Konya, yüzölçümü bakımından Türkiye'nin en geniş şehridir. Konya, Orta Anadolu yaylası üzerinde bulunmakta ve Antalya, Ankara, Aksaray, Karaman, Niğde, Mersin, Afyon, Eskişehir ve Isparta şehirleri ile komşudur. Konya'nın otuz bir ilçesi bulunmaktadır. Büyük ilçeleri Ereğli, Akşehir ve Beyşehir'dir (<https://tr.wikipedia.org/wiki/Konya>, 2024). Konya'nın nüfusu 2023 sonu itibarıyla 2.320.241'dir (<https://data.tuik.gov.tr/Kategori/Nüfus-ve-Demografi>, 2024).

2.4. Konya İlinin Mutfak Kültürü

Konya ilinin yöresel yemeklerinin ana malzemesi et ve tahıldır. Yemeklerde sık kullanılan diğer ürünler; tarhun, süzme yoğurt, ince bulgur (düğü), reyhan ve kadifedir. Konya'nın meşhur fırın kebabı, özel fırınlarda kalaylı bakır leğenler içinde pişirilmektedir. Aynı şekilde pişirilen etliekmek ve peynirli börek de Konya'nın diğer lezzetlerindedir (Büyükşalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz, 2016: 167).

Konya'nın yöresel lezzetlerinin başında etliekmek, küflü peynirli börek, iki bıçak arasında kesilerek hazırlanan bıçakarası, peynirli börek ve Mevlâna böreği gelmektedir. Etliekmek türevi yiyecekler Türkiye'de birçok ilde yapılıyor olsa da Konya etliekmeği dünyada ve Türkiye'de özgün bir lezzet olarak kabul görmüştür. Bunun nedeni Konya'da fırıncılığın eski tarihlerden beri yapılıyor olması ve usta çırak ilişkisinin günümüzde de sürdürülüyor olmasıdır (Seçim, 2019: 206). Konya mutfağında sebze yemekleri pek tercih edilmemektedir. Konya mutfağına ait fazla sayıda yemek olsa da meze, salata ve zeytinyağlı sebze yemeği bu bölgede çok fazla tüketilmemektedir. Bu durumun temel sebebi bölgede tahıl tarımı ve hayvancılık yapılıyor olmasıdır (Seçim ve Akyol, 2022: 190).

2.5. Karapınar İlçesinin Tarihi Özellikleri

Karapınar ilçesi için 15. yüzyıldan günümüze farklı birçok isim kullanılmıştır. Yörenin geçmişte bilinen isimlerinden biri Pınar'dır. Halk arasında, bölgenin yakınlarında bir pınar bulunduğu için Karapınar adının da kullanıldığı bilinmektedir (Selcen, 1922: 100). Karapınar'ın 16. yy. başlarında "Kırkpınar" olarak

isimlendirildiği kaynaklardan anlaşılmaktadır. Yavuz Sultan Selimin 1514 senesinde gerçekleştirmiş olduğu Çaldıran Seferinde, Haydar Çelebi ordunun kaldıkları yerleri belirlerken Karapınar'ın bulunduğu bölgeyi Kırkpınar olarak göstermiştir (Çelebi, 1971: 65).

Karapınar M.Ö. 3000-2000 senelerinde Hyde kasabası üzerinde kurulmuş ve Hititler tarafından yerleşim yeri olarak seçilmiştir. M.S. 832'de 7. Abbasi halifesi olan Abdullah Memun, Konya, Karapınar, Ereğli ve Karacadağ köylerinin gelirlerini Medine Vakfı olarak bir çeşit vergiye bağlamıştır. (Bu vergi Osmanlılar, Selçuklular ve Karamanoğulları zamanında da verilir. Fakat II. Abdülhamit devrinde son bulmuştur). 1514 senesinde Karapınar bölgesinde ikamet eden halk, eşkıyaların yaptıkları soygunlardan ve eşkıyaların zulmünden dolayı Karacadağ eteklerine yerleşmiştir. II. Selim, Konya valisi olduğu dönemde Selimiye Külliyesini yaptırmıştır (Gündüz, 1994: 12). Selimiye Külliyesinin projesini tasarlayan ve yapan kişi ise Mimar Sinan'dır (Eyice, 1965: 131). Karapınar, Osmanlı ordularının doğu seferlerinde konaklama merkezi olmuştur. Karapınar'a Yavuz Sultan Selim zamanında sultanlar şehri manasına gelen "Sultaniye" adı verilmiştir. Bunun sebebi ise Karapınar'da II. Selim'in eserlerinin görülmesidir (Gündüz, 1994: 12). Sultaniye, 1868 senesinde Konya iline bağlı ilçe unvanını kazanmış ve 1882 tarihinde Belediye Teşkilatı kurulmuştur. 1934 senesinde ise Sultaniye ismi değiştirilerek ilçeye Karapınar adı verilmiştir (<https://konyakultur.gov.tr/>, 2024).

Karapınar, Konya Ovasında bulunan, su sorununun çok fazla yaşandığı bir bölgede bulunmaktadır. Bu sorun nedeniyle Selçukluların bu bölge üzerinde bir yapılanmaya gitmedikleri bilinmektedir. Anadolu Selçuklu Devletinin başkenti olan Konya'yı ticari öneme sahip yerlere bağlamak amacıyla çok sayıda kervansaray ve yol yapılmıştır (Özergin, 1965: 141).

Karapınar ilçesinde birçok tarihi ve turistik eser bulunmaktadır. Bunların başında Sultan Selim Külliyesi, Yağmapınar Camii ve Reşadiye Camii gelmektedir. Valide Sultan Hamamı, Selimiye Şadırvanı, Çarşı Çeşmesi, Koca Çeşme (Taşçeşme), Ağa Çeşmesi (Çetmi çeşmesi), Apak çeşmesi, Hacı İsa Çeşmesi ve Millet Çeşmesi Osmanlı dönemine ait eserlerdir (Yalçın, 2022: 3).

Karapınar bölge halkı ekoturizm etkinliklerine katılım göstermeye istekli bir yapıya sahiptir. Ayrıca dünyanın en önemli krater göllerinden biri olan Meke Gölüne sahip olması, Obruk yaylasının bulunması, bozulmamış bölgelerin bulunması, yeraltı şehirleri ve mağaralar, tarihi öneme sahip höyükler ve ilçenin tarihinin M.Ö. 3000-2000 senelerine kadar dayanıyor olması bölgenin tanınırlığı için çalışmaların artırılmasını daha önemli hale getirmektedir (Önder ve Polat, 2004). Aynı zamanda ilçe sahip olduğu sanayi tesisleri ile ön plana çıkmaktadır.

2.6. Karapınar Kıtık Dönemleri

Karapınar ve çevresinde 18. yüzyıldan beri dönem dönem (10-20 senede bir) kuraklıklar meydana gelmiştir. Bu kıtlık yıllarında Karapınar'ı en çok etkileyen "Koca Doksan" kıtlığıdır. 1873 senesinde ortaya çıkan kıtlık döneminde hiç yağmur yağmamış, meralarda ot yeşermemiş ekinler hiç bitmemiştir. Kış erken gelmiş ve çok fazla kar yağışı nedeniyle halkın elinde un ve yem yapacak ham madde kalmamıştır. Bu nedenle buğday ve arpa fiyatları yükselmiştir. Koyunlar öldüğü ya da başka yerlere götürüldüğü için, sadeyağın da fiyatı yükselmiştir. Koca Doksan kıtlığında bazı aileler geçim sıkıntısından dolayı civar ilçe ve köylere çocuklarını çalışmaya göndermiştir. Üç sene süren Koca Doksan kıtlığı ekonomik ve sosyal yaşamı olumsuz etkilemiş ayrıca ellerinde malı olup fahiş fiyata satan birkaç zengin ailenin doğmasına sebep olmuştur. Karapınar'da yaşanan 1929 ve 1959 kıtlıkları da ekonomik yaşamı olumsuz etkilemiştir (Zengin, 2012: 27).

Osmanlı arşiv belgeleri incelendiğinde, 1916 senesinde Osmanlı Ordusu Başkomutanlığından İçişleri Bakanlığı'na gönderilen bir yazıda, Karapınar ve Bozkır bölgesinin kıtlık döneminde olduğu, insanların sağlık durumunun iyi olmadığı bildirilmiştir. Bu yazı şu şekildedir:

BOA, DH.EUM.5.Şb, 29 / 29 Sultaniye

"Osmanlı Ordusu Başkomutanlığından, İçişleri Bakanlığı'na,

İstanbul'daki Amerika Elçiliği Dışişleri Bakanlığı'na bir yazı göndermiştir. Bu yazıda Konya Vilayeti dahilindeki Sultaniye [Karapınar] ve Bozkır'da ikamet

ettirilen düşman devlet vatandaşlarının, Koçhisar'da bulunanlar kadar kötü sağlık şartları altında yaşadıkları, bu iki yerin her birinde ikamet ettirilenler arasında bir miktar ölümler meydana geldiği, Sultaniye 'de [Karapınar] sıtma ve kanlı basur salgını olduğu, yeterli miktarda gıda tedarikinin bile mümkün olmadığı ve Bozkır'da tutuklu bulunan 82 kişinin yiyecek konusunda zorluklar içinde bulunduğu anlatılmaktadır. Durumu araştırınız.”

[İmza] Başkomutan Vekili Enver Paşa

19 Ekim 1916

(Eroğlu, Babuçoğlu ve Tigin, 2013: 239).

2.7. Karapınar İlçesinin Coğrafi Özellikleri

Karapınar, Konya iline bağlı bir ilçedir. Doğuda; Ereğli, Emirgazi, güneyde; Ayrancı, Karaman ve Çumra, batıda; Konya, kuzeyde; Aksaray ile çevrilidir. Karapınar “Sultaniye” ovası içinde yer almaktadır. Karapınar’ın Karacadağ, Üzecek, Ketirler, Osmancık dağları, Karapınar (Sultaniye) ve Hotamış ovaları olup, Sultaniye, Okyayla ve Hotamış bataklıkları bulunmaktadır (Gündüz, 1994: 12).

Karapınar yazın sıcak ve kurak, kışın ise soğuk ve kar yağışlı bir iklime sahiptir. Türkiye’nin en az yağış alan bölgelerinden biri olan Karapınar’ın senelik ortalama yağış miktarı 280 mm’dir. Kurak bir iklimi olmasından dolayı çoğu bir senelik olan kısa boylu step bitkilerden oluşmuştur. Bu bölgede daimî akarsu bulunmamaktadır. Fakat yağış alan zamanlarda akan sonrasında kuruyan kısa boylu geçici dereler bulunmaktadır (Buldur, 2001).

Karapınar ilçesinde bulunan Meke Krater Gölü, Selimiye Külliyesi, antik bir şehir kalıntısını içeren Çıralı Göl, Meyil Gölü ile Acıgöl önemli yerler arasında gösterilebilir (<http://www.konya.gov.tr/karapinar>, 2023). Acıgöl, Karacadağ’ın güneydoğu kenarında volkanik alanda patlama ile oluşan bir çukurda oluşmuştur. Göl kıyıları fazlasıyla diktir. Acıgöl’ün denizden yüksekliği 988 metre, alanı 400 hektar olup elips şeklindedir. Genişliği 1250-1750 metredir. Göl magnezyum sülfat içerdiğinden suları acı ve tuzludur. Bu sebeple mikroskobik dahi olsa hiçbir canlı yaşayamamaktadır (<https://tr.wikipedia.org/wiki/>, 2022). Çıralı Gölü bir obruk

gölüdür ve yüzölçümü 17.500 metrekaredir. Şehir merkezine uzaklığı 31 kilometredir. Gölün suyu tatlıdır. Gölde birçok balık ve su canlısı yaşamaktadır. Meke Gölünün ilçe merkezine uzaklığı 8 kilometredir. Çift patlama ile oluşan gölün ortasında Meke denilen ve şiddetli yağmurları dahi emebilen volkanik bir tepe bulunmaktadır. Geçmişte volkan küllerinin sönmesiyle oluşan bu tepenin yanında üç tepe daha bulunmaktadır. Meyil Gölünün ise şehre uzaklığı 35 kilometredir. Gölün suyu tatlı olduğundan balık, su yılanı, kurbağa vb. canlılar yaşayabilmektedir (Yalçın, 2022: 4).

Karapınar ilçesinin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır (Buldur, 2001). Karapınar'da buğday, mısır ve yonca üretiminde Türkiye'nin en kaliteli ve yüksek proteinli ürünleri yetiştirilmektedir. Et ve süt kalitesiyle de Balıkesir ve Afyon gibi iddialı bölgeleri de geride bırakmıştır. 2020 yılı sonu itibariyle 180.000 ton süt üretimi gerçekleşirken, 90.000 adet büyükbaş, 410.000 adet küçükbaş olmak üzere toplam 500.000 adet hayvan varlığına ulaşılmıştır (Yalçın, 2022: 5).

Karapınar'da, 1950-1960'lı senelerdeki koyunculuk incelendiği zaman toprak, iklim, su, beslenme gibi etkenlerin yanı sıra çobanın da önem arz ettiği görülmektedir. Çobana yardım etmekle görevli, çobanlığa yeni başlayan gençlere "çona" ya da "çeltek" adı verilmektedir. Çobanlara ait bir eşek bulunmaktadır. Erkek eşek sürüde durmayacağından dişi eşek tercih edilmektedir. Ayrıca sürü çobanlarının 5-6 adet köpeği bulunur. Çoban köpeği olacak köpek yavruları özel olarak seçilmektedir. İnsanlarla bağ kurabilen köpekler "yallı" olur. Köpekler; et, süt, peynir suyu, yağ suları ve arpa unu karışımıyla hazırlanan "köpek yalı" adı verilen yiyecek ile beslenmektedir. Çobanlar giysilerinin üzerine soğuk ve sıcaktan korunmak amacıyla "kepenek" giymektedir (Özbil, 2011: 101). Altı koyun derisinden yapılmış olanlara "arabacı kürkü", dokuz deriden yapılanlarına ise "okçuoğlu kürkü" adı verilmektedir. Kepenek ise kiyik tülü ve keçeden yapılmaktadır. 150 günlük koyun gebeliğinin 100. gününde çocuklar ve çobanlar bir şenlik düzenlemektedir. Bu şenliğe ise "saya" ismi verilmektedir. 150 gün sonunda kuzulamaya başlayan koyunların yavrularıyla birleştirilmesine "emiştirme" denilmektedir. Havalarda ısınmasıyla koyun kirkımı yapılmaktadır. Koyun

kırcımcıları koyunu uygun bir şekilde yere yatırıp, kırcım ipi (göl bağı) ile ayağından bağlamaktadır. Koyun otuz dakikadan fazla bir süre bekletilirse ölebilir. Buna ise “kırklık basması” denilmektedir. Koyunların su gereksinimini karşılama amacıyla ağulların yanında açılan kuyulara “aylan kuyusu” adı verilmektedir. Suvat vakti ise koyunların kırdan geldikten sonra sulandıkları zamana denilir. Koyun sürülerine haftada bir ya da on günde bir “karınca başı tuz” verilmektedir. Karınca başı tuz, iri, yemeklik tuzlardır. Koyunlar kesilince tuluk çıkarılmaktadır. Peynir basılma amacıyla çıkarılan tuluklar öncelikle tuzlanır ve bakımı yapılır. Koyunların sağılması için bağlanan ipe “koşan” denilir. Kuzuların annelerinden tamamen ayrılması “sütten kesmek” olarak adlandırılır. Süt sağımı dönemi boyunca sütün süt ürünlerine dönüştürülmesi işlemi “katık almak” olarak ifade edilmektedir. Peynir, yoğurt ve çiğ suyu (kaymak, yağ yapıldıktan sonra kalan su) gibi süt ürünlerinin tamamına “katık” denilmektedir. Kaymaktan yağ yapılırken çiğ suyu sütü çıkarılmaktadır. Çıkan çiğ suyu sütünden ise çiğ suyu peyniri yapılmaktadır. Çıkan yağa da çörek otu ile tuz karıştırılmaktadır. Hazırlanan yağa, şeytan karışması denilerek beyaz bir taş katılmaktadır. Bu taşa ise bereket taşı adı verilmektedir. Tereyağının her türü “sadeyağı” olarak adlandırılmaktadır. Sağmal (süt) koyunlardan doğum sonrası alınan süte ağız denilmektedir. Ağız biraz süt ilave edilerek kaynatılmaktadır. Sürü sahipleri bu sütü yakınlarına göndermektedir. Bu geleneğe ise “ağız göndermesi” adı verilmektedir. Sonbahar mevsiminde koyunlardan sağılan bir günlük süt pişirildikten sonra bir leğene dökülüp üzeri bir bez ile örtülmektedir. Bu şekilde üç gün bekletildikten sonra süt üzerinde kalın bir kaymak tabakası oluşmaktadır. Sahanlara alındıktan sonra üzerine toz şeker ilave edilerek yenilmektedir. Böyle elde edilen kaymağa “bastırma kaymak”, “koyma kaymak” ya da “köpürtme kaymak” adı verilmektedir. Karapınar da hazırlanan süt ürünlerinin tamamının muhafazası bastıraklarda sağlanmaktadır. Günümüzde teknoloji de devreye girdiğinden koyunculüğün tamamen bu şekilde yapıldığı söylenemez (Zengin, 2012: 47).

İnsan gıdası olarak tüketilebilecek ve ekonomik değere sahip her tür hayvansal ya da bitkisel ürünün besleme, bakım, koruma, yetiştirme ve mekanizasyon etkinlikleri ile balıkçılık faaliyetlerinin tamamına tarım denilmektedir (<https://tr.wikipedia.org>, 2023).

Geçmişte eşyaların taşınması için ilk olarak insan gücü kullanılmış sonrasında ise hayvanlar kullanılmıştır. Bunun için uzun yolculuğa dayanacak hayvanlar seçilmiştir. Bunların başında ise karayolu nakliyeciliğinde deve tercih edilmiştir. Geçmişte devecilik yapan bölgelerden biri de Karapınar'dır. Karapınar devecileri genellikle Koçhisar-Silifke arasında tuz nakliyesi yapmıştır. Meke Tuzlası 1948 senesine kadar işletilmiştir ve buradan çıkarılan tuz develerle nakledilmiştir. Devecilik özel bir meslek dalıdır. Develerin tahaffuzu amacıyla develik adı verilen yerler yapılmıştır. Develerin rahat bir şekilde girip çıkmaları için develiğin kapısı geniş ve yüksektir. Düğün ve nişan gibi büyük işe girişenlere “bir develik kapısı açtık” cümlesi kullanılmaktadır (Zengin, 2012: 37).

Karapınar'da rüzgâr güneyden esmektedir ve bazen rüzgâr saatte 120 km hıza ulaşmaktadır. Kuru esen bu rüzgârlar oldukça zararlıdır (Çelebi, 1971: 36). Karapınar bölgesinde toprak aşırı tuzlanma özelliğindedir. Karapınar rüzgâr erozyonu ve toprak yönetiminin yetersiz olması sebebiyle 1950'li yıllarda sürekli gelişen bir çöl haline gelmiştir (Desire, 2005: 163-166). 1959 yılında Karapınar'ın bu durumdan kurtarılması amacıyla Türk mühendisler tarafından bir proje başlatılmıştır. Öncelikle 160 bin dekar alan çitlerle çevrilmiştir. 30 bin dekarlık alan Türk Silahlı Kuvvetlerine verilmiştir. 130 bin dekarlık alanda ise öncelikle rüzgârın hızını kesmek amacıyla kamışlar ile perdeleme yapılmıştır. Perdelerin arası ise otlandırılmıştır. Sonrasında toprak hareketlerini tamamen durdurucu ve uzun süre kalıcı tedbir olan ağaçlandırma çalışmalarına geçilmiştir. Böylece rüzgâr erozyonu önlemiştir. Dolayısıyla çölleşmenin önüne geçilmiştir (<https://www.trthaber.com>, 2022).

2.8. Karapınar İlçesinin Mutfak Kültürü

Bir toplumun maddi ve manevi değerlerinin tamamı kültür olarak isimlendirilmektedir. Kültür, insanların temel ihtiyacı olan yeme-içme alışkanlıklarına da etki etmiştir. Bu da yemek kültürünü oluşturmaktadır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011: 433-435). Mutfak kültürü; beslenmeyi sağlayan yiyecek-içecek türlerinin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması, tüketilmesi, toplumun yeme-içme alışkanlıkları, tarihsel gelişimi ve ekonomik durumu gibi nedenlere göre şekillenmiş yemek kültürünü kapsamaktadır (Uzel, 2018: 38). Göçebe yaşam tarzına sahip olan

Türkler, pek çok mutfak kültüründen etkilenmiştir (Bilgin ve Samancı, 2008: 18). Bir bölgenin coğrafi yapısı, iklimi ve tarımsal ürünleri, o bölgenin mutfak kültürünün oluşmasına etki etmektedir. Bir bölgenin, kendine özgü lezzetlerinin nesilden nesile aktarılmasıyla yöresel lezzetler oluşmaktadır. Bir yörenin kendine has yemeklerinin olması, o yöreye olan turizm hareketlerinde canlılık sağlamaktadır (Işıldar, 2016: 55).

Konya ilinin Karapınar ilçesinin kendine özgü pek çok yiyeceği mevcuttur. Karapınar mutfağında ağırlıklı olarak sebze-et karışımı yemekler, süt ve süt ürünleri ile hamur işi tercih edilmektedir. Kahvaltıda “topak” adı verilen mayalı ekmeğe, deri peyniri, kaymak ve diğer süt ürünleri sıklıkla tüketilen yiyecekler arasındadır (Yaman, 2009: 88). Erkoyuncu (2006) yapmış olduğu bir çalışmada, geçmişte Karapınar’da yaşayan insanların kahvaltıda en çok tüketilen besinlerden birinin pilav olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Karapınar yöresel çorbaları miyaneli çorba, tavuk çorbası ve yoğurt çorbasıdır. Kebap olarak; düğün kebabı, saç kebabı ve kuzu kızartması meşhurdur. Börek çeşitlerinden en çok tüketilenler; peynir böreği, saç böreği, etli börek, su böreği ve ıspanak böreğidir. Karapınar yöresine özgü yemekler arasında; kayısı yahnisi, kesme (hamur aşısı), arabaşı, bamya, yaprak sarması, bulgur pilavı, mıkla (mihla) ve çılıbır gösterilmektedir. Yörenin bilinen tatlıları ise; baklava, kıvrım, kuymak, sütlaç ve şekerlemedir. Bölgeye has çerezler; kavurma, kavut, düğürcük, ütme ve bulgurdur. Kavurma; buğday ve bulgurdan yapılmaktadır (Gündüz, 1994: 341).

Karapınar’ın yöresel lezzetleri arasında, kaymaklı pancar yapraklı sac böreği, kızılca böreği, soğannama, sütlü asma yaprağı sarması, südürme, keşkef, doğramaç, köremez, öfelemeç ve uyutma tatlısı bulunmaktadır. Kaymaklı pancar yapraklı sac böreği, yufkanın yarısına kaymak ve pancar yaprağı eklenerek kapatılıp sac üzerinde pişirilmesiyle hazırlanan bir börek çeşididir. Soğannama; soğan, yumurta ve yufka ile yapılan bir yemektir. Südürmeç, yufkanın arasına sünen peynir katılıp, yağ sürüldükten sonra dürülerek yenilmektedir. Keşkaf (keşkek) dövme, kemikli et ve kuyruk yağı ile hazırlanmaktadır. Koyun sütünün pişirildikten sonra yoğurt ile

karıştırılmasıyla hazırlanan yiyeceğe “köremez” denilmektedir. Öfelemeç, ufalanmış yufka, tuluk peyniri ve soğan karışımına, az miktarda su eklendikten sonra karıştırılıp sıkılmasıyla hazırlanmaktadır. Daha çok yaz mevsiminde öğle vakitlerinde yemek olmadığı zamanlarda karpuz ve kavun ile beraber tüketilmektedir. Uyutma tatlısı incirin sıcak sütle ezilerek mayalandırılmasıyla (yoğurt gibi) hazırlanmaktadır (Erkoyuncu, 2006).

Karapınar bölgesinde en fazla tüketilen ekmek çeşitleri, topak (mayalı ekmek), yufka ekmek, kepekli ekmek ve çörektir. Genellikle ekmekler sacda pişirilmektedir (Yaman, 2009: 95).

Karapınar ilçesindeki yenilebilir otlar, mantarlar arasında ise yemlik otu ve domalan mantarı olduğu bilinmektedir. Yemlik ve domalanın yemeği yapılmaktadır. Ot ile yapılan yemekler, süt ve yumurta ile hazırlanmaktadır (Erkoyuncu, 2006: 147).

Geçmişte Karapınar bölgesinde, lohusa kadınlara hoş ve süt verilirdi. Hoş, ekmeğin doğranıp su ile pişirildikten sonra üzerine sadeyağ, karabiber ve pul biber ilave edilmesiyle hazırlanan bir yiyecektir. Günümüzde, un çorbası, pirinç çorbası, süt, tereyağlı yumurta ve kuymak verilmektedir (Erkoyuncu, 2006: 138). Anne sütünün artması amacıyla yapılan yemekler ise ciğer kavurması ve yoğurt çorbasıdır (Yaman, 2009: 89).

“Arife kömbesi” Ramazan Bayramı’nda arife gününde yapılmaktadır. Kömbe, sert yapılan hamurun açılıp, sacda yağlanarak pişiminden sonra üzerine çörek otu atılması ile hazırlanmaktadır. Üzerinin kızarması için pişirmeden önce yoğurt ve süt karışımı sürülmektedir (Erkoyuncu, 2006: 140).

Karapınar ilçesinde, nişan törenine giderken, damadın kız tarafına hazırladığı hediyeler arasında “ağız tatlılığı” denilen bir sandık lokum ve çeşitli şekerler bulunmaktadır. Erkek ya da kız tarafından biri hasta olduğunda geçmiş olsun ziyaretine gidilmektedir. Ziyarete giderken tavuk, çorba ve tatlı götürülmektedir. Kız evi, çamaşır yıkadığı zamanlarda, erkek tarafından kız evine yemek gönderilmektedir. Bu yemeğe ise geysi (giysi) ekmeği adı verilmektedir. Nişanlılık döneminde damat adayı ile babası bir yoldan geldiği zaman, kız evinden tavuklu pilav gelmektedir ve buna “yolluk” adı verilmektedir. Damat adayı yakın

arkadaşlarını evine davet etmektedir. Gelenlere birer mendil, kız evinden gelen baklavalar ve şerbet ikram edilmektedir. Şerbet sunulan tepsi ortaya konur ve tepsiye ilk olarak damat adayı altın ya da bilezik, diğer misafirler ise para atmaktadır. Toplanan para ve hediyeler sabah kız evine gönderilmektedir. Bu gelenek “baklava yeme” olarak bilinmektedir (Gündüz, 1994: 331-334).

2.9. Karapınar İlçesinde Sosyal Hayatta Kullanılan Sözcükler ve Anlamı

Çizelge 2.1. Karapınar İlçesinde Sosyal Hayatta Kullanılan Sözcükler ve Anlamı

Kullanılan sözcük	Anlamı	Kullanılan sözcük	Anlamı
Aarı	İtibaren K1... K40	Abdesane/Abdestlik	Tuvalet K1... K40
Abikat	Avukat K2, K7, K17, K36	Ağız	Sağmal koyunlardan doğum yaptıktan sonra sağılan ilk süt K2, K7, K36, K40
Aga	Abi K1...K40	Cazı	Sevilmeyen, fitneci, kötü huylu K36
Ağdı	Dengesi bozuldu K2, K3, K7, K36	Bıldır	Geçen sene K2
Ağız yanırlama	Söylenen sözü alaylı tekrarlamak K2, K4, K5, K7, K8, K17, K26, K36	Afili	Süslü K1...K40
Ağnamak	Anlamak K1... K40	Ağzı mangallı	Pipo içen kişi K36
Ahraz	Sağır veya dilsiz K36	Fadıl	Salak K2, K36
Aklı seklem	Aklı kıt K1...K40	Akıldane	Başkalarına akıl veren, çokbilmiş K2, K7
Al basması	Kâbus K2, K7, K36	Al avradı	Lohusa kadınların gördüğü karabasan K2, K36
Alabandacı	Yaygaracı	Bangınot	Kâğıt para
Alagırık	Köpek K7	Alamediya	Alır almaz K36
Alatata	Hızlıca, düzgün yapılmayan, üstünkörü K36	Dimağ	Hafıza K2, K4, K5, K7, K17, K23, K26, K34, K36

Çizelge 2.1. Karapınar İlçesinde Sosyal Hayatta Kullanılan Sözcükler ve Anlamı (devamı)

Kullanılan sözcük	Anlamı	Kullanılan sözcük	Anlamı
Alavere	Alışveriş K36	Alayşa	Laf taşıyan dedikoducu K2
Alekmelek	Karmakarışık K2, K3, K4, K7, K36	Başı boydak	Evli olmayan, bekar K2, K3, K5, K7, K17, K26, K36
Aleleşgare	Herkes tarafından görünür şekilde olan K7, K36	Alden	Akılsız / Zayıf ve çelimsiz K7
Anadan üryan	Çırlıçıplak K1... K40	Ürüsün	Örf, adet K2, K36
Annah	Eyvah K2, K7, K36	Allek	Zeki, açığız, hamarat / Düzenli, yalancı, döneç / Kurnaz / Korkak K2, K7, K17, K36
Anurlu	Kibirli K2	Apean	Beceriksiz, vurdumduymaz K2, K7
Aşıraşı	Aşure K1, K2, K34, K35, K36, K37, K38, K39	Aşane	Mutfak K1...K40
Azbız	Bir parça, biraz K1... K40	Atkı gapmak	Düğün eğlencesinde damadın kaşkolunu almaya çalışmak K2, K7, K17, K36
Babatça	Papatya K36	Ayvar	Entrikacı, hilebaz, yavaş iş gören, tembel K36
Bacak başı	Hayvan alım satımında tartmadan, adet üzerinden yapılan alışveriş K36, K40	Basma Pazen	Pamuklu, çok renkli, elbise kumaşı K2, K7, K34, K35, K36, K37, K38, K39, K36
Basdırma	Pastırma K1...K40	Ayranası K36	Ayran içine sarımsak ve kuru ekmek doğramak K1, K2, K3, K4, K5, K7, K36
Başı bağı	Nişanlı veya sözlü kimse K1... K40	Bastıranlı Kuyu	Üzerinde su çekme düzeni olan su kuyuları K1...K40
Bihya	Ahlaksız K2	Boğaz delisi	Çok yemek yiyen K1...K40
Cambul Cumbul	Yemeğin fazla sulu olması K2, K36	Sokum	Lokma K1...K40
Çapraz adam	Aksi kişi K2, K7, K36	Carı	Gözü açık, yetenekli, çabuk kavrayan K2, K7, K36
Çökertleme	Sütün kaymaklanması K7, K36	Bekmez	Pekmez K1...K40
Döğme	İnce bulgur, ceviz içi ve şeker karıştırılarak yapılan çerez K1...K40	Dökme kaymak	Büyük leğende pişen ve bekletilen sütün kalın kaymak tabakası K17, K36

Çizelge 2.1. Karapınar İlçesinde Sosyal Hayatta Kullanılan Sözcükler ve Anlamı (devamı)

Kullanılan sözcük	Anlamı	Kullanılan sözcük	Anlamı
Etlekmek	Kıymalı pide K1...K40	Çir	Erik, kayısı, üzüm kurusu K1, K2, K3, K4, K5, K7, K18, K21, K26, K30, K31, K33, K35, K36, K37, K38, K39, K40
Garbiyar	Karapınar K2, K3, K7, K17, K18, K19, K20, K23, K24, K25, K27, K29, K30, K31, K34, K35, K36, K37, K39, K40	Aşır ayı	Aşure pişirilen muharrem ayı K1... K40
Gög	Ham, olgunlaşmamış meyve veya ekin / Gökyüzü, mavi renk K1...K40	Gabartma	Tava çöreği K1, K2, K3, K4, K5, K7, K18, K21, K26, K30, K31, K33, K35, K36, K37, K38, K39, K40
Iska	Soğanın küçüğü, arpacık soğanı K,1, K2, K3, K5, K36	Bastırak	Katığın saklandığı yatırımlı yer K1...K40
İrlık	Sahur K36	İleğençe	Küçük leğen K36
Kös	Nadasa bırakılmış tarla K36	Kalın bozma	Çeyiz masrafları için kız babasına verilen para
Kösengi	Ocakta ateşi veya közü karıştırmaya yarayan demir çubuk K1, K2, K3, K7, K17, K23, K26, K34, K35, K36, K37, K38, K39	Mohucu	Çok yemek yiyen K2, K36
Madik atmak	Hile yapmak	Yüz görümlüğü	Damadın geline düğün günü verdiği hediye
Manca	Yemek K7, K36	Alma kakı	
Mayalı	Topak ekmek K1...K40	Alaganrı	Pişmemiş K2, K36
Porlanmak	Gıdanın küflenmesi K,1, K2, K3, K5, K7, K17, K23, K26, K34, K35, K36, K37, K38, K39, K40	Höşmerim	Kaymakla yapılan irmik ya da un helvası K1...K40
Sıkma sıkınmak	Küçük açılmış yufka içine bir şeyler koyup dürüm yapmak K1...K40	Sahan	Tabak K1...K40
Tatarböre	Mantı K1...K40	Guymak	Kaymaktan yapılan un tatlısı K36
Tatavi Pişmesi	Yarım kalmış yemek K36	Furma	Hurma K2, K36
Tatlık	Sofra bezi K1, K2, K17, K36	Çirli	Kayısı kurusu, kuru üzüm ve kaburga eti ile yapılmış sulu yemek K1, K2, K3, K4, K5, K7, K18, K21, K26, K30, K31, K33, K35, K36, K37, K38, K39, K40
Tomofil	Otomobil	Şerbet merasimi	Nişan töreni K36
Zülbiye	Ham karpuzdan yapılan yemek çeşidi K1...K40	Gaplama	Saç böreği K2, K7, K17, K36, K37

2.10. Karapınar’da Kullanılan Deyimler ve Anlamları

Çizelge 2.2. Karapınar’da Kullanılan Deyimler ve Anlamı

Kullanılan Deyim	Anlamı
Acı kuyuda kelik ıslatmak	Olmayacak işlere kalkışanlar için söylenir. K2, K7, K36
Ağzına kön gitmek	İşlerin ters gitmesi K2, K7, K36
Ağzında yarım mercimek ıslanmaz	Sır tutmayan K1...K40
Amma bir olmuş	Oh olmuş K2, K7, K36
Anafurcu kadın	Ailesine çok düşkün olan kadın K2, K3, K36
Anam bana kızım der amma benim hiç umudum yok	Ben başkalarının zannettiği gibi değilim K2, K36
At ile avrat yiğidin bahtına	Şans için söylenir K2, K36
Aviren kedisi gibi	Gözü açık olanlar için söylenir K2, K36
Bastırak dolamak	Bastırak içine konulan ürünleri sıcaktan korumak için etrafının kilim, kebe, çul, palaz gibi şeylerle sarılması K1...K40
Bastırak sekisi	Bastırak ürünlerinin konulduğu az yüksek yer K1...K40
Bastırak selesi	Bastıraktaki ürünleri hava alması ve zarar görmemesi için kamış ya da ince çubuktan örülen büyükçe sele K1...K40
Bastırma kaymak	Büyük leğenlerde pişen sütün bekletilerek üzerinde oluşan kaymak tabakasının şekerle yenmesi K1...K40
Baş dirmek	Düğün günü damada tören ve dua ile kıyafetlerinin giydirilmesi K2, K3, K5, K7, K18, K26, K29, K30, K34, K36, K38
Kafası saman dolu	Zekâsı kıt, akli yetmeyen K1...K40
Kanı bozuk	Kötülük yapan, ahlaksız K1...K40
Kepe neği sudan çıkaramamak	Borçtan kurtulamamak K2, K3, K5, K7, K17, K18, K26, K29, K30, K34, K36, K38
Köpek yalı	Et, peynir suyu, süt, arpa unu, yağ suyunun karışımıyla yapılan aş K2, K3, K5, K7, K17, K18, K26, K29, K30, K34, K36, K38
Kum şeytanı	Çevre halklar tarafından Karapınarlılara verilen lakap K1...K40
Mıngılmışşık	Çok yavaş hareket eden K1, K2, K7, K36
Pilava gitmek	Düğün yemeğine katılmak K1...K40
Sarığımızın parçası	Damat K1, K2, K3, K5, K7, K17, K18, K26, K29, K30, K34, K36, K38

Çizelge 2.2. Karapınar’da Kullanılan Deyimler ve Anlamı (devamı)

Kullanılan Deyim	Anlamı
Sarı lira gibi çocuk	Güzel çocuklar için söylenir K1, K2, K3, K5, K7, K17, K18, K26, K29, K30, K34, K36, K38
Şibit gibi ıslanmak	Sırılsıklam ıslanmak K1...K40
Vınlamak	Ortadan kaybolmak K1...K40
Yaş-guru	Yiyecek malzemeleri K1, K2, K3, K5, K7, K17, K18, K26, K29, K30, K34, K36, K38
Yumurta gibi çocuk	Yakışıklı gençler için söylenir K2, K7, K36

2.11. Dualar ve Beddualar

Çizelge 2.3. Karapınar’da Kullanılan Dualar ve Beddualar

Kullanılan dualar	Kullanılan beddualar
Allah emeğini yağlı etsin.	Sidi vakkasına (Seydi vakasına) uğrayasica.
Allah gönendirsın.	Bir yakasını kıl sürsün, öbür yakasını kendir kertsın.
Allah Halil İbrahim bereketi versin.	Ekmeğin tavşan olsun elinden kaçsın gitsin.
Arşa kadar yeşer.	Azrail’in demir pençesine gelesin.
Beytullah’a yüz süresin.	Çukurunda çatlayasica.
Gögden yağsın, yirden dişir.	Yavruları yavşan dibinde yayılsın.
Zürriyetin bol ola.	Onmuyasica.

Kaynak: Yalçın, 2022: 10-186.

2.12. Şiirler

Şiir bir duygu ve düşünceyi ifade etmekte kullanılan en eski ifade şekillerindedir. Şairler; hayallerini, fikirlerini ve duygularını ifade ederken kimi zaman da şehirlerin kendine özgü niteliklerinden yararlanmaktadır (Yeniterzi, 2010: 331).

Karapınarlı şair Şener İşleyen Karapınar’ı anlattığı “Şehrengiz” isimli şiirinden bir dördlük şöyledir:

ŞEHRENGİZ

Killi, kumlu, çöl ortasında bahtsız bir kız gibidir şehir o zamanlar,
Ortasından akan kara renkli, kara bahtlı, kara akışlı pınar,
Şehrin adının değişmesine vesile olur,
Ve sultanın ismi o günden sonra anılır hep Karapınar.

08/12/2011 Memleket Şiirleri, Şener İşleyen

(www.antoloji.com, 2022)

Zengin (2012) in kitabı incelendiğinde Karapınar'ın yöresel lezzetleri üzerine şiirler yazıldığı görülmektedir. Karapınar mutfağının şiirler ile anlatımı da bölgede oldukça yaygındır. Mutfak üzerine yazılan şiirden bir dördlük şu şekildedir:

MEMLEKET YEMEKLERİ

Pişirip, pişirip getirin ne doyarım ne bıkarım,
Et olmazsa inanın o sofradan aç kalkarım.
Hırtlak turşusu gelmezse Karapınar'ı yakarım,
Varsın evire çevire adam akıllı dövsünler beni
(Anonim, 2023).

Karapınar ilçesinde yaşanan kıtlık dönemlerinde, halk ozanları yazdıkları şiirlerle açlık ve yoksulluğu ifade etmiştir. 1959 kıtlığını anlatan, o dönemin halk ozanlarından Karapınarlı Nail Okuyucu ise yazmış olduğu “1959 Kıtlığı” şiiriyle dönemi şöyle anlatmıştır:

1959 KİTLİĞİ

59 dedik tarih attık,
Kara selam söyle biz zarar ettik.
Harman veresiye kuzuyu sattık,
Senet belli değil, pul belli değil.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli (Deseni)

Araştırmada Karapınar ilçesinin mutfak kültürü, yöresel lezzetleri ve bu lezzetlerin hikâyelerini belirlemek amacıyla nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, beslenme ile alakalı olguların tamamıyla anlaşılması amacıyla başvurulan bir araştırma tekniğidir (Harris vd., 2009: 80). Nitel araştırma yönteminde bireye sorulan sorunun cevabının yanı sıra bireyin beden diline, kullandığı kelimelere, önyargılarına ve fikirlerini nasıl ifade ettiğine dikkat edilmelidir (Berber, 2017: 72). Nitel araştırma deseni olarak doküman analizi ve yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Konuyla ilgili Türk mutfak kültürü, Konya mutfağı, Karapınar mutfak kültürüne ait yazılı ve görsel kaynaklar incelenmiştir. Karapınar mutfak kültürü ve Karapınar ilçesinin unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırma verilerinin toplanmasında dolaylı veri toplama yöntemi kullanılmıştır.

3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evreni Karapınar ilçesi ve bölgedeki yerel işletmeler, kurum, kuruluş ve Karapınar'da ikamet eden kişilerden oluşmaktadır. Araştırmanın örnekleme yöntemi Kartopu (Zincir) örnekleme tekniğidir. Bu teknikte konu hakkında bilgi sahibi kişilere ulaşılmaya çalışılır. Bu şekilde kişiler aranmaya kartopu gibi büyüyerek devam edecek ve bir süre sonra tekrara düşülerek kişi sayısı azalacaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

3.3. Veri Toplama Araçları

Araştırmada öncelikle Türk mutfak kültürü ve İç Anadolu mutfak kültürü konularına yer verilmiştir. Ardından Konya şehrinin tarihi, coğrafyası ve mutfak kültürü konuları incelenmiştir. Sonrasında Karapınar'ın tarihi ve coğrafi özelliklerine

yer verilmiştir. Araştırılan konular bu başlıklar altında sunulmuştur. Doküman incelemesi yapıldıktan sonra hazırlanmış görüşme formu ile katılmaya gönüllü kişilerle derinlemesine görüşmeler yapılmış ve sesli olarak kayıt altına alınmıştır.

Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formundaki kaynak kişilerin demografik özellikleri, Karapınar ilçesinin mutfak kültürü, Karapınar ilçesindeki kutsal günler ile ilgili ritüeller ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri hakkındaki sorular katılımcıların bilgilerini ve görüşlerini ölçmeye yönelik hazırlanmıştır.

3.4. Veri Analizi

Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve yapılan görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Öncelikle ses kayıtları yazıya alınmış, sonrasında betimsel analiz yapılmıştır.

Araştırmanın güvenilirliği ve geçerliliği belli koşullara bağlıdır. Güvenilirlik açısından;

- Yapılan görüşmelerden elde edilen bilgilerin doğruluğu kıyas yoluyla teyit edilmiştir.
- Veri analizi yapılırken farklı bir araştırmacının fikirleri alınıp tarafsızlık en aza indirgenmiştir.
- Bilgilerin toplanması ve örneklem bölümüne tez çalışmasında detaylı yer verilmiştir.
- Elde edilen veriler sonucunda bulgular, betimsel bir yaklaşımla doğrudan aktarılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Demografik Bulgulara İlişkin Değerlendirme

Araştırmanın bu bölümünde demografik bulgulara ilişkin katılımcıların ismi, doğum yılı, cinsiyeti, eğitim durumu ve mesleği hakkındaki bilgiler tablo halinde sunulmuştur.

Çizelge 3.1. Katılımcıların demografik özellikleri

Kaynak Kişiler	İsim-Soy isim	Doğum yılı	Cinsiyet	Eğitim durumu	Meslek
K1	E. U	1975	Erkek	Lisans	Esnaf
K2	N. K	1953	Kadın	İlköğretim	Aşçı
K3	G. A	1969	Kadın	İlköğretim	Aşçı
K4	N. Ö	1947	Erkek	İlköğretim	Çiftçi
K5	Y. K	1970	Erkek	İlköğretim	Muhtar
K6	A. Ç	1966	Erkek	Lise	Aşçı
K7	A. Y	1953	Erkek	Lisans	Öğretmen/Yazar
K8	E. U	1942	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K9	Z. B	1943	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K10	F. Ç	1940	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K11	M.Ç	1952	Erkek	Lise	Esnaf
K12	R. Ş	1953	Kadın	Lise	Ev hanımı
K13	A. K	1960	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K14	N. B	1960	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K15	S. A	1960	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K16	T. Ş	1974	Kadın	Lise	Ev hanımı
K17	H. İ	1978	Erkek	Lisans	Genel sekreter
K18	A. A	1983	Erkek	Lise	Aşçı
K19	E. A	1976	Erkek	Lise	Aşçı
K20	A. Ç	1960	Erkek	Lisans	Terzi
K21	D.Ü	1977	Erkek	Lise	Esnaf
K22	N. T	1964	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K23	H. S	1989	Kadın	Lise	Satış personeli
K24	M. D	1972	Erkek	Lise	Esnaf
K25	M. C	1957	Erkek	Lise	Gazeteci
K26	S. B	1983	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K27	İ. G	1970	Erkek	Lise	Esnaf
K28	H. Y	1969	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K29	F. Y	1974	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K30	A. Ş	1997	Kadın	Lisans	Usta Öğretici
K31	M.T	1970	Erkek	Lise	Restoran sahibi
K32	H. B	1978	Kadın	Lise	Ev hanımı
K33	H. Ü	1985	Erkek	Lise	Restoran sahibi

Çizelge 3.1. Katılımcıların demografik özellikleri (devamı)

Kaynak Kişiler	İsim-Soy isim	Doğum yılı	Cinsiyet	Eğitim durumu	Meslek
K34	F. İ	1958	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K36	M.Y	1991	Erkek	Yüksek Lisans	İnşaat Mühendisi
K37	D. Ç	1976	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K38	D. K	1957	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K39	İ. B	1978	Kadın	İlköğretim	Ev hanımı
K40	Y. P	1985	Erkek	Lisans	İşletmeci / Çiftçi

4.2. Karapınar Sofra Adabı Hakkında Bildiklerinizi Paylaşıyor mısınız? Sorusuna;

Sofra, sadece temel beslenme ihtiyacının giderildiği bir ortam değildir. Sofra insanları bir araya getiren, sosyal bir ortam oluşturan toplumsal bir olgudur. Sofra, bir toplumun yeme içme kültürü ve sofra adabına özgü özelliklerinin ortaya çıkmasında önemli bir rol oynamaktadır (Çerikan, 2019: 482).

Sofra adabı, sofrada uyulması gereken kurallar ve yemek yeme usulleri manasına gelmektedir (Develioğlu, 1970: 8). Sofra adabı geleneklerinin, zaman içerisindeki değişiminin gözlemlenebilme imkânı, o toplumun kültürel değişiminin yönünü ve özelliğini belirleyebilmek adına önemli kanıtlar oluşturmaktadır (Çerikan, 2019: 482).

Türk sofra adabına yön veren en önemli unsurlardan biri Türk mutfağıdır. Dünyanın en önemli mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı, Anadolu Selçukluları, Osmanlı saray mutfağı, Cumhuriyet Dönemi Anadolu mutfağı gibi farklı dönemlerden geçmiştir. Bu da Türk mutfağının farklı kültürlerle etkileşim sağlayarak, yemek çeşitliliğinin de artmasına olanak tanımıştır (Çerikan, 2019: 493).

K5, K8, K10, K11, K12, K13, K18, K20, K26, K28, K34, K36, K37 geçmişte sofrada kadın ve erkeklerin ayrı oturdukları bilgisini vermiştir. K1, K4, K5, K6 sofraya öncelikle büyüklerin oturduğunu, baba gelmeden yemeğe başlanılmadığını, yer sofrası kurulduğunu ve sofrada bağdaş kurularak oturulmadığını bildirmiştir. Ancak K2 ve K3 geçmişte sofrada bağdaş kurularak oturulduğunu ifade etmiştir. K2, K3, K4, K5, K6, K8, K10, K12, K14, K15, K16, K17, K18, K20, K21, K24, K25, K26, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K36, K37, K40 geçmişte kalaylı

bakırlarda, tahta kaşıklarla, herkesin bir kaptan yediğini, günümüzde ise daha çok alüminyum ve çelik kaplar kullanıldığını ifade etmiştir. Katılımcılar, genellikle yemek duası yapıldığını, sofrada büyüklere saygıdan dolayı konuşulmadığını ve günümüzde de yine saygıdan ötürü sofrada çok fazla konuşulmadığını bildirmiştir.

Günümüzde de her yörenin kendine has bir sofrada adabı bulunmaktadır. Araştırma konusu olan Karapınar ilçesinin sofrada adabı incelendiğinde, tüm katılımcılar sofrada kadın erkek fark etmeksizin bir arada oturduğundan bahsedilmiştir. 13 katılımcı geçmişte kadın ve erkeklerin aynı sofraya oturmadığını bildirmiştir. 4 katılımcı sofraya ilk olarak büyüklerin oturduğunu, baba gelmeden yemeğe başlanmadığı, yer sofrası kurulduğu ve sofrada bağdaş kurularak oturulmadığı bilgisini aktarmıştır. 2 katılımcı ise geçmişte sofrada bağdaş kurularak oturduğunu ifade etmiştir. 27 katılımcı geçmişte, kalaylı bakırlarda, tahta kaşıklarla herkesin aynı kaptan yemek yediğinden bahsetmiştir. Erkoyuncu (2006), yapmış olduğu bir çalışmada, Karapınar ve köylerinde, yer sofrası kullanıldığı ve sofradaki herkesin aynı tabaktan yemek yediği sonucuna ulaşmıştır. Katılımcılar günümüzde daha çok alüminyum ve çelik kaplar kullanıldığını ifade etmiştir. Ayrıca, geçmişte büyüklere saygıdan dolayı, sofrada fazla konuşulmadığını, bu sofrada adabına günümüzde de dikkat edildiğini ve genellikle yemek duasının yapıldığını bildirmişlerdir.

4.3. Karapınar'a Ait Bildiğiniz Geleneksel Yemekler Var mı? Sorusuna;

Katılımcıların tamamı Karapınar yemeklerinin genellikle tereyağı ile yapıldığını ifade etmiştir. Geçmişte daha çok koyundan elde edilen tereyağı kullanılmıştır. Günümüzde koyun yağının fiyatı inek yağının fiyatına göre daha yüksek olduğu için koyun yağı tüketimi azalmıştır. Koyun yağının yanında inek yağı (tereyağı) da kullanılmaya başlanmıştır. Tüm katılımcılar etliekmeği Karapınar'ın geleneksel yemeği arasında göstermiştir. Karapınar'da etliekmeğe "etli börek" denilmektedir.

Bütün katılımcılar Karapınar'ın geleneksel düğün yemekleri arasında bamya çorbası, kebab, yaprak sarması, irmik helvası, pirinç ya da bulgur pilavı ve kişniş hoşafını göstermiştir. K3, K4, K5, K7 ayrıca yoğurt çorbası da yapıldığını ifade

etmiştir. K2 helva olarak un helvası yapıldığını bildirmiştir. K3, K4, K5, K7 Karapınar'da 2015 senesine kadar düğünlerde çarşı helvası verildiğini ifade etmiştir. Ancak günümüzde irmik helvası verilmektedir. Pirinç pilavı isteğe göre yapılmakta olup daha çok bulgur pilavı tercih edilmektedir. Bütün katılımcılar, nadiren de olsa bazı düğünlerde sadece etli ekmek verildiğini bildirmiştir. K4, K5, K6 geçmişte yapılan düğünlerde yahni de yapıldığını, K4 geçmişte yapılan yahninin, kuru kayısı, et ve erik ile yapılırken günümüzde yapılan yahninin sadece kayısı ve et ile hazırlandığını ifade etmiştir. K4 ve K7 geçmişte tatlı olarak pekmezden pişmaniye yapıldığından bahsetmiştir.

Tüm katılımcılar yöresel çorbalar arasında bamya çorbası, yoğurt çorbası ve arabaşı çorbasını göstermiştir. Arabaşı çorbası özellikle kış günlerinde tüketilmektedir. K1...K40 bamya çorbası; kuru bamya, kuşbaşı, et, soğan, limon, kuyruk yağı ya da margarin, su, salça ve tuz kullanılarak hazırlanmaktadır. Erişte hamuru ve mercimek ile yapılan "kesme aşı çorbası" da sıklıkla tüketilen gıdalardandır. K4 geçmişte kesme aşı çorbasına hamur aşı denilirdi. Bütün katılımcılar ana yemek olarak kebab, yahni, etli pilav, bulgur pilavı, patates yemeği, tirit ve kuzu pişmesi yapıldığını ifade etmiştir. 9 katılımcı dışındaki diğer katılımcılar, Karapınar'da geçmişte yapılan tirit yemeğinin günümüzdeki yapımından farklı olarak, et kullanılmayıp sadece koyun eti suyu, yufka ve soğan ile yapıldığını bildirmiştir. Günümüzde ise tirit, Karapınar'da sıklıkla yapılan bir yemek değildir. Katılımcıların tamamı günlük olarak tüketilen yemekler arasında türlü, karnıyarık, kuru fasulye, nohut, papara, kabak yemeği, bulgur pilavı, patates oturtma, kesme aşı ve etli topalak (yuvarlama) yemeğini göstermiştir. Türlü yemeğinin içinde et, taze fasulye, kabak, patates, patlıcan, domates ve biber bulunmaktadır. Papara bayat ekmeklerin soba üzerinde kızartılarak salçalı sosla servis edilmesiyle yapılan bir yemek çeşididir. K3, K4, K5, K8, K9, K11, K12, K13, K15, K18, K20, K23, K24, K26, K28, K29, K30, K32, K33, K34, K35, K38 ve K40 paparanın isteğe göre kıymalı, soğanlı, patlıcanlı olarak hazırlandığını ve üzerine küflü peynir rendelendiğini ifade etmiştir. Tüm katılımcılar, etli topalağın (yuvarlama) hem yemek hem çorba olarak tüketildiğini bildirmiştir. Katılımcıların verdiği bilgiye göre; etli topalak yemeği yapımında, kıyma, bulgur, un, yumurta, kıyılmış

maydanoz, toplu iğne başı doğranmış soğan ve baharat karışımı yoğurulduktan sonra küçük parçalar halinde koparılıp fındık büyüklüğünde şekil verilerek köfteler hazır hale getirilmektedir. Köfteler un serpilmiş tepsiye dizilir. Bir tencereye sırasıyla, tereyağı, salça, nohut ve sıcak su eklenir. Tepside bulunan topalakların da bu tencereye ilave edilmesiyle yemek hazırlanmış olur. Çorba olarak hazırlanışı ise, bir kapta yoğurt ve yumurta çırpıldıktan sonra içine sıcak su eklenip ocağa alınır. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynayan yoğurda nohut büyüklüğünde şekil verilmiş topalaklar eklenir. Beş dakika daha kaynatıldıktan sonra hazır hale gelmektedir. Bu çorbaya “yoğurtlu topalak çorbası” ismi verilmektedir. K4, K5, K7 geçmişte etli topalak yemeğinin yaban tavşanının etinden yapıldığını ifade etmiştir. Bütün katılımcılar Karapınar’da yapılan mantının da geleneksel yemeklerden biri olduğunu ve büyük kareler halinde kesilen hamurun içerisine kıyma konulup bohça şeklinde sıkılarak hazırlandığını bildirmiştir. K4 ayrıca mantıya geçmişte “hamuraşı” denildiğini belirtmiştir. Bütün katılımcılar, geleneksel Karapınar yemekleri arasında; patlıcan kurusu, sütlü gevrek, zülbiye, çoban kavurma, düğün kebabı, tas kebabı, tatar böreği, ayran aşısı, bamya çorbası, pekmez helvası, semizotu pişmesi, erişte pilavı, sulu pilav ve ev makarnasının bulunduğunu bildirmiştir. Karapınar’da hanımların kendi aralarında toplanıp sohbet ettiği günlerde yemekler yapılmaktadır. En sık yapılan yemek ise ev makarnasıdır. Ev makarnası yapımında yumurtalı hamur ince uzun şekilde kesildikten sonra et suyunda pişirilmektedir. Üzerine tereyağı ve sarımsaklı yoğurt ilave edilmektedir. Makarnanın suyu süzülmeden servis edilmektedir. İsteğe bağlı olarak makarnanın içerisine parça et de atılabilir. Kırpıtma yemeği, mihla ve erişte de Karapınar’a özgü tatlardandır. Kırpıtma yapımında, taze asma yaprakları kibrit çöpü doğranıp, tereyağı ile kavrulmuş soğana eklenmektedir. Ardından önce kıyma sonra su ilave edilmektedir. Kaynadıktan sonra ise pirinç atılmasıyla hazır hale gelmektedir. K5 Kırpıtma yemeğinde semizotu yapraklarının kullanıldığından bahsetmiştir. Katılımcıların tamamı mihla (mıkla) yemeğinin yağ, soğan, kıyma ve yumurta ile hazırlandığını ifade etmiştir. Ayrıca katılımcılar çiğlemenin de severek tüketilen bir yemek çeşidi olduğunu belirtmiştir. Çiğleme yapımında kaymak tepsiye dökülüp kaynatıldıktan sonra az miktarda tuz atılarak üzerine yumurta sarısı dağıtılmadan tepsinin farklı yerlerine eklenmektedir. Son

olarak karabiber ilave edilmektedir. K1, K2'ye göre çiğlemenin ılıkken yenmesi gerekmektedir. Çok beklerse ilk yapıldığındaki lezzetini kaybetmektedir.

Tüm katılımcılar “geleneksel tatlı olarak, kaymaklı pide, irmik helvası, kuymak ve cevizli baklava yapılmaktadır” ifadesini kullanmıştır. Bütün katılımcılar, kaymaklı pidenin özelliğinin koyun kaymağı ile yapılması olduğunu bildirmiştir. Katılımcılar, koyun kaymağı kullanılmasının sebebini ise daha kıvamlı ve lezzetli olmasıyla açıklamıştır. Katılımcılar Karapınar'a özgü özel bir salata çeşidi bulunmadığını ancak en çok patates salatası ve çoban salatası tüketildiğini bildirmiştir.

Bütün katılımcılar, kişniş hoşafı ve ayranın sıklıkla tüketilen içecekler arasında olduğunu bildirmiştir. K1, K4, K5 ve K6 tarçın ve limondan yapılan bir şerbetin de tüketilen geleneksel içecekler arasında olduğunu belirtmiştir. K3, K4, K5, K6, K9, K10, K11, K15, K17, K20, K22, K24, K29, K30, K36 ve K40 geçmişte daha çok nişan ve düğünlerde şerbet yapıldığını bildirmiştir. Nişan ve düğünlerde yapılan şerbetlerin yapımında ilk olarak suyun içine istenilen bir meyve (portakal, vişne, limon vb.) katılarak renklendirilirdi. Aynı bir kapta karanfilli su ve şeker kaynatılarak meyve aromalı suyun içine katılırdı. Şerbet yapıldığı meyveye göre (portakallı şerbet, vişne şerbeti gibi) isimlendirilirdi.

K4 ve K6 geçmişte elma kurusu ve erik kurusundan hoşaf yapıldığını ifade etmiştir. K1...K40 hırtlak meyvesinin Karapınar'da yetiştiğini ve ağustos ayının sonunda çıkmaya başladığı bilgisini vermiştir.

Geleneksel yemek; bir ülkeye, bir şehir ya da bir bölgeye ait olup orada gelenek haline gelmiş yemeklere verilen isimdir. Geleneksel yemek kültürü, toplumların geçmişten günümüze yeme içme ile ilgili kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmasıdır (Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017). Çalışmanın bu bölümünde Konya'nın Karapınar ilçesinin geleneksel yemekleri, tatlıları ve içecekleri araştırılmıştır.

Yapılan literatür taraması ve kaynak kişilerle görüşme sonrasında, Karapınar yemekleri yapımında tereyağı kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Tereyağı yağlar

arasında en yüksek protein içeriğine sahip besindir (<https://tr.wikipedia.org>, 2023). Tereyağı gibi süt ürünleri özellikle geçmişte soğutucuların olmadığı dönemde bir çeşit geleneksel soğutma sistemi olan bastıraklarda saklanırdı. Bastırak Türkmenlerin koruma ve saklama geleneğiyle ortaya çıkmış bir mekândır (Yakıcı, 2011: 161). Katılımcılar Karapınar bölgesinde daha çok geçmişte, tereyağı ve diğer bazı gıdaların bastıraklarda saklandığını ifade etmektedir.

Çorba, besin değeri bakımından zengin olması, pratik ve hızlı hazırlanabilmesi ve maliyetinin uygun olması gibi sebeplerle tercih edilmektedir (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018: 57). Çorbalar, Osmanlı Döneminde saray mutfağında sıklıkla hazırlanan yiyecekler arasında yer almaktadır. Göçebe Türk toplumlarının tükettiği kıvamlı ve sulu yiyecekler günümüzdeki çorbaların temelini oluşturmaktadır (Yerasimos, 2010: 59). Türkiye'nin her bölgesinde çorba tüketimi yaygındır. Birçok bölge kendine has çorbalar ile mutfaklarını ön plana çıkarmıştır. Örneğin Gaziantep'te beyran çorbası (Demircioğlu ve Kafa, 2022: 5), İzmir'de çakıldaklı tarhana çorbası, sakızlı tarhana çorbası, heybeli çorba, işkembe çorbası, balık çorbası (Altıntaş ve Hazarhun, 2020: 18), Kayseri'de mantı çorbası (Eveci, 2007: 49), börek aşısı çorbası (Seçim ve Çalmaz, 2020: 117), Rize'de balık çorbası, korkota (korkoto) çorbası, kabak çorbası, lobya (lobiya) çorbası göpi/hopi/hupi çorbası, mısır çorbası, ısırgan çorbası (Başaran, 2017: 140), Konya'da bamya çorbası, tandır çorbası, toyga çorbası, arabaşı çorbası ve yayla çorbası yöresel çorbalar arasındadır (Esen ve Seçim, 2020: 285). Katılımcılar Karapınar'ın yöresel çorbaları arasında bamya çorbası, kesme aşısı çorbası, yoğurt çorbası ve arabaşı çorbasını göstermiştir. Kesme aşısı çorbası Karapınar bölgesinde hamur aşısı olarak da isimlendirilmektedir. Türkiye'nin birçok ilinde tüketilen bamya çorbası Konya iline özgü olup özel gün ve yemeklerde tercih edilmektedir (Seçim ve Akyol, 2022: 187).

Bamya çorbası, Afyonkarahisar'da çiçek bamya adı verilen küçük kurutulmuş bamyalar ile hazırlanmaktadır. Afyonkarahisar'da bamya çorbası, sıra yemeklerinde, şerbetli tatlılardan sonra servis edilmektedir. Yemeğin sonunda servis edilmesinin amacı ise midenin rahatlaması ve sindirimin kolay olmasıdır. Afyonkarahisar yöresinde bamya çorbası veya bamya yemeği olarak isimlendirilmektedir. Yemeğin

içeriğinde bulunan malzemeler ise; kuru bamya, kuşbaşı et, sıvıyağ, soğan, salça, et suyu (ya da su), limon suyu, limon tuzu, karabiber ve tuzdur (Çiftçi, 2019: 49). Konya’da bamya yapımında yağ olarak kuyruk yağı ya da tereyağı kullanılmaktadır. Katılımcılar bamyanın Karapınar’da, Konya’da hazırlandığı gibi yapıldığını ifade etmiştir. Seçim (2019), Konya’da bamya çorbası ile ilgili en bilinen sözlerden bahsetmiştir. Bu söz; “En iyi bamya Amasya’da yetişir. En iyi bamya çorbası Konya’da içilir” şeklindedir. Bamya çorbası ağzı yakacak kadar sıcak olmalıdır. Aksi takdirde makbul kabul edilmez.

Arabaşı çorbası daha çok kış aylarında tercih edilen bir çorbadır. Yozgat, Kayseri, Afyon, Muğla, Eskişehir, Burdur, Çorum, Mersin ve Karaman (Aslan, Güldemir ve Işık, 2019: 232) gibi illerde arabaşı çorbasının yapıldığı bilinmektedir. Yozgat arabaşısı mahreç işareti ile coğrafi işaret almıştır. Arabaşı çorbasının ayırt edici özelliği ekmek yerine hamur ile tüketilmesi ve hamurun çiğnenmeden yutulmasıdır. Arabaşı çorbasının bir başka niteliği ise yapımında kullanılan etin doğal ortamda yetişen ya da yaylalarda doğal gıdalarla beslenerek yetiştirilen kaz, hindi ya da tavuklardan elde edilmiş olmasıdır (<https://ci.turkpatent.gov.tr>, 2023). Çorbayı tüketirken hamuru çorbaya düşüren kişinin bir sonraki davette arabaşısı hazırlaması geleneği bulunmaktadır (Güzelbey, 2008). Arabaşı çorbasına “yat geberlik” ismi de verilmektedir. Bunun sebebi ise arabaşı çorbasının genellikle akşam ya da gece tüketilmesidir. Arabaşı çorbasının ismi yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Ancak geçmişte de arabaşı olarak bilinmektedir (Kut, 2002). Yaygın olarak kullanılan isimlerinden biri ise arap aşısıdır (Badem ve Akturfan, 2020: 40). Katılımcılarla görüşüldüğünde arabaşı çorbasının Karapınar’da da daha çok kış aylarında tüketilen yöresel bir çorba olduğu belirlenmiştir.

Karapınar ilçesinde sık tüketilen çorbalardan biri de kesme aşı çorbasıdır. Kesme aşı çorbası Türkiye’nin birçok ilinde tüketilmektedir. Korkmaz ve Tekman (2021) kesme aşı çorbasının Kars iline özgü olduğunu ancak kültürel etkileşimden dolayı Yozgat’a mal edildiğini ifade etmiştir. Kesme aşı çorbasının ismi yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Zonguldak’ta erişteli mercimek çorbası (Özer, Turan ve Yener, 2018: 346), diğer yörelerde; “sakala sarkan çorbası” (Erdoğan ve Ünal,

2018: 53), “erişteli yeşil mercimek çorbası”, “köy çorbası”, “hanımağa çorbası” (Erdoğan ve Ünal, 2018: 63), “kesme hamur çorbası”, Güney Doğu yöresinde “dul avrat çorbası”, Erzurum yöresinde “kesme çorba” (Ügümü, 1999: 40), Tokat yöresinde ise “bacaklı çorba” olarak bilinmektedir (<https://tokat.ktb.gov.tr>, 2023). Kesme aşı çorbası Karapınar’da “hamur aşı” olarak bilinmektedir.

Yoğurt çorbası Karapınar’ın yöresel çorbaları arasında yer almaktadır. Yoğurt, eski çağlardan beri Türkler tarafından bilinen bir besindir. Kaşgarlı Mahmut’un bir eserinde mayaya “kor” adı verilirken yoğurt yapma işine “yoğurt uzatmak” denilmiştir. Geçmişte yoğurdun suyu alınarak peynir yapılırdı ve bu peynir “kurut” olarak isimlendirilirdi. Aynı zamanda yoğurt, çorba yapımında da kullanılırdı (Şahin, 1997: 60). Yoğurt çorbası Türkiye’nin farklı bölgelerinde de tüketilmektedir. Yöreden yöreye ismi farklılık gösterebilmektedir. Yoğurt çorbasının en çok bilinen bir diğer ismi yayla çorbasıdır (<https://tr.wikipedia.org>, 2023).

Karapınar’da severek tüketilen yemeklerden biride tirittir. Anadolu mutfağında keşkek, pilav ve çorbadan sonra en sık yapılan yemekler arasında tirit bulunmaktadır. Anadolu’da tiritleri ile meşhur şehirler arasında Konya, Şanlıurfa, Kastamonu ve Kars bulunmaktadır. Anadolu’da tiridin farklı çeşitleri ve farklı isimleri olsa da hepsinin ortak özelliği içinde ekmeğe, et ve kemik/et suyunun bulunmasıdır (Özgen, 2022: 756). Tirit kurumuş ekmeğin değerlendirilmesi amacıyla; doğranmış ekmeğin üzerine sulu bütün et konulması ile hazırlanmaktadır. Tirit günümüzde özellikle Konya, Ankara gibi şehirlerde turistik bir yemek ikramına dönüşmüştür (Yakıcı, 2020: 136). Anadolu’da hazırlanan bazı tiritler, üzerine dökülen ekmeğin ismiyle anılmaktadır. Kastamonu’nun kel simidi, Tokat’ın ev ekmeği, Elmadağ’ın tandır ekmeği tirit için özel olarak yapılan ekmeğe türlerindedir. Adını üstüne dökülen ekmeğe alan tiritlerin dışında ismini yapıldığı malzemeden alan tiritler de vardır. Tavuk tiridi, çemen tiridi, soğan tiridi, kaz tiridi ve tavşan tiridi buna örnek gösterilebilir (Özgen, 2022: 755). Araştırma sonucunda Karapınar’da geçmişte yapılan tirit yemeğinin günümüzdeki yapımından farklı olarak, et kullanılmayıp sadece koyun eti suyu, yufka ve soğan ile yapıldığı belirlenmiştir.

Katılımcılarla görüşme sonucunda “papara” adı verilen yemeğin, Karapınar’da isteğe bağlı olarak kıymalı, soğanlı veya patlıcanlı olarak hazırlandığı ve üzerine küflü peynir eklenerek tüketildiği anlaşılmıştır. Paparanın bir diğer adı “popara”dır ve ekmek makarnası, ekmek mantısı anlamına gelmektedir. Türkiye’de ve bazı Balkan ülkelerinde geleneksel olarak yapılmaktadır. Batı Marmara bölgesinde papara olarak adlandırılırken, Batı Karadeniz’de ve Doğu Marmara’da “ekmek makarnası” olarak isimlendirilmektedir. Bayatlamış ekmeklerin değerlendirilmiş olması, kolay hazırlanabilmesi ve dişleri olmayan yaşlı insanların da rahatlıkla tüketebilmesi bakımından tercih edilen bir yemektir (<https://tr.wikipedia.org>, 2023). Naci (2019) yapmış olduğu bir çalışmada Çanakkale cephesinde savaşan askerlere verilen yemeklerden birinin papara olduğunu bildirmiştir.

Etli topalak yemeği Konya mutfağına özgü yemekler arasında yer almaktadır (Ünlü ve Nizamlioğlu, 2021: 74). Karapınar’da etli topalak hem yemek hem çorba şeklinde hazırlanmaktadır. Çorba şeklinde hazırlanan etli topalağa ise yoğurtlu topalak çorbası ismi verilmektedir. Birkaç katılımcı ise etli topalak yemeğinin geçmişte yaban tavşanı etinden yapıldığını ifade etmiştir. Işık vd. (2017), Konya’nın Ilgın ilçesinde özellikle sünnet yemeklerinde topalak yemeğinin verildiğinden bahsetmiştir.

Mantı 15. Yüzyılda Osmanlı saray mutfağının en önemli yemeklerindedir (Kasar, 2022). Anadolu mutfak kültüründe mantı sevilen yemekler arasında yer almaktadır. Etli ve yoğurtlu olarak hazırlanmaktadır. Daha çok evlerde ve hava kararmadan tüketilmektedir (Tezcan, 1997: 141). Mantı Kayseri iline özgü bir yemektir ve mantının pek çok çeşidi bulunmaktadır. Mantının dünyada da bilinen farklı türleri vardır. Mantı; haşlama, buharda pişirme veya yağda kızartma teknikleri kullanılarak pişirilmektedir. Kayseri’de mantı, genelde haşlama tekniği ile pişirilip, üzerine süzme yoğurt, sulandırılmış salça ve baharat (pul biber) dökülerek yenilmektedir. En fazla tüketilen çeşidi etli mantı olmakla beraber, diğer mantı çeşitleri; yağ mantısı, patatesli mantı, tepsi mantısı ve prov mantısı (peynirli mantı)dır. Kayseri’de mantının yemeği dışında çorbası da sıklıkla tüketilmektedir (Evcı,

2007: 49). Türkiye'nin farklı illerine özgü mantı çeşitleri de bulunmaktadır. Örneğin Balıkesir ilinde topalak mantı, saçaklı mantı, sini mantısı (Demirel ve Karakuş, 2019: 1392), Nevşehir ilinde kesme mantı (Narin, 2001: 3), samsa mantı (kuşdili) (Güldemir ve Işık, 2011: 12), Sinop ilinde Sinop mantısı (Karaçar, Doğancılı ve Ak, 2018: 37), Sivas'ta hingel (Şeker ve Hastaoğlu, 2020: 1882) ve Konya ilinde ise kıtır mantı meşhurdur (<https://ci.turkpatent.gov.tr>, 2023). Mantı Konya'nın Karapınar ilçesinde de severek tüketilen yemeklerden biridir. Geçmişte Karapınar'da mantıya "hamur aşısı" denilmektedir.

Makarna İtalyan mutfağına özgü geleneksel temel besinlerden biridir (<https://www.theguardian.com/food/pasta>, 2009). Makarnanın ilk kez 1154 senesinde ortaya çıktığı düşünülmektedir (<https://www.bbc.com>, 2011). Makarna; irmiğe ya da durum buğdayından elde edilmiş una, yumurta karıştırılması ile hazırlanan çeşitli şekillerde olan kuru hamur olarak tanımlanmaktadır (<https://sozluk.gov.tr/>, 2023). İtalya'da makarna üretiminin kısa sürede gelişmesiyle diğer Avrupa ülkelerine yayılmıştır. Amerika 1789 senesinde İtalyanların Amerika'ya göç etmesi sonucunda makarna ile tanışmıştır (Değirmenci, 2017). Dünyada pek çok türde ve lezzette makarna bulunmaktadır. En genel şekliyle makarnalar; taze makarna, ev yapımı makarna ve kuru makarna olarak üçe ayrılmaktadır. Kuru makarna genelde su, tuz ve irmikten yapılmaktadır. Ancak farklı unlar ve çeşni maddelerinden hazırlananları da vardır. Kuru makarnalar nadiren yumurta içermektedir. Taze makarnalar tam kurutulmadan paketlenmekte ve satışa hazır hale getirilmektedir. Yumurta ve yüksek su içeriğine sahip taze makarnalar, kuru makarnalara kıyasla daha kısa sürede pişmektedir. Taze ev yapımı makarnada farklı çeşitlerde unlar kullanılmasıyla (pirinç unu, karabuğday unu, buğday unu, yulaf unu, soya unu) farklı türde makarna tatları hazırlanabilmektedir (Galterio vd., 2008). Türkiye'de ise ilk makarna ev yapımı eriştedir. 1922 senesinde ilk makarna tesisi İzmir'in Bayraklı ilçesinde kurulmasıyla sanayileşmeye başlamıştır (Köten ve Ünsal, 2014). Ev makarnası yapımı emek isteyen lezzetli ve besleyici bir yemektir. Makarna hamurunun yoğurulup açıldıktan sonra ince şeritler halinde kesilerek, unlanan örtülerin üzerine serilip kurumaya bırakılmasıyla hazırlanmaktadır (Kocatepe ve Tırıl, 2015: 59). Araştırma sonucunda

Konya'nın Karapınar ilçesinde geçmişte ev yapımı makarnanın sıklıkla tüketildiği anlaşılmaktadır.

Türk mutfak kültüründe asma yaprağı, besleyici tarımsal bir ürün olması bakımından önemli bir yere sahiptir. Asma yaprağı; A vitamini, C vitamini (askorbik asit), B1-B2 vitamini, D vitamini, demir ve kalsiyum içermektedir. Yüksek lif içeriğine sahip olmasından dolayı diyet ürünü olarak da kullanılabilen asma yaprağı aynı zamanda kurutularak baharat haline de getirilebilmektedir (Eriş ve Şeniz, 1997). Özellikle İç Anadolu bölgesinde taze asma yapraklarından çeşitli yemekler yapılmaktadır. Bu yemeklerden biri Kayserinin Develi ilçesine özgü “pırtımpırt” adı verilen yemektir. Konya'nın Karapınar ilçesinde ise taze asma yaprakları kullanılarak hazırlanan yemek “kırpıtma” olarak bilinmektedir. Katılımcılar kırpıtma yemeğinin; taze asma yaprağı, kıyma, soğan, tereyağı, su ve pirinç ile hazırlandığını bildirmiştir. Bir katılımcı ise kırpıtma yemeğinde semizotu yapraklarının da kullanıldığını ifade etmiştir.

Erkoyuncu (2006) yapmış olduğu bir çalışmada, Konya'nın Karapınar ve Çumra ilçelerinde tüketilen Türkmen yemekleri arasında mıklayı (mıhla) göstermiştir. Bu yörelerde mıklanın bir diğer adı ise “mülükü”dür. Erkoyuncu (2006), mıklanın yapımını şu şekilde ifade etmiştir; İlk olarak yağ ve soğan kavrulmaktadır. Ardından kıyma atılıp pişirildikten sonra yumurta kırılmaktadır. Limon veya limon tuzu da ilave edilip pişirildikten sonra servise hazır hale gelmektedir. Katılımcılarla görüşme sonucunda, mıklanın Karapınar'da unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasında olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcılar mıkla (mıhla) nın tereyağı, yumurta, kıyma, soğan ve baharatlarla hazırlandığını, celacoş yemeğinin ise soğan, yumurta, kıyma, domates, sarımsak, salça ile hazırlandığını ifade etmiştir.

Katılımcılarla görüşme sonucunda çiğlemenin Karapınar ilçesinde sıklıkla tüketilen yiyecekler arasında olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcılar çiğleme yapımı için kaymağın tepsiye dökülüp kanatılmasının ardından tuz eklenip üzerine yumurta sarısının dağıtılmadan tepsinin farklı yerlerine yerleştirilmesi ile yapıldığını ifade etmiştir.

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan turşu, özellikle kış mevsiminde tüketilen geleneksel yiyeceklerden biridir (Köktürk ve Kukul, 2002: 365). Turşu bilhassa meyve sebzelerin en çok bulunduğu dönemde üretilmektedir (Özçelik ve Ulu, 2002). Fermente edilmesi sonucu turşu yapılmakta ve bu sayede turşunun yapıldığı malzemenin hiç bulunmadığı bir dönemde dahi tüketimi sağlanabilmektedir (Dursun ve Özçelik, 2010). Türkiye’de farklı bölgelerde farklı türde turşular hazırlanmaktadır (Şahin, 1997). Örneğin olgunlaşmamış kavun da turşusu yapılan meyvelerden biridir. Kavun kabakgillerden sürüngen gövdeli bir bitki çeşidi ve bu bitkinin iri meyvesidir. Kavunun olgunlaşmamış hali de meyve olarak tüketilmektedir. Olgunlaşmamış kavun “kelek” olarak isimlendirilmektedir (<https://tr.wikipedia.org/wiki/Kavun>, 2011). Karapınar ilçesinde olgunlaşmamış kavun “hırtlak” olarak adlandırılmaktadır. Hırtlak meyvesinin turşusu da hazırlanıp tüketilmektedir.

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Türk mutfağında içecekler de önemli bir yer tutmaktadır. Yiyeceklerden elde edilen sıvılara içecek denilmektedir. Türk mutfağının içecek çeşitleri arasında; hoşaf, komposto, şerbet, şurup ve ayran yer almaktadır. Türkiye’de meyve suları yaygınlaşmadan önce daha fazla şerbet tüketilirdi (Tezcan, 1990). Şerbet, susuzluğu gideren, yemekle beraber tüketilebilen, bazı hastalıklara iyi gelen ve geçiş dönemlerinde de tüketilen bir içecek türüdür (Sürücüoğlu, 1997). Geleneksel şerbet iki şekilde yapılmaktadır. İlk yöntem; meyvelerin suyunun sıkılıp şeker ilave edilmesidir. Diğer yöntem meyvenin şirasının şeker ile kaynatılıp soğumaya bırakılmasıdır. Bu yöntemle yapılırsa koyu şerbetler elde edilmektedir. Bu teknikle hazırlanan şerbetler ilk yöntemle hazırlanan şerbetlere kıyasla daha uzun süre dayanmaktadır. İçilecekleri zaman ise üzerine soğuk su ilave edilip karıştırılarak tüketilmektedir (Şavkay, 2000). Yapılan görüşme sonucunda 16 katılımcı geçmişte Karapınar’da, daha çok nişan ve düğünlerde şerbet yapıldığından bahsetmiştir. Katılımcılar şerbet yapımının; öncelikle suyun içerisine istenilen herhangi bir meyvenin konularak renklendirildiğini, ardından ayrı bir kaptaki kaynatılan karanfilli su ve şeker karışımının, aromalı suyun içine dökülerek hazırlandığını bildirmiştir.

Hoşaf; sahan ya da taslarla da içilebilen, içildikten sonra kalan posası da yenilebilen bir içecek/yiyecektir. Özellikle Ramazan ayında porselen ve cam kâselerde sunulmaktadır (Yerdemir, 2022: 36). Selçuklu ve Mevlevi mutfağına bakıldığı zaman da hoşaf tüketiminin yaygın olduğu görülmektedir (Karaman, Şalvarcı ve Aylan, 2020: 59). 17. yüzyılda Osmanlı saray mutfağında da hoşaf tüketilmiştir. Osmanlı mutfağında 17. yüzyılda; arapgir dutu hoşafı, ayva hoşafı, bağıri bastı hoşafı, çubuklu bahçe kızılıcığı hoşafı, elma hoşafı, İstanbul şeftalisi hoşafı, kayısı hoşafı, kızıl üzüm hoşafı, Tekirdağ vişnesi hoşafı, zerdali hoşafı, 18. yüzyılda; bardaşa eriğı hoşafı, çam fıstığı hoşafı, kuru incir hoşafı, Mardin eriğı hoşafı, nar hoşafı, portakal hoşafı, rezaki üzümü hoşafı (razaki), Şam fıstığı hoşafı, taflan hoşafı, taze kızılıcık hoşafı, vişne hoşafı, 19. yüzyılda; böğürtlen hoşafı, Antep fıstığı hoşafı, çekirdeksiz üzüm hoşafı, çilek hoşafı, dut kurusu hoşafı, Frenk üzümü hoşafı, elma hoşafı, incir hoşafı, misket elması hoşafı, razzaki üzümü hoşafı, 20. yüzyılda ise ayva hoşafı ve üzüm hoşafı tüketilen hoşaf çeşitleridir (Yerasimos, 2010: 253). Günümüzde de hoşaf tüketimi devam etmektedir. Konya ilinde hem sahur hem iftar vakitlerinde hoşaf tüketilmektedir. Konya’da kifaye olarak da adlandırılan hoşaf, bahçede bulunan armut, elma, kayısı ve vişneden yapılmaktadır (Odabaşı, 2001). Araştırma sonucuna göre Konya’nın Karapınar ilçesinde kişniş hoşafı, en çok tüketilen içecekler arasında yer almaktadır.

4.4. Karapınar’da Kullanılan Mutfak Alet, Ekipmanları Nelerdir? Sorusuna;

Bütün katılımcılar Karapınar’da kullanılan mutfak ekipmanlarından birinin senit olduğunu ve üzerinde yufka açılan düz tahtaya senit denildiğini ifade etmiştir. Karapınar’da kullanılan mutfak ekipmanlarından biri de havandır. Yalçın (2012) yapmış olduğu bir çalışmada havanın Karapınar’da kullanılan metal bir dövme aleti olduğundan bahsetmiştir. “Aşane” denilen evin dışında, bahçede mutfak bulunurdu. Burada yemek yapılacak malzemeler ve kap kacaklar bulunurdu. Sabahları burada ekmek yapıldıktan sonra ekmek yapılan ateşin içine batakla (çömlek) kuru fasulye konulurdu. Kuru fasulyeye Karapınar’da ak fasulye denilmektedir. K1 ocağa ak fasulyeyi koydun mu yerine “Ocağa ak fasulyeyi vurdun mu” şeklinde sorulduğunu bildirmiştir. Ekmeği kurdun mu ifadesi ise ekmek yapmak için tüm hazırlıklar tamam

mı anlamında kullanılmaktadır. K3 geçmişte yemeklerin odun ateşinde hazırlandığını ve daha lezzetli olduğunu ifade etmiştir.

Türk mutfağı dünyada, en zengin yemek çeşitliliğine sahip olan mutfaklardan biridir. Türklerin Orta Asya'dan itibaren et pişirme teknikleri ve özel günlerde hazırlamış oldukları ziyafetlerle mutfak ekipmanlarına verdikleri önem anlaşılmaktadır. Orta Asya'da yapılan kazılarda, düztabanlı ve geniş ağızlı içki kadehlerinin bulunması, Türklerin geçmiş zamanda dahi gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğunun göstergesidir (Abalı, 2017). Selçuklu Dönemine bakıldığı zaman da testi, sini, sahan ve kâse gibi mutfak ekipmanlarının yemek servisi esnasında kullanıldığı tespit edilmiştir (Solmaz ve Altınar, 2018: 113).

Günümüzde mutfak ekipmanı kullanımı yöreden yöreye farklılık gösterebilmektedir. Yalçın (2022), yazmış olduğu bir kitapta, Karapınar yöresinde, üzerinde yufka açılan tahtaya senit denildiğinden ve havanın bir dövme aleti olarak kullanıldığından bahsetmiştir. Kaynak kişilerin tamamı da bu bilgiyi desteklemektedir. Yapılan literatür taraması ve kaynak kişilerle görüşme sonucunda Karapınar'da evlerin dışında, bahçede aşane adı verilen mutfaklar bulunduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bir katılımcı “ekmek yapmak için tüm hazırlıklar tamam mı?” sorusu için “ekmeği kurdun mu” ifadesinin kullanımından bahsetmiştir. Ancak yapılan literatür taraması sonucunda bu ifadeyle alakalı bir veriye ulaşılmamıştır.

4.5. Özel Günlerde (Doğum, Kız İsteme, Kandiller, Bayramlarda, Ölüm, Evlilik, Dini ve Resmi Günler vb.) Yaptığınız veya Yapıldığını Bildiğiniz Yemekler Var mı? Varsa Bu Yemekler Nelerdir? Sorusuna;

Bütün katılımcılar, yeni evlenen çiftlere “çerez yemeye” gidildiğini ve çerez yemeye gitmenin bir adet olduğunu bildirmiştir. K3, K5, K6, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K18, K20, K23, K24, K26, K,34, K38 ve K40 misafirlige sırasıyla, damadın sağdıçları, kız-erkek tarafının ailesi, akrabalar ve yakınlarının gittiğini ifade etmiştir. Katılımcılar, çiftin konuklara karışık çerez, meyve ve yağlı düğürcük yemeği ikram ettiğinden bahsetmiştir. K4, K5, K6, K10, K16, K35 ve K40 çerez olarak kuru üzüm, iğde, leblebi, kabuklu fıstık, fındık ve kuru incir verildiğini, K4 ise bunların yanında kavut (menengiç meyvesi ve kavurganın değırmende

çekilmesiyle yapılırdı), kavurğa (buğday ve bulgurdan yapılmaktadır), ütme ve taze bulgur (kenevir ve menengiç karışımı) da ikram edil. K1, diğini ifade etmiştir. K2, K3, K5, K8, K10, K12, K14, K16, K17, K18, K19, K21, K22, K23, K25, K26, K28, K30, K32, K38 ve K40, “yağlı düğürcük, ezilmiş cevizin bulgur ile karıştırılmasıyla hazırlanmaktadır. Karapınar’da kız istemede, kandillerde, ramazan bayramlarında yemek yapılmamaktadır”.

Geçmişte Karapınarlı aileler oğullarını evlendirme amacıyla kız arardı. Bu, kısaca mahalli ifadeyle kız görmeye gitme, dünürlük ve ulu dünürlük olmak üzere üç ayrı safhada gelişirdi. Erkek tarafının yakınlarından birkaç kişi, uygun gördükleri kızın ailesine genellikle habersiz bir şekilde ziyarete giderdi. Habersiz ziyaret etmelerinin nedeni evin düzenli olup olmadığını ve kızın bakımsız haliyle nasıl görüldüğünü kontrol etmektir. Eğer kız beğenilirse oğlanın annesinin ya da kız ve yakınlarının düşünceleri öğrenilmeye çalışılırdı. Oğlan hakkında kız tarafına bilgi verilir ve dünür gelecekleri bildirilirdi. Kız ise oğlanı beğenip beğenmediğini hal ve hareketleriyle belli ederdi. Beğenmediyse hizmet etmez ve görücülerin ayakkabılarını dışarı atardı. Kız isteme (Kız bitirme- Dünürlük) için kız evine önceden haber verilerek ya da habersiz bir şekilde gidilirdi. Erkek tarafı “Allah’ın emri, peygamberin kavli ile kızınızı oğlumuz hatun olarak istemeye geldik. İzin verirsen.” şeklinde babadan kızı isterdi. Baba ise başını yere eğip düşünerek dünürcülere “bir düşünelim” diye zaman isterdi. Bu olay birkaç defa tekrarlanırdı. Erkek tarafı tekrar gelecekleri günü belirleyip kız tarafına bildirerek ayrılırdı. Kız tarafı ise “her zaman kapımız açık, buyurun” şeklinde yanıt verirdi. Özellikle ulu dünürlük esnasında dini motifler devreye girerdi. Ulu dünürlüğe kalabalık gidilirdi ve kız evinde yatsı namazına kadar kalınırdı. Baba ya da aile büyüğü başta bir grup yatsı namazına gider ve namazdan sonra imam ile kız evine gelinirdi. “Allah’ın emri peygamberin kavli ile kızınız... yı oğlumuz... ya istiyoruz” denilirdi. Kız tarafının büyükleri evet manasında başlarını öne eğdi ve “elinize çıra verdik” denirdi. Daha sonra kız tarafının istekleri erkek tarafına yazılı bildirilirdi. Buna elseyri adı verilmektedir. Bu istekler başlık parası, yaz koyunyünü, güz koyunyünü, yan halısı, altın bilezik ve altın zincirdi. Erkek tarafının bu istekleri kabul ettiği orada bulunan topluluğa duyurulur ve erkek tarafından bir kişi Fatiha der ve dünürlük sona ererdi.

Gelen imam ise nişan duasını yapar ardından nişan şerbeti içilirdi. Şerbet içiminden dua edilinceye kadar insanlar su içmezdi. Bunun sebebi ise araya soğukluk girmesin düşüncesi idi. Şerbet içiminden sonra şerbetin tepsisi ortaya konur ve orada bulunan insanlar tepsiye bilezik, para, altın gibi kıymetleri atardı. Daha sonra hayırlı olsun denilir ve kalkılırdı. Dönürlüğün genelde ikinci günü erkek tarafının almış olduğu hediyeleri kadınlar kız evine götürürdü. Burada nişan töreni yapılırdı. Hediyeler, damadın kız tarafına hediyeleri ve damadın yakın akrabalarının kızı hediyeleri olarak ikiye ayrılır. Damadın kız tarafına hediyeleri arasında kafide takım, tuvalet takımı, ayakkabı, terlik, iç çamaşırı takımı, saat, nişan yüzüğü, altın bilezik ve ağız tatlılığı bulunmaktadır. Damadın yakın akrabalarının kızı aldığı hediyeler ise iç çamaşırı, birer takım elbiselik kumaş bir sandık lokumdur. Nişanda kız evine hediye gönderenlere kız tarafı da hediye ile karşılık verir. Damat adayına hediye olarak iç çamaşırı, kazak, tıraş takımı, pijama, terlik, çorap, nişan yüzüğü, tesbih, çakmak, kravat, oğlanın babasına; bir takım elbiselik, iç çamaşırı, oğlanın annesine; şalvarlık, başörtüsü, işliklik, kardeşlerine; gömlek ve kazak gönderir (Gündüz, 1994). K36 da Karapınar ilçesindeki düğün geleneklerinin geçmişte bu şekilde gerçekleştiğini ifade etmiştir.

K3, K4, K5 ve K6 “Geçmişte Kurban Bayramı ve Ramazan Bayramının arasında uğursuzluk getireceği düşüncesiyle düğün yapılmamaktadır. Düğün yemeğinden bir gün önce ev sahibi düğüne gelmesini istediği kişilerin yazılı bir listesini oluşturur ve tüm davetlilerin evine gider, sözlü olarak davet ederdi. Günümüzde ise düğün davetiyeleri sözlü yapılmamaktadır. Düğün yemekleri geçmişte sabah ve öğlen, 3-5 gün verilirdi. Sabah yemeğine komşular, akrabalar, yakın cami imamı davet edilirdi. Öğle yemeğine ise damadın yakın arkadaşları, memurlar ve esnaflar davet edilirdi.” K1, K2, K3, K4, K5 ve K6 “Karapınar’da günümüzde yapılan nişan ve düğünlerde tatlı olarak ev baklavası yapılmaktadır. Geçmişte yapılan nişan merasimlerinde damat adayı bulunmazdı. Fakat günümüzde nişan töreninde erkekler de bulunmaktadır.” K1, K2, K3, K4, K5, K6, K10, K11, K12, K15, K16, K17, K18, K20, K22, K25, K28, K31, K32, K34, K36 ve K37 “Düğünlerin tamamında (evlenme düğünü, sünnet düğünü vs.) mutlaka yemek verilmektedir. Maddi durumu iyi olanlar düğün yemeği verirken maddi durumu iyi

olmayan kişiler ise düğünde etliemek yaptırmaktadır. Karapınar’da düğün yemeği olarak öncelikle bamya çorbası ve yaprak sarması verilmektedir. Bu iki yemek de ekşi olduğu için ardına tulumba tatlısı, irmik helvası K2 ya da un helvası gelmektedir. Sonrasında pirinç veya bulgur pilavı ikram edilmektedir. Kişniş hoşafıyla düğün yemeği son bulmaktadır. Geçmişteki düğün yemeği bu şekilde verilirdi.” K4 pekmez ve su karışımının içine karabiber atılıp kaynatıldıktan sonra geçmişteki düğünlerde içecek olarak tüketildiğini bildirmiştir. Günümüzde düğün yemeğinde küçük değişiklikler yapılmıştır. K3...K40 günümüzde verilen düğün yemeğinin; yoğurt çorbası, bamya, yaprak sarması, kebab, pirinç pilavı, kişniş hoşafı ve irmik helvası olduğunu ifade etmiştir. K2...K40 Karapınar’ın köylerindeki düğünlerde, düğün yemeğine ek olarak yapılan yemeklerden birinin de beyaz fasulye (kuru fasulye) olduğunu belirtmiştir. K2, K4, K5, K6, K34, K36, K37 hatim için verilen yemeklerin bamya yemeği haricinde düğün yemeğinde verilen yemeklerin aynısı olduğunu, K4, K5, K6, K34, K36 ve K37 hatim için etliemekte verilebildiğini, geçmişte ise hatimlerde genelde maddi durumu iyi olmayanların iki bisküvi arasında lokum ikram ettiğini ifade etmiştir.

K2, K3, K4, K5, K6, K12, K34, K35, K36, K37 ve K40 “Geçmişte Karapınar’da düğün yapacak kişilere akrabaları veya yakın arkadaşları maddi durumlarına göre düğün yemeğinin malzemelerini alır veya para olarak verirlerdi. Düğün yapacak kişiye genellikle koyun, tereyağı ve baklava gönderilirdi. Günümüzde ise düğün yapacak kişilerin maddi durumu hiç yoksa çevreden gelen yardımlarla düğün yapılır ve ev eşyaları alınır.” K2, K3, K4, K5, K6, K12, K15, K16, K17, K18, K20, K21, K26, K28, K29, K30, K34, K36, K37, K40 “Geçmişte nişan yapıldıktan sonra kız tarafı ve erkek tarafının karşılıklı davetlerinde genellikle kuzu kesimi veya düğün yemeği yapılmaktadır.” K4, K5, K6, K12, K34, K36, K37, K40 doğum yapan kadınlara hiraşı çorbası (un çorbası) verildiğini, K2 ve K5 ise yoğurt çorbası verildiğini ifade etmiştir. K4 Karapınar’da hiraşı çorbasının (un çorbası) diğer bir isminin “evemeç” olduğunu ve evemeç çorbasının içine yarma da katıldığı bilgisini vermiştir. K2 ve K5 geçmişte ise lohusalık dönemindeki kadınlara bir kaşık tereyağı ve şeker karışımı verildiğini bildirmiştir. K2, K3, K4 ve K5 eskiden mama bulunmadığı ve koyun sütü de bebeklere dokunacağı için anneler

ağzında ısıyıp yumuşattıkları yemeği, bir bezin içine koyup emzik gibi bebeklerin ağzına verdiklerini bildirmiştir. K5 buna “sortluk” denildiğini belirtmiştir. K4 ayrıca kuru incirin etli kısmını ve kuru üzümü dövüp yumuşattıktan sonra bezin arasına sararak bebeklere verildiğini ifade etmiştir. K2, K3, K4 ve K5 bebeklerin biraz daha büyüdükten sonra annelerinin un ve tereyağını kavurup üzerine su ekleyip (meyane) bebeklerine yedirdiklerini bildirmiştir. K4 buna “un aşısı” da denildiğini ve sadece bebeklerin değil yetişkinlerin de tükettiğini belirtmiştir. K3 ve K5 ise bebek unu hazmedemeyeceği için iğdenin kabuğu soyulup kevgir ile un haline getirildikten sonra bebeğe yedirildiğini ifade etmiştir.

Katılımcıların tamamı aşure ayında aşure yapılıp dağıtıldığını bildirmiştir. “Karapınar’ın bazı köylerinde aşurenin içine et ve et suyu katılmaktadır. Ancak Karapınar ilçe merkezinde aşureye et katılmamaktadır. Aşurenin içinde buğday, kuru fasulye, nohut, kişniş, kuş üzümü, çerez, karanfil ve kök tarçın bulunmaktadır. Hepsi ayrı kaplarda kaynatılıp daha sonra birleştirilmektedir”. K5 ve K6 aşureye katılan malzemeler arasında kuru kayısı, kuru incir ve sarı üzüm olduğunu belirtmiştir. K1, K3, K5 ve K6 Kurban Bayramlarında tirit hazırlandığından bahsetmiştir. Katılımcıların tamamı ise Kurban Bayramı’nda et kavurması yapıldığını bildirmiştir.

Nevruz bayramında erkek evindeki kızlar piknik için yiyecek ve çerez olarak kız evine giderdi. Gelin adayı kızı ve arkadaşlarını da alarak genellikle Ali tepesine gidilirdi (Gündüz, 1994: 332).

Kurban Bayramı’nda erkek tarafı kız evine süslenmiş ve boynuna altın takılmış bir koç hediye ederdi (Gündüz, 1994).

Bir cenaze olduğu zaman Karapınar halkının tamamı cenazeye katılmaya dikkat etmektedir. Cenazenin defnedilmesinin ardından cenaze evine gidilmektedir. “Cennet mekânı olsun”, “el hükmü lillah” ya da “başımız sağ olsun” gibi sözlerle başsağlığı dilenmektedir (Zengin, 2012: 88). Bütün katılımcılar da bu şekilde baş sağlığına gidildiğini ancak daha çok geçmişteki cenazelere tüm halkın katıldığını ifade etmiştir.

K2, K3, K4, K5, K6, K12, K15, K16, K17, K18, K20, K21, K26, K28, K29, K30, K34, K36, K37 ve K40 “Geçmişteki cenazelerde ise ölen kişinin yakınları tarafından yemek yapılırdı. Belli bir yemek çeşidi bulunmaz, herkes imkânlarına göre yemek yapardı. Tatlı olarak un helvası yapılırdı.” K5 “İsteğe bağlı olarak ölen kişinin yakınları tarafından baklava, tulumba gibi tatlılar da alınabilirdi.” K4 “Geçmişte cenaze yemeği kişinin ölümünden elli iki gün sonra verilirdi. Buna 52. gün yemeği adı verilirdi. 52. gün yemeğinde; kuru fasulye, nohut, yahni, hoşaf ve kara helva (pekmez helvası) pişirilirdi. Yemeğin yanında ise “mezarcı ekmeği” adı verilen ekmekler verilirdi.” K1...K40 “Günümüzdeki cenazelerde daha pratik olduğundan etli börek (etliekmek) yaptırılmaktadır. Maddi durumu daha iyi olanlar düğün yemeği yaptırmaktadır.” K2, K3, K4, K5, K6, K15, K16, K17, K18, K20, K21, K26, K28, K29, K30, K34, K36, K37 ve K40 “Cenazelerde peynirli börek de yaptırılabilir. Böreğin iç harcı küflü peynir, tereyağı, soğan ve yumurtadan oluşmaktadır.”

Toplumların yemek kültürü, yaşadığı bölge, din, dil ve sosyolojik yapı gibi faktörlerden etkilenmiştir. Yemek kültürü, bir toplumun beslenmeyle alakalı yaşam tarzını yansıtmaktadır (Beşirli, 2011: 141).

İnsan yaşamındaki üç önemli geçiş dönemi; doğum, düğün (evlenme) ve ölümdür. Bu geçiş dönemleri halk kültüründe, insanların yardıma gereksinim duyduğu dönemlerdir. Bu geçiş dönemlerinden doğum; tüm toplumlarda sevindirici bir olay olarak görülmüştür ve birçok geleneğin uygulandığı bir dönem olmuştur (Başçetinçelik, 2011: 29).

Doğum olayı gerçekleştikten sonraki ilk yirmi dört saatten başlayarak yedi veya on güne kadar devam eden dönem ve sonraki altı-sekiz haftalık süreç doğum yapan kişinin hassas dönemi olarak bilinir. Bu dönemdeki kadına “lohusa” ismi verilmektedir (Taşkın, 2019). Lohusalık döneminde beslenmeye önem verilmektedir. Bu süreçte lohusa kadının sütünü artıracak ve enerji verecek gıdalar verilmektedir. Ayrıca lohusanın sıcak tutulmasına da dikkat edilmektedir (Yalçın, 2011). Her şehirde farklı doğum gelenekleri bulunmaktadır. Konya ilinde doğum olayından sonra, kız tarafına koç (kına davarı), bir sandık lokum, bir teneke helva, peynir şekeri

ve kırmızı akide şekeri gönderilmektedir. Yemek hazırlığı erkek evi ya da kız evinde yapılabilmektedir (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1734).

Yapılan görüşme sonucu Konya'nın Karapınar ilçesinde 8 katılımcı doğum yapan kadınlara, hıraşı çorbası (un çorbası) verildiğini, 2 katılımcı ise yoğurt çorbası da verildiğini bildirmiştir. Bir katılımcı da hıraşı çorbasının (un çorbası) diğer bir isminin “evemeç” olduğundan ve içine yarma katıldığından bahsetmiştir. Yapılan kaynak taraması sonucunda da Karapınar ilçesinde, lohusa kadınlara yoğurt çorbası ve un çorbası verildiği bilgisine ulaşılmıştır. Ancak kaynaklarda un çorbası; “evemeç” ya da “hıraşı” olarak değil, “miyaneli çorba” olarak geçmektedir. 2 katılımcı geçmişte lohusalık dönemindeki kadınlara, bir kaşık tereyağı ve şeker karışımı verildiğini ifade etmiştir. 4 katılımcı, geçmişte mama bulunmadığı ve koyun sütü de bebeklere dokunacağından, annelerin ağzında ısırıp yumuşattıkları yemeği bir bezin içine koyarak, emzik gibi bebeklerin ağzına verdiğini bildirmiştir. Bir katılımcı ise buna “sortluk” adı verildiği bilgisini vermiştir. Başka bir katılımcı ise kuru incirin etli kısmını ve kuru üzümü dövüp yumuşattıktan sonra bezin arasına sararak bebeklere verildiğini ifade etmiştir. 4 katılımcı, geçmişte, Karapınar bölgesinde annelerin, bebekleri biraz büyüdükten sonra un ve tereyağını kavurup üzerine su ekleyip (meyane) bebeklerine yedirdiğini, bir katılımcı ise buna un aşısı da denildiğini ve sadece bebeklerin değil, yetişkinlerin de tükettiğini ifade etmiştir.

Türk kültürünün sosyal gelenekleri arasında düğünler önem arz etmektedir (Yakıcı, 2011: 33). Türkiye'nin hemen her bölgesinde farklı düğün gelenek, görenek ve yemekleri bulunmaktadır (Daldaban vd., 2001). Bu evlenme törenlerinde verilen düğün yemekleri de bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Düğün yemeği için hazırlıklar günler öncesinde başlamaktadır. Düğün evlerindeki yemekleri hazırlayan kişiye düğün aşçısı adı verilmektedir (Kaymaz, 2018: 138).

Karadeniz bölgesine bakıldığı zaman, düğün yemeği olarak; karalahana çorbası, Laz böreği tatlısı, pilav ve kavurma verilmektedir (Seçim ve Çoşan, 2019: 140). Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulunan Gaziantep ilinde, hazırlanan düğün yemekleri; lahmacun, patlıcan kebabı, düğün evde yapılıyorsa, nebeliye çorbası ve ayrandır (Fidan ve Özcan, 2019: 74). Akdeniz bölgesinde bulunan Adana ilinin

düğün içecek ve yemekleri arasında yuksük orbası, gelin tutarı, dğün köftesi, avul aşı, söz tatlısı ve nişan şerbeti yer almaktadır (Artun, 1998). Doğu Anadolu bölgesindeki Erzincan ilinde dğünlerde iki farklı menü bulunmaktadır. Bunlardan ilki; babukko, yarma orbası ve hoşaf ile hazırlanırken, ikinci menü; kuzu dolması, pilav, bamya, yaprak sarması, börek, sarığıburma, baklava, züm kasefesi (Erzincan tatlısı), kaburga ve zeredir (Sezgin ve Onur, 2017: 209). Marmara bölgesinde bulunan Balıkesir şehrinin dğün yemekleri; dğün orbası, tirit, pilav, keşkek, kuru fasulye ya da etli nohut yemeği, hoşaf, höşmerim ya da helvadır (Demirel ve Karakuş, 2019: 8). Ege bölgesinde bulunan Afyonkarahisar ilinde dğünlerde; etli yaprak sarması, bamya orbası, pirinç orbası, kaymaklı ekmek kadayıfı veya cevizli ev baklavası, bütün et ya da pilav üstü et, börek, hoşaf, patlıcan ya da pırasa musakka yemeği hazırlanmaktadır (ınar ve Sormaz, 2021: 33). Ayrıca Afyonkarahisar dğünlerinde mevsime göre “soğukluk” olarak isimlendirilen kavun, karpuz, züm gibi meyveler, tatlı olarak; bir gün öncesinden fırında pişirilmiş pancar veya sütlaç hazırlanmaktadır. Börek ve hoşaf ise son olarak servis edilmektedir (ıtak ve Sandıkçı, 2020: 262). İç Anadolu bölgesinde olan Kayseri ilinde yapılan dğünlerde; gendime (zmml gerdan), pilav, bamya, yaprak sarması, baklava veya kadayıf ve hoşaf gibi yiyecekler sunulmaktadır (Seçim ve almaz, 2020: 116).

Konya dğün yemeği ise Konya ilindeki sünnet, evlenme ve iftar davetlerinde sunulan menüyü ifade etmektedir. Konya dğün yemeği genelde bahçede yer sofrasında ya da onar kişilik yuvarlak masada ikram edilmektedir. Öncelikle on kişi için atal-kaşık ve birer adet 90 gramlık yuvarlak ekmek dağıtılmaktadır. Ardından masaya on kişilik kse içinde yoğurtlu çorba yerleştirmektedir. orba içiminden sonra sırasıyla pilav üstü et (etli pilav), irmik helvası, bamya orbası, zerde ve vişne şurubu ikram edilmektedir. Orta halli ailelerin verdiği dğün yemeği menüsü bu şekildedir. Ekonomik duruma göre yaprak sarması, su böreği gibi türler de eklenebilmektedir (Bodur, Güler ve Akman, 1996: 38).

Batu (2016) yapmış olduğu bir çalışmada, Konya’da dğün ve sünnet davetlerinde menekşe pilavı verildiğini bildirmiştir. Menekşeli pilav; bulgur ve yeşil mercimekle hazırlanmaktadır ve bahar aylarında kır menekşeleriyle süslenerek servis

edilmektedir. Konya düğün pilavı, pirinç pilavının üzerine pişirilmiş kuşbaşı et eklenerek servis edilmektedir. Konya düğün pilavının özelliği ise özel günlerde (düğün, sünnet vb.) yapılan bir yemek olmasıdır (Büyükşalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz, 2016: 168). Konya’da geçmişte düğünlerde kayısıli et yemeği verildiği de bilinmektedir. Konya merkez ve ilçelerinde de düğün yemek ve sunumları farklılık göstermektedir.

Konya’nın Sille ilçesindeki düğün yemekleri 10-12 kişilik yuvarlak yer sofralarında yenilmektedir. Beş sahan içinde etli nohut getirildikten sonra iki tabağa konmuş etli pilav ikram edilmektedir. Daha sonra sırasıyla helva, bamya çorbası, pilav ve üzüm hoşafı gelmektedir (Uz ve Ceylan, 2015: 6).

Konya’nın Çumra ilçesinde kara yemek takımı ya da acılı yemeği adı verilen yemekler hazırlanmaktadır. Kara yemek takımında yer alan yemekler yoğurt çorbası (ak çorba), et yemeği (tavuk, hindi, haşlama, kavurma, orta, bütümet), nohut yemeği, taze fasulye, tuzlu yemek (dolma, yaprak ya da lahana sarması), pilav, su böreği, baklava, sütlü, karpuz, kavun ve hoşafıdır. İçeri Çumra’da acılı yemeği yedirmeye “ağırlama” veya “taltif” adı verilmektedir. Konya’da konukların yemekli bir şekilde ağırlanmasına “davet” denilmektedir (Badem, 2023: 352).

Araştırma konusu olan Karapınar ilçesinin düğün yemekleri arasında; bamya çorbası, kebab, yaprak sarması, irmik helvası, pirinç ya da bulgur pilavı ve kişniş hoşafı olduğu tespit edilmiştir. Yaman (2009), Karapınar üzerine yapmış olduğu bir çalışmada, Karapınar’da yapılan evlenme törenlerinde verilen yiyecek ve içecekler arasında; yoğurt çorbası, bamya çorbası, etli kuru fasulye, yaprak sarması, etli bulgur pilavı ve zerde tatlısı bulunduğunu bildirmiştir. Bir katılımcı düğünlerde un helvası yapıldığını, bazı katılımcılar ise 2015 senesine kadar çarşı helvası ikram edildiğini ancak günümüzde irmik helvası verildiğini ifade etmiştir.

Helva, Türkiye ve birçok Orta Doğu ülkesinde sıklıkla tüketilen bir tatlı çeşididir. Helvanın farklı ülkelerde farklı çeşitleri bulunmaktadır (<https://tr.wikipedia.org>, 2023). Helvanın tarihi Osmanlı dönemine dayanmaktadır. Günümüzde halen yapılan helva çeşitlerinden olan un helvası, Osmanlı Döneminde

afruşe veya efruşe olarak adlandırılmıştır. Afruşe (efruşe) tatlısının tane tane dökülen türüne ise Gaziler helvası denilmiştir. Gaziler helvası savaş döneminde şehitlerin ruhu için hazırlanmıştır (Işın, 2009). Türkiye’de helva özellikle özel günlerde (çocukların okula başlaması, doğum, ölüm, çiğdem düğünü (ilk çiğdem görüldüğü gün), yoğurt bayramı (kuzunun süttten kesilme günü) yapılmaktadır. Katılımcılara sorulduğunda helvanın Karapınar’da da özel günlerde yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılar helva türleri arasında ise un helvası ve irmik helvasını göstermiştir. Karapınar’da un helvası pekmez helvası olarak da isimlendirilmektedir. Katılımcılar irmik helvasını Karapınar’ın geleneksel tatlıları arasında göstermiştir. İrmik helvası, irmik ile tereyağının kavrulup üzerine şerbet eklenmesi ile hazırlanan ve işletmeler tarafından hem geleneksel hem de peynirli türüyle sunulan Türk sokak tatlıları arasında yer almaktadır (Tariñç, 2019: 37). İrmik helvası gibi yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve bu lezzetlerin coğrafi işaretlerle korunması ülkeler açısından oldukça önemlidir. İrmik helvası aynı zamanda Osmanlı döneminin geleneksel tatlılarından ve pek çok türü bulunmaktadır (Esen, 2022: 285). Osmanlı mutfağında yer alan irmik helvası çeşitleri arasında; limon helvası, irmik kaşık helvası, bademli şehzade helvası ve Cem Sultan helvası yer almaktadır. Coğrafi işaret almış irmik helvaları; Kâhta bademli irmik helvası, Antep peynirli irmik helvası ve Konya irmik helvasıdır. Konya irmik helvası, 13.09.2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş ve coğrafi işaret almıştır. Konya irmik helvası; irmik ve çam fıstığı tereyağında kavruktan sonra şekerli süt ilavesiyle yapılmaktadır (<https://tr.wikipedia.org>, 2023). Yalnızca iki katılımcı, geçmişte tatlı olarak, pekmezden pişmaniye yapıldığını ifade etmiştir.

Karapınar’da sıklıkla tüketilen yahni, Dede Korkut kitabında yer almış bir yörük yemeğidir. Bir tür et yemeği olan yahni tek çeşit yemek olarak ifade edilmemelidir. Yahninin farklı birçok türü bulunmaktadır. Dede Korkut kitabında “kese kese yemeğe yahni yahşi” sözünden yahninin etinin büyük parçalar halinde olduğu ve kazanlarda pişirildiği anlaşılmaktadır (Yakıcı, 2020: 136). Türkiye’nin farklı illerinde yahni tüketilmektedir. Yahninin kelime anlamı; kavrulmuş soğan ve salça ile pişirilen sebze ya da sade olarak tüketilen bir et yemeğidir

(<https://www.tdk.gov.tr/yahni>, 2023). Yahni ayrıca Osmanlı döneminde sıklıkla kullanılmış bir pişirme tekniğidir. Bu pişirme tekniğinde büyük parça etler üzeri kapalı olarak kendi suyunda uzun süre pişirilerek hazırlanmaktadır.

Kebaplar, etin şişlere geçirilmesinin ardından odun veya kömür ateşi üstünde çevrilerek pişirilmektedir. O dönemde eti terbiye etmek amacıyla soğan suyu kullanılmıştır. Soğan suyu günümüzde de etin terbiyesi için kullanılan bir yöntemdir (Samancı, 2008: 212). Türkiye'nin farklı illerinde yahninin çeşitli türleri tüketilmektedir. Örnek verilecek olursa Nevşehir'de nohut yahnisi ve ayva yahnisi tüketimi yaygındır (Narin, 2001: 3). Erzurum'da Aşmalı yahni, Erzincan'da kabak yahnisi, Sivas'ta karın yahnisi, ciğer yahnisi, Zonguldak'ta papaz yahnisi, İzmir'de sakız yahnisi bilinmektedir (<https://tr.wikipedia.org>, 2023). Kuru erik yahnisi ise Bursa iline özgü bir lezzettir (Güleç ve Durlu-Özkaya, 2019: 334). Konya'nın Karapınar ilçesinde ise kayısıli yahni severek tüketilen yemekler arasındadır. Bazı katılımcılar Karapınar'da geçmişte yapılan düğünlerde yahninin de yapıldığından bahsetmiştir. Yahni yapımının ise kuru kayısı, et ve erik ile yapıldığını ancak günümüzde et ve kuru kayısı ile hazırlandığını bildirmiştir.

Konya'nın Karapınar ilçesinde ise düğün yemeği olarak; yoğurt çorbası, bamya yemeği, et kebab, etli kuru fasulye, yaprak sarması, bulgur pilavı, hoşaf, zerde ya da helva verilmektedir (Yaman, 2009). Erkoyuncu (2006) Çumra ve Karapınar ilçelerinde Türkmen yemekleri ve yemek kültürü üzerine yaptığı bir çalışmada, keşkafın da düğün yemeklerinden biri olduğunu bildirmiştir.

Altı katılımcı günümüzdeki düğün ve nişan merasimlerinde tatlı olarak ev baklavası yapıldığını bildirmiştir. Yaman (2009) yapmış olduğu bir çalışmada, Karapınar yöresinde yapılan nişan merasimlerinde, tatlı olarak, erkek tarafından getirilen lokum ve bisküvilerin tüketildiğini ifade etmiştir.

Gündüz (1994) ün yazmış olduğu kitapta da Karapınar'da tüketilen çerezler arasında kavurga, kavut, düğürcük, ütme ve bulgurun olması, bu verileri doğrular niteliktedir. Katılımcıların yarısından fazlası, yağlı düğürcüğün, ezilmiş ceviz ve bulgur karışımıyla hazırlandığını ifade etmiştir.

Gündüz (1994) yapmış olduğu bir çalışmada Karapınarlı ailelerin oğullarını evlendirme amacıyla kız aradıklarını ve bunu kız görmeye gitme, dünürlük ve ulu dünürlük olmak üzere üç aşamada gerçekleştirdiklerinden bahsetmiştir. Yapılan literatür taraması ve kaynak kişilerle görüşme sonucunda kız isteme ve nişan geleneklerinin yavaş yavaş unutulduğu sonucuna varılmıştır.

Kaynak taraması ve kaynak kişilerle görüşme sonucunda geçmişte baklava yeme âdetinin bulunduğu görülmektedir. Bu geleneğe göre damat adayı yakınlarını evine davet eder ve her birine mendil, baklava ve şerbet ikram edilirdi. Şerbetin sunulduğu tepsi ortaya konulduktan sonra ilk olarak damat tepsiye altın, diğerleri ise para atar, toplanan para kız evine gönderilirdi. Nevruz bayramında erkek evindeki kızlar, gelin ve gelinin arkadaşları pikniklik malzemeleri alır ve Ali tepesine giderdi. Kurban Bayramı'nda ise erkek tarafı kız evine altın takılmış ve süslenmiş bir koç hediye ederdi. Nişanlılık döneminde damat adayıyla babası yoldan geldiği zaman kız tarafı tavuklu pilav gönderirdi. Buna ise yolluk adı verilirdi. Kız ya da erkek tarafından bir kişi hasta olduğunda ziyarete giderken çorba, tavuk ve tatlı götürülürdü. Katılımcılardan yalnızca ikisi bu bilgileri doğrulamıştır. Diğer katılımcılar bu konu hakkında bir bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun bu konuda bilgilerinin olması bu adetlerin geçmişte yapıldığını ve günümüzde unutulmaya başlandığını göstermektedir.

7 katılımcı hatim için verilen yemeklerin bamya yemeği dışında düğün yemeklerinin aynısı olduğunu, 6 katılımcı ise hatimde de etli ekmek verilebildiğini ve geçmişte maddi durumu iyi olmayanların iki bisküvi arasında lokum ikram ettiğini ifade etmiştir. 11 katılımcı, geçmişte düğün yapacak kişilere, akrabaları ve yakınlarının, bütçelerine göre malzeme (koyun, tereyağı, baklava) veya maddi yardım sağladığını bildirmiştir. Katılımcılar günümüzde de düğün yapacak kişinin maddi durumu yoksa çevreden gelen yardımlarla düğünün yapıldığını ve ev eşyalarının alındığını ifade etmiştir. Katılımcıların yarısı nişan yemeği olarak kuzu kesimi yapıldığını ve düğün yemeği verildiği bilgisini aktarmıştır.

Dünyadaki bütün toplumlarda bazı dini günler veya geceler kutsal kabul edilmektedir. Kurban Bayramı, ramazan orucu gibi bu özel günlerde, halkın birlik ve

beraberliğini sağlamak amacıyla hazırlanan yiyecek ve içecekler bulunmaktadır. Bu özel günlerden biri de aşure günüdür (Ortadoğu Mutfak Kültürleri, 2000: 276).

Muharrem ayı, ay yılına göre ilk aydır. Yevm-i âşûra ya da rûz-i katl olarak da bilinen aşure günü muharrem ayının onuncu günüdür (And, 2002: 33). Muharrem ayı ile aşure birbiriyle özdeşleştiğinden dolayı muharrem ayı “aşure ayı” olarak adlandırılmıştır (Baysal, 1990: 72).

Aşure yapımı, hazırlayan kişilerin ekonomik durumlarına göre farklılık göstermektedir. Aşurenin malzemeleri, Alevi ve Sünnilerin geleneklerine göre değişmektedir. Alevilerin adetine göre en az oruç tutulan gün sayısı kadar malzeme konulurken, Sünnilerde ise oruç tutulan gün sayısından bağımsız bir şekilde en az yedi çeşit malzeme kullanılmaktadır (Kılıç vd., 2003: 389-390). Aşure gününde, yani muharrem ayının 10. gününde yapılması gereken aşure, alevi toplumunun en büyük yas günü olması nedeniyle, Alevi geleneğinde, aşure çorbası muharrem 12. Gününde yapılmaktadır. Alevi toplumunda aşure çorbasına “matem çorbası” denilmektedir (Dedekargınoğlu, 2014: 45). Günümüzde aşure tatlısı hazırlanmaya ve aşure orucu tutulmaya devam edilmektedir (Apaydın, 2003: 48).

Türk toplumunda yöreden yöreye aşure yapımı farklılık göstermektedir. Aşurenin temel malzemeleri; dövme, nohut, bakla, susam, karanfil, incir, şeker, fasulye, nar, fıstık, ceviz ve fındıktır. Aşure yapımında öncelikle dövme ve pirinç ayıklanmakta ve yıkanmaktadır. Dövme ve pirinç tencereye aktarıldıktan sonra su eklenmektedir. Tencere ocağa alındıktan sonra karıştırılmaktadır. Beş dakika kadar pişirildikten sonra ocaktan alınmaktadır. Üzeri kapatılıp bir gece bekletilmektedir. Fasulye ve nohutlar haşlanmaktadır. Beklemiş ve kabarmış olan dövme ve pirinç sıcak su eklendikten sonra ocağa alınarak kaynatılmaktadır. Ardından kabukları soyulmuş nohut ve fasulye eklenmekte ve kısık ateşte pişirilmektedir. Bu sırada şeker ilave edilmektedir. Ocaktan almaya yakın ise limonlar rendelenmekte ve bir iki taşım daha kaynatılmaktadır. Soğumadan kâselere koyulmakta ve fındık-fıstık ve kuş üzümü ile servis yapılmaktadır (Tuncer, 2023).

Araştırma sonucuna göre Karapınar ilçesinde de aşure ayında aşure hazırlanmakta ve dağıtılmaktadır. Ayrıca Karapınar ilçesinin bazı köylerinde aşurenin içine et ve et suyu katıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Karapınar ilçe merkezinde ise aşureye et katılmamaktadır. Karapınar’da hazırlanan aşurenin malzemeleri; buğday, nohut, kuru fasulye, kişniş, çerez, karanfil, çubuk tarçın ve kuş üzümüdür. Bu malzemelerin hepsi ayrı kaplarda kaynatıldıktan sonra birleştirilmektedir. Birkaç katılımcı ise aşureye katılan malzemeler arasında kuru incir, kuru kayısı ve sarı üzüm olduğundan bahsetmiştir.

Katılımcıların tamamı Karapınar ilçesinde, aşure ayında, aşure yapılıp dağıtıldığını, Karapınar’ın bazı köylerinde ise aşurenin içine et ve et suyu katıldığını bildirmiştir. Katılımcılar, aşurenin içine; buğday, kuru fasulye, nohut, kişniş, kuş üzümü, çerez, karanfil ve kök tarçın gibi malzemeler katıldığını belirtmiştir. 2 katılımcı ise, diğer katılımcıların bahsettiği, aşureye katılan malzeme listesine ek olarak, kuru kayısı, kuru incir ve sarı üzümün de yer aldığını ifade etmiştir.

Kurban Bayramı, kurban kesilen bir gün olup aynı zamanda hem dini hem milli bir özellik taşımaktadır (Özen, 2020: 51). 8. yüzyıl itibariyle Türkler, Müslümanlığı seçtikten sonra da milli ve dini bayramlarını şenliklerle kutlamıştır. Kurban Bayramı’nda insanlar Allah rızası için kurban kesmektedir. Önemi Ramazan Bayramı’na kıyasla daha büyük olduğu için “Büyük Bayram” olarak da isimlendirilmektedir. Kurban Bayramı’nda, kurban kesilmekte, kesilen kurban etleri maddi durumu iyi olmayan kişilere dağıtılmakta ve erkekler toplu bir şekilde bayram namazı kılmaktadır (Baykara, 2000: 880).

Türkiye’nin farklı illerinde farklı Kurban Bayramı gelenekleri bulunmaktadır. İç Anadolu bölgesinde Kayseri ilinde Kurban Bayramının birinci günü kurban kesileceğinden yemek hazırlığı yapılmamaktadır. Tatlılar bayramdan bir önceki gün hazırlanmaktadır. Bayram ziyaretleri ise genelde bayramın ikinci günü yapılmaktadır. Kurban kesildikten iki gün sonrasında sucuk ve sucuk içi hazırlığına başlanmaktadır. Sucuk inek etinden yapılmaktadır (Seçim ve Çalmaz, 2020: 117).

Konya ilinde ise Kurban Bayramlarında, ziyarete gelen konuklara kurban kesiminden dolayı sadece tatlı hazırlığı yapılmaktadır (Şen ve Seçim, 2018: 555-557). Kurban Bayramı'nda yapılan yemekler arasında ekmek salması, bamya çorbası, patlıcan yemekleri, saçarası, yaprak sarması, su böreği ve irmik helvası bulunmaktadır (Seçim ve Akyol, 2022: 188). Kurban Bayramı hazırlıkları ilçeden ilçeye farklılık göstermektedir. Konya'nın Karapınar ilçesinde yapılan Kurban Bayramı yemekleri arasında et kavurması ve tirit bulunmaktadır.

İslam'da bazı gün ve gecelere özel anlamlar yüklenmektedir. Bu özel günlerden biri de kandillerdir. Özel olarak kutlanan ve ibadetler yapılan beş mübarek geceye kandil adı verilmektedir. Osmanlı Devleti'nde II. Selim zamanında, camiler aydınlatılarak minarelerde kandiller yakıldığından mübarek kabul edilen; Mevlid, Regaip, Miraç, Berat ve Kadir gecelerinin tamamı “kandil gecesi” olarak ifade edilmektedir (Bozkurt, 2001: 300- 301).

Bu kutsal gecelerde bazı bölgelerde hazırlıklar yapılmaktadır. Konya ilinde kandil simidi ve helva hazırlığı yapılmaktadır. Konya'nın Karapınar ilçesinde ise katılımcılar kandillerde yemek yapılmadığından bahsetmiştir. Erkoyuncu (2006), yaptığı benzer bir çalışmada, Karapınar ilçesinde kandillerde yemek yapılmadığını saptamıştır.

Ölüm, canlıların hayati fonksiyonlarının bütünüyle durması anlamına gelmektedir. Geçmişten günümüze insanları derinden etkileyen ölüm olayı sonrasındaki bilinmezlik, tüm toplumlarda türlü gelenek ve törenlerin de ortaya çıkmasına neden olmuştur. Geçmişten günümüze neredeyse tüm toplumlarda ölen kişinin ardından yas töreni yapılmaktadır ve ağıt ismi verilen şiirler söylenmektedir (Benli ve Ergönerç Akbaba, 2011: 90). İnsanların kaçınılmaz gerçeği olan ölüme, her toplum farklı anlamlar yüklemiş bunun sonucunda farklı cenaze adetleri oluşmuştur. Bu adetlerin benimsenmesi, insanların yaşadığı çevreye, mesleklerine (ticaret, hayvancılık, avcılık, tarım), dini inançlarına ve dini inançlarını yaşayış biçimlerine göre farklılık göstermektedir (Kapusuzoğlu, 2015: 510). Günümüzde Türkiye'nin farklı şehirlerinde farklı cenaze gelenekleri bulunmaktadır.

Çölbay ve Sormaz (2015) ın Konya ilindeki geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları üzerine yapmış olduğu bir çalışmada, Konya ilindeki cenazelerde ev sahibinin, dua için gelenlere helva pişirip dağıttığından bahsetmiştir. Cenazeye gelen kişilerin ölü üzerinde hakkının kalmaması amacıyla cenazenin 7., 40. ve 52. gününde konuklara ikramda bulunulmakta ve mevlit okutulmaktadır. Merhumun defnedilmesinin ardından 40 gün cenaze evine yakınlar tarafından (komşu, akraba) yapılan yemekler götürülmekte, ev halkı ile taziye için gelen konuklarla beraber yemekler yenilerek aileye destek olunmaktadır. Erkoyuncu (2006) yapmış olduğu bir çalışmada Konya ilinde geçmişteki cenazelerde, cenaze evine şerbet ikram edildiğinden, günümüzde ise ek olarak şeker de ikram edildiğinden bahsetmiştir. Cenaze gelenekleri ilçeden ilçeye de farklılık gösterebilmektedir. Çalışma konusu olan Karapınar ilçesinin de cenaze adetleri hakkında bazı verilere ulaşılmıştır.

Zengin (2012) bir cenaze olduğu zaman tüm Karapınar halkının katılım gösterdiğini ifade etmiştir. Ancak katılımcılar geçmişteki cenazelere tüm halkın katıldığını bildirmiştir. Yaman (2009) ise Karapınar ilçesinin tarihi, sosyal ve kültürel yapısı üzerine yaptığı bir çalışmada kişinin ölümünün kırkıncı veya elli ikinci gününde verilen yemeğe “kırk yemeği” adı verildiğini ifade etmiştir.

4.6. Karapınar Mutfağına Ait Unutulduğunu Düşündüğünüz Yemekler Var mı? Bunlar Nelerdir? Sorusuna;

K3 ve K5 “Geçmişte tatlı olarak “şekerleme” yapılırdı. Şekerleme yapımı için öncelikle un, tereyağı (veya kuyruk yağı) ve şeker yoğurulurdu. Bu karışım ceviz büyüklüğünde yuvarlandıktan sonra pişirilirdi.” K4 ise pekmez helvasına şekerleme ismi verildiğini ifade etmiştir. Pekmez helvası (kara helva-yoldahani), tereyağı ve un kavrulduktan sonra üzerine pekmez atılmasıyla hazırlanan bir tatlıdır.

Geçmişte un helvasına kara helva (pekmez helvası) denilirdi. K1, K3, K4, K5, K6, K36 ve K37 “Dökme, un helvası ve sıkma geçmişteki kadar sık yapılan ürünler değildir. Dökme; yağ, yufka ve yumurtadan yapılan maddi durumu iyi olmayanların yaptığı bir yemektir. Geçmişte un helvası daha sık yapılırdı. Bunun sebebi de geçmişte evde en çok bulunan malzemelerin un ve şeker olmasıydı.”

K2, K3, K6, K34, K36 ve K37 geçmişte şebit ekmeğın üzerine yoğurt sürüp sarılarak yenildiğinden, K6 ise yoğurt ve şeker karışımı sürerek yenildiğinden bahsetmiştir. K3, K4, K5, K6 yoğurdun üzerine yeşil soğanla veya K5 pekmez eklenerek de tüketilebileceğini ifade etmiştir. K4, K5 yoğurt, kuru soğan, kırmızıbiber karışımıyla da sıkma yapılacağını bildirmiştir. K4 hatta sadece tuz ve biber sıkması da yenilebileceğini belirtmiştir. K1...K40 yine şebit ekmeğın üzerine küflü peynir eklenip sarılarak tüketildiğini, K6 hazırlanan sıkmanın da her gün kahvaltıda tüketilen yiyecekler arasında olduğunu bildirmiştir. Geçmişte daha çok küflü peynirli sıkma yapılsa da günümüzde patatesli ve soğanlı türleri de yapılmaktadır. K3, K5 ve K6 “Geçmişte şebit ekmeğine küflü peynir sarıldıktan sonra soba üzerinde pişirilip tereyağı sürülmesiyle hazırlanan yiyeceğe “kızdırmaç” adı verilmektedir.” K2, K3, K4, K5, K6, K12, K20, K34, K35, K36, K37 “Çiğerin kavrulup içine sarımsak, kimyon ve pul biber eklenmesiyle yapılan bir börek çeşidi de mevcuttur. Şebitin yarısına çiğır konulur ve diğır yarısıyla uçları bastırılarak kapatılır. Sacda pişirilen bu böreğın kaymaklısı da yapılmaktadır.” K2, K3, K5, K6, K12, K20, K22, K24, K25, K28, K30, K31, K33, K34, K35, K36 ve K37 “Kaymaklı pide ise kaymak ve yumurta karışımının şebitin üzerine sürülüp kapatılmasıyla hazırlanmaktadır.” K1...K40 unutulmaya yüz tutmuş diğır lezzetler arasında; mihla, ham pişirmesi, hırtlak pişirmesi, köseler, kakırdak böreğı, susam helvası, galle kabak tatlısı, celacoş, kayısı kızartması, bide/bıda yemeğı, yağlı düğürçük, kuyruk yağlı yaprak sarması, etli aşure, boz çorbası, etli yoğurt çorbası, sulu cacık, erik kurusu, K23, gök domates pişmesi, K2, pancar yaprağı yemeğı, pancar yapraklı saç böreğı, K2 ve K7 ise şekerlemeyi göstermiştir. Mihla yapımında yağ, soğan ve kıyma kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılır, pul biber eklenir ve yumurtalar top halde pişerdi. “Ham pişirme” ham karpuzun küp şeklinde doğrandıktan sonra kavrulmuş soğan, baharat ve su karışımına eklenerek pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Üzerine de sarımsaklı yoğurt eklenerek servis yapılmaktadır. K4 ham pişirmesinin geçmişte “cücük aşı” olarak bilindiğini ifade etmiştir. K2, K3 ve K5 hırtlak pişirmesinin ham pişirmesi yemeğının yapımıyla aynı olup tek farkının ham karpuz yerine hırtlak kullanılması olduğunu ifade etmiştir. K3, K6 “Ham pişirmesi ve hırtlak pişirmesinin içine isteğe göre bulgur da katılabilmektedir.” K2, K3, K5 “Celacoş yemeğı yapımında soğan kavrulduktan sonra yumurta eklenir. Kıyma, domates, sarımsak

salça ve su ilavesinden sonra kısık ateşte pişirilmektedir.” K3, K5 “Koruk yemeği de unutulmaya yüz tutmuştur. Köseler yemeği, eriştenin üzerine yumurta, tereyağı, salça ve baharatlardan oluşan sosun eklenmesiyle hazırlanan bir yemektir. Kuru elma (elma kakı), kuru erik ve bulgur ile yapılan bir yemektir.” K5 “Koruk yemeği geçmişte dağ eriği ile yapılırdı.” K4 “Ekşili kabak yemeği de günümüzde yapılmayan yemekler arasındadır. Ekşili kabak yemeği nohut, kabak ve ekşi üzüm kurusundan yapılmaktadır.” K36 “Unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerden biri de gabartma (tava çöreği) dir. Gabartma bir çeşit hamur kızarmasıdır.”

Çizelge 4.1. Karapınar’ın Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri

Celacoş	Köseler
Çiğleme	Kuyruk yağlı yaprak sarması
Ekşili kabak yemeği	Mıkla (Mihla/Mülükü)
Elma kakı	Pancar yaprağı
Etlı aşure	Pancar yemeği
Gabartma	Papara
Galle kabak tatlısı	Patlıcan kurusu
İççil aş	Pekmez helvası (Kara helva)
Kakırdak böreği	Semizotu pişmesi
Kabak kurusu	Şekerleme
Kaymaklı pide	Sulu pilav
Kayısı kızartması	Sütlü gevrek
Kayısılı yahni	Tirit
Koruk	Topalak

Türkiye’de bulunan her şehrin kendine özgü yeme içme kültürü bulunmaktadır. Türk toplumunda beslenmeye verilen önemden dolayı, yeme içme kültürü sosyal yaşamda da önemli bir yer edinmiştir. Fakat zaman içerisinde yeme içme alışkanlıkları değişmekte ve bazı yemekler de unutulmaya yüz tutmaktadır (Şimşek, Türkmendağ ve Türkmendağ, 2017: 738). Unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin bulunduğu yörelerden biri de Konya’nın Karapınar ilçesidir.

Helva dünyada ilk kez Balkan ve Ortadoğu ülkelerinde yapılmıştır. Osmanlı Döneminde helva geleneksel bir gıda olarak tüketilmiştir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). 2 katılımcı Karapınar ilçesinde geçmişte şekerleme adı verilen bir tatlı yapıldığını, bu tatlının un, tereyağı, şekerin yoğurulduktan sonra ceviz büyüklüğünde şekil verilip pişirilmesiyle hazırlandığını ifade etmiştir. Bir katılımcı ise pekmez helvasına da şekerleme denildiğinden bahsetmiştir. Ancak pekmez helvasının tereyağı ve unun kavrulup üzerine pekmez dökülmesiyle yapıldığını ayrıca kara

helva ya da yoldahanı gibi isimlerle de anıldığını bildirmiştir. Erkoyuncu (2006) Karapınar'ın bilinen tatlılarının arasında hasidenin yer aldığı ve hasidenin yapımının pekmez helvasının yapımı ile aynı olduğu görülmüştür. Yapılan literatür taraması ve kaynak kişilerle görüşme sonucu, pekmez helvasının yoldahanı, kara helva, haside ve şekerleme olarak bilindiği anlaşılmaktadır. 8 katılımcı geçmişte un helvasının daha sık yapıldığını ifade etmiştir. Katılımcılar bunun sebebini ise geçmişte evlerde en çok bulunan malzemelerin un ve şeker olmasıyla açıklamıştır.

Konya'da severek tüketilen hamur işlerinden biri de sıkmadır (Ünlü ve Nizamlioğlu, 2021: 83). Katılımcılar dökme ve sıkmanın geçmişteki kadar sıklıkla yapılmadığını bildirmiştir. 8 katılımcı, sıkmanın geçmişte şebit ekmeğinin üzerine yoğurt sürüp sarılarak hazırlandığını, 1 katılımcı da yoğurt ve şeker karışımı sürülerek yenildiğini ifade etmiştir. Katılımcılardan dördü, şebitin üzerine önce yoğurt ardından yeşil soğan eklenerek tüketildiğini, bir diğer katılımcı ise yoğurdun üzerine pekmez eklendiğini bildirmiştir. 2 katılımcı da yoğurt, kuru soğan, kırmızıbiber karışımıyla da sıkma yapıldığını, bir diğer katılımcı sadece tuz ve biber sıkmasının da tüketildiğini ifade etmiştir. Katılımcıların tamamı, geçmişten günümüze kadar gelmiş, severek tüketilen sıkma türünün, küflü peynirli sıkma olduğundan bahsetmiştir. 3 katılımcı, geçmişte şebit ekmeğine küflü peynir sarıldıktan sonra soba üzerinde pişirilip tereyağı sürülmesiyle hazırlanan yiyeceğe "kızdırmaç" adı verildiğini bildirmiştir. 11 katılımcı ciğerin kavrulup içine sarımsak, kimyon ve pul biber eklenmesiyle yapılan bir börek çeşidi olduğundan ve şebite sarılarak tüketildiğinden bahsetmiştir. 16 katılımcı ise kaymaklı pidenin geçmişte daha sık yapıldığını ifade etmiştir. Kaymaklı pide şebitin üzerine kaymak ve yumurta karışımının sürülüp kapatılmasıyla hazırlanmaktadır.

Katılımcılar dökme; tereyağı, yufka ve yumurtadan yapılan, maddi durumu iyi olmayanların yaptığı bir yemek olarak ifade etmişlerdir. Yaman (2009) un çalışmasında, tereyağı, yufka ve yumurtadan yapılan bu yemek, "kayfeli" adıyla geçmektedir. Kayfeli ise tarlaya gidenlere ve çobanlara azık olarak hazırlanmaktadır. Katılımcılar sıkmanın birçok çeşidinin olduğundan bahsetmişlerdir.

16 katılımcı mıkla (mıhla), ham pişirmesi, hırtlak pişirmesi ve celacoşu unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasında göstermiştir. Katılımcılar mıkla (mıhla) nın tereyağı, yumurta, kıyma, soğan ve baharatlarla hazırlandığını, celacoşun ise soğan, yumurta, kıyma, domates, sarımsak, salça ile hazırlandığını ifade etmiştir. Katılımcılar, ham pişirmenin; ham karpuz, soğan ve baharatlarla yapıldığını, 3 katılımcı da hırtlak pişirmesinin de ham pişirme yemeğinin yapımıyla aynı olup tek farkının ham karpuz yerine hırtlak kullanıldığını bildirmiştir. Bir katılımcı ham pişirmesi yemeğinin geçmişte “cücük aşı” olarak bilindiğinden bahsetmiştir. 2 katılımcı kuru elma (elma kakı), kuru erik ve bulgur ile hazırlanan koruk yemeğinin unutulduğunu bildirmiştir. Katılımcılardan biri koruk yemeğinin geçmişte dağ eriği ile hazırlandığını ifade etmiştir.

4.7. Karapınar’a Özgü Kış Hazırlıkları Var mı? Nasıl Muhafaza Edilir? Sorusuna;

K1...K40 “Geçmişte Karapınar’da bu kışlık hazırlıklar için herkesin evinde bir alan (bodrum veya aşane) bulunurdu.” K3, “Yine evin dışında “karadam” denilen alanlar vardı. Hazırlığı yapılan ürünler burada saklanırdı.” K1...K40 “Günümüzde bu yapılan ürünler buzdolabı ve kilerde saklanmaktadır. Geçmişte, sıcakta bozulan ürünleri muhafaza etmek amacıyla kullanılan yöntemlerden biri bastıraktır. Evin dışında yüksek bir yerde bastırak bölgesi bulunurdu.” K3 bu bölgeye “bastırak sekisi” adı verildiğini belirtmiştir. K1...K40 “Bu bölgede saklanacak ürünlerin, üzerine güneş geçmemesi amacıyla sekiz veya on adet kilim sarılırdı. Gece kilimler açılır. Ürünler sabaha kadar o şekilde bekler. Sabah güneşi gelmeden kilimler tekrar sarılırdı.” K2...K40 “Bastırak yönteminin kullanıldığı ürünler arasında reçel, domates ve kıyma gösterilebilir. Kıyma küçük küçük doğranır, kavrulur ve büyük bir tencereye konularak bastırılırdı.” K1...K40 “Karapınarlılar güz mevsiminde çokça şebit ekmeği yapıp kış boyu kullanmaktadır. Sofraya gelmeden on beş dakika öncesinde yumuşaması için şebit el ile ıslatılmaktadır. Salça, erişte ve makarna yapımı hazırlıkları da bu mevsimde yapılmaktadır. Salça yapımı için gereken malzemeler; domates, kırmızıbiber, sıvıyağ ve tuzdur. Yapımı için öncelikle domatesler gelişi güzel doğranarak bir tencereye alınır. Çekirdekleri alınan, gelişi güzel doğranmış kırmızıbiberler de domateslerin üzerine eklenir. Arada bir

karıştırılarak yumuşayınca kadar yaklaşık bir saat pişirilmektedir. Blender ile ezilen domatesler süzgeçten geçirilerek kabukları ve çekirdeklerinden ayrılmaktadır. Süzgeçten geçirilen domatesler ocağa alınarak tuz ve yağ ilavesiyle koyulaşınca kadar yaklaşık iki saat pişirilmektedir. Kaynadıktan sonra kavanozlara konularak ters çevrilir. Sonra güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilmektedir. Süt, yumurta ve un karışımından yapılan makarna ve erişte hamuru kesildikten sonra gölgede bekletilerek pişmeye hazır hale gelmektedir. Yazın bulgur hazırlıkları yapılırdı. Buğday yıkandıktan sonra yumuşayana kadar kaynatılırdı. Süzildükten sonra damlara serip kurutulurdu. İki veya üç gün kurutulduktan sonra değirmene götürülüp bulgur elde edilirdi. Bu bulgur, bir kış boyu saklanır ve tüketilirdi.” K4 “Taze yapraklar beşinci aydan altıncı ayın yirmisine kadar kurutulur, bez çuvalların içerisinde aşane denilen yerde saklanırdı.” K1...K40 “Domates ve biber de kurutulmaktadır. Domatesler yıkandıktan sonra ikiye veya üçe bölünerek üzeri tuzlanmaktadır. Domatesler güneşli ve kuru yerde bekletilmektedir. Biberler ise uzun bir ipe ortalarından iğne geçirilerek dizilmektedir. Evin bahçesinde en çok güneş alan yere ipe dizilen biberler asılmaktadır. Kuruyan biberler kavanoz veya buzdolabı poşetlerine konularak saklanmaktadır.”

Günümüzde organik ve sağlıklı beslenmeye verilen önemin artmasıyla kışlık hazırlıklara eğilim artmıştır (Akoğul ve Aksakallı, 2020: 1333). Türkiye’de her yörede belli başlı kış hazırlıkları yapılmaktadır. Kış hazırlıklarının yapıldığı yörelerden biri de Karapınar ilçesidir. Katılımcıların tamamı Karapınar’da kışlık hazırlıklar için herkesin evinde bir alan bulunduğunu ve bu alana “aşane” adı verildiğini ifade etmiştir. Bir katılımcı evlerin dışında “karadam” adı verilen bir alan bulunduğu ve hazırlanan kışlık ürünlerin burada saklandığını bildirmiştir. Bütün katılımcılar kışlık hazırlıkların günümüzde kiler ve buzdolabında saklandığını belirtmiştir. Katılımcılar geçmişte, sıcakta bozulan ürünleri muhafaza etmek amacıyla kullanılan yöntemlerden birinin “bastırak” olduğunu ve evin dışında yüksek bir yerde bastırak bölgesi bulunduğunu ifade etmiştir. Katılımcılardan biri bu bölgeye “bastırak sekisi” denildiğini belirtmiştir. Bütün katılımcılar, bu bölgede saklanacak ürünlerin üzerine güneş geçmemesi amacıyla, sekiz veya on adet kilim sarıldığını, gece bu kilimlerin açıldığını, sabaha kadar bekleyip, sabah güneş

gelmeden tekrar sarıldığını bildirmiştir. 39 katılımcı bastırak yönteminin kullanıldığı ürünler arasında reçel, domates ve kıymayı göstermiştir. Katılımcılar, kıymanın küçük küçük doğranıp, kavrulduktan sonra büyük bir tencereye konularak bastırıldığını belirtmiştir. Bütün katılımcılar sonbahar mevsiminde şebit hazırlığı yapıldığını ve şebitlerin sofraya gelmeden on beş dakika önce yumuşaması amacıyla ıslatıldığını ifade etmiştir. Katılımcılar ayrıca salça, erişte ve makarna hazırlığının da bu mevsimde yapıldığını, salça için gerekli malzemelerin, domates, kırmızıbiber, sıvıyağ ve tuz olduğunu bildirmiştir. Katılımcıların tamamı, makarnanın süt, yumurta ve un karışımından hazırlandığını ve erişte hamurunu kestikten sonra gölgede bekleterek pişirmeye hazır hale getirildiğini ifade etmiştir. Katılımcılar yazın bulgur hazırlıkları yapıldığını ve kışın tüketildiğini bildirmiştir. Bir katılımcı taze yaprakların, beşinci aydan altıncı ayın yirmisine kadar kurutulduğunu, bez çuvalların içerisinde aşane denilen yerde saklandığını ifade etmiştir. Bütün katılımcıların verdiği bilgiye göre Karapınar'da, domates ve biber kurutulduğu ve kurutulan biberlerin kavanoz ya da buzdolabı poşetlerinde saklandığı anlaşılmaktadır.

Karapınar'da 2022 senesinde 8000 metrekarelik arsa üzerine oturumu 500 metrekare, 100 er metre kare olmak üzere 3 adet depo, 50 metrekare görevli odası bulunan soğuk hava deposu hizmete açılmıştır (<https://www.karapınar.bel.tr>, 2023). Bu soğuk hava depolarında meyve, sebze ve süt ürünleri muhafaza edilebilmektedir.



Görsel 4.1. Karapınar Soğuk Hava Deposuna Ait Görseller

4.8. Bölgede Yetişen Yenilebilir Otlar Nelerdir? Sorusuna;

K1...K40 yemlik, dolaman ve K1, K4, K5 kangal otu bulunduğu bahsetmiştir. Birçok hastalığa iyi gelen yemlik otu, kendine has ekşimsi bir tada sahiptir. K1, K3, K4, K6...K40 bahar aylarında çıkan yemlik otunun doğrudan veya pişirilerek tüketilebileceğini ifade etmiştir. K3 ve K4 geçmişte yemlik otunun böreklerde iç harç olarak kullanıldığını bildirmiştir. K2 ise yemlik otunun pişirilmeden yenildiğini belirtmiştir. K1, K2, K3, K5, K6 “Dolaman bitkisi, patatese benzeyen, pişirilerek tüketilen bir çeşit mantar türüdür.” K1, K3 “Kangal otu tadı enginara benzeyen dikenli bir bitkidir.” K4 ve K5 kangal otundan turşu da yapılabileceğini bildirmiştir. K3 ise kangal otunun pişirilmeden tüketilen bir bitki olduğunu belirtmiştir. K4 ve K5 kangal otunun doğrudan veya pişirilerek tüketilebileceğini ifade etmiştir. K2, K3, K4, K5, K6 semizotu, ısırgan otu, K2, K3, K4, K6 kenger, ıspanak ve K2, K3, K6 ketir çağlası yenilebilir otlar arasındadır. K2, K3, K4, K6 “Semizotunun yemeği de yapılmaktadır. Semizotu pişmesi adı verilen yemek, semizotu yapraklarının içine kıyma ve pirinç katılıp pişirilerek

hazırlanmaktadır. Yemlik pişirilmemektedir. Kenger, dikensi, sütlü ve otsu bir bitkidir. Gövdenin kesilmesi ile çıkan süttten kenger sakızı hazırlanmaktadır. Kenger bitkisi yemeklerde kullanılmamaktadır. Ispanağın ise hem yemeği yapılmakta hem de kahvaltılarda üzerine yumurta kırılıp tüketilmektedir. Ketir çağlası acımsı bir tada sahiptir. Ketir çağlasını biraz dövüp tuz ekledikten sonra yufka arasında veya sadece tuzlu olarak tüketilebilmektedir.” K3, K5 ve K6 geçmişte ısırğan otunun pişirilerek tüketildiğini ancak günümüzde tüketilmediğini bildirmiştir.

Yenilebilir otlar, vitamin ve besin değeri bakımından zengindir. Yenilebilir otlar bilhassa gıda kaynakları kıt olan bölgedeki insanların sağlıklı beslenebilmesi bakımından önem arz etmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018: 484). Türkiye'nin birçok bölgesinde yenilebilir otlar bulunmaktadır. Geven otu, yandak dikenini, deve dikenini, yüzerlik, kekik, çoğan otu, kök boya, tapir, ezgen ve yavşan otu da Karapınar'da yetişen yenilebilir otlar arasında yer almaktadır (Gündüz, 1994: 56-58). Geven otu koyun ve keçi yemi olarak kullanılmıştır. Karapınar'ın kıtlık döneminde (1926-1928 senelerinde) geven otunu insanlar yiyecek olarak tüketmiştir (Gündüz, 1994: 56-58). Geven otunun, vücuttaki iltihapları azalttığı, gribe karşı dayanıklılığı artırdığı, hastalıkların süresini kısalttığı ve hormon sistemini düzenlediği bilinmektedir (Rios and Waterman, 1997). Yavşan otu, Karapınar'ın Çiğil, Hasan Oba, Kayalı ve Yenikuyu mahallesinde yetişmektedir (Gündüz, 1994: 56-58). Yavşan otu, boğaz ağrısı, baş ağrısı, romatizma ağrısı, diş ağrısı, soğuk algınlığı ve mide üşütmesine iyi gelmektedir (Akyol vd., 2010). Yandak otu, küçük yapraklara sahip dikenli bir bitkidir. Kuraklığa dayanıklı olan yandak dikenini, bir suyun içerisine atılıp kaynatılarak idrar söktürme amacıyla kullanılmaktadır. Deve dikenini genellikle develer yemektir. Kaynatarak bitki çayı şeklinde tüketen kişiler de bulunmaktadır. Araştırma sonucuna üzerlik tohumuna Karapınar'da halk arasında “yüzerlik” adı verilmektedir. Kuraklığa karşı dayanıklı olan yüzerlik, beyaz çiçekli bir bitkidir. Halk arasında yüzerlik ateş üzerinde tütürülür ve nazardan korunma amacıyla koklanmaktadır. Bu inanışın geçmişte kaldığı söylenebilir. Yüzerlik bitkisi koyunlara yem olarak da verilmektedir. Katılımcılar kekiğin özellikle Karapınar'ın Karacadağ eteklerinde görüldüğünü ifade etmiştir. İçerdiği yağlar sebebiyle solunum yollarındaki bakteri oluşumu engellemektedir. Çoğan (Çögen/Çöven) bitkisi helva

yapımında kullanıldığı için helvacı kökü olarak da isimlendirilmektedir. Geçmişte Karapınar'ın bazı köylerinde çamaşır yıkamada sabun yerine çoğan/çögen bitkisi kullanıldığı için sabunotu olarak da bilinmektedir. Kökboya adı verilen bitki Karacadağ eteklerinde bulunmaktadır. Geçmişte halı ve kilimlerin dokunmasında kullanılan ipler bu kök boya ile boyanmıştır. Tapir bitkisi de Karapınar'da yetişen bitkilerden biridir ve kendine özgü hoş bir kokuya sahiptir. Yaprakları sıcak suya atılarak tüketilebilmektedir. Bu bitkinin yaprakları geçmişte halı ve kilimlerin iplerini boyama amacıyla da kullanılırdı. Ezgen (Solsolakalı) bitkisi de Karapınar'da yetişen yenilebilir bir bitkidir ve kuvvetli kök yapısıyla erozyonu önleyici niteliğe sahiptir. Koyunların severek yedikleri bir mera bitkisidir (Yalçın, 2022).

4.9. Karapınar Mutfağına Ait Geleneksel Yemekler İle İlgili Herhangi Bir Ticari Satış Var mı? Sorusuna;

Bütün katılımcılar Karapınar'da bulunan işletmelerdeki aşçılar tarafından düğün yemeklerinin yapıldığını ifade etmiştir. Bu yemekler; bamya çorbası, etli pilav, yahni, yaprak sarması ve hoşafır. Karapınarlılar yemek konusuna çok önem vermektedir. Eğer yapılan yemek beğenilmezse aşçı eleştirilir ve Karapınar'daki herkese duyurulur.

Yeme içme alışkanlıklarının ortaya çıkmasında, coğrafi konum, eğitim durumu, ekonomik gelişmişlik ve kültürel yapı etkili olmaktadır. Her ülkenin kendine has yemek kültürü bulunmaktadır. Yörelere yemek kültürleri uzak mesafede dahi birbirleriyle benzerlik gösterebilmektedir (Arvas, 2013: 232). Yöresel yemeklerin ticari satışı da yapılabilmektedir. Karapınar ilçesinin kendine has birçok geleneksel yemeği bulunmaktadır. Literatürde Karapınar mutfağına ait geleneksel yemeklerle ilgili ticari satış olup olmadığına dair bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak bütün katılımcılar Karapınar'da bulunan işletmelerdeki aşçılar tarafından düğün yemekleri yapıldığını, bu yemeklerin; bamya çorbası, etli pilav, yahni, yaprak sarması ve hoşaf olduğunu ifade etmiştir. Katılımcılar Karapınar'ın mutfak kültürüne çok önem verdiğini, hatta yapılan yemeğin beğenilmediği durumda aşçının eleştirildiğini ve Karapınar'daki herkese duyurulduğunu bildirmiştir.

4.10. Karapınar Mutfağına Ait Yemekleri Tatmak İçin Dışarıdan Gelen Yerli veya Yabancı Turistler Var mı? Sorusuna;

K1...K40 Karapınar lezzetlerini tatmak için gelen yerli veya yabancı turist bulunmamaktadır. Bunun sebebi ise Karapınar yemeklerinin tanınmıyor olmasıdır.

İnsanların seyahat etme nedenleri destinasyon seçimlerini etkilemektedir (Musa vd., 2011). Dinlenme, sağlık, kalabalıktan uzaklaşma, sosyalleşme, macera ve kültür keşfi seyahat etme nedenlerinden bazılarıdır (Tripathi ve Siddiqui, 2010). Turistler bu nedenlerin dışında bir bölgenin yemek kültürünü deneyimleme amacıyla da seyahat etmektedir (Cohen ve Avieli, 2004). Gastronomi turizmi; bir yöreye özgü yemek kültürünü tatmak ya da bir yemeğin üretimini görmek, restoranları ve yemek festivallerini ziyaret etmektir. Bunların yanı sıra ünlü bir şefin hazırladığı yemeği yeme amacıyla yapılan ziyaretler de gastronomi turizmi kapsamında yer almaktadır (Hall vd., 2003: 60). Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda, Karapınar ilçesine gastronomi turizmi yapılmadığı anlaşılmaktadır. Katılımcılar bunun nedenini, Karapınar mutfağının tanınmamasına bağlamıştır. Literatür taraması incelendiğinde Karapınar mutfağına ait yemekleri tatmak için dışarıdan gelen yerli veya yabancı turistlerin olup olmadığına dair bir bilgiye ulaşılmamıştır.

4.11. Karapınar Mutfağına Ait Yiyecek ve İçeceklerin Sunulduğu Festival Var mı? Varsa Bu Festivaller Nelerdir? Sorusuna;

Bütün katılımcılar geçmişte Karapınar mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sunulduğu bir festival bulunmadığını ifade etmiştir. Ancak 2022 yılında 1. Karapınar yemek festivali ve 2023 yılında 2. Karapınar yemek festivali düzenlenmiştir.

En popüler festivaller arasında yer alan gastronomi festivalleri, yöresel ürünlerin tanıtımı ve pazarlamasındaki etkisi büyüktür. Bunun sebebi, gastronomi festivallerinin, yiyeceklerin özgünlüğünü ortaya çıkarması, turistlere yeni yerleri tanıma ve keşfetme imkânı sunmasıdır. Festivalde tanıtımı yapılan yemekler, ait olduğu yörenin gelenek ve göreneklerini yansıtmaktadır. Gastronomi festivalleri, yöresel yemeklerin korunması ve gastronomik kimliğin oluşması bakımından önemlidir (Çetin vd., 2019: 883). Yapılan literatür taraması ve katılımcılarla görüşme

sonucunda, Kısa Adı KOGAT olan Konya Gastronomi Aşçılar ve Turizmciler Derneği iş birliği ile 5 Kasım 2022 (<https://www.karapinar.bel.tr/haber-detay/karapinar-belediyesi-yemek-festivali>, 2024) ve 11 Kasım 2023 tarihinde Karapınar Millet Bahçesinde yemek festivalleri düzenlenmiştir (<https://www.yesilpinargazetesi.com/karapinar-belediyesi-2-yemek-yarismasi>, 2024). Ancak geçmişte, bunun haricinde yemek festivali yapılmamıştır. Ayrıca 2023 yılında Karapınar Lavanta Bahçesinde, 2. lavanta festivali etkinliği gerçekleştirilmiştir Karapınar Kaymakamlığı ve Karapınar Belediye Başkanlığı iş birliği ile düzenlenen “Karapınar Lavanta Festivali” etkinliği 22 Temmuz 2023 Cumartesi günü saat 14.00 – 19.00’da Karapınar-Ereğli Karayolu üzeri 7 km Acıgöl Mevkii’ndeki Karapınar Lavanta Bahçesi’nde gerçekleştirildi (<https://karapinar.bel.tr/haber-detay/karapinar-2-lavanta-festivali>, 2023).

4.12. Karapınar Mutfağı Turizme Kazandırılabilir mi? Nasıl? Sorusuna;

Bütün katılımcılar gastronomi bölümündeki akademisyen ve öğrencilerin konuyla alakalı araştırma yapıp bunu literatüre kazandırmalarının, Karapınar lezzetlerinin sergileneceği festival ve yarışmalar yapılmasının, Karapınar mutfağının tanınması açısından yararlı olacağını bildirmiştir. K1 ve K6 Türkiye’deki iyi otellerin şeflerinin belli bir ücret karşılığında Karapınar’a getirilerek Karapınar yemeklerini yapmalarını önermiştir. Katılımcılar bu sayede şeflerin çalıştıkları otellerin menüsüne Karapınar yemeklerini ekleyebileceğinden ve bölge yemeklerinin tanıtımında etkili olacağından bahsetmiştir.

Katılımcıların tamamı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümündeki akademisyen ve öğrencilerin, konuyla ilgili araştırma yapıp bunu literatüre kazandırmalarının, Karapınar lezzetlerinin sergileneceği festival ve yarışmalar yapılmasının, Karapınar mutfağının tanınması açısından faydalı olacağını ifade etmiştir.

4.13. Bölgeye Gelecek Yerli veya Yabancı Turistleri Ziyaret Edebileceği Yerler Nereledir? Buralara Nasıl Gidilebilir? Sorusuna;

K1...K40 “Karapınar’a gelecek turistlerin ziyaret edebileceği yerler arasında Acıgöl, Meke gölü, Çıralı göl ve Meyil gölü bulunmaktadır. Bu bölgelere kolaylıkla ulaşım sağlanabilir. Geçmişte Meke gölünde su bulunurdu fakat günümüzde Meke gölü kurumuştur. Dolayısıyla Meke gölünde yaşayan Meke kuşlarının nesli tükenmiştir.” K2...K40 “Geçmişte Meke Gölü için çok sayıda turist gelirdi fakat günümüzde göl kurduğu için bu sayı azalmıştır.” K1, K2, K3, K6...K40 “Acıgöl’ün suyu acı ve tuzludur. Gölde hiçbir canlı yaşayamamaktır. Bu gölün suyu ciltteki sivilce gibi bazı cilt problemlerine iyi gelmektedir.” K1 ve K3 bu suda yüzenlerin üç gün boyunca ter kokmadığı gibi söylemler bulunduğundan bahsetmiştir. Bütün katılımcılar Selimiye külliyesinin de turistlerin ziyaret edebileceği yerler arasında olduğunu bildirmiştir. K3 “Karapınar’ın Eşeli köyünde bir kuyu bulunmaktadır. Bu kuyu, koyunları, kuzuları sulamak için kullanılırdı. Eşek ve atlarla bu kuyudan su çekilirdi. Burası da ziyaret edilebilecek yerler arasında sayılabilir.” K4 “Sev galesi, Mennek galesi ve Ovacık yaylası da gezilebilecek yerlerden bazılarıdır.”

Bütün katılımcılar Karapınar ilçesine gelen yerli ya da yabancı turistlerin ziyaret edebileceği yerler arasında Acıgöl, Meke gölü, Çıralı göl ve Meyil gölü bulunduğunu ve bu bölgelere ulaşımın kolay olduğunu ifade etmiştir. Katılımcılar geçmişte Meke gölünde su bulunduğunu fakat günümüzde Meke gölünün kurduğunu bu yüzden de Meke gölünde yaşayan Meke kuşlarının neslinin tükendiğini bildirmiştir. 39 katılımcı geçmişte Meke gölüne çok sayıda turist geldiğini ancak günümüzde göl kurduğundan dolayı fazla gelen olmadığını belirtmiştir.

4.14. İlçeye Gelen Bir Ziyaretçinin Mutlaka Yemesi Gereken Ürünler Nelerdir? Gelen Turistlerin Yanında Götürebilecekleri Ürünler Var mıdır? Sorusuna;

Bütün katılımcılar kuymak ve çiğlemenin gelen turistlerin mutlaka tatması gereken lezzetler arasında olduğunu ifade etmiştir. Turistlerin yanında götürebilecekleri ürüne örnek olarak hırtlak gösterilebilir. Turistler Karapınar

çarşısından kavurğa alabilirler. Karapınar'da yaşayan kadınlar yapmış oldukları yöreye has nakışlar, örgüler, yün çoraplar, patikler ve kanevçe işlemlerini satmaktadır. K3 kanevçe işlemesi, bir kumaşın ya da yastıkların üzerine işlenen motiflerdir. Turistler bu ürünleri de satın alabilir.

Yapılan literatür taraması sonucunda Karapınar'a gelen turistlerin yemesi gereken yiyecekler ile ilgili bir bilgi bulunamamıştır. Ancak bütün katılımcılar kuymak ve çiğlemenin mutlaka yenilmesi gereken yiyecekler arasında olduğunu bildirmiştir. Katılımcılar turistlerin Karapınar'dan satın alabilecekleri ürünler arasında; hırtlak, kavurğa, yöreye özgü nakışlar, örgüler, yün çoraplar, patikler ve kanevçe işlemleri olduğunu ifade etmiştir.

4.15. Karapınar Mutfağına Ait Yemekleri Gelecek Nesillere Nasıl Aktarıyorsunuz? Gelecek Nesillere Aktarılması İçin Neler Yapılabilir? Sorusuna;

K1, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K39 ve K40 Karapınar mutfak kültürünü gelecek nesillere aktarmak için uğraş vermediğini ifade etmiştir. K2, K4, K5, K20, K25, K26, K30 ve K32 kadınların, kız çocuklarına Karapınar yemeklerini öğrettiğini ifade etmiştir. K3 Karapınar yemeklerinin unutulmaması amacıyla yakınlarına öğrettiğini ancak bunun yeterli olmadığını bildirmiştir. Bütün katılımcılar Karapınar mutfağının diğer iller tarafından da tanınması amacıyla; Karapınar mutfağıyla ilgili araştırmalar yapılmasını, kitaplar yazılmasını, festivaller ve yarışmalar düzenlenmesini önermiştir.


Günümüzde evde yemek yeme kültürünün azalması, kültürler arası etkileşim, yöresel lezzetlerin yeni nesillere aktarılamaması ve işletmelerin menülerinde yöresel lezzetlere yer vermeyişi gibi sebeplerden, yöresel mutfak kültürü ve lezzetler gelecek nesillere aktarılamayıp unutulmaya yüz tutmaktadır. Turizm okulları, üniversiteler ve ilgili kuruluşlar tarafından yeteri kadar araştırma yapılmaması, Türk mutfağının iyi bir şekilde tanıtılamamasına neden olmuştur. Bu durumdan Konya mutfağı da etkilenmiştir (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1735). Konya'nın Karapınar ilçesinin de

unutulmaya yüz tutmuş birçok lezzeti bulunmaktadır. Bu yemeklerin tekrar gün yüzüne çıkarılması için; üniversitelerin ilgili bölümleri tarafından yeterli araştırmaların yapılması ve basılı hale getirilmesi, Konya mutfağını tanıtmaya amaçlı seminerler, kurslar açılmalı ve festivaller düzenlenmelidir (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1735). Araştırma sonucunda Karapınar mutfağının gelecek kuşaklara aktarımıyla alakalı bir bilgiye ulaşılamamıştır. 37 katılımcı, Karapınar mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarımı için bir uğraş verilmediğini bildirmiştir. 8 katılımcı annelerin kız çocuklarına Karapınar yemeklerini öğrettiğini ifade etmiştir. Yalnızca bir katılımcı Karapınar yemeklerinin unutulmaması amacıyla yakınlarına öğrettiğini ancak bunun yeterli olmadığını belirtmiştir. Tüm katılımcılar Karapınar mutfağının diğer iller tarafından da tanınması amacıyla; Karapınar mutfağıyla ilgili araştırmalar yapıp, kitaplar çıkarılıp, festivaller ve yarışmalar düzenlenirse Karapınar mutfağının unutulmayacağını, gelecek nesillere de aktarılabilceğini ifade etmiştir.

4.16. Karapınar’da Hazırlanan Çorbaların Reçetelendirilmesi

Karapınar’da hazırlanan çorbaların reçeteleri aşağıda detaylı bir şekilde verilmiştir.

Çizelge 4.2. Arabaşı Çorbası

ARABAŞI ÇORBASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 bütün tavuk -Tuz (yeteri kadar) -5 yemek kaşığı tereyağı -4 yemek kaşığı un -1 yemek kaşığı biber salçası -1 yemek kaşığı domates salçası -1 tatlı kaşığı kırmızıbiber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tavuğu 40-45 dakika kadar haşlayın ve tuzunu ilave edin. -Pişen tavuk etini didikleyin. -Bir tencerede tereyağını eritin ve un ekleyin. -Unu kısık ateşte kavurun. -Salça ilave edin ve birkaç defa çevirin. Ardından kırmızı toz biberi ekleyin. -Meyaneye tavuk suyunu ilave edin. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alın ve etleri ekleyin. -Kapağını kapatın ve 10 dakika daha pişirin.

Çizelge 4.3. Ayran Aşı Çorbası

AYRAN AŞI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram süzme yoğurt -1 tatlı kaşığı tuz -1 litre su -300 gram haşlanmış buğday -200 gram haşlanmış nohut -4 yemek kaşığı zeytinyağı -1 tatlı kaşığı kuru nane -1 tatlı kaşığı kırmızıbiber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Büyük bir kaba aldığımız süzme yoğurdun içerisine tuz ekleyin ve bir çırpma teli yardımıyla çırparak yoğurdu açın. -İçerisine su ekleyin ve her şey güzelce karışana kadar çırpmaya devam edin. -Daha sonra kuru naneyi, kırmızıbiberi, buğday ve nohudu da ilave edin ve biraz daha karıştırdıktan sonra servis tabaklarına alın. -Üzerine kırmızıbiber ve zeytinyağı gezdirin. -Taze nane yaprağı ile süsleyerek servis edin.


Çizelge 4.4. Bamyacı Çorbacı

BAMYA ÇORBASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -5 yemek kaşığı kuyruk yağı -300 gram kuşbaşı et -3 adet soğan -1 tatlı kaşığı tuz -2 yemek kaşığı salça -3 litre su -400 gram kuru bamyacı -3 adet limon 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir tavada kuyruk yağını kavurun ve etleri ilave edin. -Soğanları ince ince kesin, kavurun -Tuz ve salça ekleyin. -Suyu da ekledikten sonra kaynamaya bırakın. -Bamyacı bir bezin arasında ovarak tüylerini dökün. -Bamyacı birkaç limon dilimi ile haşlayın. (Haşladığınız suyu atmayın) -Kaynayan etli suya, bamyacı haşladığınız suyu ilave edin. -Bamyacı yumuşadıktan sonra ocaktan alın ve mümkünse birkaç saat dinlendirdikten sonra servis edin.


Çizelge 4.5. Hıraşı/Lohusa/Un/Meyane Çorbacı

HİRAŞI/LOHUSA/UN/MEYANE ÇORBASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 litre tavuk suyu -2 çay bardağı pirinç -1 yemek kaşığı domates salçası -4 yemek kaşığı tereyağı -5 yemek kaşığı un -1 çay kaşığı pul biber -1 çay kaşığı toz biber -1 yemek kaşığı tuz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir tencereye tavuk suyunu koyun. -Pirinçlerini yıkayın ve suya atın. Pişerken salçayı katın. -Farklı tencerede tereyağı ile unu kahverengi olana kadar kavurun. -Kaynayan suya dökün. -Baharatlarla beraber tereyağını kızdırın ve çorbanın üzerine dökün.

Çizelge 4.6. Kesme Aşı Çorbası

KESME AŞI ÇORBASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yarım su bardağı yeşil mercimek -6 su bardağı su -2 çay bardağı ev erişttesi -3 yemek kaşığı zeytinyağı -1 adet kuru soğan -1 yemek kaşığı biber salçası -1 yemek kaşığı domates salçası -1 tatlı kaşığı kuru nane -1 tatlı kaşığı kaya tuzu 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yeşil mercimeği haşlayın. -Hafif diri olarak haşlanmış mercimeğe erişteleri ilave edin. -Erişteler pişmeye yakın, bir tavada yağ, soğan, salça ve naneyi kavurun. -Hazırlanan yağı mercimekli suyun içine ilave edip karıştırın. -Tuz ekleyin. -Bir taşım daha kaynatın ve servis edin.

Çizelge 4.7. Yayla Çorbası

YAYLA ÇORBASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 adet tavukgöğsü -1 çay bardağı pirinç -2 çay bardağı koyun yoğurdu -Yarım litre soğuk su -2 su bardağı tavuk suyu -2 yemek kaşığı tereyağı -1 çay kaşığı tuz -1 çay kaşığı pul biber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tavuğu haşlayın ve etleri didikleyin. -Pirinç ve yoğurdu karıştırın ve kaynatın (su dökmeden kaynatın) -Suyunu çekince soğuk su ve tavuk suyunu döküp karıştırın. -Kısık ateşte kaynatıncaya kadar karıştırın. -Piştikten sonra tavukları ve tuzu ekleyin. -Kızdırdığımız pul biber ve tereyağını yemeğe dökerek servis edin.

Not: Yayla çorbasına Karapınar'ın bazı köylerinde tavuk eklenirken bazı köylerinde nohut ilave edilmektedir.

4.17. Karapınar’da Hazırlanan Yemeklerin Reçetelendirilmesi

Karapınar ilçesinde tüketilen yemeklerin reçeteleri detaylı bir şekilde aşağıda verilmiştir.

Çizelge 4.8. Bide / Bıda Yemeği

BİDE/BIDA YEMEĞİ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -840 gram un -Ilık su -4 yemek kaşığı sıvı yağ -1,5 çay kaşığı karbonat -1 tatlı kaşığı tuz <p>Arası için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 çay bardağı sıvı yağ -60 gram tereyağı ya da margarin <p>Sosu için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 su bardağı yoğurt -Yarım su bardağı sıvı yağ <p>İç malzemesi;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Peynir -Maydanoz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Hamur malzemelerini sert bir hamur olacak şekilde yoğurun. -15 adet beze yapın. -Bezeleri tabak büyüklüğünde açıp beşer beşer olarak üç bölüme ayırın. -Her bir bezenin üzerine erimiş tereyağı ve sıvı yağ ile yağlayın. -Beşinci bezenin üstünü yağlamayın. -Birinci bezeyi tepsiye göre açın ve tepsiye serin. -Üzerine yoğurt, yumurta, yağ karışımını bir kaşıkla bol bol dökün ve peynirli maydanozu serpin. -İkinci katıda aynı şekilde yapın, peyniri serin. -Üçüncü katıda üzerine açıp serin. -Kalan yoğurtlu sosu dökün ve dilimleyin. -Fırında 200 derecede pişirin.

Çizelge 4.9. Celacoş

CELACOŞ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 kaşık tereyağı -1 adet soğan -2 adet yumurta -60 gram kıyma -1 çay kaşığı tuz -Yarım yemek kaşığı domates salçası -1 çay kaşığı pul biber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tereyağı ısındıktan sonra soğanları ekleyin. -Soğanlar pembeleşene kadar kavurun ve yumurtaları ekleyin. -Kıyma ile tuzu ilave edin. -Salça ve pul biberi de ekledikten sonra yemeği bir parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. -Suyunu çektikten sonra servis edin.

Çizelge 4.10. Ciğerli Tost

CİĞERLİ TOST		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram kuzu ciğeri -200 gram kuyruk yağı -1 çay kaşığı kimyon -1 çay kaşığı pul biber -1 tatlı kaşığı tuz -Pide ekmeği 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuzu ciğeri ve kuyruk yağını robotta çekin ve bir tencereye alın. -Tencereyi ocağa aldıktan sonra pul biber, kimyon ve tuz ekleyin. -Piştikten sonra pide ekmeğinin arasında tost makinesinde ısıttıktan sonra servis edin.


Çizelge 4.11. Çakıldaklı Pilav

ÇAKILDAKLI PİLAV		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 yemek kaşığı tereyağı -200 gram kuzu eti -1 adet soğan -1 adet patates -1 adet yeşil biber -1,5 yemek kaşığı domates salçası -500 gram bulgur -1 litre sıcak su -1 tatlı kaşığı tuz -2 adet ıslanmamış yufka 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sırasıyla tereyağı, et, soğan, patates, biber, salça ekleyin ve kavurun. -Bulguru da ilave edin ve kavurun. -Sıcak suyla tuzu ekleyin ve 20 dakika kısık ateşte pişirin. -Yufkanın üzerine pilavı dökün ve yeşilliklerle süsleyerek servis edin.

Çizelge 4.12. Çiğleme

ÇİĞLEME		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram kaymak -1 çay kaşığı tuz -3 adet yumurta -1 çay kaşığı karabiber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kaymağı bir kabın içerisine alın. -Tuz atın ve kaynatın. -Yumurtaları kabın farklı yerlerine kırın. -Kaymağın yumurtaların altına geçmesini sağlayın. -Pişirirken ağzını kapatmayın. -Son olarak karabiber ekleyin ve servis yapın.

Çizelge 4.13. Çoban Kavurma

ÇOBAN KAVURMA		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram kuşbaşı et -2 adet kuru soğan -Yarım çay bardağı sıvı yağ -2 diş sarımsak -2 adet kırmızı biber -2 adet yeşil biber -3 adet domates -1 çay kaşığı karabiber -1 tatlı kaşığı tuz -1 tatlı kaşığı kekik 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Eti, ısınmış bir tavaya alın ve kavurun. -Kuru soğanı küçük küpler şeklinde doğrayın ve ete ilave edin. -Tencereye sıvıyağı ekleyin ve 4 dakika kadar karıştırın. -Sarımsağı küp küp doğrayın, tencereye ilave edin ve kavurun. -Biberleri halka şeklinde doğrayın, tencereye ekleyin ve karıştırın. -Yemeği, kısık ateşte 15-20 dakika pişmeye bırakın. -Ardından küçük küpler şeklinde doğradığımız domatesleri ilave edin. -15 dakika daha pişirmeye devam edin. -Baharatları ekleyip karıştırdıktan sonra servis edin.

Çizelge 4.14. Dökme

DÖKME		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 yemek kaşığı tereyağı -3 adet yumurta -1 çay kaşığı tuz -Yufka 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tereyağını kızdırdıktan sonra yumurtaları kırın, tuz ekleyin ve karıştırın. -Yufkaları küçük parçalara bölün ve yumurtanın üzerine atın. -Karıştırdıktan sonra servis yapın.

Çizelge 4.15. Düğün Kebabı

DÜĞÜN KEBABI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 kilogram kuyruk yağı -1 kilogram kuzu eti -1 bardak sıcak su -1 yemek kaşığı domates salçası -1 tatlı kaşığı karabiber -1 tatlı kaşığı pul biber -1 tatlı kaşığı tuz -500 gram tereyağı 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuyruk yağını ve etleri kuşbaşı doğradıktan sonra tencereye alıp kavurun. -Tencereye sıcak ilave edin ve pişirmeye devam edin. -Piştikten sonra salça ve baharatları ekleyin. -Ayrı bir tavada tereyağını kızdırın. -Kızdırdığımız tereyağını yemeğe ilave edin ve servis edin.

Çizelge 4.16. Ekşili Kabak Yemeği

EKŞİLİ KABAK YEMEĞİ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 yemek kaşığı tereyağı -2 adet soğan -3 adet domates -7 adet kabak -Bir kâse haşlanmış nohut -3 diş sarımsak -1 yemek kaşığı tuz -1 yemek kaşığı domates salçası -1 yemek kaşığı biber salçası -1 litre su -1 çay bardağı ekşi üzüm kuru -1 adet limon 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Soğanları yemeklik doğrayın. -Yağı kızdırdıktan sonra pembeleşene kadar pişirin. -Domatesleri küp küp doğrayın ve kavurun. -Aynı şekilde doğranan kabakları, nohudu sarımsağı, tuzu ve salçayı da ekleyip karıştırın. -Bir litre su ekleyin ardından üzüm kurularını da ekleyin ve kısık ateşte pişirin. -Piştikten sonra limon suyu ekleyin.


Çizelge 4.17. Erik Kuru

ERİK KURUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -150 gram tereyağı -100 gram biber kuru -1 yemek kaşığı domates salçası -300 gram domates kuru -100 gram kabak kuru -1 tatlı kaşığı karabiber -1 çay kaşığı tarçın -1 tatlı kaşığı tuz -1,5 su bardağı sıcak su -600 gram erik kuru 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir tencereye tereyağını ve biber kurularını ekleyin. 5 dakika kadar karıştırın. -Salçayı ardından domates ve kabak kurularını da ekleyin. -2 dakika karıştırdıktan sonra baharatları ve sıcak suyu ekleyin. -10 dakika sonra erik kurularını da ilave edin. -Piştikten sonra servis edin.

Çizelge 4.18. Erişte Pilavı

ERİŞTE PİLAVI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -400 gram un -1 tatlı kaşığı tuz -4 yemek kaşığı sıvıyağ -3 adet yumurta -1 su bardağı su -4 yemek kaşığı tereyağı -1 çay kaşığı karabiber -1 çay kaşığı kırmızı toz biber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir kaba unu alın, tuzu ilave edin, ortasını açıp sıvıyağ ve yumurtaları ekleyin, karıştırın. -Suyu da ekledikten sonra hamuru yoğurun. -Hamuru tezgâhın üzerine alın ve biraz unlayın. -Hamuru 8 parçaya bölün ve elinizde bezeler haline getirin. -Hamurları temiz bir bezin üzerine yarım saat dinlendirin. -Oklava yardımıyla hamurları açın. -Hamurları bıçakla 2-3 parmak genişliğinde şeritlere bölün. -Şeritleri eninden olabildiğince ince kesin. -Daha sonra erişteleri mutfak bezi serilen bir fırın tepsisine alın. -Hamurları güneşli bir yerde 12 saat kurutun. -Erişteleri kaynamış suyun içerisine atın. -Piştikten sonra suyunu süzün. -Tereyağını kızartıp eriştelerin üzerine dökün. -Baharatlar ile servis yapın.

Çizelge 4.19. Etlî Aşure

ETLİ AŞURE		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 su bardağı kuru fasulye -1 su bardağı nohut -Kemikli et -600 gram kuşbaşı dana eti -1,5 yemek kaşığı domates salçası -2 su bardağı aşurelik buğday (haşlanmış) -1 su bardağı yeşil mercimek -Yarım su bardağı kuru üzüm -Sıcak su (yeteri kadar) -1 çay kaşığı karabiber -1 çay kaşığı kimyon -1 çay kaşığı kırmızıbiber -1 tatlı kaşığı tuz -Fındık 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir gün öncesinden fasulye ve nohudu suya koyun, ertesi güne kadar haşlayın. -Kemikli etleri tencerenin alt kısmına atıp mühürleyin. -Kuşbaşı etleri ekleyip kavurun. -Salçayı da ekleyin. -Ardından sırasıyla; nohut, haşlanmış buğday, fasulye, yeşil mercimek ve kuru üzümü ekleyip salçayla karıştırın. -Sıcak suyu döküp baharatları ekleyin ve kaynamaya bırakın. -İsteğe bağlı fındık atılabilmektedir.

Çizelge 4.20. Ev Makarnası

EV MAKARNASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram un -3 adet yumurta -1 tatlı kaşığı tuz -Yarım litre et suyu -1 litre su -1 tatlı kaşığı pul biber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Hamur malzemelerini (un, yumurta, tuz) bir kaptan yoğurun. (Unu eleyin) -Hamuru 3-4 cm uzunluğunda kesin ve üzerine un serpin. -Kesilen hamurları kaynayan et suyuna atın. -Kaynayan suya pul biber eklenir ve piştikten sonra servise hazırdır. (Sulu bir şekilde servis edin)


Çizelge 4.21. Gabartma (Tava Çöreği)

GABARTMA (TAVA ÇÖREĞİ)		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -5 su bardağı un -1 paket instant maya -4 çay kaşığı tuz -3 su bardağı su -Sıvı yağ (Kızartmak için) 		<p>İşlem basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bütün malzemeleri bir kabala alın. -Yavaş yavaş su ekleyerek yoğurun. -Hamuru dinlendirin. (15 dakika) -Daha sonra portakal büyüklüğünde bezeler yapın. -Bezeleri bir yemek tabağı boyutunda açın ve üzerini kapatıp 10 dakika kadar daha dinlendirin. -Hamurları dört eşit parçaya kesin. -Bir tavaya yağ ekleyin, kızdıktan sonra hamurları kızartın.


Çizelge 4.22. Gök Domates Pişmesi

GÖK DOMATES PİŞMESİ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -10 yemek kaşığı tereyağı -4 adet yeşil biber -250 gram kıyma -2 yemek kaşığı domates salçası -9 adet kabuğu soyulmuş domates -1 tatlı kaşığı karabiber -1 tatlı kaşığı pul biber -1 yemek kaşığı tuz -1 su bardağı sıcak su 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. -Bir tencereye tereyağı ekleyin ve biberleri kavurun. -Kıymayı ekleyin ve kavurun. -Salçayı da ekleyin ve 1-2 dakika kavurun ve domatesleri ekleyin. -Baharatları ardından sıcak su ekleyin ve piştikten sonra servis edin.


Çizelge 4.23. Ham Pişmesi

HAM PİŞMESİ (HIRTLAK PİŞİRMESİ)		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -3 yemek kaşığı tereyağı -100 gram kuşbaşı et -1 adet soğan -200 gram bulgur -1 yemek kaşığı tuz -1,5 yemek kaşığı domates salçası -Yarım kilo olgunlaşmamış kavun -0,5 litre su 		<p>İşlem basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Eti kuşbaşı, soğanları yemeklik, ham kavunu ince elma dilimi şeklinde doğrayın. -Tencereye yağ ardından eti ekleyin ve kavurun. -Soğanları da ekleyin ve kavurun. -Bulgur ve tuz ekleyin, 5 dakika karıştırın ve salçayı ilave edin. -Ham karpuzu da ekleyip kavurduktan sonra su ilave edin. -25 dakika pişirdikten sonra servis edin.

Çizelge 4.24. İççil Aşı

İÇÇİL AŞI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 yemek kaşığı sıvıyağ -500 gram iççil (sümüklü soğan) -1 yemek kaşığı domates salçası -1 tatlı kaşığı karabiber -1 tatlı kaşığı tuz -2 yemek kaşığı bulgur -3 su bardağı sıcak su -Dereotu 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -İççil otunun sapını kesin ve yıkayın. -İççil otunu kibrit çöpü uzunluğunda kesin. -Bir tencerede yağ ısıtıktan sonra ot, salça, baharatları ekleyin ve karıştırın. -Bulguru da ilave edin ve 5 dakika karıştırın. -Sıcak su ekleyin ve pişirin. (Suyunu tam çekmesin, biraz sulu kalsın) -Biraz sulu şekilde, dereotuyla süsleyerek servis edin.

Çizelge 4.25. Kabak Kurusu

KABAK KURUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 yemek kaşığı tereyağı -2 yemek kaşığı sıvı yağ -1 adet kuru soğan -1 yemek kaşığı domates salçası -700 gram kurutulmuş kabak -4 diş sarımsak -1 tatlı kaşığı tuz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kabakları haşlayın. -Bir tencerede yağ ile soğanı kavurun. -Salça ekleyip biraz daha kavurun. -Haşlanmış kabakları, sarımsağı ve tuzu ekleyin. -Sıcak su ilave edin ve pişirin.

Çizelge 4.26. Kakırdak Böreği

KAKIRDAK BÖREĞİ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2,5 çay bardağı ılık süt -20 gram yaş maya -1 yemek kaşığı beyaz şeker -Börekliğin buğday unu -2,5 çay bardağı su -1,5 çay bardağı sıvı yağ -130 gram süzme yoğurt -1 adet yumurta akı -1 yemek kaşığı tuz <p>İç harç için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 adet kuru soğan -2 adet yeşil biber -2 adet kabuğu soyulmuş domates -1 demet maydanoz -1 su bardağı kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı) -1 yemek kaşığı pul biber -1 yemek kaşığı karabiber <p>Üzeri için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 adet yumurta sarısı 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Soğan, biber, domates ve maydanozu ince bir şekilde doğrayın. -Üzerine kakırdak ve baharatları ekleyin ve karıştırın. -Yoğurmanın içine ılık süt, yaş maya, şeker ve azar azar un ekleyin ve karıştırın (hamur yumuşak olmalı) -10 dakika mayanın aktifleşmesi bekledikten sonra kalan malzemeleri ekleyin. -Hamuru 20 dakika mayalandırın. -Mayalanan hamurdan oval şekilde bezeler yapın ve hazırlanan iç harcı bezelerin üzerine koyun. -Hamurun ovaliği bozulmadan ince uzun olacak şekilde kenarları birbirine birleştirin. -Bir kaptaki yumurtaları çırpın. -Bir fırça yardımıyla hamurların üzerine yumurta sürün. -Önceden ısıtılmış 200 C'deki fırında pişirdikten sonra servis yapın.


Çizelge 4.27. Karışık Kuru

KARIŞIK KURU		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -600 gram kuru fasulye -250 gram yeşil fasulye kurusu -120 gram tereyağı -2 adet soğan -600 gram kuzu eti -1 yemek kaşığı domates salçası -1 yemek kaşığı biber salçası -1 çay kaşığı karabiber -1 çay kaşığı pul biber -1 yemek kaşığı tuz 		<p>İşlem basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuru fasulye ve kuru yeşil fasulyeyi ayrı tencereelerde haşlayın. -Soğanları küçük küpler şeklinde doğrayın. -Ayrı bir tencereye tereyağı ekleyin. -Tereyağı ile soğanları kavurun. -Üzerine kuşbaşı doğranmış etleri atın ve pişirin. -Salça ve baharatları da ilave edin ve biraz daha kavurun. -Fasulyeleri de ekleyin ve 5 dakika daha kavurup sıcak su (yemeğin üzerini geçecek kadar) ekleyin. -Yaklaşık 40-45 dakika pişirin ve servis edin.

Çizelge 4.28. Kayısıli Yahni

KAYISILI YAHNİ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -300 gram kuru kayısı -Yarım su bardağı şeker -2,5 su bardağı su -1 kg kuzu kaburga eti, (10 cm uzunluğunda kesilmiş) -1 yemek kaşığı tuz -200 gram tereyağı 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yıkanan kayısıların üzerine şeker atıp 3-4 saat bekletin. -Kayısların üzerine su ekleyin ve birkaç saat bekletin. -Eti kuşbaşı doğrayın ve tencereye alın. -Etlere tuz ve üstünü geçecek kadar su ilave edin. -Et pişince kayısları da tencereye ekleyin. -Tereyağını kızdırın ve tencereye dökün -Fırında 200 derecede 10 dakika pişirin ve fırının sıcaklığında bekletin.

Çizelge 4.29. Kırpıtma

KIRPITMA		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -4 yemek kaşığı sıvı yağ -2 adet soğan -6 diş sarımsak -250 gram dana eti -1 yemek kaşığı tuz -2 yemek kaşığı domates salçası -Asma yaprağı (yeteri kadar) -110 gram haşlanmış nohut -120 su gram haşlanmış yarma (dövme) -Et suyu 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Soğan ve sarımsakları doğrayın sıvı yağ ile tencerde kavurun. -Üzerine kuşbaşı doğranmış etleri ekleyin. -Eti kavrulduktan sonra tuz ile salça ekleyin ve tekrar kavurun. -Üzerine doğranmış asma yapraklarını ekleyin. -Taze asma yaprağı kullanılırsanız göz kararı tuz ekleyin (Salamura kullanıyorsanız tuz eklemeyin) -Yine kavurduktan sonra önceden haşlanan nohut ve yarmayı ekleyin. -Yemeğin üzerini geçecek kadar et suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. -Yaklaşık 45 dk. kısık ateşte pişirin.

Çizelge 4.30. Köşeler

KÖSELER	
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -7 kilogram un -4 yemek kaşığı tuz -19 adet yumurta -3 litre süt <p>Üzeri için:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tereyağı (istenilen miktarda) -Yumurta (istenilen miktarda) -Salça (yumurta sayısına göre değişiklik gösterebilir) -Pul biber -Toz biber 	<div style="text-align: center;">  </div> <p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir kaba unu alın, tuzu ilave edin, ortasını açıp yumurtaları ekleyin ve karıştırın. -Sütü de ekledikten sonra hamuru yoğurun. -Hamuru tezgâhın üzerine alın ve biraz unlayın. -Hamuru 8 parçaya bölün ve elinizde bezeler haline getirin. -Hamurları temiz bir bezin üzerine yarım saat dinlendirin. -Oklava yardımıyla hamurları açın. -Hamurları bıçakla 2-3 parmak genişliğinde şeritlere bölün. -Şeritleri eninden olabildiğince ince kesin. -Daha sonra erişteleri mutfak bezi serilen bir fırın tepsisine alın. -Hamurları güneşli bir yerde 12 saat kurutun. -Önceden ısıttığımız fırında erişteler pembeleşinceye kadar (5-10 dakika) dursun. -Tereyağını kızartın içine istediğiniz miktarda yumurta atın karıştırın. Salça pul biber toz biber atın. -İçine kaynamış su dökün kaynadıktan sonra erişteleri atın. -10 12 dk. pişirin ve servis edin.

Çizelge 4.31. Kuyruk Yağlı Yaprak Sarması

KUYRUK YAĞLI YAPRAK SARMASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <p>-1 kilogram asma yaprağı</p> <p>İç harcı için</p> <p>-1 su bardağı bulgur -1 su bardağı pirinç -1 adet kuru soğan -1 adet domates -2 adet yeşil biber -1 çay kaşığı kimyon -1 çay kaşığı nane -1 yemek kaşığı tuz -1 çay kaşığı kimyon -1 çay kaşığı nane -1 çay kaşığı kekik -1 çay kaşığı pul biber -1 yemek kaşığı biber salçası -1 yemek kaşığı domates salçası -1 çay kaşığı karabiber -60 gram kuyruk yağı -Yarım demet maydanoz -Yarım su bardağı sıvı yağ</p>		<p>İşlem Basamakları</p> <p>-Asma yapraklarını kaynar suyun içinde rengi değişene kadar haşlayın ve çıkarın.</p> <p>-İç harcı için bulgur ve pirinci sıcak suyun içinde bekletin.</p> <p>-Sebzeleri ufak ufak doğrayın.</p> <p>-Baharat, salça, kuyruk yağı, sıvı yağı ve diğer bütün malzemeleri bir kabın içinde karıştırın.</p> <p>-Yaprakları tek tek açıp içine harçtan bir tatlı kaşığı kadar alıp sarın.</p> <p>-Bittikten sonra sarmaların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve ocağa alın.</p> <p>-Pişirdikten sonra servis edin.</p>

Çizelge 4.32. Mikla / Mihla / Mülükü

MIKLA / MIHLA / MÜLÜKÜ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -300 gram kıyma -5 adet yumurta -2 adet soğan -2 çorba kaşığı tereyağı -Yarım su bardağı sıcak su -1 çay kaşığı karabiber -1 çay kaşığı tuz -1 çay kaşığı pul biber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir tavada tereyağını erittikten sonra kıymayı ekleyin ve kavurun. -Üzerine sıcak su ekleyin. -Soğanları ince şekilde doğrayın. -Ardından soğanları ve tuzu ekleyin. -Tavanın kapağını kapatın ve pişmeye bırakın. -Kıymayı ve baharatları ekleyin. -Ardından azar azar su ekleyin. -Ocaktan alın ve tepsiye yerleştirin. -Eşit aralıklarla dört göz açın. Yumurtaları bu gözlerle kırın. -Önceden ısıtılmış 150 C fırına atın ve yumurtalar pişince alın. -Servis tabaklarına alıp üzerine pul biber serpiştirin.


Çizelge 4.33. Pancar Yaprağı

PANCAR YAPRAĞI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 adet kuru soğan -5 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı -100 gram kıyma -1 yemek kaşığı domates salçası -1 demet pancar yaprağı -Yarım çay bardağı pirinç -2 su bardağı sıcak su -1 yemek kaşığı tuz -1 adet yumurta (isteğe bağlı) 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Soğanları yemeklik doğrayın. -Bir tencerede yağı kızdırın ve soğanları kavurun. -Kıymayı ilave edin ve biraz kavurduktan sonra salça ekleyip kavurmaya devam edin. -Pancar yapraklarını ince ince doğrayın ve yemeğe ilave edin. -Pazılar azalınca pirinci de ekleyin ve karıştırın. -Yemeğe sıcak su ekleyip kapağı kapalı şekilde pişirin. -Pirinçler suyunu çektikten sonra (arada kontrol edip ihtiyaç görürseniz sıcak su ekleyin) tuz ekleyin. -Yemeği karıştırıp ateşten alın. -İsteğe bağlı üzerine yumurta kırılabilir.

Çizelge 4.34. Pancar Yemeği

PANCAR YEMEĞİ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -3 adet kırmızı pancar -3 yemek kaşığı tereyağı -Yarım su bardağı pirinç -1 adet kuru soğan -2 diş sarımsak -1 yemek kaşığı tuz -6 adet ekşi erik <p>Üzeri için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -400 gram süzme yoğurt -4 diş sarımsak 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pancar ve yapraklarını topraklarından arındırana kadar iyice yıkayın. -Pancarları soyun ve küp küp, yapraklarını da saplarıyla birlikte doğrayın. -Bir tencereye yağ ekleyin ve kızdıktan sonra pirinçleri ekleyerek pişirin. -Pirinçlerin üzerine su ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin. -Soğanı ve sarımsağı küçük küpler halinde doğrayın, tuz atın ve pirincin üzerine ilave edin. -Kavrulduktan sonra üzerine küp küp doğranan pancarları atın ve 5 dakika çevirin. -Üzerine doğranmış yaprakları ve erikleri ekleyin ve kavurmaya devam edin. -Çok az miktarda su ekleyin. -Pancarlar yumuşadığında altını kapatıp, sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Çizelge 4.35. Papara

PAPARA		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -4 yemek kaşığı tereyağı -1 adet kuru soğan -2 adet yeşil biber -1 adet patlıcan -200 gram kıyma -3 adet domates -2 yemek kaşığı domates salçası -1 yemek kaşığı nane -1 yemek kaşığı tuz -1 litre sıcak su <p>Üzeri için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 diş sarımsak -1 kâse yoğurt 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Patlıcanı ve domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. -Soğanları küçük küpler halinde doğrayın. -Soğanı tereyağında kavurduktan sonra biberleri ve patlıcanı atın. -Kıymayı ekleyin, kavurduktan sonra domates, salça ve baharatları atın. -Suyu dökün ve kısık ateşte pişirin. -Su kaynadıktan sonra altını kapatın ve nane ekleyin. -Ekmekleri küp küp doğrayın ve bir tepsiye alın. -Yemeği suyuyla beraber ekmeklerin üstüne dökün. -Sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

Çizelge 4.36. Patlıcan Kurusu

PATLICAN KURUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -3 yemek kaşığı tereyağı -500 gram patlıcan kuru -1 adet kuru soğan -2 adet kıl biber -1 yemek kaşığı tuz -1 tatlı kaşığı karabiber -2 su bardağı sıcak su 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Soğanları yemeklik doğrayın. -Biberleri halka şeklinde doğrayın. -Bir tencereye tereyağını ekleyin, ısındıktan sonra patlıcan kurularını ve soğanları ilave edin. -Ardından biberleri, baharatları ve sıcak suyu ekleyin. -15 dakika pişirin ve servis edin.

Çizelge 4.37. Semizotu Pişmesi

SEMİZOTU PİŞMESİ		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -3 yemek kaşığı tereyağı -120 gram kuzu eti (kemikli et) -1 adet kuru soğan -1 adet yeşil biber -500 gram semizotu -3 su bardağı sıcak su -2 yemek kaşığı pirinç <p>Sarımsaklı yoğurt için:</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram süzme yoğurt -4 diş sarımsak <p>Üzeri için:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yufka ekme 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Etləri kuşbaşı doğrayın. -Soğanları yemeklik, biberleri ise halka doğrayın. -Tencereye tereyağı ekleyin ve ocağa alın. -Etləri atın biraz kavurduktan sonra soğan ile biberi ekleyin. -5 dakika daha kavurduktan sonra semizotunu ardından sıcak su ve pirinci ekleyin. -Yemeği karıştırın ve kapağı kapalı biçimde pişmeye bırakın. -Suyunu tamamen çekmeden ocaktan alın. -Üzerine yufka ekme ufalayın ve serpin. -Sarımsaklı yoğurt hazırlayın ve servis edin.


Çizelge 4.38. Sulu Pilav

SULU PİLAV		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 yemek kaşığı zeytinyağı -1 yemek kaşığı kuyruk yağı -1 adet kuru soğan -1 adet kapy biber -200 gram kıyma -1 yemek kaşığı domates salçası -1 yemek kaşığı biber salçası -4 adet rendelenmiş domates -1 yemek kaşığı tuz -1 tatlı kaşığı karabiber -2 su bardağı pilavlık bulgur -3,5 su bardağı sıcak su -Islatılmış yufka 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Biberi, domatesi ve soğanı yemeklik doğrayın. -Yağı bir tencerede kızdırdıktan sonra soğan ve biberi kavurun. -Kıymayı ekleyin ve pişirmeye devam edin. -Salça, domates ve baharatları ekleyip karıştırın. -Bulguru ve sıcak suyu ekleyip pişmeye bırakın. -Pilavı yufka ekmeğin üzerine koyun ve servis edin.


Çizelge 4.39. Sütlü Gevrek

SÜTLÜ GEVREK		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 su bardağı ılık süt -1 çay bardağı sıvı yağ -Yarım çay bardağı ılık su -5 su bardağı un -1 paket instant maya -1 tatlı kaşığı pudra şekeri -1 tatlı kaşığı tuz <p>Üzeri için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 çay bardağı su -2 yemek kaşığı pekmez -Susam 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Süt, yağ, su, un, pudra şekeri, tuz ve mayayı bir kaptaki yoğurun. (Unu yavaş yavaş ekleyin) -Hamuru tezgâha alın ve 24 eşit parçaya bölerek bezeler oluşturun. -Bezelerden birini alın, elinizle bastırın ve uzun şerit haline getirin. -Bir bezi daha alıp aynı şekilde uzun şerit yapın. -Bu iki şeridi burğu haline getirin ve uçlarını yapıştırın. -Pişirme kâğıdına hazırladığınız gevrekleri dizin. -Üzerine su ve pekmez karışımını sürün ardından susama bulayın. -200 derecede 25 dakika pişirin.

Çizelge 4.40. Tas Kebabı

TAS KEBABI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -250 gram kuyruk yağı -1 kilogram kuzu eti -2 adet havuç -2 adet yeşil biber -1 çay kaşığı karabiber -1 çay kaşığı tuz -1 çay kaşığı pul biber -250 gram sıcak su 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuyruk yağını etleri ve kuşbaşı doğrayın ve bir tencereye alın. -Etleri kısık ateşte pişirdikten sonra havuç, biber ve baharatları ekleyin. -Sebzelerle beraber biraz daha pişen ete su ve eritilen kuyruk yağını ekleyin. -Biraz suyunu çektikten sonra servis edin.

Çizelge 4.41. Tirit

TİRİT		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram koyun eti -Sıcak su (yeteri kadar) -Yufka -3 yemek kaşığı tereyağı -1 yemek kaşığı tuz -1 tatlı kaşığı karabiber -1 adet soğan -1 demet maydanoz <p>Sarımsaklı yoğurt için;</p> <ul style="list-style-type: none"> -3 diş sarımsak -2 kepçe yoğurt 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Etləri kuşbaşı doğrayın ve kavurun. -Etlerin üzerini biraz geçecek kadar su ilave edin. -Borcama yufkaları küçük kareler şeklinde keserek dizin. -Etlere tereyağı ve baharatları ekleyin. -Etləri 10 dakika daha pişirin. -Etləri suyuyla birlikte yufkaların üzerine dökün. -İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt hazırlanabilir. -Piyazlık doğranmış soğanları ekleyin. -Maydanoz yapraklarını serpiştirin ve servis yapın.

Not: Günümüzdeki yapım şeklidir.

Çizelge 4.42. Tirit

TİRİT		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yufka -2 adet soğan -Et suyu (Koyun kemiğinden olursa daha lezzetli olur) -3 yemek kaşığı tereyağı -1 tatlı kaşığı pul biber -1 tatlı kaşığı tuz -1 tatlı kaşığı karabiber 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Borcama yufkaları küçük parçalar halinde keserek dizin. -Üzerine küçük küpler halinde doğranmış soğanları ekleyin. -Çok kaynar olmayacak şekilde et suyu dökün. -Eritilmiş tereyağı ilave edin. -Baharatları ekleyin ve servis edin.

Not: Geçmişteki yapım şeklidir.

Çizelge 4.43. Topalak

TOPALAK		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram kıyma -1 adet yumurta -1 su bardağı ince bulgur -1 adet kuru soğan -2 yemek kaşığı un -1 tatlı kaşığı karabiber -1 tatlı kaşığı pul biber -1 yemek kaşığı tuz -3 yemek kaşığı tereyağı -1 yemek kaşığı domates salçası -1 yemek kaşığı biber salçası -1 su bardağı haşlanmış nohut -1 litre sıcak su -Maydanoz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir kaba yumurta, ince doğranmış soğan, bulgur, kıyma, ince kıyılmış maydanoz, un ve baharatları ekleyin. -Bu karışımı yoğurduktan sonra yarım saat dinlendirin. -Kıymadan fındık büyüklüğünde şekiller verin. -Tepsiye un serpin ve şekil verdiğiniz kıymaları tepsiye dizin. -Farklı bir tavada tereyağı ve salçayı kavurun. -Nohut ve sıcak su ilave edin. -Tepsiye topalakları da ekleyin. -20 dakika pişirin. -Maydanozla süsleyerek servis yapın.

Not: Nohut yerine pirinç de kullanılabilir.


Çizelge 4.44. Yağlı Dügürçük

YAĞLI DÜĞÜRCÜK		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 kg bulgur -150 gram menengiç -150 gram kenevir -Fındık 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bulgur, kenevir ve menengiç karıştırın ve kavurun. -Robotta çekin ve tabağa alın. -Üzerine ezilmiş fındık ekleyin.

4.19. Karapınar’da Tüketilen Tatlıların Reçetelendirilmesi

Karapınar ilçesinde tüketilen tatlıların reçeteleri detaylı şekilde aşağıda verilmiştir.

Çizelge 4.45. Galle Kabak Tatlısı

GALLE KABAK TATLISI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 su bardağı su -600 gram bal kabağı -1 su bardağı süt -170 gram toz şeker -100 gram dövülmüş ceviz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tencerenin yarısına kadar su koyun ve kabakları haşlayın. -Haşlanan kabakları blenderden geçirin. -Kabakların üzerine süt ve şekeri ilave edin. -Orta ateşte koyulaşmaya kadar karıştırın. -Tabaklara dökün ve soğuduktan sonra cevizleri de ekleyerek servis yapın.

Çizelge 4.46. Kayısı Kızartması

KAYISI KIZARTMASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -5 yemek kaşığı tereyağı -2 çorba kâsesi kuru kayısı -Yarım su bardağı toz şeker -2 su bardağı su -Ceviz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuru kayısıları 10 dakika suda bekletin. -Tereyağını eritin ve kayısıları ekleyin. -Su ile şeker ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin. -Üzerine dövülmüş ceviz serpin ve servis yapın.

Çizelge 4.47. Kaymaklı Pide

KAYMAKLI PİDE		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 paket yufka -700 gram kaymak -1 yemek kaşığı toz şeker (yufkanın üzerine serpiştirmek için) -400 gram robotta çekilmiş ceviz -Tereyağı (yeteri kadar) -3 su bardağı su -3 su bardağı toz şeker 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yufkanın içine kaymak sürün ve üzerine toz şeker serpiştirin. -Üzerine ceviz atın. -Yufkayı silindir şeklinde katlayarak şekil verin. -Fırın tepsinin tabanı yağlayın. -Yufkanın yüzüne eritilmiş tereyağı sürün ve fırına verin. -180 derecede 30 dakika pişirin. -Su ve şekeri kaynatarak şerbetini hazırlayın. -Piştikten sonra şerbetini dökün.

Çizelge 4.48. Kuymak

KUYMAK		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 kilogram kaymak -2 su bardağı un -1 su bardağı toz şeker 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kaymağı kaynatın ve içine kıvam alana kadar un ekleyin. -Daha sonra ocağın altını kapatın. -Üzerine şeker atın ve servis edin.

Çizelge 4.49. Pekmez Helvası

PEKMEZ HELVASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 su bardağı un -1 su bardağı sıvı yağ -1,5 su bardağı su -1,5 su bardağı toz şeker -1 çay bardağı pekmez -Ceviz (İstenilen miktarda) 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Unu kavurduktan sonra yağı ekleyip kavurmaya devam edin. -Un kahverengileştikten sonra suyla şekeri karıştırıp şerbet haline getirin ve unun üzerine ekleyin. -Daha sonra pekmezi de ilave edin. -Un kabarmaya başlayana kadar karıştırın. -Kıvam alınca kaşık yardımı ile şekil verin. -Kırılmış ceviz ekleyin ve servis edin.

Çizelge 4.50.Susam Helvası

SUSAM HELVASI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -3 su bardağı un -1 su bardağı susam -2 su bardağı pekmez -Ceviz (istenilen miktarda) 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Unu sürekli karıştırarak, kadar 5 dakika kavurun. -Bir tavada susamları kavurun ve unun üzerine ekleyin. -Bu karışıma yavaş yavaş pekmezi ilave edin ve yoğurun. -Hamur haline gelen karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapın. -Bu parçalara çiğköfte şekli verin. -Tabağa alın ve cevizle süsleyerek servis yapın.

Çizelge 4.51. Şekerleme

ŞEKERLEME		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -200 gram kuyruk yağı -140 gram pudra şekeri -Un (aldığı kadar un) 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuyruk yağı, pudra şekeri ve unu bir kaba alın ve yoğurun. -Ceviz büyüklüğünde yuvarladığımız hamurları fırın tepsisine yerleştirin. -Fırını önceden ısıtın. -180 derecede 10-15 dakika pişirin ve servis edin.


4.18. Karapınar’da Tüketilen İçeceklerin Reçetelendirilmesi

Karapınar ilçesinde tüketilen içeceklerin reçeteleri detaylı şekilde aşağıda verilmiştir.


Çizelge 4.52. Ayrar

AYRAN		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -1,5 su bardağı yoğurt (koyun yoğurdu) -1 litre soğuk su -1 yemek kaşığı tuz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bir sürahiye yoğurdu dökün. -Üzerine su ve tuzu da ekleyerek iyice çırpın. -Buzdolabında 1 saat bekletin ve sonra soğuk olarak servis edin.

Çizelge 4.53. Elma Hoşafı

ELMA HOŞAFI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -6 adet elma -Su (yeteri kadar) -1 su bardağı toz şeker - 4 adet karanfil -Yarım limon 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elmaları soyun ve küp şeklinde doğrayın. -Tencereye alınan elmaların üzerini geçecek şekilde su ilave edin. -Elmaları yumuşayana kadar pişirin. -Şekeri, karanfili ve limon suyunu ilave ettikten sonra kaynatın. -Soğuduktan sonra servis yapın.

Çizelge 4.54. Kişniş Hoşafı

KİŞNİŞ HOŞAFI		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -250 gram kişniş -1,5 litre su -10 adet karanfil -3 adet çubuk tarçın -Yarım su bardağı toz şeker 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kişnişleri saplarından ayıklayın ve yıkayın. -Tencereye su, karanfil ve çubuk tarçını katın. -Suyu kaynamaya bırakın, kaynayınca içinden karanfilleri ve çubuk tarçını çıkarın. Kişnişleri katın. -20-25 dakika kişnişler şişene kadar kaynatın. -Kişniş iyice şiştiği zaman şekeri katın. -Birazda şekerle kaynatıp altını kapatın.

4.19. Karapınar'da Tüketilen Mezelerin Reçetelendirilmesi

Çizelge 4.55. Sulu Cacık

SULU CACIK		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -500 gram yoğurt -1 su bardağı su -2 diş sarımsak -2 adet salatalık -1 tatlı kaşığı tuz -Kuru yufka 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Yoğurt ve suyu iyice karıştırın. -Sarımsağı ezin ve salatalıkları küçük küpler halinde doğrayın. -Sarımsak ve salatalıkları tuzladıktan sonra karışıma ekleyin. -Kuru yufkayı ufalayıp cacığın içerisine atın ve servis edin.

4.20. Karapınar’da Yapılan Kışlık Hazırlıkların Reçetelendirilmesi

Çizelge 4.56. Biber Kurusu

BİBER KURUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler -İstenilen miktarda biber</p>		<p>İşlem Basamakları -Biberlerin içini boşaltın ve çekirdeklerini ayıklayın. -Biberleri iyice yıkayın. -Ardında biberleri ipe dizin. -Güneşte kurumaya bırakın.</p>

Çizelge 4.57. Bulgur

BULGUR		
<p>Kullanılacak Malzemeler -Tam buğday taneleri -Su</p>		<p>İşlem Basamakları -Tam buğday tanelerini bir süzgeçte iyice yıkayın. -Yıkanmış buğday tanelerini bir tencereye alın ve üzerini sıcak suyla örtün. Tam buğday tanelerinin üzerini örtecek kadar su ekleyin. -Bulgurun suyla yumuşaması için tencerenin kapağını kapatın ve taneleri bir süre bekletin. -Yumuşamış bulguru kullanmadan önce suyunu süzgeçte süzün. -Süzülen bulguru geniş bir tepsiye yayın ve oda sıcaklığında kurumaya bırakın. -Kuruyan bulguru ince taneli bir öğütücü veya mutfak robotunda öğütün. Bulgur istenilen kıvama gelene kadar öğütme işlemine devam edin. - Öğütme işleminden sonra bulgur hazır hale gelmektedir.</p>

Çizelge 4.58. Domates Kuruşu

DOMATES KURUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -Domates -Tuz 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Domatesleri yıkayın. -Domatesleri ince ince ve eşit bir şekilde dilimleyin. -Domateslerin çekirdeğini çıkarın (İsteğe bağlı). -Tuzlayın ve tepsiye tek sıra halinde yerleştirin. (Dilimler birbirine temas etmemeli) -Fırında (60-70 derecede) veya güneşte (3-7 gün) kurutun.

Çizelge 4.59. Hırtlak Turşusu

HIRTLAK TURŞUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> -5 diş sarımsak -3 kilogram hırtlak -4 yemek kaşığı kaya tuzu -1 yemek kaşığı toz şeker -1 litre üzüm sirkesi -Su 		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Turşu yapımına başlamadan birkaç saat önceden hırtlakları ıslatın. -Hırtlakları iyice yıkayıp saplarını aldıktan sonra bir bidonun en altına soyulan sarımsakları yerleştirin. -Ardından hırtlakları bidona yerleştirin. (Aralara da sarımsak atın) -Üzerine tuz ilave edin. -Şekeri de ekleyin ve üzüm sirkesini dökün. (Yaklaşık bidonun yarısı dolacak kadar) -Bidonun diğer yarısına da içme suyu ilave edin. -20 gün boyunca ağzını açmayın. Bu sürenin sonunda tüketebilirsiniz.


Çizelge 4.60. Kuru Patlıcan

PATLICAN KURUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <p>-İstenilen miktarda patlıcan</p>		<p>İşlem Basamakları</p> <p>-Patlıcanları yıkayın ve saplarını kesin.</p> <p>-Patlıcanları ikiye ya da üçe bölün.</p> <p>-Patlıcanların iç kısmını çıkarın. Bir ucunun kapalı kalmasına dikkat edin.</p> <p>-Bir ip ve iğne alın. İplikli iğneyi patlıcanların ortasından geçirerek yan yana dizin.</p> <p>-Sonra balkona asın ve 1-2 hafta kurutun.</p>

Çizelge 4.61. Salça

SALÇA		
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <p>-Domates (istenilen miktarda)</p> <p>-Tuz</p>		<p>İşlem Basamakları</p> <p>-Domatesleri yıkayın ve saplarını çıkarın.</p> <p>-Domatesleri 4 eşit parçaya bölün ve tencereye alın.</p> <p>-Tuz ekleyin ve kapağı kapalı şekilde 8 saat mümkünse birkaç gün bekletin.</p> <p>-Kabuklarından ve çekirdeklerinden bir süzgeç yardımıyla arındırın.</p> <p>-Domateslerin taban kısmında kalan suyunu süzdürün.</p> <p>-Tülbentin üzerinde kalan koyu kısmı geniş bir tepsiye alın. Tuzu ekleyin.</p> <p>-Domatesli püreyi arada bir karıştırarak kaynatın. (Suyunu çekene kadar)</p> <p>-Salçayı kavanozlara aktarın.</p> <p>-Kavanozun kapağını kapatıp ters çevirip bir gece bu şekilde bekletin.</p>


Çizelge 4.62. Tereyağı

TEREYAĞI		
<p>Kullanılacak Malzemeler -2 litre süt</p>		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sütü bir gün boyunca geniş bir kabın içerisinde bekletin. -Sütün üzerinde oluşan kaymağı yavaş yavaş kepçe yardımıyla küçük kavanozun içine koyun. -Kaymak kalmayıncaya kadar bu işlemi yapmaya devam edin. -Küçük bir kavanoza aldığımız kaymağın içine yarım çorba kaşığı kremayı koyarak yarım gün kadar dinlendirin. -Tereyağımızın daha çabuk olması için, kavanozu ılık suda bekletin. -Beklettikten sonra kavanozu buzlu suda bekletin. -Oluşan karışımı süzgeç yardımıyla süzün, süzgeç içerisinde tereyağının kaldığını göreceksiniz.

Çizelge 4.63. Yeşil Fasulye Kuruşu

YEŞİL FASULYE KURUSU		
<p>Kullanılacak Malzemeler -İstenilen miktarda yeşil fasulye</p>		<p>İşlem Basamakları</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fasulyenin uçlarını elinizle kopartın. -Uzunluğuna göre 2 veya 3 parçaya bölün, kılçıklarını ayıklayıp, suda yıkayın ve bir süzgece koyup tüm suyunun süzülmesi ve kuruması için 3-4 saat bekleyin. -Büyük bir iğneye fasulyeleri taşıyabilecek bir kalınlıkta ip geçirip fasulyeleri dizin ve parça parça ayırın. -Balkonda güneş görmeyen bir yere asıp bir hafta kurutun.

Çizelge 4.64. Yoğurt

YOĞURT	
<p>Kullanılacak Malzemeler</p> <p>-5 kilogram süt (koyun sütü)</p> <p>-5- 6 yemek kaşığı mayalık ev yapımı yoğurt</p> <p>-1 çay bardağı süt</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>İşlem Basamakları</p> <p>-Sütü süzgeç ve tülbenti üst üste koyarak süzün ardından sütü kaynayana kadar pişirin.</p> <p>-Sütü ocaktan alın ve ılımaya bırakın.</p> <p>-Parmağımızın dayanabileceği sıcaklığa geldiğinde içinden 1 çay bardağı sütü ayırın.</p> <p>-Yoğurttan 5 kilo süt için 5 veya 6 kaşık maya ayırıp bir tabağa koyun ve içine 1 çay bardağı sütün yarısını koyun, çırpın.</p> <p>-İyice karıştırın. Kalan yarım çay bardağı sütü ekleyip karıştırmaya devam edin.</p> <p>-Sütü mayalayacağınız tencereye alın.</p> <p>-Süt ile yoğurdu karıştırdığımız mayayı sütün içine döküp karıştırın.</p> <p>-Tencerenin kapağını kapatıp altını ve üzerini havlularla sarıp sıcak tutun.</p> <p>-Yoğurdu uyutun.</p> <p>-Tüketmeden önce 1 gün buzdolabında bekletin.</p>

SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırmanın temel konusu, Konya ili Karapınar ilçesinin mutfak kültürü ve yemek çeşitliliğidir. Çalışmanın giriş bölümünde, araştırmanın hazırlanış biçimiyle alakalı bilgiler yer almaktadır. Giriş bölümünün ardından ana konuya geçilmektedir. İlk olarak Türk mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürünün geçiş dönemlerinden bahsedilmiştir. Sonrasında Konya ilinin tarihi, coğrafi özellikleri ve mutfak kültürü kısaca ele alınmıştır. Daha sonra Karapınar ilçesinin tarihi özellikleri, coğrafi özellikleri, mutfak kültürü, ilçede kullanılan sözcükler ve deyimlerden bahsedilmiştir.

Karapınar, tarihte Ereğli ve Konya arasında önemli bir konaklama merkezi konumundadır. Yavuz Sultan Selim döneminde, bölgeye bir kervansaray yapılmasından sonra, bölge Sultaniye ismini almıştır. 1934 yılında bölgenin ismi Karapınar olarak değiştirilmiştir.

Karasal bir iklime sahip olan Karapınar ilçesinin coğrafi konumu incelendiğinde Acıgöl ve Meke gölü dikkat çekmektedir. Günümüzde de halen sürmekte olan erozyon sorunu için gerekli önlemler alınmış ve büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Karapınar ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. İlçede geleneksel Karapınar koyunculüğünün da önemli olduğu anlaşılmaktadır. Karapınar’da dönem dönem kıtlıklar meydana gelmiştir. Bu kıtlıklardan ilçeyi en çok etkileyenin Koca Doksan kıtlığı olduğu bilinmektedir.

Çalışmada, Karapınar gelenek görenekleri, Karapınar’da kullanılan mutfak ekipmanları, yapılan bazı dönemsel hazırlıklar, sofrada adabı, özel günlerde hazırlanan yemekler, bölgedeki yenilebilir otlar, Karapınar’da kullanılan sözcükler, deyimler, atasözleri, bölgedeki turizm faaliyetleri, geleneksel ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetler gibi konular ele alınmıştır. Çalışmada, kız isteme ve nişan geleneklerine de yer verilmiştir. Ancak bu geleneklerin günümüzde yavaş yavaş unutulduğu sonucuna varılmıştır. Geçmişte damat adayının yakınlarını eve davet ederek baklava, şerbet ve mendil ikramında bulunduğu ve bu geleneğe “baklava yeme adeti” adı verildiği bilinmektedir.

Karapınar yemeklerinde et olarak, koyun eti kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bunun sebeplerinin başında, koyunun ilçenin ekonomisini şekillendiren bir hayvan olması gelmektedir. Karapınar düğün yemekleri arasında; bamya çorbası, kebab, yaprak sarması, pirinç ya da bulgur pilavı, kişniş hoşafı, un helvası, çarşı helvası veya irmik helvası bulunmaktadır. Nadiren de olsa bazı düğünlerde etli ekmek verilmekte, geçmişte ise yahni hazırlandığı bilinmektedir. Geçmişte hazırlanan yahni, kuru kayısı, erik ve et ile hazırlanırken günümüzde yalnızca kayısı ve et ile hazırlanmaktadır. Geçmişteki düğünlerde tatlı olarak pekmezden pişmaniye yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

İlçenin yöresel çorbaları arasında bamya çorbası, arabaşı çorbası ve yoğurt çorbası öne çıkmaktadır. Karapınar'da geçmişte kesme aşı çorbasına "hamur aşı" da denilmekteydi. İlçede sıklıkla tüketilen ana yemekler arasında ise; yahni, kebab, etli pilav, bulgur pilavı, patates yemeği ve kuzu pişmesi yer almaktadır. Karapınar'da hazırlanan bir diğer yemek ise tiritir. Ancak geçmişte yapılan tirit ile günümüzde hazırlanan tiritin yapımı farklılık göstermektedir. Geçmişte koyun eti suyu, yufka ve soğan ile hazırlanırken günümüzde et de eklenmektedir.

İlçede günlük olarak tüketilen yemekler genelde; papara, kuru fasulye, nohut, türlü, karnıyarık kabak yemeği, bulgur pilavı, patates oturtma, kesme aşı ve etli topalak (yuvarlama) yemeğidir. Papara bayat ekmeklerin soba üzerinde kızartılarak salçalı sosla servis edilmesiyle hazırlanan yemek türüdür. Etli topalak (yuvarlama) hem yemek hem çorba olarak tüketilmektedir. Geçmişte etli topalak yemeğinin yaban tavşanı etinde hazırlandığı bilgisine ulaşılmıştır. Mantı, erişte, ev makarnası, kırpıtma, mihla ve çiğleme Karapınar'a özgü diğer geleneksel lezzetlerdendir. Bölgenin geleneksel tatlıların arasında kaymaklı pide, irmik helvası, kuymak ve cevizli baklava bulunmaktadır. Kaymaklı pidenin özelliği koyun kaymağı kullanılmasıdır. Koyun kaymağı kullanılarak hazırlanan kaymaklı pide daha kıvamlı ve lezzetli olmaktadır. Yörede sıklıkla içilen içecekler ise kişniş hoşafı ve ayrandır. Ayran da koyun yoğurdundan hazırlanmaktadır. Tarçın ve limondan yapılan şerbet de yörede tüketilen geleneksel içecekler arasındadır. Hırtlak Karapınar'da yetişen ağustos ayının sonlarına doğru çıkmaya başlayan bir meyvedir. İlçede hırtlak turşusu

da sıklıkla yapılmaktadır. Karapınar mutfağının zengin bir mutfak kültürüne ve yemek çeşitliliğine sahip olduğu tespit edilmiştir. Ancak değişen hayat koşullarıyla, günümüzde mutfak kültürünün ve yemeklerinin değişime uğradığı hatta bazılarının unutulduğu görülmektedir. Unutulmaya başlayan lezzetler arasında; bide/bıda yemeği, kuyruk yağlı yaprak sarması, köseler, etli aşure, boz çorbası, erik kurusu, sulu cacık, gök domates pişmesi, pancar yaprağı yemeği, pancar yapraklı saç böreği, şekerleme, susam helvası, kayısı kızartması, pekmez helvası, galle kabak tatlısı, dökme, kaymaklı pide, kızdırmaç, ham pişirme, hırtlak pişirmesi, ciğerli börek, celacoş ve koruk yemeği bulunmaktadır.

Yapılan çalışmada Karapınar'da kullanılan mutfak araç gereçleri de incelenmiştir. Senit, havan ve kap kacaklar mutfakta kullanılan alet ekipmanlardan bazılarıdır. Karapınar'da özellikle geçmişte kullanılan, "aşane" adı verilen evin dışında, bahçede mutfak bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu kısımda yemek hazırlamada kullanılacak malzemeler bulunmaktadır.

Araştırmada dini günler ve kutsal gecelerde yapılan adetlerle ilgili bilgilere de yer verilmiştir. Bu özel günlerden biri olan aşure gününde de ilçede aşure hazırlıkları yapılmaktadır. Diğer yörelerden farklı olarak Karapınar'ın bazı köylerinde aşurenin içine et ve et suyu atıldığı bilinmektedir.

Çalışmada ilçede yapılan kışlık hazırlıklardan da bahsedilmiştir. Geçmişte gıdaları muhafaza etmek için bastırak yönteminin kullanıldığı bilinmektedir. Yapılan araştırmada yöredeki yenilebilir otlar da incelenmiştir. Yemlik otu, dolaman bitkisi, kangal otu, semizotu, kenger, ıspanak ve ketir çağlası yenilebilir otlar arasındadır.

Çalışmada Karapınar'ın geleneksel yemeklerine dair ticari bir satış yapılıp yapılmadığı araştırılmıştır. Karapınar'da bulunan işletmelerdeki aşçılar tarafından düğün yemeklerinin yapıldığı, bunun haricinde geleneksel yemeklerin ticari bir satışının yapılmadığı bilgisine ulaşılmıştır.

Yapılan çalışmada Karapınar'da kullanılan mutfak araç gereçleri de incelenmiştir. Senit, havan ve kap kacaklar mutfakta kullanılan alet ekipmanlardan bazılarıdır. Karapınar'da özellikle geçmişte kullanılan, "aşane" adı verilen evin

dışında, bahçede mutfak bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu kısımda yemek hazırlamada kullanılacak malzemeler bulunmaktadır.

Karapınar yemeklerini tatma amacıyla yerli veya yabancı turistlerin gelme durumu araştırılmış fakat dışarıdan hiç turist gelmediği anlaşılmıştır. Bunun sebebinin ise Karapınar yemeklerinin bilinmiyor olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

İlçede yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin sunulduğu festivallerin yapılması durumu incelendiğinde ise 2022 senesinde 1. Karapınar yemek festivali ve 2023 senesinde 2. Karapınar yemek festivalinin yapıldığı görülmektedir.

Araştırmada ilçenin yöreye özgü lezzetlerinin turizme nasıl kazandırılacağı üzerinde durulmuştur. Katılımcılar, gastronomi bölümündeki akademisyen ve öğrencilerin konuyla ilgili araştırma yaparak literatüre kazandırmalarını, yemek festivalleri düzenlenmesini ve Türkiye'deki iyi otellerin şeflerinin, belli bir ücret karşılığında Karapınar'a getirilerek Karapınar yemeklerini yaptırabileceklerini bu sayede de şeflerin çalıştıkları otellerin menüsüne Karapınar yemeklerini ekleyebileceklerini ifade etmiştir.

Karapınar'a gelecek turistlerin ziyaret edebileceği yerler araştırılmış ve Acıgöl, Meke gölü, Çıralı Göl, Meyil Gölü, Selimiye Külliyesi, Sev Galesi, Mennek Galesi ve Ovacık Yaylası gibi gezilebilecek alanların olduğu görülmüştür. Karapınar'ı ziyarete gelen bir turist yanında götürebilecekleri yöreye has ürünler arasında; nakışlar, örgüler, yün çoraplar, patikler ve kanevçe işlemleri bulunmaktadır.

Çalışmada, Karapınar mutfağına ait yemeklerin gelecek nesillere aktarımıyla ilgili bir inceleme yapılmıştır fakat ilçenin, mutfak kültürünü gelecek kuşaklara aktarmak için bir uğraş vermediği anlaşılmaktadır. İlçede kadınlar, kız çocuklarına Karapınar yemeklerini öğretmekte ancak bu yeterli olmamaktadır.

Karapınar yöresine özgü lezzetlerin günümüzde yapımının azaldığı, bazılarının ise unutulduğu görülmektedir. Çalışma kapsamında bazı öneriler getirebilir.

- Karapınar mutfak kültürü ve yemeklerinin günümüzde özellikle genç kesim tarafından bilinmediği görülmektedir. Bu konuda gastronomi öğrencileri ve akademisyenler tarafından Karapınar ilçesi mutfak kültürüne dair bilimsel çalışmalar yapılmalı ve kitaplar çıkarılmalıdır.
- Karapınar yemeklerini tanııtma amacıyla ilçede düzenlenen yemek festivallerinin, ilçenin ve yöresel lezzetlerinin tanınmasına olumlu katkılar sağladığı görülmüştür. Dolayısıyla bu yemek festivalleri düzenlenmeye devam edilmelidir.
- Farklı kategorilerde, Karapınar yemeklerini konu alan yarışmalar düzenlenebilir.
- Karapınar'a özgü yemeklerin hem Türkiye hem dünya çapında tanıtılabilmesi için sosyal medyanın da aktif ve etkin bir biçimde kullanılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- ABALI**, İsmail; “İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları”, **Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi**, 2017, 5(10), 383-392.
- AKBABA**, Atilla ve **KENDİRCİ**, Perihan; “Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretlemeli Ürünler”, **Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler**, Ed. Osman Nuri Özdoğan, 2, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016, 115.
- AKOĞUL**, Emre; **AKSAKALLI**, Zühal; “Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi”, **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 2020, 24.3: 1331-1345.
- AKSOY**, Mustafa ve **SEZGİ**, Gülistan; “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 2015, 3(3), 79-89.
- AKYOL**, Ayhan; **KAYA**, Canpolat; **YILDIRIM**, Adnan Nurhan ve **ULUSAN**, Musa Denizhan; “Yenişarbademli (Isparta) Yöresinin Tıbbi ve Aromatik Bitkileri”, **Isparta İli Değerleri ve Değer Yaratma Potansiyeli Sempozyumu**, 2010, 26(3), 11.
- ALTINTAŞ**, Volkan ve **HAZARHUN**, Eda; “İzmir’in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açılıarı”, **International Journal of Applied Economic and Finance Studies**, 2020, 5(2), 13-36.
- AND**, Metin; **Ritüelden Drama- Kerbela- Muharrem- Taziye**, 1, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002.
- APAYDIN**, Yunus, **İlmihal**, C. 2, Türkiye Diyanet Vakfı yayınları, Ankara, 2003.
- ARMAN**, Adem ve **SELVİ**, Murat Selim; "Türk Mutfak Kültürünün Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği.", **V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce, 2011, 585-587.
- ARTUN**, Erman; **Adana Mutfak kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler**, 1, Çukurova Yayınları, Adana, 1998.
- ARVAS**, Abduselam; “Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması”, **The Journal Of Academic Social Science Studies**, 2013, 6(1), 229-239.
- ASLAN**, Fatma Petek, **GÜLDEMİR**, Osman ve **IŞIK**, Nermin; “Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, **Karaman Araştırmaları II**, Ed. Mehmet Ali Kapar, 1, Palet Yayınları, Konya, 2019, 231-245
- BADEM**, Abdullah. “İçeri Çumra (Konya) Mutfağında Yapılan Börekler Üzerine Bir Araştırma”, **Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, 2023, 13(2), 1489-1504.

BADEM, Abdullah ve **AKTURFAN**, Mustafa; “Yöresel Bir Çorba: Arabaşı (Arap Aşı, Ara Aşı)”, **Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler**, Ed. Mücahit Sami Küçüktağı, Yılmaz Seçim, Mesut Murat Adabalı, Mustafa Yılmaz, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya, 2020, 38.

BARI, Nimet. **Alaturka Nimetler**, 1, Tablet Kitabevi, Konya, 2007.

BAŞARAN, Burhan; “Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2017, 5(3), 135-149.

BAŞCETİNCELİK, Ayşe; “Karaisalı ve Çevresinde Doğum, Evlenme, Ölüm”, **Kuvayı Milliye Şenlikleri Dünden Bugüne Karaisalı**, Karaisalı Kaymakamlığı Yayınları, Adana, 2011, 29-30.

BATU, Ali; “Kültür ve Gastronomi Bakımından Konya”, **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 2016, 30(4), 20-38.

BAYKARA, Tuncer; “Türklerde Şenlikler, Kutlamalar, Toylar ve Eğlenceler”, **Erdem İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 2000, 12(36), 867-880.

BAYSAL, Ayşe; **Beslenme Kültürümüz**. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990.

BENLİ, Hasan ve **ERGÖNENÇ AKBABA** Dilek; “Anadolu’da ve Kuzey Kafkasya’da Yaşayan Nogay Türklerinde Doğum Sonrası İnançlar”, **Gazi Türkiyat**, 2011, 87-100.

BERBER, Aykut; “Yönetimde Kavramsal Çerçeve Belirleme ve Nitel Araştırma Yöntemleri”, **İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi**, 2017, 46, 71-73.

BERK, Fatih Mehmet; **Şehir, Medeniyet ve Kutsallık Bağlamında Konya’nın Erken Dönem Hıristiyanlık Tarihi, İnanç Turizmi**, Çizgi Kitabevi, Konya, 2014.

BEŞİRLİ, Hayati; “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, 2011, 58, 139-152.

BİLGİN, Arif ve **SAMANCI**, Özge; **Türk Mutfağı**, Türkiye Cumhuriyeti Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008.

BODUR, Said; **GÜLER**, Semin ve **AKMAN**, Mehmet; “Konya Düğün Yemeği Üzerine Bir Çalışma”. **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 1996, 25(2), 38-40.

BOZKURT, Nebi, **Kandil**, DİA, İstanbul, 2001.

BULDUR, Adnan Doğan; “Karapınar’ın (Konya) Coğrafi Özellikleri”, **Karapınar Sempozyumu**, 2001.

BÜYÜKÇANGA, Mehmet; **Karapınar**, 1, Erozyonu Önleme, Besicilik ve Turizm Şenliği Yayınları, Konya, 1986.

BÜYÜKŞALVARCI, Ahmet; **ŞAPÇILAR** Mustafa Cüneyt ve **YILMAZ**, Gül; “Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2016, 4(4), 165-181.

CEYHUN SEZGİN, Aybüke ve **ONUR**, Merve. “Kültür Mirası Düğün Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği”. **Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 2017, 203-214.

CİĞERİM, Nevin; **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış**, 28, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001.

COHEN, Erik and **AVIELI**, Nir; “Food In Tourism: Attraction and İmpediment” **Annals Of Tourism Research**, 2004, 31(4), 755-778.

CÖMERT, Menekşe; “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği” **Journal Of Tourism & Gastronomy Studies**, 2014, 2(1), 64-70.

ÇELEBİ, Hayati. “Konya-Karapınar Proje Sahası Topraklarında Rüzgâr Erozyonu ile İlgili Araştırmalar”. **Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 1971, 2(2), 36-37.

ÇELİK, Muhabbet ve **AKSOY**, Mustafa. “Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa örneği”. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2017, 5(3), 422-434.

ÇERİKAN UĞUR, Fidan. “Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği”. **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi**, 2019, 8(1), 481-511.

ÇETİN, Merve, **DEMİREL**, Hüsne ve **ÇETİN**, Kadir. “Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği”, **III. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium**, Anamur/ Mersin / Turkey, 2019, 19(20), 882-894.

ÇETİNKAYA, Neslihan ve **YILDIZ**, Salih; “Erzurum’un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2018, 2, 482-503.

ÇINAR, Zeynep ve **SORMAZ**, Ümit; “Geçiş Dönemleri Yöresel Mutfak Kültürü: Ege Bölgesinde Nitel Çalışma”. **Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar**. 2021, 33.

ÇITAK, Burak; **SANDIKCI**, Mustafa; “Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması”, **Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi**, 2020, 23(2), 256-270.

ÇİFTÇİ, Nazmiye; “Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar, 2019.

ÇOŞAN, Dilek ve **SEÇİM**, Yılmaz. “Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma”. **Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi**, 2020, 1(45), 129-142.

ÇÖLBAY, Şule ve **SORMAZ**, Ümit; “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları”, **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi**, 2015, 4(4), 1729-1736.

DALDABAN, Ahmet; **BAYSAL**, Hüseyin; **AKÇAÖZ**, Suat. **Denizli Kültür Değerleri**. Deha Yayınevi, Denizli, 2001.

DEDEKARGINOĞLU, Hüseyin; “Muharrem ve Aşure”, **Hünkâr Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi**, 2014, 1(1), 31-46.

DEĞİRMENCİ, Gülşah; **Bazı Makarnalık Buğday (Triticum Durum Desf.) Çeşitlerinin Verim, Kalite ve Antioksidan Aktivite Özelliklerinin Belirlenmesi**. Yüksek Lisans Tezi. Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aydın, 2017.

DEMİRCİOĞLU, Esra ve **KAFA**, Neşe; “Gaziantep İlini Ziyaret Edenlerin Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Tercih Ettikleri Yöresel Ürünlerin Belirlenmesi”. **Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi**, 2022, 5(1), 1-10.

DEMİREL, Hüsne ve **KARAKUŞ**, Hangül; “Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2019, 1383- 1404.

DESIRE, Desertification Mitigation and Remediation of Land. Combat Land Degradation and Desertification Integrated Project, 2005.

DEVELİOĞLU, Ferit; **Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lûgat**. Aydın Kitabevi, Ankara, 1970.

DOĞDUBAY, Murat ve **GİRİTLİOĞLU**, İbrahim; **Mutfak turizmi**, Ed. Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, 2011.

DURŞUN, Derya ve **ÖZCELİK**, Filiz; “Ankara Çubuk Yöresi Turşularından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması ve Toplam Hücre Protein Profillerinin Belirlenmesi”, Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2010.

ERDOĞAN, Emine ve **ÜNAL**, Ebru; **Lezzet Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı Ansiklopedisi**, Doğan Burda Yayınevi, İstanbul, 2018.

ERİŞ, Atilla ve **ŞENİZ** Vedat; **Bahçe Bitkileri**, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları, 28, Bursa, 1997.

ERKOYUNCU, Nermin; “Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, 2006.

EROĞLU, Cengiz, **BABUÇOĞLU**, Murat ve **TİĞİN**, Fuat; **Osmanlı Arşiv Belgelerinde Sultaniye-i Karapınar**, Karapınar Belediyesi, Ankara, 2013.

ESEN, Mehmet Fatih ve **SEÇİM**, Yılmaz; “Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 2020, 2281, 279-294.

ESEN, Mustafa Kadir; “Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye’deki Helvalar”. **Aydın Gastronomy**, 2022, 6(2), 283-294.

EVCİ, İsmail; **Kayseri ve Kayseri sofrası**, 2, Mazaka Yayınları, Kayseri, 2007.

EYİCE, Semavi. “Sultaniye Karapınar'a Dair”. **Tarih Dergisi**, 1965, 15(20), 117-140.

FİDAN, Süleyman ve **ÖZCAN**, Fatma; “Gastronomi Kenti Gaziantep’te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma”. **Journal of International Social Research**, 2019, 12(67).

GALTERİO, Giovanni; **CAPPELLONİ**, Marsilio; **DESİDERO**, Erika and **POGNA**, Noberto; **Makarna Çeşitleri**. Bilimsel Yönleriyle Makarna, Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği Yayını, 2, Ankara, 2008.

GÖKDENİZ, Ayhan, **ERDEM**, Barış, **DİNÇ**, Yakup ve **ÇELİK UĞUZ**, Sabriye; Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2015, 3(1).

GÜLAY, Mihrinur ve **KORZAY**, Meral. **Yemek Pişirme**, Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 1987.

GÜLDEMİR, Osman, **HAKLI**, Gülperi ve **IŞIK**, Nermin. “Türk Mutfağında Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılım”. **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 2018, 39, 56-66.

GÜLDEMİR, Osman ve **IŞIK**, Nermin; “Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri”. **1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu**, 2011, 6(1), 16-19.

GÜLEÇ, Hakan ve **DURLU-ÖZKAYA**, Fügen; “Gastronomi Turizminde Bursa”. **In IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress**, 2019, 329-336.

GÜLER, Sibel; “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 2010, 26(2), 24-30.

GÜNDÜZ, İbrahim; **Konya ve İlçeleri Tarih, Kültür ve Doğal Zenginlikler**, Arı Ofset Matbaacılık, Konya, 1994.

GÜZELBEY, Cemil Cahit; **Gaziantep Mutfağı**, Ed. Sabri Koz, İstanbul Kitabevi, İstanbul, 2008.

HALL, Colin Michael; **SHARPLES**, Linda; **MİTCHELL**, Richard; **MACİONIS**, Niki and **CAMBOURNE** Brian; **Food Tourism Around The World**:

Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann: Elsevier, 2003.

HALICI, Nevin. **Türk Mutfağı**, 3, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009.

HARRİS, Jeffrey; **GLESLANON**, Philip; **SHEEAN**, Patricia; **BOUSHEY**, Carol; **BETO**, Judith ve **BRUEMMER**, Barbara; "An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals", **Journal of the American Dietetic Association**, 2009, 109, 80-90.

İŞİK, Nermin; **KILIÇARSLAN**, Aysun; **GÜLDEMİR**, Osman; **DİDEM**; Önay Derin ve **BARI**, Nimet; "İlgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri", **Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 2017, 38, 86-94.

İŞILDAR, Pınar; **Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Turizmi**, Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016.

İŞİN, Priscilla Mary; **Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi**, 4, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2009.

İYİYOL, Fatih; "The Effect of Turkish Culture on Bosnian Culture Exemplified by Food Culture." **2nd International Symposium on Sustainable Development**, 2010.

KAFESOĞLU, İbrahim; **Türk Millî Kültürü**, 25, Ötüken, İstanbul, 2004.

KAPLAN, Melike ve **ARIHAN KARAGÖZ**, Seda; "Antikçağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı". **DTCF Dergisi**, 2017, 52(2), 1-15.

KAPUSUZOĞLU, Gökçen; "Çin Kaynaklarına Göre Türk Kültür Çevresinde Evlenme ve Cenaze Gelenekleri", **Tarih Araştırmaları Dergisi**, 2015, 34(58), 507-522.

KARAÇAR, Ercan ve **DOĞANCILI**, Olca Sezen ve **AK**, Serkan; "Gastronomik Değerler Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Nokul", **VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu**, 2018, 437-447.

KARAMAN, Abdullah; **ŞALVARCI**, Simge ve **AYLAN**, Kübra; **Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi**, 1, Eğitim Yayınevi, Konya, 2020.

KASAR, Hüsnü; "Mikrodalga Plazma Teknolojisi ve Gıda/Yemek Sanayinde Kullanımı: Manti Örneği", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karaman, 2022.

KAYMAZ, Şahin; "Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Öğelerin Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Denizli İlinin Kültür Öğeleri Örneği". **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2018, 2(2), 134-149.

KESKİN, Emrah; **ÖRGÜN**, Emrah ve **AKBULUT**, Burcu Ayşenur; "Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2017, 5(3), 255-267.

KILIÇ, Yavuz; **KARA** Çiğdem; **İLERİ** İbrahim Ali; **İLERİ** Canan, **ÇELİK ÖZTÜRK** Sakine; **Bir Ağız Ekmek- Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü**, 2, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2003.

KIVELA, Jaksa ve **CROTTS**, John; “Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”. **Journal of Hospitality and Tourism Research**. 2006, 30 (3), 354-377.

KOCATEPE, Demet ve **TIRIL**, Alpay; “Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar”. **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 2015, 3(1), 55-63.

KORKMAZ, Selma ve **TEKMAN KAYA**, Tülay; “Yozgat Yöresi Yemek ve Tatlı Kültürünün Sürdürülebilirliği”. **Folklor/Edebiyat Dergisi**, 2021, 27(105), 299-319.

KÖKTÜRK, Şahin ve **KUKUL**, Mehmet Halistin; “Trabzon’un Beşikdüzü İlçesinde Serender’in Köy Hayatındaki Yeri ve Bir Serender Numûnesi”, **Erdem Dergisi**, 2002, 13(38), 361-372.

KÖTEN, Mehmet ve **ÜNSAL**, Sabri; “Türkiye’de Üretilen Makarnaların Bazı Kimyasal Bileşimlerinin ve Pişme Kalitelerinin Belirlenmesi”, **Gıda Dergisi**, 2014, 39, 1, 33-40.

KUT, Günay; **Türklerde Yemek Kültürü**. Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 2002.

MARK, Jeff; “Aspects of Male Circumcision in Sub-Equatorial African Culture History”, **Health Transition Review**, 1997, 7, 343.

MUSA, Ghazali; **THIRUMOORTHY**, Thinaranjey and **DOSHI**, Dharmesh; “Travel Behaviour Among Inbound Medical Tourists in Kuala Lumpur”, **Current Issues in Tourism**, 2012, 15(6), 525-543.

NACİ, İbrahim; **Çanakkale Savaşı’nda Bir Şehidin Günlüğü**, Yeditepe Yayınları, İstanbul, 2019.

NARİN, Yusuf; “Nevşehir Yöresinde Yemek Kültürü”, Yayınlanmamış Alan Çalışması, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, 2001.

ODABAŞI, Ahmet Sefa; **Konya Mutfak Kültürü**, Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları, 28, Konya, 2001.

Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, Çev: Ülkün Tansel. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000.

ÖNDER, Serpil ve **POLAT**, Ahmet Tuğrul; “Konya İli Karapınar İlçesinin Ekoturizm Yönünden Görsel Kalite Değerlendirilmesi ve Swot Analizi”, **Selçuk Journal of Agriculture and Food Sciences**, 2004, 18(33), 80-86.

ÖZBİL, Alev; **Çoban Giysisi Kepenek. Çoban Kitabı**, Ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2011.

ÖZÇELİK, Filiz ve **ULU**, Tolga; “Depolanmış Hıyar Turşularının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Ph'nın Etkisi”, **Gıda**, 2002, 27(3).

ÖZEN ÇATLI, Gökçen; “Kurban Bayramı İbadeti: İstanbul’da Bir Saha Çalışması Örneği”. **Aydın Türklük Bilgisi**, 2020, 6(1), 49-69.

ÖZER, Hasan; **TURAN**, Özlem ve **YENER**, Semanur; “Zonguldak’ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme”. **Electronic Turkish Studies**, 2018, 13(12).

ÖZERGİN, Muammer Kemal; “Anadolu’da Selçuklu Kervansarayları”, **Tarih Dergisi**, 1965, 15(20), 141-170.

ÖZGEN, Mutlu; “Ankara Elmadağ İlçesinde “Tirit” Geleneği”, **Motif Akademi Halkbilimi Dergisi**, 2022, 15(39), 754-778.

RİOS, Jose Luis and **WATERMAN**, Peter; “A Review of the Pharmacology and Toxicology of Astragalus” **Phytotherapy Research: An International Journal Devoted to Medical and Scientific Research on Plants and Plant Products**, 1997, 11(6), 411-418.

RUNCİMAN, Steven; **Haçlı Seferleri Tarihi**, 2, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1989.

SAMANCI, Özge; **İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü**, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2008.

SEÇİM, Yılmaz ve **AKYOL**, Nevin; **Konya Mutfağı**. Akademik Kitaplar Yayınları, İstanbul, 2022.

SEÇİM, Yılmaz ve **ÇALMAZ**, Gözde; “Kayseri Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma”, **Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler**, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya, 2020.

SEÇİM, Yılmaz; **Konya Mutfağı (Mutfak Kültürü ve Yemekleri)**, Literatürk Academia Yayınları, Konya, 2019.

SEÇİM, Yılmaz ve **ŞEN**, Ali; “Konya Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma”, **Sosyal Bilimler Dergisi**, 2018, 5(32), 552-560.

SELCEN, Nazmi Aziz; **Türkiye’nin Sıhhi-i İctimâi Coğrafyası Konya Vilayeti**, Çizgi Kitabevi, Ankara, 1922.

SEVİMLİ, Yaşar ve **SÖNMEZDAĞ**, Ahmet Salih; “Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi”, **Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)**, E-ISSN: 2602-4462, 2017, 1(2), 18-28.

SEYİTOĞLU, Faruk ve **ÇALIŞKAN**, Osman; “Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2014, 2(4), 23-35.

SEZGİN CEYHUN, Aybüke; **ONUR**, Merve. “Kültür Mirası Düğün Yemekleri’nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği”, **Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 2017, 203-214.

SOLMAZ, Yasemin ve **ALTINER DÜLGER**, Dilek; “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, **Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2018, 1(3), 108-124.

SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip; “Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi”, **Anayurttan Atayurda Türk Dünyası**, 1997, 4(11), 26-33.

ŞAHİN, İsmet; **Turşu**, 29, Tarımsal Araştırmaları Destekleme ve Geliştirme Vakfı, Yalova, 1997.

ŞAVKAY, Tuğrul; **Osmanlı Mutfağı**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2000.

ŞEKER, İbrahim Tuğkan ve **HASTAOĞLU**, Emre; “Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi”, **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 2020, 24(4), 1879-1894.

ŞEN, Necibe ve **YENER** Silahşör; “Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2018, 2, 414-429.

ŞİMŞEK, Aykut; **TÜRKMENDAĞ**, Tuba ve **TÜRKMENDAĞ**, Zafer; “Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemeklerin Turizm Potansiyeli Sağlamadaki Önemi: Sivas İli Örneği”, **Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi**, 2017, 737-746.

TAPUR, Tahsin; “Konya’da Tarihi Bir Yerleşim Merkezi: Sille”, **Türk Coğrafya Dergisi**, 2009, 53, 15-30.

TAPUR Tahsin; “Konya İlinde Kültür ve İnanç Turizmi”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 2019, 473-492.

TARINÇ, Abdullah; **Avrupa ve Türkiye’deki Sokak Tatlılarının Karşılaştırılması**. Ed. Kadriye Alev Akmeşe, **Turizmin Temelleri Kültürel Değerler, Pazarlama ve İletişim**. İKSAD Yayıncılık, Ankara, 2019, 27-59.

TAŞKIN, Lale; **Doğum ve Kadın Sağlığı Hemşireliği**, 12, Akademisyen Kitabevi, 2019.

TEZCAN, Mahmut; “Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatları)”, **Türk Halk Kültürü Araştırmaları**, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Ankara, 1990, 118-127.

TEZCAN, Mahmut; “Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, 1997, (20), 139-146.

TRİPATHİ, Shalini and **SİDDİQUİ**, Masood; “An Empirical Study of Tourist Preferences Using Conjoint Analysis”, **International Journal of Business Sciences and Applied Management**, 2010, 5(2), 1-16.

TUNCER, Yasemin; “Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, Yüksek Lisans Tezi. Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü, 2023.

UZ, Mehmet Ali ve **CEYLAN**, Serdar; “Geleneksel Sille Mutfak Kültürü” **Akademik Sayfalar**, 2015,16 (1), 3-16.

UZEL, Ruhan Aşkın; “Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi”, **Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 2018, 55(1), 37-44.

ÜGÜMÜ, Feridun; Kesme Hamur Çorbası. **Lezzet Dergisi**, 1999, 26, 40.

ÜNLÜ, Yıldız ve **NİZAMLIOĞLU**, Hatice Ferhan; “Gastronomi Festivalleri Kapsamında Konya Mutfağının Değerlendirilmesi”, **Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi**, 2021, 25(1), 68-97.

YALÇIN, Ceyhan; **Karapınar**, Gülнар Yayınları, Konya, 2022.

YALÇIN, Hatice; “Anne Adaylarına Verilen Eğitimin (ASBEP) Gebelik, Doğum, Lohusalık ve Bebek Bakımına İlişkin Fonksiyonel Olmayan Uygulamalara Etkisi (Karaman İli Örneği)”, Doktora Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Bilim Dalı, Konya, 2011.

YAKICI, Ali; “Geleneksel Yörük Mutfağı ve Yemek Kültürünün Modern Mutfağa Etkisi”. **Yörük Araştırmaları-2**, 2020, 133.

YAKICI, Ali; “Konya Ovasında Yaşayan Türkmenlerde Modern Teknolojiden Geleneksele Dönüşün Adı: Bastırık”. **Milli Folklor**, 2011, 23(91).

YAMAN, Cuma; “Konya İli Karapınar İlçesinin Tarihi, Sosyal ve Kültürel Yapısı”, Yüksek Lisans Tezi, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde, 2009.

YENİTERZİ, Emine; “Klasik Türk Şiirinde Ülke ve Şehirlerin Meşhur Özellikleri”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 2010, 3(15).

YERASİMOS, Marianna; **500 yıllık Osmanlı Mutfağı**, 14, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2010.

YERDEMİR, Fatih; “Bir Kelimenin Uzun Yolculuğu: ÂB”, **Türk Dili**, 2022, 32-39.

YILAR, Ömer; “Erzurum’da Erkeklerin Bekârlığa Veda Partisi, Kısır Gecesi”. A.Ü. **Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, 2011, 45,137-158.

YILDIRIM, Ali ve **ŞİMŞEK**, Hasan; **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri**, 9, Seçkin Yayıncılık, Ankara, 2013.

YILMAZ, Aydın; **İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2002.

ZENGİN, Âdem; **Karapınar “Sultaniye” Şehrengizi**. Karapınar Belediyesi Kültür Yayını Konya, 2012.

İnternet Kaynakları:

<https://www.trthaber.com/haber/turkiye/dunyada-ilk-ornek-yeseren-col-karapinar-> (Erişim Tarihi: 08.10.2022).

<http://www.turkish-cuisine.org/> (Erişim Tarihi: 13.09.2022).

<https://tr.wikipedia.org> (Erişim Tarihi: 14.09.2022).

https://tr.wikipedia.org/wiki/Veri_analizi (Erişim Tarihi: 17.09.2022).

https://tr.wikipedia.org/wiki/Yayla_Çorbası (Erişim Tarihi: 25.04.2023).

<https://tr.wikipedia.org/wiki/> (Konya). (Erişim Tarihi: 29.09.2024).

<https://data.tuik.gov.tr/Kategori/NufusveDemografi> (Erişim Tarihi: 06.03.2024).

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Yayla> (Erişim Tarihi: 25.04.2023).

<https://www.antoloji.com/sehrengiz-karapinar-memleket-siirleri-siiri> (Erişim Tarihi: 04.12.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografis-isaretler> (Erişim Tarihi: 31.05.2023).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/> (Erişim Tarihi: 31.05.2023).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/da4ae466-2f29-4819-989e-3f3f9c48a8ba.pdf>

<https://tr.wikipedia.org/> (Erişim Tarihi: 01.05.2023).

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Tereyağı> (Erişim Tarihi: 29.05.2023).

<https://tokat.ktb.gov.tr/TR-143211/tokat-mutfagi.html> (Erişim Tarihi: 09. 06. 2023).

<https://www.tdk.gov.tr/?s=yahni> (Erişim Tarihi: 09. 06. 2023).

<https://www.bbc.com/news/magazine-13760559> (Erişim Tarihi: 05.07.2023).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografis-isaretler/liste> (Erişim Tarihi: 04. 07.2023).

<https://www.karapinar.bel.tr> (Erişim Tarihi: 19.11.2023).

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Tarım> (Erişim Tarihi: 27.11.2023).

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Kavun#:~:text=Kavun> (Erişim Tarihi: 14.07. 2023).

<https://sozluk.gov.tr/> Makarna (Erişim Tarihi: 05.07.2023)

<https://www.theguardian.com/food/pasta> (Erişim Tarihi: 05. 07. 2023).

<http://www.konya.gov.tr/karapinar> (Erişim Tarihi: 05. 07. 2023).

<https://konyakultur.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 20. 02. 2023).

<https://karapinar.bel.tr/haber-detay/karapinar-2--lavanta-festivali-cosku-dolu-gecti/12280> (Erişim Tarihi: 20. 02. 2024).

<https://www.karapinar.bel.tr/haber-detay/karapinar-belediyesi-yemek-festivali-buyuk-ilgi-gordu/11256> (Erişim Tarihi: 10.03.2024).

<https://www.yesilpinargazetesi.com/karapinar-belediyesi-2-yemek-yarismasi> (Erişim Tarihi: 10.03.2024).



EKLER

Ek-1 Görüşme Formu

Değerli Katılımcı,

Bu anket formu Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda yazılmakta olan “Karapınar mutfak kültürü ve yemek çeşitliliği” konulu yüksek lisans tez çalışması için veri elde etmek amacıyla hazırlanmıştır. Çalışma sadece bilimsel amaçla yürütülmekte ve elde edilen veriler bu amaç doğrultusunda kullanılmaktadır. Katılımınız için teşekkür ederiz.

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM

Y.L. Öğr. Gözde ÇALMAZ

- İsim-Soy isim
- Cinsiyet
- Doğum yılı
- Eğitim Durumu
- Meslek
- Doğum yeri

1. Ne zamandır Karapınar ilçesinde yaşıyorsunuz?
2. Karapınar'a ait bildiğiniz geleneksel yemekler var mı?
3. Bu yemekleri yaparken kullandığımız mutfak eşyaları var mı? Varsa bu eşyalar nelerdir?
4. Özel günlerde (doğum, kız isteme, kandiller, ramazan, bayramlarda, ölüm, evlilik, dini ve resmi günler vb.) yaptığımız veya yapıldığını bildiğiniz yemekler var mı? Varsa bu yemekler nelerdir?
5. Karapınar sofrada adabı hakkında bildiklerinizi paylaşır mısınız?
6. Karapınar mutfağına ait unutulduğunu düşündüğünüz yemekler var mı? Bunlar nelerdir?
7. Karapınar'a özgü kış hazırlıkları var mı? Nasıl muhafaza edilir?

- 8.** Bölgede yetişen yenilebilir otlar nelerdir. Bunlarla neler yapılır. Nasıl değerlendirilir?
- 9.** Karapınar mutfağına ait geleneksel yemekler ile ilgili herhangi bir ticari satış var mı?
- 10.** Karapınar mutfağına ait yemekleri tatmak için dışarıdan gelen yerli veya yabancı turistler var mı?
- 11.** Karapınar mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sunulduğu festival var mı? Varsa bu festivaller nelerdir?
- 12.** Karapınar mutfağı turizme kazandırılabilir mi? Nasıl?
- 13.** Bölgeye gelecek yerli veya yabancı turistleri ziyaret edebileceği yerler nelerdir? Buralara nasıl gidilebilir?
- 14.** İlçeye gelen bir ziyaretçinin mutlaka yemesi gereken ürünler nelerdir? Gelen turistlerin yanında götürebilecekleri ürünler var mıdır?
- 15.** Karapınar mutfağına ait yemekleri gelecek nesillere nasıl aktarıyorsunuz? Gelecek nesillere aktarılması için neler yapılabilir?