

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

BARTIN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

DİLEK ÇOŞAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN:
DR. ÖĞR. ÜYESİ YILMAZ SEÇİM**

KONYA- 2020

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

BARTIN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

DİLEK ÇOŞAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN:
DR. ÖĞR. ÜYESİ YILMAZ SEÇİM**

KONYA- 2020

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	---

BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Dilek ÇOŞAN		
	Numarası	18810201090		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	BARTIN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ			

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.

Öğrencinin Adı Soyadı
Dilek ÇOŞAN

İmzası



 <p>KONYA</p>	<p>T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü</p>	 <p>SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ</p>
--	--	--

ÖZET

Bartın Karadeniz bölgesinde yer alan önemli kültürel değerlere sahip bir kenttir. Kentin kuruluşunun çok eski tarihlere dayandığı bilinmektedir. Ancak kentte kültür üzerine yapılan çalışmaların sayısının hayli az olduğu görülmektedir. Bu nedenle Bartın kültürü ve yemekleri üzerine hazırlanan bu çalışmanın yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur. Çalışma unutulmuş Bartın mutfak kültürünü ve yemeklerini tespit etmek amacıyla hazırlanmıştır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bartın köy, ilçe ve merkezlerinde yaşayan 105 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiş ve elde edilen bulgular kayıt altına alınmıştır.

Çalışmada Bartın mutfak kültürü bütün yönleriyle ele alınmıştır. Bu kapsamda elde edilen bulgular; Bartın gelenek ve görenekleri, Bartın mutfağında kullanılan bazı araç ve gereçler, Bartın mutfağında yapılan dönemsel hazırlıklar, Bartın mutfağında tüketilen yabancı bitkiler ve Bartın yemekleri olmak üzere beş grupta incelenmiştir.

Bartın gelenek göreneklerine geçmişte sıkı sıkıya bağlı iken günümüzde değişen toplumsal normların etkisiyle birçoğu terk edilmeye başlanmıştır. Özellikle düğün geleneklerinin büyük bir kısmı unutulmaya yüz tutmuştur. Ancak cenaze ve yemek gelenekleri kısmen aynı şekilde devam etmektedir. Mutfak alet ve ekipmanlarında ise teknolojik gelişimlere bağlı olarak değişimler meydana gelmiştir. Aynı şekilde kışlık ürün hazırlığında da insanların her istediği ürüne dilediği zamanda ulaşması kışlık hazırlık için yapılan ortak çalışmayı ve komşuluk ilişkilerini azaltmıştır. Karadeniz bölgesinin bol yağış alması bitki çeşitliliğini artırmaktadır. Bu bitki çeşitliliği mutfaklarda yapılan yemeklerinde diğer bölgelerden daha farklı özellik kazanmasına sebep olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Bartın, Bartın folklorü, Bartın mutfak kültürü, Bartın yemekleri, Gastronomi

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ KONYA SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
---	--	--

ABSTRACT

Author's	Name and Surname	Dilek ÇOŞAN		
	Student Number	18810201090		
	Department	Gastronomy and culinary arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM		
Title of the Thesis/Dissertation	Bartın Culinary Culture and Dishes			

Bartın is a city with important cultural values located in the Black Sea region. It is known that the foundation of the city dates back to very ancient times. But it seems that the number of studies on culture in the city is very small. For this reason, it is necessary to conduct this study prepared on Bartın culture and food. The study was designed to identify the culinary culture and dishes of The Forgotten Bartın. Semi-formal interview technique was used in the study. Interviews were conducted with 105 people living in the villages, districts and centers of Bartın and the findings were recorded.

In the study, all aspects of Bartın culinary culture were discussed. The findings obtained in this context were examined in five groups: Bartın traditions and Customs, some tools and equipment used in Bartın cuisine, periodic preparations made in Bartın cuisine, wild plants consumed in Bartın cuisine and Bartın dishes.

While Bartın's traditions were strictly adhered to in the past, many traditions and Customs have begun to be abandoned due to the changing social norms today. Most of the wedding traditions, in particular, have been forgotten. But Funeral and food traditions continue in part the same way. Teknolojik gelişmeler nedeniyle mutfak araç ve gereçlerinde değişiklikler meydana geldi. In the same way, in winter product preparation, people's access to every product they want at any time has reduced the joint work and neighborly relations made for winter preparation. Abundant rainfall in the Black Sea region increases the diversity of plants. This variety of plants has caused it to acquire different characteristics in its dishes made in kitchens than in other regions.

Key words: Bartın, Bartın folklore, Bartın culinary culture, Bartın dishes, gastronomy



İçindekiler

BİLİMSEL ETİK SAYFASI	iii
.....	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TABLolar LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR	xiv
TEŞEKKÜR	xv
GİRİŞ	1
1. BÖLÜM	2
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	2
1.1. Kültür Kavramı.....	2
1.1.1. Yöresel Mutfak	2
1.2. Araştırma Bölgesini Tanıtıcı Bilgiler.....	4
1.2.1. Bölgenin Coğrafi Konumu ve İklim Özellikleri	4
1.2.2. Bölgenin Tarihçesi	4
2. BÖLÜM	9
2.1. Çalışmanın Yöntemi.....	9
2.1.1. Çalışmanın Sınırlılıkları	10
3. BÖLÜM	11
BULGULAR.....	11
3.1. Bartın Gelenek ve Göreneklere	11
3.1.1. Düğün Gelenekleri.....	11
3.1.1.1. Düğün Öncesi Gelenekler	11
3.1.1.2. Düğün Sürecinde Uygulanan Gelenekler	14
3.1.1.3. Düğün Sonrası Gelenekler.....	24
3.1.1.3.1. Duvak Günü.....	24
3.1.1.3.2. Üç günleme	24
3.1.1.3.3. Ömürleme / Gezleme / Sorutmalık	24
3.1.2. Bayram Gelenekleri.....	25
3.1.2.1. Kurban Bayramı.....	28
3.1.2.2. Ramazan Bayramı.....	29
3.1.3. Cenaze Gelenekleri.....	30

3.1.3.1. Bartın'da Cenaze ile İlgili Bazı İnanışlar	31
3.1.4. Hıdırellez Gelenekleri	32
3.2. Bartın Mutfağında Kullanılan Bazı Araç Gereçler	34
3.2.1. Pişirmede Kullanılan Bazı Araç Gereçler	35
3.2.2. Hamur İşlerinde Kullanılan Bazı Araç Gereçler.....	38
3.2.3. Gıda Muhafazada Kullanılan Bazı Araç Gereçler	40
3.2.4. Genel Mutfak Malzemeleri	41
3.3. Bartın Mutfağında Yapılan Bazı Dönemsel Hazırlıklar.....	44
3.3.1. Tarhana	44
3.3.2. Erişte.....	46
3.3.3. Yufka ve Katlama	48
3.3.4. Salça	50
3.3.5. Sirke.....	51
3.3.5.1. Elma sirkesi.....	53
3.3.5.2. Üzüm Sirkesi.....	53
3.3.5.3. Töngel Sirkesi	53
3.3.6. Konserve.....	54
3.3.7. Nişasta.....	55
3.3.8. Süt Ürünleri	56
3.3.8.1. Yoğurt.....	56
3.3.8.2. Peynir	56
3.3.8.3. Keş.....	57
3.3.8.4. Lor peyniri	57
3.3.8.5. Tereyağı.....	57
3.3.9. Bulgur ve Keşkek	57
3.3.10. Reçel ve Pekmez.....	58
3.3.11. Turşu.....	59
3.4. Bartın Mutfağında Tüketilen Bazı Bitkiler	60
3.4.1. Yabani Bitkiler	61
3.4.1.1. Isırgan Otu.....	61
3.4.1.2. Ispit.....	63
3.4.1.3. Ebegümeçi.....	64
3.4.1.4. Karahindiba	65
3.4.1.5. Kazayağı Otu.....	66

3.4.1.6. Diken Ucu	67
3.4.1.7. Eşek Dikeni	68
3.4.1.8. Sirken Otu.....	69
3.4.1.9. Takacak Otu.....	70
3.4.2. Ehlileştirilmiş Bitkiler	70
3.5. Bartın Yemekleri.....	71
3.5.1. Çorbalar	71
3.5.1.1. Bartın Çorba Kültürü ve Çorba Çeşitleri	71
3.5.1.2. Bartın'da Üretilen Çorbaların Standart Reçetelendirilmesi	74
3.5.2. Yemekler	83
3.5.2.1. Bartın Yemek Kültürü	83
3.5.2.2. Bartın'da Üretilen Yemeklerin Standart Reçetelendirilmesi	86
3.5.3. Tatlılar	127
3.5.3.1. Bartın Mutfağı İçerisinde Tatlıların Yeri	130
3.5.3.2. Bartın'da Üretilen Tatlıların Standart Reçetelendirilmesi.....	132
3.5.4. Ekmek Ve Börek Çeşitleri	154
3.5.4.1. Bartın Ekmek Kültürü	154
3.5.4.2. Bartın'da Üretilen Ekmeklerin ve Böreklerin Standart Reçetelendirilmesi.....	156
3.5.5. Salata Ve Mezeler.....	165
3.5.5.1. Bartın Mutfağında Tüketilen Salatalar ve Mezeler	165
3.5.5.2. Bartın'da Üretilen Salata ve Mezelerin Standart Reçetelendirilmesi.....	166
SONUÇ ve ÖNERİLER	169
KAYNAKÇA.....	174
KAYNAK KİŞİLER.....	185
ÖZGEÇMİŞ	190

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 3. 1. Bartın bayram günlerinin bazı köylere dağılımı	25
Tablo 3. 2. Pişirmede kullanılan araç gereçler	35
Tablo 3. 3. Hamur işlerinde kullanılan bazı araç gereçler.....	38
Tablo 3. 4. Gıda muhafazada kullanılan bazı araç gereçler	40
Tablo 3. 5. Genel mutfak malzemeleri.....	41
Tablo 3. 6. Tarhana hamuru (kk98)	45
Tablo 3. 7. Tarhana yapım aşamaları	46
Tablo 3. 8. Erişte yapımında kullanılan malzemeler (kk98).	47
Tablo 3. 9. Yufka yapımında kullanılan malzemeler (kk56).	48
Tablo 3. 10. Katlama yapımında kullanılan malzemeler (kk72).	49
Tablo 3. 11. Domates salçası yapımında kullanılan malzemeler (kk98).	50
Tablo 3. 12. Salça yapım aşamaları.	51
Tablo 3. 13. Çilek reçelinde kullanılan malzemeler (kk72).	58
Tablo 3. 14. Karnabahar turşusu yapımında kullanılan malzemeler (kk98).	59
Tablo 3. 15. Balkabağı çorbası (kk39).Tablo 3.15.....	74
Tablo 3. 16. Buğday çorbası (kk98).	74
Tablo 3. 17. Bulgur çorbası (kk81).	75
Tablo 3. 18. Göcü çorbası (kk83).	75
Tablo 3. 19. Hamur atması (kk97).	76
Tablo 3. 20. Isırgan çorbası (kk57).	77
Tablo 3. 21. Kara lahana çorbası (kk103).	77
Tablo 3. 22. Kuru fasulye çorbası (kk39).	78
Tablo 3. 23. Mercimek çorbası (kk66).	78
Tablo 3. 24. Ögre çorbası (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1319).	79
Tablo 3. 25. Pum pum çorbası (kk3).	79
Tablo 3. 26. Sütü şehriye çorbası (kk34).	81
Tablo 3. 27. Sütü umaç çorbası (kk43).	81
Tablo 3. 28. Tarhana çorbası (kk37).	82
Tablo 3. 29. Umaç çorbası (kk50).	82
Tablo 3. 30. Acı mantar (kk11).	86
Tablo 3. 31. Ayva yahnisi (kk104).	86
Tablo 3. 32. Azık (kk67).	87
Tablo 3. 33. Beddam mancarı (kk101).	87
Tablo 3. 34. Bulgur pilavı (kk75).	88
Tablo 3. 35. Cevizli erişte (kk5).	89
Tablo 3. 36. Cevizli yuvarlama makarna (kk21).	89
Tablo 3. 37. Çakıldaklı (Salpaklı) bakla (kk42).	90
Tablo 3. 38. Pazı (Çükündür) baranası (kk21).	90
Tablo 3. 39. Pazı (Çükündür) sarması (kk75).	91
Tablo 3. 40. Darı mancarı (kk55).	92
Tablo 3. 41. Diken ucu kavurması (kk100).	92
Tablo 3. 42. Döşemeli mancar (kk76).	93
Tablo 3. 43. Ebegümeçi mancarı (kk59).	93
Tablo 3. 44. Ekmek doğramacı (kk91).	94

Tablo 3. 45. Ekmek umacı (kk44).....	94
Tablo 3. 46. Fındık mantarı kavurması (kk61).....	95
Tablo 3. 47. Göcü mancarı (kk94).....	95
Tablo 3. 48. Gökçe ağaç mancarı (kk7).....	96
Tablo 3. 49. Hamsi tava (kk78).....	97
Tablo 3. 50. Isırgan baranası (kk68).....	97
Tablo 3. 51. Isırgan mancarı (kk33).....	98
Tablo 3. 52. Islama (kk13).....	98
Tablo 3. 53. Ispanak mancarı (kk1).....	99
Tablo 3. 54. Ispanak muhlaması (kk8).....	99
Tablo 3. 55. Ispıt dolması (kk81).....	100
Tablo 3. 56. Kapuska mancarı (kk102).....	100
Tablo 3. 57. Kara mancar (kk49).....	101
Tablo 3. 58. Karnabahar yemeği (kk58).....	102
Tablo 3. 59. Katır tırnağı mancarı (kk10).....	102
Tablo 3. 60. Kaydırma (Kulaklı makarna) (kk97).....	103
Tablo 3. 61. Kaz mancarı (kk47).....	103
Tablo 3. 62. Kaz otu çitiratması (kk11).....	104
Tablo 3. 63. Kestane Tuzlaması (kk62).....	104
Tablo 3. 64. Kestaneli pilav (kk18).....	105
Tablo 3. 65. Kökü kızıl mancarı (kk31).....	105
Tablo 3. 66. Lahana sarması (kk96).....	106
Tablo 3. 67. Mancar dolması (kk77).....	107
Tablo 3. 68. Maydanoz köftesi (kk30).....	107
Tablo 3. 69. Maydanozlu mantı (kk89).....	108
Tablo 3. 70. Mezgit tava (kk95).....	109
Tablo 3. 71. Mısır makarnası (kk59).....	110
Tablo 3. 72. Mısır unu köftesi (kk46).....	110
Tablo 3. 73. Nohut yemeği (kk71).....	111
Tablo 3. 74 Papara (kk48).....	111
Tablo 3. 75. Papaz Yahnisi (kk83).....	112
Tablo 3. 76. Patates mıhlaması (kk6).....	112
Tablo 3. 77. Patatesli sulu köfte (kk98).....	113
Tablo 3. 78. Pırasa dolması (kk80).....	114
Tablo 3. 79. Pırasa mıhlaması (kk60).....	114
Tablo 3. 80. Pirinçli mantı (kk36).....	115
Tablo 3. 81. Pörişke (kk93).....	116
Tablo 3. 82. Salçalı köfte (kk73).....	116
Tablo 3. 83. Sarımsaklı yumurta (kk16).....	117
Tablo 3. 84. Soğan mancarı (kk26).....	118
Tablo 3. 85. Sucuklu kuru fasulye (kk84).....	118
Tablo 3. 86. Sultaniye (kk23).....	119
Tablo 3. 87. Sütü halışka (Malak karıştırma) (kk85).....	119
Tablo 3. 88. Şap Şap köfte (kk105).....	120
Tablo 3. 89. Tavuk doldurması (kk67).....	120

Tablo 3. 90. Tavuklu tirit (kk13).....	121
Tablo 3. 91. Tavuklu tirit 2 (kk17).....	121
Tablo 3. 92. Tereyağlı halışka (kk74).	122
Tablo 3. 93. Unlu ışpıt dolması (kk61).	123
Tablo 3. 94. Yağlı sıkmık (kk64).	123
Tablo 3. 95. Yaprak sarma (kk14).	124
Tablo 3. 96. Yeşil sarımsak kavurması (kk82).....	124
Tablo 3. 97. Yoğurtlu makarna (kk2).....	125
Tablo 3. 98. Yoğurtlu pancar (kk20).....	125
Tablo 3. 99. Yumurtalı ışpıt (kk12).	126
Tablo 3. 100. Baklava dilimi (kk83).	132
Tablo 3. 101. Ballı manda yoğurdu (kk63).	133
Tablo 3. 102. Beyaz baklava (kk2).	133
Tablo 3. 103. Bülbul yuvası (kk72).	134
Tablo 3. 104. Çatal tatlısı (kk36).	135
Tablo 3. 105. Çiğ baklava (kk4).....	136
Tablo 3. 106.Çilek ezmesi (kk18).	136
Tablo 3. 107. Delioğlan sarığı (kk39).	137
Tablo 3. 108. Fakir baklavası (kk40).	138
Tablo 3. 109. Gazoz tatlısı (kk104).....	138
Tablo 3. 110. Gelin teli baklava (kk90).	139
Tablo 3. 111. Güccek tatlısı (kk23).....	140
Tablo 3. 112. Gürel boynu (kk32).....	140
Tablo 3. 113. İncir dolması (kk30).....	141
Tablo 3. 114. İncir dondurması (kk41).	142
Tablo 3. 115. Islama tatlısı (kk35).	142
Tablo 3. 116. Kabak tatlısı (kk71).	142
Tablo 3. 118. Kaşık helvası (kk53).	143
Tablo 3. 119. Köy baklavası (kk5).....	143
Tablo 3. 120. Kuru baklava (kk13).....	144
Tablo 3. 121. Kuru yufka baklavası (Tatlı börek) (kk39).	145
Tablo 3. 122. Merdane baklavası (kk40).	145
Tablo 3. 123. Nişasta helvası (kk43).....	146
Tablo 3. 124. Oklavadan çıkma (kk36).....	147
Tablo 3. 125. Oturtma tatlısı (kk24).....	147
Tablo 3. 126. Saçta oklavadan çıkma (kk98).	148
Tablo 3. 127. Okuluk (Saç) baklavası (kk72).	149
Tablo 3. 128. Seksen kat baklava (kk39).	150
Tablo 3. 129. Sütlü ayva tatlısı (kk29).....	150
Tablo 3. 130. Tek yazma baklavası (kk62).	151
Tablo 3. 131. Top helva (Oğlan helvası) (kk18).	152
Tablo 3. 132. Tuzlu sütleç (kk99).	152
Tablo 3. 133. Yufka tatlısı (kk36).....	152
Tablo 3. 134. Yuvarlama tatlısı (kk79).	153

Tablo 3. 135. Zırva (Zonguldak Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 72).	154
Tablo 3. 136. Çöven ekmeği (kk28).	156
Tablo 3. 137. Gartlaç ekmeği (kk27).	157
Tablo 3. 138. Gaygana (Tava) ekmeği (kk98).	157
Tablo 3. 139. Gızlama ekmeği (kk87).	158
Tablo 3. 140. Güccek ekmeği (kk17).	158
Tablo 3. 141. Kıkırdaklı ekmek (kk19).	159
Tablo 3. 142. Saç ekmeği (kk69).	160
Tablo 3. 143. Serme (Bazlama) ekmeği (kk88).	160
Tablo 3. 144. Amasra pidesi (kk52).	160
Tablo 3. 145. Bartın gözlemesi (kk70).	161
Tablo 3. 146. Börek üstü tavuk (kk9).	162
Tablo 3. 147. Cevizli kömeç (kk92).	162
Tablo 3. 148. Kabak böreği (kk25).	163
Tablo 3. 149. Su böreği (kk38).	164
Tablo 3. 150. Kabartma (kk70).	164
Tablo 3. 151. Amasra salatası (kk63).	166
Tablo 3. 152. Barbunya salatası (kk83).	167
Tablo 3. 153. Pancar turşusu (kk71).	167
Tablo 3. 154. Semiz otu salatası (kk11).	168
Tablo 3. 155. Sirken otu mezesi (kk39).	168

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3. 1. 2020 Ocak ayı Bartın ilinde yapılan söz töreni (Kişisel arşiv)	12
Şekil 3. 2. Bartın ili kına gecesi merasimi (Kişisel arşiv)	17
Şekil 3. 3. Hak alma (Kaynak: Bartın Kent Müzesi).	18
Şekil 3. 4. Köçek oynatma (Kişisel arşiv).	19
Şekil 3. 5. Davul aldırma geleneği (Kaynak: Ulus ve Köylerine Hizmet Derneği).	23
Şekil 3. 6. Bartın ilinde yapılan konserve çeşitleri.	54
Şekil 3. 7. Isırgan otu (Kişisel arşiv).	63
Şekil 3. 8. Ispıt otu (Kişisel arşiv).	64
Şekil 3. 9. Ebegümeci otu (Kişisel arşiv).	65
Şekil 3. 10. Karahindiba otu (Kişisel arşiv).	66
Şekil 3. 11. Kazayağı otu (Kişisel arşiv).	67
Şekil 3. 12. Diken ucu otu (Kişisel arşiv).	68
Şekil 3. 13. Eşek dikenini (Kişisel arşiv).	69
Şekil 3. 14. Sirken otu (Kişisel arşiv).	70
Şekil 3. 15. Takacak otu (Kişisel arşiv).	70
Şekil 3. 16. Çükündür otu ve kara mancar (Kişisel arşiv).	71
Şekil 3. 17. Mayalandırılmaya bırakılan çöven ekmeği ve ekmeklerin köy fırınlarında pişirilmesi.	155

KISALTMALAR**Gr:** Gram**Kg:** Kilogram**Kk:** Kaynak Kişi**Mah.:** Mahalle**M.Ö.:** Milattan Önce**M.S. :** Milattan Sonra**Sok.:** Sokak**yy:** Yüzyıl**TDK:** Türk Dil Kurumu

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca benden desteklerini esirgemeyen ve birlikte çalışmaktan onur duyduğum saygı değer danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM'e, tez süreci boyunca bilgilerini ve tecrübelerini paylaşan Sayın Prof. Dr. Yasin BOYLU'ya ve Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Prof. Dr. Hatice Ferhan Nizamlıoğlu hocama ve bölüm öğretim elemanları Yeliz PEKERŞEN, Ayşe Büşra MADENCİ, Eda GÜNEŞ teşekkür ve minnetlerimi sunarım. Öğreneceğim ve öğreteceğim her şeyde hakkınız bakidir.

Son olarak çalışmamda emeği geçen değerli katılımcılara, fotoğrafçılık alanında bilgi ve deneyimlerini benimle paylaşan Sayın Servet DEMİR'e, kaynak kişiler ile görüşmemde destek sağlayan değerli arkadaşlarım Fatmagül AKBIYIK, Burcu DUMAN ÜNGÜL, Emrah ASLAN'a ve tüm zorlukları benimle göğüsleyen değerli aileme teşekkürlerimi ve şükranlarımı borç bilirim.

GİRİŞ

Kültür; en basit tanımı ile bir toplumu başka toplumlardan ayırt eden ve o toplumda yaşayan insanların emeği olan manevi değerlerin toplamıdır. Kültür, toplumları birbirinden ayıran temel unsurlardan birisidir. Topluma ait oluşan kültürel değerler yaşadıkça öğrenilir ve nesilden nesile aktarılır.

Kültür kavramı içerisinde pek çok değişken vardır. Bu değişkenlerden biri de yöresel mutfak kültürüdür. Bir toplumda meydana gelen yapılar, teknolojisi, ahlak kuralları, örf, adet, gelenek, hayat biçimleri, yazılı olan ve olmayan normlar nasıl farklılık göstermekteyse o toplumun mutfak kültürü de farklılıklar göstermektedir. Yöresel mutfak kültürü, yörenin kültürel özellikleri ile uyumludur ve yöre kültürünün izlerini yansıtmaktadır. Bu kapsamda yöreye özgü ürünler ve yemekler, yöreye has teknikler ile tüketicilere sunulmaktadır. Ayrıca yöresel ürünler, o bölge için önemli bir cazibe merkezi haline gelmekte ve ziyaretçilerin bölgeye akın etmesini sağlamaktadır. Bu durum yöre ekonomisinin canlı kalmasına olanak sağlamaktadır.

Araştırmada söz konusu mutfak kültürüne yönelik bilgi ve bulguların irdelenmesi için Bartın ili seçilmiştir. Bartın ili, kültürel bakımdan incelendiğinde zengin bir özelliğe sahiptir. Yapılan çalışma, Bartın iline ait mutfak kültürü, gelenekleri ve yöresel yemeklerini saptamak ve kayıt altına almak amacıyla hazırlanmıştır. Bunun için öncelikle kültür ve mutfak kültüre kavramlarından bahsedilmiş, Bartın ili hakkında bilgi verilmiştir. Sonrasında ise; Bartın doğumlu ve Bartın'da yaşayan katılımcılarla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın son kısmında araştırma sonuçları sunulmuş ve öneriler getirilmiştir. Çalışma, Bartın ilinin mutfak kültürünü anlatan çok az kaynağa sahip olması sebebiyle literatürdeki bir boşluğu doldurabilecek ve literatüre katkı sunabilecek bir eser olarak farklılığını ortaya koymaktadır.

1. BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde kültür kavramı ve kültürün alt başlığı olan mutfak kültürü üzerinde durulmuştur. Devamında ise Bartın ilini tanıtıcı bilgiler verilmiştir.

1.1.Kültür Kavramı

Toplumlarda yiyecek, içecek, yemek yeme şekilleri, mutfak özellikleri kısaca mutfak kültürleri birbirlerinden farklıdır (Güler, 2010: 24). Bu nedenle kültür farklı ifadelerle tanımlanabilmektedir. Bir toplumun yapısını, yaşam tarzını, beslenme alışkanlıklarını, dilini ve tarihini anlatan değerler bütününe kültür ismi verilmektedir (Balıkçı, 1998: 106). Bir başka tanımda kültür; toplumların yıllar boyunca biriktirerek oluşturduğu ve nesilden nesile aktardığı ilgi, tutum, algı ve davranışların oluşturduğu yaşam şekli, maddi ve manevi değerler bütünüdür. (Göçer, 2012: 50).

1.1.1. Yöresel Mutfak

Yöresel mutfak kültürü kültür kavramının alt dallarından biridir. Yöresel mutfak kültürü “özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü” olarak tanımlanabilir (Şengül ve Türkay, 2015a: 5). Özgün bir yöresel ürün belirli bir alanda, tarihsel derinliğe sahip olmasıyla, kullanılan bilgi ve beceriyle, gelenek, görenekleri yansıtmasıyla yöresel ürün özelliği kazanır ve turizm alanında kullanılabilir (Berard ve Marchenay, 2008: 5). Turizm odaklı düşünüldüğünde, yöresel mutfakların bölgeyi önemli cazibe merkezi haline getirdiği görülmektedir (Erdek, 2011: 81).Bu faktörler dışında ise; dini etkiler, milli etkiler, etnik kökenler, bölgenin yeme içme alışkanlıkları, coğrafi özellikleri ve tarihsel birikimi mutfak kültürü üzerinde rol oynamaktadır (Şengül ve Türkay, 2015b: 600- 601).

Günümüz Türk mutfağı, yemek çeşitliliği ve kültürel özellikler bakımından önde gelen mutfaklar arasındadır. Bu zenginliğe; Türklerin tarih boyunca göç ve savaş gibi sebeplerle diğer kültürlerle etkileşimi, Asya ve Anadolu topraklarındaki zengin ürün çeşitliliği, Mezopotamya’daki Anadolu mutfağı, Osmanlı ve Selçuklu

devletlerindeki yeni lezzetlerin varlığının etkili olduğu söylenebilir (Güler, 2010: 24). Orta Asya Türklerinin geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Mutfaklarında buğday ile yapılan yemekler ve yağlı hamur işi ürünler ön plandadır. Aynı zamanda hayvancılığın gelişmiş olması et yemekleri konusunda zengin bir mutfak kültürü oluşturmalarına katkıda bulunmuştur (Argıllı, 2005: 14). Geleneksel içecekleri darıdan yapılan boza, yoğurttan yapılan ayran ve kısrak sütünün mayalanması ile elde edilen kımızdır (Birer, 1987: 341, Alpargu, 2008, 24-25). Türkler besledikleri hayvanların etlerinin yanı sıra derilerini de kullanmışlardır. Ayrıca hayvanlardan elde edilen sakat atların kullanımı da oldukça yaygındır. Kesilen hayvan sakatatının günümüzde de tandır adı verilen ocakta veya ateş üzerinde pişirilerek tüketildiği bilinmektedir. Et veya sakatatın fazla gelmesi halinde ise kavurma yapılarak küplere doldurulup saklandığı ve kışın tüketildiği kayıtlara geçmiştir. Kavurma uygulaması anayolunun pek çok köy ve kasabasında hala kullanılan önemli teknikler arasında bulunmaktadır. Yine geçmişte yaygın olarak kullanılan ve günümüzde de aynı sıklıkla kullanılmaya devam edilen bir başka teknik ise tuzlama tekniğidir. Bu teknikle kurutulmuş et, pastırma ve sucuk elde edilmektedir (Baysal, 2002: 31). Türk mutfağının genel özelliklerinin ise şu şekilde olduğu söylenebilir; (Önçel, 2015: 35-36)

- Ekmek, Türk mutfağının ana maddesidir.
- Türk mutfağında hamur işleri sofralarda önemli yer tutar.
- Türk halkı yabancı ortamda yetişen ot ve mantar çeşitlerini yemeklerinde yaygın olarak kullanmaktadır.
- Tereyağı ve kuyruk yağı gibi hayvansal yağların yanında zeytinyağı da kullanılmaktadır.
- Türk mutfağında yoğurt sade tüketildiği gibi yemeklerde tamamlayıcı olarak da kullanılabilir.
- Türk mutfağında yemekler kendi suyunda veya su ilavesi ile genellikle tencerelerde pişirilmesi nedeniyle farklı soslar bulunmamaktadır.
- Yemek sunumuna çok dikkat edilmemektedir. Ancak yemeğin lezzetli olması gerekmektedir.

Türk mutfağı incelendiğinde bölgesel farklılıkların olduğu görülmektedir. Bu durum yöresel mutfakların zenginleşmesine olanak tanımıştır (Baran ve Batman, 2013: 1359).

Karadeniz mutfağı, Türk mutfağı bünyesinde bulunan bölgesel mutfaklardan biridir. Karadeniz bölgesi, düzlük alanların az olması nedeniyle tarıma elverişsiz bölgelerden biridir. Bölgenin nüfusu genellikle kıyı kesimlerde toplanmıştır. Bu durum bölgede balıkçılık faaliyetlerini geliştirmiş ve yörede balık yemeklerinin çeşitlenmesine yol açmıştır. Ayrıca her mevsim yağış alan bir iklime sahip olması yörede bitki çeşitliliğini artırmıştır. Bu durum bölgenin mutfak kültürüne de yansımıştır (Cömert ve Özata, 2016: 1964-1965).

1.2. Araştırma Bölgesini Tanıtıcı Bilgiler

1.2.1. Bölgenin Coğrafi Konumu ve İklim Özellikleri

1266 km² alanı kapsayan Bartın ili, Karadeniz bölgesinin batı bölümünde yer almaktadır (Kaya ve Başaran, 2005: 41). İl 41° 40' kuzey enlemi ve 32° 22' doğu boylamları arasında bulunmaktadır (Tunay vd., 2008: 24). Şehir batıda Zonguldak, doğuda Kastamonu, güneyde ise Karabük ili ile komşudur. Bölgenin kuzey kısmında ise Karadeniz yer almaktadır (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Zonguldak Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 10).

Bölgede kış dönemleri ılık, yaz dönemleri ise serin geçen ve her dönem bol yağış alan ılıman Karadeniz iklimi görülmektedir. Bölgenin bağıl nem oranı ortalama % 78'dir. Nem oranının yüksek olması bölgenin kıyıya paralel oluşu ve denize yakın konumda olması ile ilişkilidir. Nem oranının bölgede yüksek olması, sıcaklık farklarının azalması ve tarımsal verimlilik için de oldukça önemlidir (Kaya ve Başaran, 2005: 41, Çelikoğlu, 2016: 38- 46).

1.2.2. Bölgenin Tarihçesi

Bartın ilinde en az 3000 yıllık iskân alanlarının bulunması bölgenin köklü bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir (Cansever, 1965: 5). Bölgede pek çok medeniyet yaşamıştır. Bu medeniyetler arasında Gasgalar, Hititler, Frigler,

Lidyalılar, Kimmerler, Romalılar, Bizanslılar, Pontus Rum Devleti, Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devleti örnek gösterilebilir.

Tarih öncesi dönemlerde bölgede hâkimiyet kuran ilk medeniyetinin Gasgalar olduğu bilinmektedir. Gasgalar M.Ö. 14. yüzyılda Hititler ile mücadeleye girmiştir. İki devlet arasında ilk mücadeleyi Gasgalar kazanmış olsa da ikinci mücadelede yenilgiye uğramışlardır. Şehirleri yağmalanan Gasgalılar deniz yoluyla Filistin'e sürgün edilmiştir. M.Ö. 13. Yüzyıldan itibaren bölgede Hititler hâkimiyet sürmüştür. M.Ö 1200'lü tarihlerde Hititlerin yıkılması sonrasında Sakarya bölgesinde hâkimiyet kuran Kriglerin, Bartın bölgesini hakimiyeti altına aldığı bilinmektedir. Fakat Bartın yerleşim alanları incelendiğinde Kriglere ait yerleşim alanlarının olduğunu gösteren kanıtlar bulunmamaktadır (Cansever, 1965: 11).

M.Ö. 13. yüzyılın sonlarına doğru bölgede, Paflagonyalıların (Paphlagonia) ve Bitinyalıların (Bithynie) hüküm sürdüğü bilinmektedir (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 10). M.Ö. 13. yüzyılda Bolu çevresinde yaşayan Bitinyalılar ve Kastamonu çevresinde yaşayan Paflagonya'lılar sınırlarını genişleterek Parthenios'a kadar ulaşmışlardır (<http://www.bartın.gov.tr>, 2020). Parthenios, Antik çağda Kocarımak ve Kocanaz ırmaklarının Bartın Gazhane mevkiinde bulunduğu alandan denize dökülene kadar olan kısmı ifade eder. Bu nedenle Bartın çayı Perhenios olarak bilinmektedir (Çelikoğlu, 2016: 57).

M.Ö. 12. yüzyılda ise Paflagonya sınırları içerisinde yer alan Amasra Fenikelilerin, Bitanya sınırlarında yer alan Bartın ise Friglerin egemenliğine geçmiştir (<http://www.bartın.gov.tr>, 2020). M. Ö. 7. yüzyılda ise bölgede Kimmerler hâkimiyet kurmuştur (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 10).

Bartın'ın ilçelerinden biri olan Amasra'nın antik dönemdeki ismi Sesamos'tur (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 10). Cansever tarafından 1965 yılında yayınlanan "Bütün yönleriyle Bartın" isimli kitapta Sesamos'un M.Ö. 12. Yüzyılda Karyalılar tarafından kurulduğu, 5 yüzyıl sonra tüccarlar ve gemiciler tarafından işgal edilerek İyon kolonisi haline geldiğini bildirmiştir. Fakat Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünün 2011 yılında çıkardığı Bartın Kültür Envanteri isimli kitapta Sesamos'un kimler tarafından ve ne zaman kurulduğuna dair

bilgilerin bulunmadığı görülmüştür. Ayrıca kitapta Karyalıların M.Ö. 9. yüzyılda Sesamos'u terk ettikleri bilgisi yer almaktadır.

M. Ö. 6. Yüzyılda bölgede Lidya medeniyeti, M.Ö. 547 yılında Pers İmparatorluğu, M.Ö. 394 yılında ise Peçenek Hazar ve Kumanların, hâkimiyeti altına girmiştir (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 10). M.Ö. 334 yılında Persler, Makedonya İmparatorluğu ile yaptıkları mücadelede yenilmişler ve bölgenin hâkimiyeti Makedonya kralı Büyük İskender'e geçmiştir. İskender, Ulus ve Bartın'ın yönetimini General Eumenes'e, Tekkeönü ve Amasra'nın yönetimini ise Fridya Satrabına vermiştir. M.Ö. 302 yılında Amasra'nın yönetimi Kraliçe Amastris'e devredilmiştir. Bu tarihlerden itibaren Sesamos olarak geçen Amasra'nın ismi, Amastris olarak değiştirilmiştir (<http://www.bartın.gov.tr>, 2020). 16 yıl boyunca iktidarda kalan Amastris; M.Ö. 286 yılında oğulları tarafından Karadeniz'e atılarak öldürülmüştür. Bölge 7 yıl boyunca Filyos'lu Evmenes tarafından yönetilmiş, M.Ö. 279 yılında ise Pontus İmparatorluğuna teslim edilmiştir (Cansever, 1965: 12).

M.Ö. 70 yılında Roma imparatorluğuna bağlı General Lukullus ile Pontos İmparatoru VI. Mitridat arasında zorlu bir mücadele başlamıştır. Savaş esnasında Romalılar Amasra üzerine küçük bir kuvvet göndermiş ve yöreye sahip olmuşlardır (Cansever, 1965: 12-13). İki imparatorluk arasında süren savaş neticesinde Romalılar galip gelmiş ve Bartın Romalıların egemenliği altına girmiştir. Roma İmparatoru Bitanya, Pompeius ve Pontus İmparatorluğunun Paflagonya'da ki önemli 11 şehrini birleştirerek Bitinya- Pontus eyaletini oluşturmuştur. Bu eyalet Satraplık ile yönetilmiş ve başkenti Amastris (Amasra) olmuştur (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 10-14). M.S. 395 yılında Roma İmparatorluğu Doğu Roma ve Batı Roma olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Ayrılma neticesinde Amasra; Doğu Roma yani Bizans İmparatorluğunun payına düşmüştür. IV. Haçlı Seferleri esnasında Komutan Bonifas'ın yardımcılarıyla Latinler Bizans'ı ele geçirmişlerdir (www.kulturportali.gov.tr). Amastris 8 yüzyıl boyunca Bizans hâkimiyetinde kalmış ve en parlak dönemlerini yaşamıştır. Dönemde Amastris kalesi restore edilmiş, bölgenin ticaret ve sanat faaliyetleri canlanmıştır (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 14).

M.S. 798 yıllarında Bartın ve çevresi Müslüman Arapların, M.S. 800 yılında Selçuklu Devleti'nin ve 865 yılında Rusların akımına uğramıştır. Amasra ise aynı yıllarda hala Bizans İmparatorluğunun egemenliğindedir (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 10).

Amasra için karanlık dönem 880-1080 tarihleri arasında başlamıştır. 11. yüzyılda yaşanan Haçlı Seferleri neticesinde Bizans'ın eyaletler ile olan bağı zayıflamıştır. 13. yüzyıllarda ise bölgede güç kaybeden Bizans, Cenovalılardan yardım talebinde bulunmuş ve Amastris'i Cenovalılara kiralamıştır. Aynı dönemde Cenovalılara İstanbul Galata'da ticari bir üst tayin etmiştir (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 14). Akabinde Cenovalı tacirler Amastris'e yerleşerek ticaret yapmaya başlamışlardır. Bölgeye olan Türk akınlarının etkisiyle Bizans gücünü tamamen kaybetmiş ve bölge Ceneviz kolonisi haline gelmiştir (Cansever, 1965: 13).

1084 yılında Büyük Selçuklu Devletinin kurucusu Kutalmışoğlu Süleyman Şah'ın komutanı Emir Karatigin; Zonguldak, Bartın, Çankırı, Safranbolu, Devrek, Ulus, Eflani, Kastamonu ve Sinop'u alarak bölgede Türk Emirliği kurmuştur (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 14).

Genel olarak bakıldığında IV. Haçlı Seferleri ve 1461 yılları arasında Bartın ve Ulus'un sürekli el değiştiren Beylikler ve İmparatorluklar dönemi yaşadığı, Amasra'nın ise M.Ö. 70 ve M.S. 1261 yılları arasında Bizans ve Romanın hâkimiyetinde, devamında ise Bizans hâkimiyeti altında Ceneviz Kolonisi olarak kaldığı görülmektedir (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 14).

11. yüzyılın son dönemlerinde Bartın, Bizans İmparatorluğu ile girilen mücadele sonrasında Selçuklu devletinin eline geçmiştir. Selçuklu devleti, 200 yıl boyunca bölgeye egemen olmuştur. 13. Yüzyılın son dönemlerine doğru Selçuklu devletinin parçalanmasıyla Bartın, Eflani ve Kastamonu civarı Candaroğulları beyliğinin kontrolüne geçmiştir. 1392 yılında Yıldırım Beyazıt tarafından Candaroğulları beyliğine son verilmiş ve bölge Osmanlı devletinin eline geçmiştir (Cansever, 1965: 16).

Timur ile yapılan Ankara savaşı sonrasında elden çıkan Bartın bölgesi, 1461 yılında dönemin padişahı Fatih Sultan Mehmet tarafından yeniden Osmanlı topraklarına katılmıştır. Osmanlı donanması Amasra'ya ulaştığında Fatih Sultan Mehmet, Bakacak Tepesi'nden lalasına seslenir. "Lala Lala Çeşm-i Cihan (dünyanın göz bebeği) Bu Mu Ola? "Bu kadar güzel bir yeri zarar vererek almak istemem kalenin anahtarını bana getiriniz." Der ve savaşılmadan Amasra ele geçirilir (Tunçer, 2014, s. 16 ve Cansever, 1965: 15).

1461-1692 yılları arasında Bartın, Anadolu Beylerbeyliği'ne bağlı Bolu Sancakbeyliği sınırları içerisinde yer almıştır. 1692 yılında Bolu Sancakbeyliğinin kaldırılmasıyla Voyvodalık idaresi kurulmuştur. Bartın 1811 yılına kadar Voyvodalık idaresiyle yönetilmiş sonrasında ise Bolu Baş mutasarrıflığına bağlanmıştır (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 11). Bu dönem Bartın "Oniki Divan" ismiyle anılmaktadır (Cansever, 1965: 16). Bazı eski evrak ve yazışmalarda ise "Kara Kariyesi" olarak geçmektedir (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 11).

Bartın, 1867 Sultan Abdülaziz döneminde ilçe olmuştur (Cansever,1965: 16). Toplamda 106 muhtarlık ve 12 divan Bartın Kaymakamlığına bağlanmıştır (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 11). Kaymakamlığa ise Mehmet Nuri Paşa getirilmiştir (Cansever,1965: 16). 1876 yılında ilçede Belediye Teşkilatı kurulmuştur (Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 11).

Bartın 1920 yılına kadar Bolu mutasarrıflığına sonrasında ise Zonguldak Mutasarrıflığına bağlanmıştır. Cumhuriyetin ilanı ile birlikte mutasarrıflıklar kaldırılmış ve 1924 yılında Zonguldak vilayet (il) haline getirilmiş, Bartın ise bu vilayetin ilçesi olmuştur (Cansever, 1965: 16). 28.08.1991 tarihinde 3760 sayılı Kanun ile Bartın il statüsüne sahip olmuştur. Bartın Merkez, Ulus, Amasra ve Kurucaşile ile birlikte 4 ilçesi; Kozcağız, Abdipaşa, Kumluca ve Hasankadı olmak üzere 8 Belediyesi ve 265 köyü bulunmaktadır (<http://www.bartın.gov.tr>, 2020).

2. BÖLÜM

2.1. Çalışmanın Yöntemi

Bartın'ın 3000 yıllık yerleşim alanlarına sahip olması bölgeyi folklorik özellikler bakımından zengin kılmaktadır. Yapılan çalışma; Bartın mutfak kültürü, gelenekleri ve yöresel yemeklerini tespit etmek ve kayıt altına almak amacıyla hazırlanmıştır. Literatür incelendiğinde Bartın folklorik özelliklerini anlatan az sayıda kaynak olduğu görülmüştür. Literatürde bulunan kaynak sayısının yetersiz olması bu çalışmanın yapılmasını zorunlu hale getirmiştir

Çalışmada Nitel araştırma tekniklerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği; konu ile ilgili önceden hazırlanan soruların kaynak kişilere esneklik payı bırakılarak sorulan araştırma yöntemidir. Bu yöntem ile araştırmacı, kaynak kişiler için uygun bulmadığı soruları geçebilmekte ya da ayrıntıya inerek derinlemesine araştırma yapma imkanı bulabilmektedir (Coşkun vd., 2017: 101). Araştırma kapsamında Bartın doğumlu ve Bartın'da ikamet eden 105 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmaya Bartın il merkezi ile Ulus, Kurucaşile ve Amasra ilçelerinde bulunan kişiler katılım göstermiştir. Çalışma kapsamında katılımcıların Bartın il sınırları içerisinde bulunan ve uzun yıllar kentte ikamet etmiş kişiler olmasına dikkat edilmiştir. Sayının 105 kişi olarak belirlenmesinde Bartın'ın her bölgenin temsil edilebilmesi amacıyla en fazla sayıya ulaşılması amaçlanmıştır. Kaynak kişilerde temel olarak gönüllülük aranmıştır. Gönüllü kişiler Bartın mutfak kültürüne sahip olduğu düşünülen kişiler arasından seçilmiştir. Bartın mutfak kültürüne hâkim olduklarını anlamak için Bartın mutfağına ait temel sorular sorulmuştur. Katılımcılara sorulan sorular hazırlanırken uzman kişilerin görüşleri dikkate alınmıştır. Katılımcılara sorulan sorular aşağıda verilmiştir.

- 1) Bartın sofrada ve beslenme alışkanlıkları nasıldır?
- 2) Bartın gelenekleri nelerdir?
 - Bartın düğün gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
 - Bartın cenaze gelenekleri hakkında bilgi veriniz.

- Bartın Hıdırellez gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
- Bartın bayram gelenekleri hakkında bilgi veriniz.

3) Bartın mutfak kültürü hakkında bilgi veriniz.

- Yörede tüketilen çorbalar nelerdir?
- Yörede tüketilen ana yemekler nelerdir?
- Yörede tüketilen tatlılar nelerdir?
- Yörede tüketilen ekmekler nelerdir?
- Yörede tüketilen salata ve mezeler nelerdir?

4) Özel günlerde tüketilen yemekler nelerdir?

5) Bartın'da mutfakta kullanılan ekipmanlar nelerdir?

6) Bartın'da yapılan dönemsel hazırlıklar nelerdir?

8) Bartın'da yenilebilir otlar ve bu otlarla yapılan yemekler nelerdir?

2.1.1. Çalışmanın Sınırlılıkları

Çalışma başladıktan sonra belirli bir süre görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Dünyada etkili olan Covit-19 salgını nedeniyle son görüşmelerin gerçekleşmesinde zorluklar yaşanmıştır. Çalışmada gönüllülük ilkesi arandığı için görüşmeyi kabul etmeyen bazı kişiler ile görüşmeler gerçekleştirilememiştir. Görüşmeyi kabul etmeyenlerin geniş bir kısmı görüşmeme sebebi olarak pandemiye öne sürmüştür.

3. BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Bartın Gelenek ve Görenekleri

3.1.1. Düğün Gelenekleri

Bartın’da düğün döneminde yapılan uygulamalar; Düğün öncesi gelenekler, düğün gelenekleri ve düğün sonrası gelenekler olmak üzere 3 başlık altında toplanmıştır.

3.1.1.1. Düğün Öncesi Gelenekler

Geçmişte Bartın ilinde düğün öncesinde evlilikler iki âdete göre yapılmıştır. Bu adetler “düğülüğe gitme” ve “kocaya kaçma” isimleri ile bilinmektedir (kk 10, kk 43).

Düğülüğe gitme geleneği, kız tarafından gelin adayının Allah’ın emri peygamberin kavliyle istenmesi olayına denilmektedir. Aileler çocukları için uygun gördüğü adayın ailesine komşu veya eş-dost ile haber göndermektedirler. Kız tarafı erkeği buyur ederse, erkek tarafı ve yakın akrabaları ile birlikte düğülüğe gidilmektedir. Ziyarete giderken erkek tarafı eli boş gelmemek adına akide şekeri hediye götürmektedir. Günümüzde ise kız istemede çiçek ve çikolata götürüldüğü bilinmektedir (kk83, kk72).

Düğülüğü gitme geleneği Bartın’da önem verilen adetler arasındadır. Bu gelenek genellikle üç oturmadan oluşmaktadır. İlk oturmada; damadın babası Allah’ın emri, peygamberin kavliyle kızı babasından ister. Kız tarafı düşünmek için zaman ister ve kararlarını sonra iletceklerini bildirir. İkinci oturmada, kız tarafı biz düşündük diyerek erkek tarafını oturmaya davet eder. Burada sözün kesileceği tarihi, başlık parası ve süt hakkı (Emzirme parası) olarak ne istedikleri konuşulur (kk83, kk40). Başlık parası kızın babasına, süt hakkı ise anneye verilmektedir. Anne aldığı süt hakkı parası ile kızının çeyizlerini alır (kk19). Üçüncü oturmada ise karşılıklı bohçalar verilir ve söz kesilme âdeti yerine getirilir (kk83, kk40).

Son oturmada verilecek damat bohçasının içeriğinde; gömlek, kravat, iç çamaşırı, çorap, tıraş takımı, havlu ve basma kumaş bulunmaktadır. Gelin bohçasında ise; eşarp, gecelik takımı, seccade, makyaj seti, iç çamaşırları, çorap ve havlu bulunmaktadır (kk 17, kk5, kk77). Gelin ve damat bohçalarının yanında kaynana, kayınbaba, dede, babaanne ve kardeşler için de toplu halde küçük bir bohça hazırlanmaktadır. Bu bohçada kıyafet, karyola takımı (günümüzde pike takımı), çorap, lif, nevresim gibi hediyeler bulunmaktadır (kk40, kk72). Bohçalar verilirken kız tarafı erkek tarafından gelen misafirlere mendil hediye etmektedir (kk98).

Söz kesme töreninden sonra Nişan töreni yapılmaktadır. Bartın'da düzenlenen nişan törenleri gündüz saatlerine rastlamaktadır. Nişan gününden birkaç gün öncesinde düğünün yapılacağı köye ve düğün sahiplerinin akrabalarına haber salınır. Müzik ekibi ve köçekler getirilip eğlence düzenlenir. Törenin sonunda gelin ve damada takı takılarak tören sonlandırılır (kk98). Günümüzde genellikle söz kesilme töreni ve nişan töreni birleştirilip tek bir tören yapılmaktadır. Bu durumun nedeninin, yoğun iş temposundan kaynaklandığı tahmin edilmektedir (kk40).



Şekil 3. 1. 2020 Ocak ayı Bartın ilinde yapılan söz töreni (Kişisel arşiv)

Düğülükle yapılan evliliklerde, düğünden önce yapılan son uygulama “ev düzme” adetidir. Düğün yaklaşınca genellikle 3-4 gün öncesinde gelin ve damadın beraber yaşayacağı ev veya oda düzenlenir (kk35, kk25). Damat tarafı ailesiyle birlikte gelin evine, gelinin çeyizlerini ve eşyalarını almaya gelirler. Damat eve girdiği zaman gelinin kardeşleri kapıyı kilitler ve çeyiz sandıklarının üzerine otururlar. Damadın kapıyı açması ve sandıkları alabilmesi için bir miktar kardeşlere

para vermesi gerekmektedir. Çeyiz sandıkları alındıktan sonra yakın akrabalar ve gelinin kız arkadaşları ile birlikte damat ve gelinin yeni yaşayacağı eve gidilir (kk1, kk11).

Bartın'ın bazı köylerinde (Kocareis- Kaman), “tavukçu alma / tavukçuya gitme” geleneği uygulanmaktadır. Bu geleneğe göre; yürüyerek damat evine ev düzmeye giden kız tarafı, damat evine yakın bir mesafede durup buldukları yere otururlar. Bu oturmaya “post alma” denilmektedir. Post alma damat evine ulaşana kadar birkaç kez tekrarlanmaktadır. Post alma da kız tarafı, damat tarafına canlı tavuk, börek üstü tavuk, rakı, yakmak için mısır sapı vs. isteklerde bulunmaktadır. İstekler bir elçi tarafından damat tarafına iletilir. Kız tarafının her post da istedikleri damat tarafı tarafından karşılanıp getirilmektedir. Günümüzde bu gelenek unutulmaya yüz tutan gelenekler arasındadır (kk90, kk77).

Gelin evine varıldığında ilk olarak evin temizliği yapılmaktadır. Ardından gelinin çeyizleri yatağın üzerine ya da duvardan duvara çekilen ip'e serilerek sergilenir (kk26, kk49). Geçmişte ev düzmesi adetine gelinin annesi katılmazken, günümüzde gelinin annesi de ev düzmesinde bulunmaktadır (kk98, kk36). Temizlik ve çeyiz sergileme işleri bittikten sonra gelen misafirlerin tamamına yemek verilirdi. Verilen bu yemeklerde nohut, bütün pişmiş tavuk, salata, sarma, baklava yer almıştır (kk7). Ev düzmesi geleneğinde, merkeze bağlı Çakırdemirci köyü Receoğlu mahallesinde gelinin kız arkadaşlarını bir masada topladığı bir adette uygulanmaktadır. Bu masaya diğer masalardan farklı olarak börek üstü tavuk yemeği getirilmektedir. Gelin masaya gelen bütün haldeki tavuğu eliyle parçalayarak masadaki herkese dağıtmaktadır. Gelinin evlendikten sonra gelin gittiği evin ev ahalisine ve akrabalarına adaletli davranmasını temsil eden bir gelenektir (kk11). Bartın'ın Ulus ilçesine bağlı Abdipaşa beldesinde ise ev düzme gününde yemek verilmemektedir (kk33).

Bir diğer evlenme şekli ise kocaya kaçmadır. Ailelerin rızası olmadığı durumlarda birbirini seven gençler bazen arkadaşlarının desteğiyle, bazen de kendi çabaları ile kaçarak evlenmektedir (kk 62). Kocaya kaçan kızlara genellikle düğün yapılmamaktadır. Ancak ailelerin kısa sürede anlaşması halinde düğünde

yapılabilmektedir. Düğün yapılmamışsa, evlendikten bir süre sonra gelin ve damat anne babanın gönlünü almak için kız evine ziyarette bulunurlar. Bu ziyaretlere çoğu zaman gelin ve damadın isteğiyle yakın akrabalar vesile olur (kk 20).

3.1.1.2. Düğün Sürecinde Uygulanan Gelenekler

Geçmişte Bartın'da düğün merasimleri üç günden bir haftaya kadar devam etmekteydi. Düğün günlerinin uzaması veya kısılması bölgenin geçmişten gelen alışkanlıkları ve uygulamaları ile ilgilidir. Bu süreçte; düğüne söyleme, köylü düğünü, urba kesme geleneği, helva düğünü, danacı gecesi, top gecesi, davul aldırma geleneği, boya başlık (kına gecesi), hak alma gibi uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Bu gelenekler arasında köylü düğünü, urba kesme geleneği, danacı gecesi, top gecesi, davul aldırma geleneği ve helva düğünü geleneği günümüzde uygulanmamaktadır. Günümüzde iki güne sığdırılan düğünler, bir hafta öncesinden duyurulmaktadır ve ilk gece kına gecesi, ikinci gece ise düğün yapılmaktadır.

Bartın'da düğün olacağı zaman eş, dost ve akrabalara davetiye bırakılır. Bırakılan davetiyenin yanında davetiye bırakılan her eve 2-3 dilim delioğlan sarığı tatlısı, dişkıran (akide) şekeri, helva, okuluk böreği, bütün çiğ tavuk, bisküvi veya lokum gibi ürünler hediye olarak götürülürdü (kk 33, kk98). Bu hediyeler köyden köye farklılık göstermiş olsa da genel olarak tüm alanlarda okuluk böreği dağıtılmaktadır. Okuluk böreği kuru yufkaların üst üste koyulmasıyla yapılan bir çeşit börektir ve arasına bir dilim tavuk konularak servis edilmektedir (kk75). Ulus'a bağlı Abdipaşa beldesinde ise okuluk böreği, kuru yufkaların yağlı, şekerli suyla ıslatılıp saç üzerinde pişirilmesine denilmektedir. Abdipaşa beldesinde bu böreğin içerisine tavuk koyma alışkanlığı yoktur ve her eve bir adet börek verilmektedir (kk39). Günümüz de ise; davetiye götürülen eve kutu lokum veya pişmaniye verilmektedir (kk29).

Davetiye dağıtılırken ev sahipleri, düğün evine yardım amaçlı bazı hediyeler vermektedir. Örneğin; Bartın Ulugeçit Ambarcı ve Güzelcehisar köylerinde davetiye verildiği zaman çiğ yumurta, patates, soğan veya çiğ tavuk, hediye edilmektedir (kk31, kk72). Kaman köyünde ise davul ve zurna çalınarak

ev ev dolaşmakta ve canlı tavuk, nohut, pirinç ve bulgur gibi ürünler toplanmaktadır (kk90, kk17).

Bartın'ın Ulus ilçesinde davetiye dağıtmaya iki kişi gitmektedir. Bunlardan biri okuluk helvası dağıtarak düğüne davet etmektedir (kk84). Okuluk helvası, Bartın'da yapılan diğer helva çeşitlerine kıyasla daha meşakkatli bir helvadır. Yapımında buğday unu, süt, şeker, tereyağı ve su kullanılmaktadır. Tarife göre; beyaz un, süt ve şeker ile birlikte ufalanır. Elde edilen karışım hamurumsudan ziyade unumsu bir yapıda olmalıdır. Malzemeler ufalandıktan sonra tane tane kalması için kalburdan geçirilmektedir. İçerisine tereyağı eklenip saatlerce kısık ateşte kavrulur. Ayrı bir tavada tereyağı ve kırık cevizler kavrulup, kavrulan unun üzerine eklenir. Su, şeker eklenir ve kısık ateşte kıvam alması için beklenir (kk39). Yörede oldukça meşhur olan bu helva yuvarlak tepsilere basılarak baklava dilimi şeklinde kesilir. Davetiye ile birlikte herkese ikram edilmektedir. Davetiye dağıtan ikinci kişinin sırtında büyük bir küfe bulunmaktadır. Bu küfenin içerisine köylülerden düğün evine toplanan yardımlar (bakliyat, şeker, un, canlı tavuk...) konulmaktadır. Toplanan bu ürünler ile düğün günü yemek yapılır gelen konuklara ikram edilmektedir (kk84). Günümüzde bu adet de kalkmış durumdadır. Düğün evine yardım olarak, düğünden 1-2 gün öncesinde imece usulü baklava ve su börekleri hazırlanmaktadır. Hazırlanan yiyecekler düğünde gelen konuklara ikram edilmektedir (kk23).

Genellikle düğünün ilk günü "köylü düğünü" ismi ile bilinmektedir. Köylü düğününde, tüm köylüye yemek ikram edilmektedir. Köy ahalisine verilen yemeğin menüsü; baklava, börek, bütün tavuk yemeği, çorba, nohut, pilav ve salatadan oluşmaktadır. Köylü düğününün gecesine ise "Urba gecesi" ismi verilmektedir. Bu gecede damat tarafı, gelinin tüm ailesine top kumaş hediye etmektedir (kk83, kk19). Ulus'un Abdipaşa beldesinde ise Urba kesme gece vakti yapılmamaktadır. Urba kesme geleneğinde gündüz vakti çarşıya gidilmektedir. Gelinin ailesi ve gelin için ortalama 40-50 metre kumaş kestirilir. Geline ayakkabı, iç çamaşırı ve elbise; gelinin erkek kardeşine ise takım elbise hediye alınmaktadır (kk39).

Helva düğünü, geçmişte yaygın olarak uygulanan fakat köyden köye ufak farklılıklar gösteren geleneklerden biridir (kk31). Helva düğünü gününde damat tarafı un helvası yapıp gelin tarafını ziyarete gitmektedir. Helva yapımında genellikle buğday unu ve mısır unu birlikte kullanılmaktadır. Kısık ateşte bir süre kavru lan unların üzerine şerbet dökülüp yoğurulmaktadır. Hazırlanan helva büyük bir tepsiye konulup gelin evinde odanın ortasına konulmaktadır (kk66). Bartın merkez ilçesine bağlı Ulugeçit Ambarcı köyünde erkek tarafı, helva tepsisinin etrafında dizilip tepsinin etrafında birkaç kez dönmektedir. Tepsi etrafında dönme işlemi bittikten sonra gelinin yengesi (dayısının hanımı/ dayana) helvayı dilimlemek için tepsinin başına oturur. Fakat bıçağın kesmediğini iddia eder. Bunun üzerine erkek tarafı gönlünden kopan parayı helva tepsisinin üzerine atmaktadır. Merkez ilçeye bağlı Kaman köyünde, helva karmaya damat ve köyün delikanlıları katılmakta ve sırayla helvayı karıştırmaktadır (kk66). Ulus'a Bağlı Abdipaşa beldesinde ise; erkek tarafı helvanın içerisine bereket getirmesi amacıyla üç adet bozuk para atmaktadır. Helva kız tarafının evine getirildiğinde helvanın üzerine bıçak konulur. Abdipaşa beldesinde helvayı gelinin erkek kardeşi kesmektedir. Helvayı kesme esnasında bıçağın kesmediğini belirterek erkek tarafından bahşiş alınması da sıklıkla karşılaşılan geleneklerden biridir (kk39).

Bartın düğünlerinde düğünden iki gece öncesinde köylü kınası, bir gece öncesinde ise normal kına gecesi düzenlenmektedir. Geçmiş yıllarda bu gece "boya başlık gecesi" olarak da isimlendirilmiştir (kk49, kk39). Köylü kınasında çok fazla eğlence yapılmamakta ve kına yakılmamaktadır. Bu geceye sadece köy halkı davetlidir. Gelen davetlilere yemek ikram edilir ve akabinde muhabbet edilerek gece bitirilmektedir. Düğünden bir gece öncesinde düzenlenen kına gecesine ise tüm köy halkı, akrabalar ve damat tarafı davetlidir. Bu gecede sadece damat tarafından gelen misafirlere yemek ikram edilir. Bu yemeklerin içeriğini çorba, su böreği, yöresel baklavalar (köy baklavası, merdane...), dolma, et yemeği, nohut... oluşturmaktadır. Bu gecede genellikle müzik ekibi ve davul ile eğlenceler düzenlenir. Gecenin sonunda ise kına yakılmaktadır. Kuru kınayı, erkek tarafı önceden su ile yoğurup kına gecesinin olacağı mekâna getirmektedir.

Kına yakılacağı vakit tüm ışıklar söndürülüp, kına türküleri çalınır. Kına türküsünü bazen müzik ekibini yöneten kişi bazen de gelinin kız kardeşi söylemektedir. Gelin ve damat orta alanda iki sandalyeye oturtulup, köyün genç kızları ve gelinin yakın arkadaşları ellerinde mumlar ile daire oluşturup etrafında dönerler. Bu esnada gelinden anne evinden ayrıldığı için ağlaması beklenilir. Gelin ağlamaya başladıktan sonra damadın annesi kına yakmak için gelinin avuçlarını açmasını ister. Avuçlarını açmamakta ısrar eden geline, kaynana altın hediye eder. Akabinde geline kına yakılır. Artan kına ise gelen davetlilere pay edilir (kk98). Kına gecesinde yapılan bir diğer eğlence ise “testi kırma” geleneğidir. Bu geleneğe göre damat bir sandalyeye oturtulur. Gelin, düğünden önce içi şeker ve bozuk paralar ile doldurulan testi ile birlikte oynar. Müzik bittiğinde elindeki küpü atarak kırar. İçinden saçılan para ve şekerler ise düğüne gelen çocuklar tarafından toplanır (kk11). Günümüzde köylü kınası yapılmamaktadır. Tek bir kına gecesi düzenlenmektedir (kk71).



Şekil 3. 2. Bartın ili kına gecesi merasimi (Kişisel arşiv)

Kına gecesinin ertesi günü öğleden sonra “Hak alma”ya gidilmektedir. Hak alma gelinin anne evinden çıkartılmasına verilen isimdir (kk34, kk41). Damat tarafı uzun bir konvoy oluşturur. Ulus ilçesinde hak almaya damat gitmemektedir (kk84). Gelin evine yaklaşırken tüm kornolar çalmaya başlar (kk26, kk47). Arabanın olmadığı dönemlerde ise öküz arabaları sıraya dizilmekte, kırmızı halılar ve çiçekler ile süslenmektedir (kk83). Geçmiş yıllarda yapılan düğünler ev önlerinde, köy okulu bahçesinde ya da köy meydanlarında

yapılmaktadır ve düğünlerde yemek ikram edilmektedir (kk61, kk92). Günümüz de ise genellikle salon düğünleri tercih edilmektedir. Bu sebeple geçmiş yıllarda hak alma gününde yemek ikram edilmezken, günümüzde dışarıdan gelen misafirlere yemek ikram edilmeye başlanmıştır (kk98). Ulus- Abdipaşa beldesinde ise erkek tarafı konvoy oluşturmadan kendi köy ve akrabalarına yemek vermektedir. Kız evinde ise erkek tarafına; gıda boyası, şeker ve su ile yapılan şerbet dağıtılmaktadır (kk39, kk69). Burada erkek tarafı şerbet içtiği bardağı kız tarafına geri vermek istemez. Kız tarafı bardağı almak isterse, bardağı saklayan kişiye para verir. Buna bardak parası denilmektedir (kk39).



Şekil 3. 3. Hak alma (Kaynak: Bartın Kent Müzesi).

Hak alma günü damat tarafı, kız evi önünde davullar eşliğinde köçek oynatmaktadır. Ev önünde yapılan kısa eğlenceden sonra damadın annesi gelini almak için eve çıkar. Bu esnada gelin kapıdan kaynanasına bir avuç pirinç ya da bulgur atarak eve geri kaçar ve kendini odaya kitler. Geleneklere göre kapıyı tutan biri olur (genellikle kız kardeş ya da kuzen) ve kapının açılması için erkek tarafının para vermesi gerekmektedir (kk7). Gelin dualar eşliğinde evden çıkartılır ve düğün yerine götürülür. Düğün konvoyuna genelde kız tarafı katılmamaktadır. Konvoy kız evinden ayrıldıktan yarım saat sonra yola çıkmaktadır. Bazı bölgelerde ise konvoya katılmakta fakat üzüntülerinden dolayı korna çalmamaktadırlar (kk98).



Şekil 3. 4. Köçek oynatma (Kişisel arşiv).

Hak alma gününde yapılan diğer eğlenceler:

- Damadın annesi başı ağrıması adına gelinin başını üç tarafından eliyle sıkmaktadır. Eğer ki kaynana geçmişte iki sefer evlendiyse gelinin başını sıkılmamaktadır. Burada gelininde iki evlilik yapacağı düşüncesi yer almaktadır (kk49).
- Hak alma günü gelinin kendi evinden ayrılmadan önce mutfak ya da tuvalette havlu asmak için çakılan çiviye çıkartıp cebine koyması ve vardığı eve çakması beklenir (kk84).
- Gelin anne evinden ayrılmadan önce ocakta bulunan külden bir miktar alıp yeni oturacağı eve götürmektedir. Amaç evin bereketini kaçırmamaktır (kk39).
- Merdivenlerden şeker, mısır, buğday ve para atılmaktadır. Buradaki amaç; atılan buğday tanelerinin kaynananın gözüne kaçması ve gelinin kusurlarını görmemesidir. Yapılan bu gelenek sembolik bir uygulamadır ve eğlenmek adına yapılmaktadır (kk69).
- Gelin yeni evine girerken kapı kenarlarına yağ sürülmektedir (kk84).
- Hak alma gününde, tepsinin orta kısmına tas ile pekmez, kenarlarına ise saç böreği konulmaktadır. Gelin ve damadın bu pekmezden parmağıyla yemesi istenir. Pekmezin tadına ilk kim

bakarsa evde o kişinin sözü geçeceğine inanılır. Bu uygulama Abdipaşa beldesinde uygulanmaktadır (kk39).

- Bahşiş almak için damadın ayakkabıları saklanır (kk39).
- Hak alma günü erkek tarafından gelen konukların arabalarına mendil ya da havlu bağlanmaktadır. Bağlama işlemini kız tarafı yapmaktadır (kk98).
- Gelin kaynana evine geldikten sonra eğlence amaçlı eline süpürge ve su dolu ibrik verilir. Kapı önünü temizlemesi beklenir (kk39)
- Hak alma gününde gelinin kardeşlerinin yemesi için bir tavada tereyağlı yumurta pişirilmektedir. Geçmişte duvak gününde yapılan bir eylemdir. Duvak günü günümüzde kalktığı için hak alma gününde yapılmaktadır (kk39).
- Gelin kaynana evine getirildiğinde arabadan inmek istemez. Damat tarafından tarla, meyve, ceviz ağacı ve araba gibi hediyeler ister. Damat tarafı maddiyatına göre gönlünden geçeni geline hediye eder. Bazı kaynanalar burada “oğlumu verdim daha ne vereyim” diye serzenişte bulunmaktadır (kk75).
- Kaynana yere bir avuç mısır atar. Gelin atılan mısırları toplayarak “buyur anne” diyerek kaynanasına verir. Amaç; gelinin kaynanasına “anne” demesini sağlamaktır (kk39)
- Gelin yeni evine getirildiğinde arabadan inmeden kucağına çocuk verilir ve çocuk üç sefer arabanın içerisinde döndürülür (sol kapıdan çıkartılıp sağ kapıdan tekrar içeri alınır). Buradaki amaç; gelinden tez vakitte çocuk yapması beklenmesidir (kk84).
- Gelin yeni evine getirildiğinde örümcek ağlarını alması için eline süpürge verilmektedir. Buradaki amaç; gelinin hamarat ve uyumlu olmasını sağlamaktır (kk39).

Gelin anne evinden alındıktan sonra düğünün yapılacağı mekâna getirilir. Geçmiş dönemlerde yapılan düğünler günümüze kıyasla daha şenlikli geçmektedir. Düğün yerleri lambalar ile ışıklandırılmaktadır. Köçekler davul eşliğinde oynarlar.

Genç kızlar ise gece boyunca tahta kaşıklar ile oyunlar oynamaktadırlar. Günümüzde tahta kaşıkla oynama adeti kalkmıştır (kk83). Günümüz düğünlerinde sıklıkla yapılan eğlencelerden biri Damat kaçırma geleneğidir. Damadın arkadaşları, damadın ayakkabılarını çıkartıp damadı omuzlarına alırlar. Düğün alanının 50-60 metre uzağına kaçırlar. Damadın arkadaşlarının rızası olana kadar damat düğün alanına geri getirilmez. Düğünde yapılan bir başka eğlence ise beğendirme oyunudur. Bu oyunda ilk olarak damadı sandalyeye oturturlar. Eline baston, ağzına sigara ve kafasına kasket giydirirler. Müzik çalar ve gelin damadın karşısında kendini beğendirene kadar oynar. Damat beğendiğini söyledikten sonra aynı sandalyeye gelin oturur ve bu sefer damat oynayarak kendini beğendirtmeye çalışır (kk19). Gecenin sonunda takı merasimi gerçekleşmektedir. Takı olarak genellikle beşibiryerde altın, bilezik, küpe, saat ya da para takılmaktadır (kk40).

Bartın düğünlerinde oyun havaları ve Bartın yöresel türküleri oldukça meşhurdur. Düğünlerde sıklıkla çalınan yöresel türkü ve oyun havalarına örnek olarak Elma Aldım Bartın'dan, Atlı Geliyor Atlı, Bartın'ın Güzelleri, Şu Bartın'da İskele, Gide Gide Kundurama Kum Doldu gösterilebilir (kk3, kk7, kk19, kk31, kk39, kk43, kk72, kk98, kk104).

ELMA ALDIM BARTINDAN

Elma aldım Bartın'dan	Akşama gelecem
Dabancam var altından	Hasretim ben yüzüne
Of yanıyon eğlen geliyon	
Öyle bir yar sevdim ki	Buvar başında bakır
Sülalesi Bartın'dan gel gel	Yosmam gözlerin çakır
	Of yanıyon eğlen geliyon
Nakarat : Aşık atalım mı?	O çakır gözlerine
Gönül satalım mı?	Kurban olsun bu fakir gel
Anay babay duymadan	
Bize gaçalım mı?	Evleri var bakacak
	Şu yar beni yakacak
Anasına kızına	Of yanıyon eğlen geliyon
Duvardaki sazına	Yaktıysa yârim yaksın
Sandıktaki bezine	Neyva bundan korkacak gel gel
Yandım ela gözüne	

ATLI GELİYOR ATLI

Atlı geliyor atlı	Sonumuz kara toprak
Altında kilim katlı	Rakı iç benim için
Benim sevgili yârim	Ölüyom senin için
Baldan şekerden tatlı	Böyle sevdalık olmaz
Nakarat :Dıv dıv dıv dıv	Sen de öl benim için
Dıv dıv dıv dıv	Ayakkabı isterim
Dıv dıv dıv dıv dıv dıv	Üstü beyaz olursa
Dallarda yeşil yaprak	Ben kaynana isterim
Kirazlar tabak tabak	Oğlu güzel olursa
Kavuşalım sevdiğüm	

Düğün sona erdikten sonra gelin ve damat evlerine gitmektedir. Gelin ve damadın aileleri bir tepsi yemek hazırlayıp gelin ve damadın odasına götürürler. Ayrıca kız tarafı damada özel bir tepsi baklava yapıp, odaya gönderir. Bu baklavaya “damat baklavası” denilmektedir (kk17). Damat baklavası ikramı ile ilgili gelenekler köyden köye farklılıklar göstermektedir. Örneğin; Kaman köyünde, damat odaya gelen baklavanın ortasından bir dilim yemek ister. Fakat gelin, damadın baklava yemesine izin vermez. Damat baklava yiyebilmek için gelinin isteği kadar para vermek zorundadır (kk90). Bir diğer örnek ise Kocareis köyüne aittir. Kocareis köyünde ise; damat baklavanın orta kısmından yerse gelinin kız olduğu, kenar kısmından yerse gelinin kadın olduğunu göstermektedir. Bu gelenek günümüzde devam ettirilmemektedir (kk77).

Bartın’a bağlı Ulus ilçesi, düğün gelenekleri bakımında Bartın’dan farklı özellikler göstermektedir. Bu durum Bartın ile arasında bulunan Milli Park’tan kaynaklanmaktadır. Ulus’ta yapılan düğünler 1946 yılına kadar Salı günü başlamaktadır. Perşembe günü düğün, Cuma günü ise hak alma gerçekleşmekteydi. 1946 yılından sonra devlet kurumlarının da düğüne katılabilmesi amacıyla düğünler Cumartesi- Pazar günleri yapılmaya başlanmıştır (kk84).

Cuma akşamı kız ve oğlan tarafı toplanıp görev dağılımı yapılmaktadır. Düğün günü yemek yapılacak ve diğer görevleri yapacak kişilere Cuma akşamı yemek ikram

edilmektedir. Bu kişiler için gece boyunca eğlenceler düzenlenir. Kendi aralarında güreş tutturulur. Güreşi kazanan kişilere top helva ikram edilir. Bu sebeple bu gece (Cuma gecesi) “Top gecesi” olarak bilinmektedir. Cumartesi sabahı yemek yapma ile görevlendirilmiş erkekler yemek hazırlığına girişmektedir. Yemeklerin içeriğinde genellikle su böreği, tavuk yemekleri, kadayıf ve ıslama bulunmaktadır. Düğün yemeklerinde 1944-50’li yıllara kadar et yemeği olarak tavuk tercih edilmiştir. 1950 sonrasında düğün sofralarında büyükbaş hayvan eti görülmeye başlanmıştır (kk84).

Ulus eski düğünlerinin Bartın düğünlerinden diğer farkları ise; hak almanın düğünden sonra yapılması ve gelinin kendi düğününe katılmamasıdır. Cumartesi günü gelin tarafı, hediyeleri ile birlikte gelip düğün alanına yakın bir yerde beklemektedir. Ayrıca sopaların (ağaç dalı) üzerine paralar takmaktadırlar. Damat tarafı davul ve zurnalarla kız tarafını karşılamaya gider ve oynayarak düğün alanına getirmektedirler. Bu geleneğe “davul aldırma geleneği” denilmektedir (kk84, kk39)



Şekil 3. 5. Davul aldırma geleneği (Kaynak: Ulus ve Köylerine Hizmet Derneği).

Düğün alanına geldiklerinde kız tarafı ikram edilen yemekler ve içeceklerle memnun edilmeye çalışılmaktadır. Bu günün gecesi “danacı gecesi” olarak bilinmektedir. Bu gecede çırallar yakılır, köçekler oynatılır. Damat tarafı, gelin tarafına bir sini kızartmış tavuk ve tavuğun üzerine konulmuş saç böreği ikram eder. Tavuk üzeri saç böreği her masaya bir sini düşecek şekilde dağıtılmaktadır. Tavuğun dışında masada ortalama 12-13 çeşit yemek ve meze sunulmaktadır. Bu yemekler tercihe ve imkanlara göre değişiklik gösteriyor olsa da genel olarak; mercimek veya tarhana çorbası, pilav, kemikli dana eti, nohut, dolma, musakka, cacık, turşu, salata, baklava, sütlaç, karpuz, keşkek ve patates samsaklaması’ndan oluşmaktadır (kk39).

3.1.1.3. Düğün Sonrası Gelenekler

Düğün sonrasında yapılan gelenekler Duvak günü, üçgünleme ve ömürleme olmak üzere üç başlık altında toplanmıştır.

3.1.1.3.1. Duvak Günü

Düğün gecesinin ertesi gününe Duvak günü ismi verilmektedir. Duvak günü bazen sabah bazen de gün içerisinde gerçekleşebilmektedir. Bu günde kız evinden bir kişi “duvakçı” olarak damat evine gelir ve gelinin kızılığı sergilenir. Günümüzde kalkmış olan geleneklerden biridir. Bu günde gelen konuklara yemek ya da kahvaltı verilmektedir. Duvakta yemek yiyen konuklar yeni çifte yardım etmek amacıyla tabağa para atmaktadır (kk6). Ulus’un Abdipaşa ilçesinde duvak gününde para toplama âdeti bulunmamaktadır (kk39). Bu günde sadece kadınlar konuk olmaktadır (kk84).

3.1.1.3.2. Üç günleme

Düğünden üç gün sonra gelin, kendi anne ve babasını ziyarete gider. Gelinin annesi tarafından hazırlanan yemekler hep birlikte yenilir. Hazırlanan yemekler arasında mutlaka kaynatılmış yumurta yer almalıdır. Bu ziyarette damat geline eşlik etmemektedir. Gelinin babası damadın neden gelmediğini sorduğunda gelin “damat inek ister, damat arsa ister vs.” der. Gelinin babası kızının mutlu olması ve damat ile iyi ilişkiler kurmak için damadı Ömürleme / Gezleme’ye davet eder (kk7). Bartın’da bazı aileler üç günleme ve ömürleme geleneklerini birleştirmiştir. Bu nedenle ömürleme yapmayan aileler de üç günlemeye damat da gitmektedir.

3.1.1.3.3. Ömürleme / Gezleme / Sorutmalık

Ömürleme / Gezleme / Sorutmalık gününün belli bir günü bulunmamaktadır. Damat ve gelin davet edildikten sonra istediği zaman davete icabet eder. Gelinin ailesinin evine giden damat ve gelin için yemek sofrası kurulur. Damat’a şaka yapmak için kepek ve su yoğurularak özel bir yemek hazırlanır. Hazırlanan yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Damat yemeğin şaka maksadıyla konulduğunu anlar ve bu yemeği ve sofradaki hiçbir yemeği yemez. Bunun üzerine gelinin babası damadın gönlünü almak için gönlünden ne koparsa damada hediye eder (kk31).

3.1.2. Bayram Gelenekleri

Bartın da dini bayram kutlamalarının en belirgin özelliği yakın köyler ve mahalleler arasında bayramlaşmanın sıraya konulmasıdır (kk71, kk58). Bu uygulama ile civar köyler, bayramın 1. 2. 3. ve 4. günlerini kendi aralarında paylaşmışlardır. Bartın halkı bu geleneği uzun yıllar bozulmasına mahal vermeden devam ettirmiştir (kk78, kk80). Bu geleneğe göre kendi köyünün sırası gelen yerleşim yeri sabah erken kalkmakta ve gelecek olan konuklar için yemekler pişirmektedir. Gün boyunca misafir ağırlayan köy halkı, bayramın diğer günlerinde civar köylere bayramlaşmaya gitmektedir. Bartın'ın bazı ilçe, belde ve köylerinde (Çakraz- Çitoğlu, Tarlaağzı, Akbaba) bayram günlerinin sırası Ramazan ve Kurban bayramlarında değişiklik gösterebilmektedir (kk1, kk94, kk81). Bartın için önemli olan bu gelenek, günümüzde hala devam eden gelenekler arasındadır (kk86, kk99).

Tablo 3. 1. Bartın bayram günlerinin bazı köylere dağılımı

	1. GÜN	2. GÜN	3. GÜN	4. GÜN
Bartın; Belde, Köy ve Mahalle İsimleri	Şenyurt	Okçular	Kapaklı	Dere
	Boğaz	Killik	Çakırdemirci	Topluca
	Serdar	Kazpınarı	Akçaköy	Berbatlar
	Uğurlar	Akgöz	İğciler	Abdipaşa
	Karasu	Hatipler	Köseoğlu	(Karakoldan alt tarafı)
	Kocareis	Genevir	Derbent	
	Gözpınar	Sinoplu	Çamlık	
	Şahne	Karaarslan		
	İmamoğlu	Sarnıç		
	Çavuşköy	Karadiken		
	Gecen	Çakırkadı		
	Şiremirçavuş	Terkeli		
	Topallar	Saraylı		
	Kurt Köy	Çakır		
	Geriş			
	Emre Köyü			
	Tabanözü			
Bayırdüzü				
Abdipaşa-Yenimahalle				
Budakdüzü				

(NOT: köy, belde ve mahallelerin bayram günleri Ramazan ve Kurban bayramlarına göre değişiklik gösterebilmektedir.)

Bartın bayram geleneklerinden bir diğeri de “mani atma” geleneğidir. Bayramlar da köyün genç kızları cam ve kapı önlerinde durarak türkü ve mani söylemektedirler (kk103). Bazen tef ve kaşık çalınarak daha eğlenceli hale getirilmektedir (kk83). Köyün delikanlıları ise; evin önlerinde toplaşmakta, sevdikleriyle bakışmakta ve manilere karşılık vermektedir. Geçmiş dönemde genç kuşak hissettikleri duyguları mani atarak karşı tarafa iletmektedir. Mani atma mısır imecelerinde de sıklıkla görülen uygulamalardan biridir (kk92, kk59, kk55).

Mani atma geleneği Bartın’da iki şekilde gerçekleştirilmektedir. İlki ve en sık görüleni kız ve erkek arasında yapılan karşılıklı manilerdir. Bu maniler tek dördlükten oluşmaktadır. Aşağıda bazı mani örnekleri verilmiştir.

Karanfili budama	Denizlerin kumuyum	Dağ başının töngeli
Sefa geldin odama	Balıkların kuluyum	At başından engeli
Beni candan seversen	Beni de al yanına	Yârim sana varacam
Düğün gönder babama	Bende Allah kuluyum	Dön nişanlından geri
Sıra sıra sanduğum	Dut yedim duttu beni	Gemim gelir yanaşır
Benim sana yandüğüm	Tuttu kuruttu beni	İçi dolu çamaşır
Sana malimler mi oldu	Değil mi elin oğlu	Öyle bir yar sevdim ki
Benim burda olduğum	Gitti unuttu beni	Bakan da gözleri kamaşır
Develerin uzununu	Duman dumanı tarar	Endim kuyu dibine
Kıramadım buzunu	Duman denizi yarar	Baktım suyun rengine
Yakına gel sevdiğim	Nerde kaldın sevgilim	Anneler kız besliyor ama
Göremedim yüzünü	Gözlerim seni arar	Vermiyor sevdiğine
Çeşme başı beklerim	Bartın’ın üzerinden	Bahçeye girdim üzüme
Vay benim emeklerim	Karga geçiyor karga	Bağı da battı gözüme
Eller yârim dedikçe	Kız ben seni almayacam	Darıldın mı sevdiğim
Sızlıyor kemiklerim	Dalga geçiyom dalga	Benim şaka sözüme

İnce ince gezersin	Bir çift güvercin vurdum	Tren geliyor tren
İncede boncuk dizersin	Güvercini alırken	Odur yâri götüren
Neden varmam dersin	Ben yârime vuruldum	Yar üstüne yar sevdi
Neden beni üzersin		Odur beni bitiren
	Kara kara kazanlar	
Dağ duman olanın	Kara yazı yazanlar	Armutların keloğlan
Hali de duman olanın	Cennet yüzü görmesin	Akşam bizegel oğlan
Uykuda girmez gözüne	Aramızı bozanlar	Anam pilav pişirdi
Hali duman olanın		Avuç avuç ye oğlan
	Kırmızı motora binersin	
Karşı karşı duralım	Bizim ordan geçersin	
Gel beraber olalım	Madem benden güzelsin	
Seni aşık diyorlar	Niçün bekar gezersin	
Seninle de imtihan olalım		
	Kestaneyi budadılar	
Bartın'ın çıraları	Fişkin sürmesin diye	
Işısın buraları	Yâri benden sürdüler	
Yaşayalım sevgilim	Beni görmesin diye	
Yaşama sıraları		
İndim dereye durdum		

Bir diğer mani atma şekli ise “yakıştırma” şeklinde yapılmaktadır. Bu maniler genellikle daha fazla dizeden oluşmaktadır. Düğünlerde ya da imecelerde kız ve erkek toplulukları bulunmaktadır. Topluluklar birbirine yakıştırdıkları çiftleri, aynı mani içerisinde isimlerini geçirmektedirler. Böylelikle birbirini tanımayan ya da utandığı için mani atamayan gençler tanışma fırsatı elde etmiş olmaktadır (kk35). Yakıştırma şekliyle atılan bir mani örneği aşağıda verilmiştir.

Mavili Manisi

Mavili mavili ela kız

O da bizim köyde Gülay kız (isimler değişmektedir.)

Mavili mavili eli etmiş

Gülaz kız da Rafet'i deli etmiş

Eylendin mi
Verdiğimiz kızı beğendin mi? } Damada sorulur

Ala bacak,
Rafet eniştemiz olacak
Eniştemiz olunca
Bize çikolata alacak

3.1.2.1. Kurban Bayramı

Bayramdan iki veya üç gün öncesine “et pazarı” denilmektedir. Bugünde evin tüm halkı alışveriş için şehir merkezine gelirler. Bayram yemeği için gerekli olan malzemeleri, bayramlık kıyafetleri ve ikram edilecek olan şeker- çikolata alınır (kk7, kk10, kk42). Bayramdan bir gün öncesi “Ziyat” günü olarak bilinmektedir (kk31). Ziyat gününde mezarlık ziyaretleri yapılmaktadır. Bayramın birinci günü sabah evin erkekleri bayram namazına gitmektedir. Bayram namazının akabinde camiden çıkan erkekler sırayla bayramlaşır. Köyün gençleri silah ile havaya ateş ederler. Köylerde atılan silah sesi bayram namazının kılındığını ve bayramın başladığını göstermektedir. Camiden gelen erkek tüm ev ahalisiyle bayramlaşır. Küçükler büyüklerin ellerini öper. Büyükler ise el öpen çocuklara harçlık verir. Hep birlikte kahvaltı yapılır ve ardından erkekler kurban kesmeye gider (kk40, kk34, kk43, kk50, kk57, kk81, kk86).

Bartın köylerinde genellikle büyükbaş hayvan kurban edilmektedir. Büyükbaş hayvan maddi durumuna göre tek başına veya yedi kişiye kadar ortak olarak kesilebilir. Küçükbaş hayvanı ise bir kişi kurban olarak kesebilmektedir. Kurban kesmeyi herkes bilmediği için kurban kesen kişiye vekâlet verilir. Kurban kesimi için temiz bir ortam hazırlanır. Kurbanlık hayvanın gözleri bağlanır. Kafası kibleye çevrilir. Besmele çekilerek boynundan kesilir. Kesilen kurban pay sayısınca eşit bir şekilde bölünür. Bölünme işlemi tamamlandıktan sonra kura çekilir ve herkes kendine düşen payı alır. Akabinde helalleşme olur. Kurban sahipleri kesim işlemi

sona erdikten sonra Allah rızası için iki rekât namaz kılmaktadır (kk83, kk18, kk92, kk70, kk104).

3.1.2.2. Ramazan Bayramı

Ramazan bayramları, yörede “Şeker bayramı” olarak da bilinmektedir (kk103, kk99, kk89, kk70) Ramazan bayramının öncesinde bir ay boyunca oruç tutulmaktadır. Bu bir aylık sürece “Ramazan ayı” denilmektedir (kk71, kk68, kk101, kk60, kk54, kk9, kk21). Ramazan ayı yaklaşırken tarhana, erişte, kuru yufka... gibi ramazan hazırlıkları yapılmaktadır (kk6, kk25, kk30, kk45, kk69, kk93). Ramazan ayı boyunca bütün köy sırayla iftar yemeği verir ve akabinde Kuran okutulur (kk75, kk11, kk13, kk18). İftar yemeklerinin içeriğinde genellikle çorba (mercimek, tavuk, şehriye), nohut, yoğurtlu pancar, sarma, dolma, hoşaf veya komposto, sütlaç, et yemeği (et yahni, tavuk yemeği, sulu köfte), baklava, musakka lokma tatlısı, börek ve salata yer almaktadır. Ev sahipleri genellikle yemek sayısının 11-13 çeşit olmasına dikkat ederler (kk18, kk20, kk29, kk42, kk57, kk62, kk76, kk87).

Örnek bir iftar menüsü örneği

Tavuklu şehriye çorbası

Sulu köfte

Pazı dolması

Etli nohut

Musakka

Yoğurtlu pancar

Su böreği

Lokma tatlısı

Baklava

Sütlaç ya da puding

Salata

Karpuz

İftarlıklar(Hurma, zeytin)

3.1.3. Cenaze Gelenekleri

Bartın'da bir kişi vefat ettiğinde tüm akrabalar ve komşular cenaze evinde toplanmaktadır. Cenaze boş bir odada ayakları kible tarafına gelecek şekilde yer yatağına yatırılır. Eller ve ayaklar düz durması için bez ya da eşarp ile bağlanır. Çene düşmemesi için bağlanır. Cenazenin karnı şişmemesi için üzerine bıçak konulur. Uzaktan başsağılığına gelen yakınların aç kalmaması için cenaze evinin yakın komşuları yemek getirmektedir (kk2, kk86, kk88). Getirilen yemeklerin belli bir özelliği yoktur. Amaç cenaze dolayısıyla üzgün olan ev ahalisinin yükünü hafifletmektir. Bartın Güzelcehisar köyüne bağlı Yaylacık köyünde cenaze evinde yedi gün boyunca yemek pişirilmemektedir. Ev halkı acılı olduğu için bu süre zarfında yemek yapmak istemez. Bu sebeple evin yemekleri yakın komşuları tarafından yapıp cenaze evine getirilmektedir (kk19). Ulus- Abdipaşa beldesinde ise cenaze günü ev halkı gelen konuklara yemeği kendi pişirmektedir. Abdipaşa'da geçmiş yıllarda cenaze günü başsağılığına gelen tüm misafirlere yemek verilmektedir. Günümüzde ise sadece yakın akrabalara yemek verilmektedir (kk39).

Ölen kişi gece vakti vefat etmiş ise sabaha kadar cenaze odada bir kişi eşliğinde bekletilmektedir. Sabah erken saatlerde sela verilir ve cenazenin defnedileceği vakit tüm köye duyurulur (kk81, kk75, kk4, kk40). Güzelcehisar köyü Yaylacık mahallesinde tabutun üzerine üç adet havlu konulmaktadır. Bunun sebebi Güzelcehisar köyünün üç büyük mahalleden oluşmasıdır. Bu sebeple cenazeye üç imam katılır. Cenaze namazı kılındıktan sonra defin işlemi gerçekleşir. Ardından üç havlu üç ayrı imama verilir (kk19).

Mezarlıkta komşular tarafından hazırlanan un helvası, nişasta helvası, kaynatılmış yumurta, kızartılmış tavuk, pide, ayran ya da hazır helva dilimlenerek dağıtılır (kk40, kk72). Bazı bölgelerde (Kapaklı) ise sabah vakti cenaze defnedildikten sonra mezar kazan kişiye kahvaltılık ikram edilir. Kahvaltılık cenaze evinin yakın komşuları vermektedir (kk40). Şahne köyünde ise; mezar kazan kişi için helva tepsi hazırlanır. Bu tepsiye "tahun" tepsi denilmektedir (kk10).

Cenaze toprağa verildikten sonra 7. 40. ve 52. günlerde mevlitler okutulur (kk5, kk103, kk97). Bazı bölgelerde (Abdipaşa), cenaze toprağa gömüldükten yedi gece boyunca Kuran okutulmaktadır (kk39). Mevlitlerde kuran okutulduktan sonra yemek ikram edilir. Yemeklerin içeriğinde tavuk, kuru fasulye, pilav, nohut, kavurma, salata ve baklava çeşitleri bulunmaktadır. Yemek yenildikten sonra cenaze evine başsağlığı dilenip topluluk dağılmaktadır (kk98, kk31, kk44).

Güzelcehisar köyü Yaylacık mahallesinde ölen kişinin yaşı, fitre miktarı ile çarpılmaktadır. Ölen kişinin ailesinden biri (karısı, çocuğu, babası...) çıkan sonuç kadar fitre vermektedir (kk19).

3.1.3.1. Bartın'da Cenaze ile İlgili Bazı İnanışlar

- Ölen kişinin ruhunun tekrar eve geri geleceğine inanıldığı için yedi akşam boyunca evin ışıkları yanmaktadır (kk40, kk72). Bartın merkeze bağlı Güzelcehisar köyü Yaylacık mahallesinde ve Ulus- Abdipaşa beldesinde ise ruhunun eve gelip karanlıktan korkmaması adına 52 gece boyunca ışıklar açık tutulmaktadır (kk19).
- Kişi vefat ettiği zaman evde pişmiş yemek varsa dökülür. Vefat eden kişinin evinin duvarları silinir veya tüm odalar badana yapılır. Ayrıca odadaki silinebilecek eşyalar silinip kalan tüm eşyalar yıkanır. Bunun nedeni; Azrail can alırken tüm odaya kan sıçradığına, eşyalara, duvarlara ve yemeklere kan lekesi bulaştığına inanılmasıdır (kk98, kk59).
- Kişi ölmek üzereyken bir tabağa su ve üzerine bıçak konularak kapının eşğine bırakılır. Azrail can aldıktan sonra bıçağını su kabının üzerine bırakacağına inanılır (kk19).
- Kişi ölüm ıstırabı çektiği zaman evin kiremitlerinin bir bölümü sökülür. Ölecek kişinin ruhunun sökülen kiremit boşluğundan çıkıp gideceğine inanılır (kk19).
- Ölü yıkamada kurulama işlemi için kullanılan havlu 7 gün boyunca balkonda asılı bekletilir. 7 gün boyunca ölen kişinin ruhunun eve gelip aynı havluda kurulandığına inanılır (kk19).

- Ölen kişi defnedildiği gece ölü evinde tütsü yakılır. Ölen kişinin ruhunun tütsü kokusuna geleceğine inanılır (kk19).
- Evin içinde kelebek görüldüğü vakit ölünün ruhunun geldiğine inanılmaktadır (kk31, kk83).
- Ölen kişi defnedildikten 7 gün sonra burnu düştüğü, 40 gün sonra avuç içleri parçalandığı ve akabinde çürümeye başladığına inanılır (kk19).
- Ölen kişinin ruhu evde kalmaması için ayakkabıları kapı dışına koyulmaktadır (kk19).
- Ölen kişi ahirette kıyafetsiz kalmaması için kıyafetleri fakir ailelere dağıtılır (kk19).
- Cenazenin kalktığı yere mısır konulmaktadır. Bir vakit sonra bereket getirmesi adına mısırlar tavuklara yedirilir (kk10, kk18).
- Cenaze defnedilmeden önce en sevdiği kıyafet üzerine konulur (kk19).
- Cenaze sahipleri 40 gün boyunca üzüntüden evden dışarı çıkmamaktadır (kk73).
- Cenazenin üzerinden kedi atarsa ölünün ruhunu çaldığına inanılır. Bunun için ölünün üzerine bıçak konulmaktadır (kk83).
- Ölen kişi gömüldükten sonra börtü böcek tarafından yenilmemesi için kefeninin içerisine bir miktar çörek otu konulur (kk19).

3.1.4. Hıdırellez Gelenekleri

Hıdırellez, orta kuşakta yaşayan milletlerin önemli geleneklerinden biridir (Kahraman ve Arıkan, 2015: 14). Başta Türkiye olmak üzere Suriye, Kırım Yarımadası, Irak, Balkan devletlerinde her yıl 6 Mayıs'ta kutlanan bahar bayramıdır (Yüce, 2012: 250). Bahar ve yazın gelişini müjdeleyen Hıdırellez kelimesi, halk şivesiyle Hz. Hızır ve Hz. İlyas peygamberin isimlerinin birleşmesinden oluşmuştur.

Literatür incelendiğinde Hz. Hızır ve Hz. İlyas'a dair pek çok rivayet bulunmaktadır. Fakat bu rivayetlerin ortak kesiştiği nokta Hz. Hızır ve Hz. İlyas peygamberlerin Ab-1 Hayat isimli ölümsüzlük suyunu birlikte içtikleridir. Bu günden itibaren iki peygamberde ölümsüzlüğe kavuşmuşlardır. Hz. İlyas peygamber

denizlerde, Hz. Hızır peygamber ise kara da ihtiyaç sahiplerine yardım etmiştir (Gürçayır Teke, 2016: 45).

Bartın'da Hıdırellez şenlikleri uzun yıllardır devam etmektedir. Hıdırellez günü yapılan gelenekler köyden köye farklılıklar göstermektedir. Bartın'a bağlı Ulugeçit Ambarcı köyü Çavuş mahallesinde Hıdırellez kutlamaları için camide para toplanmaktadır. Köyün ileri gelenleri Hıdırellez sabahı erkenden kalkar, toplanan para ile pazardan et alınır. Alınan etler köy odalarında büyük kazanlarda pişirilmektedir. Öğle vakti tüm köylü toplanır, namaz kılar ve dualar eder. Ardından çimenlerde sofralar kurulur, pişirilen etler tüm köye dağıtıldı. Hıdırellez gününün akşamında ise defne yaprakları ile büyük bir ateş yakılır ve sırayla üzerinden atlanırdı. Ayrıca ev ev dolaşılıp yumurta toplanırdı. Toplanan yumurtalar köy meydanında kazanlar içerisinde kaynatılır ve birlikte yenilirdi. Bu eğlenceye "Betlam" geleneği de denilmektedir. Betlam geleneği Bartın'ın hemen hemen tüm köylerinde yapılan bir gelenektir. Aynı köyde yapılan bir diğer gelenek ise "maymun oyunu" dur. Bu oyunda 5-6 genç bir araya gelir ve içlerinden birine maymun kostümü giydirilir, ayağına uzunca bir ip bağlanır. Gençlerden biri eline teneke ile odun alır ve maymunun oynaması için davul çalar. Bir kişi de eline büyükçe bir sepet alarak davul çalarak ve oynayarak tüm köyde kapı kapı dolaşır. Ev sahipleri maymun oyununu izledikten sonra gönlünden ne koparsa sepete atarlar. Genelde hediye olarak çiğ yumurta verilmektedir. Toplanan yumurtalar eğlence bittikten sonra gençler arasında paylaşılır (kk31). Gece boyunca devam eden diğer eğlenceler ise; çuval yarışı ve kaşıkla yumurta taşıma yarışıdır (kk7). Güzelcehisar Yaylacık köyünde Hıdırellez günü ateş yakılmakta ve ağaca dilek bağlanmaktadır. İstenilen dileğin tel ile figürü yapılmaktadır. Bu figürler dua edilerek ağaçlara asılır. Dilenen dileğin bir yıl içerisinde kabul olduğuna inanılmaktadır (kk43). Bartın'a bağlı Akbaba köyünde ise; köy meydanında tenekelerde yumurta kaynatılmakta, ateş yakılıp üzerinden atlanılmaktadır (kk41). Ayrıca "Hıdırellez günü çalışanlar yıl boyunca dinlenemez" inancı yaygındır. Bu yüzden Bartın'ın hemen hemen her köyünde Hıdırellez günü iş yapmamaya dikkat edilmektedir (kk1). Güzelcehisar köyü Kapaklı mahallesinde, pırasa ya da yeşil soğanın yaprakları üç adet olacak şekilde aynı boyda kesilir. Üç yaprak için üç farklı dilek dilenir. Yapraklardan hangisi daha çabuk büyürse o dileğin

gerçekleşeceğine inanılmaktadır (kk72). Şahne köyünde ise çiçek dibine kutu içerisinde para konulur. Çiçeğin daha güzel açacağına ve bereket getireceğine inanılır (kk55).

Bartın’ da Hıdırellez kutlamaları genellikle boğaz mevkide, çimento fabrikası karşısında yer alan “25 Kuyusu” ismi verilen alanda ya da köy meydanlarında kutlanmaktadır (kk77, kk50). Bu mevkilere genellikle yürüyerek gidilmektedir. Kutlama alanlarında piknik yapılmakta, mangal yakılmakta, yumurta kaynatılmakta, sandallara binilmekte türküler ve maniler söylenilmektedir. Ayrıca ateşten atlama vazgeçilmeyen geleneklerden biridir (kk77).

Günümüzde Hıdırellez kutlamaları daha sade bir şekilde yapılmaktadır. Bu günde genellikle Amasra yolu üzerinde yer alan Karaçay piknik alanına gidilip mangal yakılmaktadır (kk76, kk98, kk53).

Hıdırellez günü yapılan bir diğer uygulama ise ekmek mayalamadır. Bartın’ın genelinde bilinen ve sıklıkla uygulanan bu uygulama Hıdırellez’in geçtiğini de müjdelemektedir. Bu günde yoğurulan ekmeğin yapımında maya kullanılmamaktadır. Mısır unu, tuz, şeker ve ılık su ile yoğurulan hamur üzeri örtülerek mayalandırılmaya bırakılır. Bazı bölgelerde (Saraylı Köyü) Hıdırellez günü hazırladıkları mayasız hamurun üzerine gül koymaktadırlar. Hızır Aleyhisselam’ın gül kokusuna geleceğine inanılmaktadır (kk73, kk59). Kaynak kişiler Hıdırellez günü kendiliğinden mayalanan hamurun diğer ekmeklere göre daha fazla mayalandığını bildirmişlerdir. Elde edilen ekmek mayası yörede bir yıl boyunca ekşi maya olarak kullanılmaktadır (kk73, kk27).

3.2. Bartın Mutfağında Kullanılan Bazı Araç Gereçler

Bartın mutfağında kullanılan araç gereçler; pişirmede kullanılan araç gereçler, hamur işlerinde kullanılan araç gereçler ve genel mutfak malzemeleri olmak üzere üç

başlık altında incelenmiştir. Kullanılan ekipmanlar, ekipmanın hangi malzemeden yapıldığı ve ne amaçla kullanıldığı ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

3.2.1. Pişirmede Kullanılan Bazı Araç Gereçler

Yörede, pişirmede kullanılan araç ve gereçler tablo üzerinde ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.

Tablo 3. 2. Pişirmede kullanılan araç gereçler

İsim	Açıklaması	Görsel
Kazan	Yemek pişirmek ve konserve kaynatmak gibi amaçlarla kullanılan, tencereye göre daha büyük kulplu kaplardır. Genellikle kış hazırlığı yapılırken (konserve kaynatma, salça kaynatma) ya da düğün, asker uğurlama, bayram gibi çok sayıda misafire yemek hazırlamak için kullanılmaktadır. Günümüzde kullanımı devam etmektedir (kk4, kk34).	
Sacıyak	Köz veya ateş üzerinde pişen ürünlerin, ateş üzerinde askıda kalabilmesi için kullanılan üç ayaklı demir ayaktır. Üç ayaklı saç, saccak ve saçayak olarak da bilinmektedir (kk98, kk53, kk39).	
Güğüm	Genellikle su kaynatmak amacıyla kullanılmaktadır. Gövde kısmı ağız kısmına göre daha büyüktür ve taşıma kolaylığı sağlaması için kulpu bulunmaktadır. Bartın köylerinde, özellikle kış mevsiminde soba yakılır	

yakılmaz üzerine içi su dolu güğüm mutlaka konulmaktadır. Kaynatılan su gün boyunca yemek ve içecek yapımında kullanılmaktadır (kk3, kk54, kk51, kk101, kk48).

Çöven Çöven ekmeği yapımında kullanılmaktadır. Dikdörtgen şeklindedir.
Kabı Çöven kapları genellikle köy yerlerinde tenekeden, fırınlarda ise sacdan yapılmaktadır. Çöven kabına konulan ekmeğin köy fırınlarının da ya da sobanın fırın gözünde pişirilmektedir (kk34, kk28).



Davul Fırın İçerisinde tepsi ile yemek- börek pişirmek ya da kömeç ekmeği pişirmek amacıyla kullanılan yuvarlak, elektrikli pişirme aracıdır. Normal fırınlara kıyasla daha fazla miktarda yiyecek pişirilebildiği için mevlüt ve bayram yemeklerinin hazırlıklarında daha çok tercih edilmektedir. Ayrıca fındık kavurma amaçlı da sıklıkla kullanılmaktadır (kk83, kk40).



Soba Odun, kömür, fındık kabuğu vs. kullanılarak ateş yakılan, ısınma ve yemek yapma amaçlı kullanılan dikdörtgen ya da silindirik şeklindeki araca denilmektedir. Kış aylarında üzerinde kestane kavrulmaktadır (kk9, kk35, kk51, kk70).



Güzine

Soba ile hemen hemen aynı özellikleri taşımaktadır. Odun ve fındık kabuğu kullanılarak yakılmaktadır. Sobaya kıyasla yüzey kısmı daha büyüktür. Bu durum üzerinde daha fazla yemek pişirilmesine olanak tanımaktadır. Genellikle yemek, reçel ve salça yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca üzerinde fındık, kestane, patates, patlıcan ve biber gibi ürünler kızdırılmaktadır (kk38, kk37, kk47).



Saç Üzerinde ekmek (saç, bazlama, gartlaç, gızlama) yufka, gözleme, mangal ve balık pişirilen yuvarlak pişirme aracıdır. Üç ayaklı saç (Sacıyak) üzerine konulmaktadır. Odun ateşinde ısıdıktan sonra üzeri yağlanarak kullanılmaktadır (kk70, kk27).



Saç Saç ile aynı amaç da kullanılmaktadır. Saç davulun içerisine odun koyma haznesi

Davul bulunmaktadır. Bu yüzden üç ayaklı saç (sacıyak) kullanılmamaktadır (kk83).



Tutak Örgüden ya da eski kıyafetlerin katlanıp dikilmesiyle elde edilen iki uçlu bezdir. Isıya karşı eli, korumak amacıyla kullanılmaktadır(kk83, kk18).



Gelberi Köy ocaklarında ya da saç davulun içerisindeki közü yaymak için kullanılmaktadır (kk98).



3.2.2. Hamur İşlerinde Kullanılan Bazı Araç Gereçler

Hamur işlerinde kullanılan araç gereçler tablo üzerinde ayrıntılı şekilde açıklanmıştır.

Tablo 3. 3. Hamur işlerinde kullanılan bazı araç gereçler

İsim	Açıklaması	Görsel
	Pısıraç, pisreç pıstıraç isimleriyle de bilinmektedir (kk92). Saç üzerinde hamur işleri pişirirken, hamuru ters çevirmeye yarayan araçtır. Uzun bir sapı ve pişen	

Pişireç malzemeyi çevirmek için yassı bir yüzeyi bulunmaktadır.

Pişireç'in 3 farklı boyu bulunmaktadır. Görsel de en solda bulunan yufka yapımında, Ortadaki yufka, gözleme ve serme yapımında ve en sağdaki ise saç ekmeği yapımında kullanılmaktadır. Saç ekmeği yapımında kullanılan ekipman "ekmek küreği" olarak da bilinmektedir (kk98, kk39, kk40).

Sıran

Genellikle saç ekmeği yapımında ekmeğin pişip pişmediğini anlamak amacıyla kullanılan demir araçtır. Uzun bir sapı ve üçgeni andıran bir burnu bulunmaktadır (kk73).



Yasıraç

Oklava ile yufka açmak için kullanılan küçük ayakları bulunan masadır (kk83).



Sürgeç

Saç üzerinde hamur işi pişirilirken hamuru yağlamaya yarayan yağ bezine denilmektedir (kk18). Ayrıca yağlama işlemi için bölgede üretilen su kabağının saplı kısmı kesilerek de sürgeç elde edilmektedir (kk83).



Ekmek

teknesi Dikdörtgen biçimli, tahtadan yapılmış hamur yoğurma kabı (kk98).



Oklava Hamur açmak için kullanılan silindirik ve yapılı sopalardır. Oklava ile merdane


Merdane arasındaki fark, merdanenin boyunun daha kısa olması ve tutacaklarının bulunmasıdır (kk96, kk68, kk70).



3.2.3. Gıda Muhafazada Kullanılan Bazı Araç Gereçler

Gıda muhafazasında kullanılan bazı araç ve gereçler tablo üzerinde ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.

Tablo 3. 4. Gıda muhafazada kullanılan bazı araç gereçler

İsim	Açıklaması	Görsel
Herkil	Buğday, un, mısır ve fındık gibi gıdaları muhafaza etmek amacıyla kullanılan büyük tahta sandıklardır. Hergil olarak da bilinmektedir. Herkil sandığı genellikle evin ardiye/ kulluk bölümünde bulunmaktadır. Bulunduğu ortamın ışık almamasına dikkat edilir (kk34, kk29).	

Yufka fiçısı Yufka kültürü Bartın da yaygın olan geleneklerden biridir. Özellikle börek yapımında kullanılan yufka, oldukça hassas bir yapıya sahiptir. Yufkanın uzun süre bozulmaması ve korunması amacıyla yuvarlak kapaklı fiçılar içerisinde muhafaza edilmektedir (kk98).



3.2.4. Genel Mutfak Malzemeleri

Yörede kullanılan genel mutfak malzemeleri tablo üzerinde ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.

Tablo 3. 5. Genel mutfak malzemeleri

İsim	Açıklaması	Görsel
Sahan (Tabak)	Yemek yemede kullanılan araçlardır. Geçmiş dönemlerde yörede çinko tabak, aynalı tabak, porselen tabak, çelik tabak ve bakır tabaklar kullanılmıştır. Günümüzde ise genelde porselen tabaklar kullanılmaktadır (kk29, kk48).	
Tas	Su, komposto, hoşaf, ayran gibi sulu içeceklerin konulup servis edildiği içi derin metal kaplardır (kk12, kk48, kk82).	

Demir El Değirmeni Genellikle salça, tarhana ve kıyma yapımında kullanılmaktadır. İçerisine konulan malzemeleri toz ya da püre haline getirmek amacıyla kullanılır (kk30, kk70).



Dibek Taşı Buğdayın kabuklarını çıkartmak amacıyla kullanılan, yaklaşık yarım metre büyüklüğünde içi oyuk taştır. Bir buçuk metre boyutundaki ucu uzun ve yuvarlak olan tahta sopalarla dövülmektedir. Dibeğin içerisine konulan ıslak buğdayı 4 kişi sırayla buğdayın kabukları çıkana kadar dövmetedirler. Dövülen buğday keşkek ve nişasta yapımında kullanılmaktadır (kk83, kk77).



Değirmen Taşı Buğday, mısır gibi tahılların iki yuvarlak taş arasında öğütülerek un haline getirmeye yarayan araçtır (kk61).



Kalbur Mısır, buğday, fasulye, nohut vb. ürünlerin içerisindeki yabancı maddeyi (toz, toprak) ayıklamak amacıyla kullanılan için kullanılan, gözenekleri bulunan araçtır (kk89, kk100).



Elek

Un elemek amacıyla kullanılan araçtır. Kalbura kıyasla gözenekleri daha küçüktür (kk103, kk95, kk48).

**Gözel**

Kalbur ve eleğe göre gözenekleri çok daha büyüktür. Ürünün büyük ve küçük tanelerini birbirinden ayırmak için kullanılmaktadır. Fındık gözeli, buğday gözeli ve mısır gözeli gibi çeşitleri bulunmaktadır (kk98).

**Maşrapa/
Naştapa**

Banyo veya mutfaklarda fazla miktarda suyu alabilmek veya başka bir yere aktarmak amacıyla kullanılır (kk18).

**Sergen**

Mutfak eşyalarının konulduğu dolaba denilmektedir (kk92, kk19).

**Cıngan
Bakırı**

Yoğurt yapımında kullanılan, kapağı bulunan kaplardır (kk90).



Sini

Yemek taşımak ve üzerinde yemek yiyebilmek amacıyla kullanılan büyük tepsilere (kk93, kk74, kk7).

**3.3. Bartın Mutfağında Yapılan Bazı Dönemsel Hazırlıklar**

Türk mutfak kültüründe kış hazırlıkları her zaman önemli bir konu olmuştur. Bölgeden bölgeye farklı pek çok kış hazırlığı olduğu gibi benzer hazırlıkların yapıldığı bölgelerde vardır. Kışlık hazırlıklarda daha çok bölgede yetiştirilen ürünler tercih edilmektedir. Ürünler bölgeye has geçmişte atalarından öğrendikleri işleme teknikleri ile kışlık ürünler haline dönüştürülmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle halk tarafından yapılan kış hazırlıkları azalmasına rağmen, son yıllarda organik olmayan gıdaların artması, hazır gıdalara olan güvenin azalması ve yiyecek- içecek ürünlerinin maliyetleri artması ile yeniden artmaya başlamıştır.

3.3.1. Tarhana

Türklerin dünya mutfağına kazandırdığı önemli ürünlerden biridir (Şavkay, 2000b: 49). Anadolu'nun tamamında yaygın olarak tüketilen tarhana, yoğurdun muhafaza edilmiş bir çeşididir (Coşkun, 2014: 70). Türk Standartları Enstitüsü (TS 2282) tarhanayı; “buğday unu, kırmızı, irmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve tat, koku verici, sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğurulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir besin maddesidir” şeklinde tanımlamıştır.

Besleyici değeri yüksek olan tarhana, geniş bir coğrafya da yapılarak tüketilmektedir (Başar vd., 2019: 328). Türklerin geleneksel gıdası olan Tarhana; Suriye, Mısır, Ürdün ve Lübnan'da “Kishk”, Macaristan'da “Tahonya”, Irak ve İran'da “Kushuk” İskoçya'da “Atole”, Yunanistan'da “Trahana” ve Finlandiya'da “Talkuna” isimleriyle bilinmektedir (Yönel vd.,2018: 195). Bu tarhanalar içerik olarak farklılıklar göstermektedir. Örneğin; kishk tarhanası yapımında ekşi süt, buğday ve haşlanmış tavuk; Kushuk tarhanası yapımında süt, ekşi hamur ve şalgam kullanılmaktadır. Türkiye'de ise; Ege tarhanası, Göce tarhanası, Top tarhanası,

Trakya tarhanası, Ak tarhana, Gediz tarhanası, Kıymalı tarhana, Kiren ya da Kızılcık tarhanası, Beyşehir tarhanası, Göçmen tarhanası, Kastamonu Yaş tarhanası, Sivas tarhanası, Maraş tarhanası, Şalgamlı tarhana, Pancarlı tarhana, Süt tarhanası, Hamur tarhanası, Et tarhanası, Üzüm tarhanası ve Tatlı tarhana gibi çeşitleri bulunmaktadır (Coşkun, 2014: 70-75).

Tarhana Bartın'da kış için yapılan hazırlıklardan biridir (kk6). Yapımında yoğurt, sarımsak, domates salçası, biber salçası, boy (tarhana baharatı), kırmızıbiber, kuru soğan, kuru maya ve un kullanılmaktadır (kk43). Bazı köylerde (Akbaba Köyü) yapımında rendelenmiş ayva da kullanılmaktadır (kk78).

Tablo 3. 6. Tarhana hamuru (kk98)

TARHANA HAMURU	
Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> – 1.5 kg yoğurt – 4 büyük boy domates – 1 baş sarımsak – 5 büyük boy soğan – 4-5 adet kapy (kırmızı) biber – 1 yemek kaşığı kuru maya – 1 su bardağı domates salçası – 1 su bardağı biber salçası – Yeteri kadar un – Yeteri kadar tarhana baharatı 	

Tarhana hamuru yoğurulduktan sonra üzeri temiz bir bezle örtülür ve ortalama 2-3 gün ekşimeye bırakılır. Kış mevsiminde ise bu süre ortalama 4-5 gündür. Hamur ekşidikten sonra kaşık kaşık tepsilere dizilir ve üzeri tülbent örtülerek güneşli ya da gölgeli ortamda kurutulur. Kurutma aşamasında tarhananın taş gibi sert olması istenilmeyen bir durumdur. Kurutma işleminin

sonlanması için tarhananın suyunu çekmesi, bir başka deyişle iinin yaşı olmaması gerekir. Bu süre de yaz mevsiminde ortalama 2-3 gündür. Kurutma işleminin tamamlandıktan sonra tarhana hamuru yörede kullanılan elek ya da el değirmenlerinde çekilmektedir. Toz haline getirilen tarhana, tekrardan tepsilere konularak 2-3 gün kurutulmaya bırakılır. Tüketilmeye hazır hale getirilen tarhana temiz kavanozlara konularak saklanır (kk98).

Tablo 3. 7. Tarhana yapım aşamaları

 <p>(Tarhana Hamurunun Yoğurulması ve Mayalandırılması)</p>	 <p>(Tarhana Hamurunun Kaşıklanması)</p>
 <p>(Kalburdan Geçirilip Güneşte Kurutulması)</p>	

3.3.2. Erişte

İlk erişte üretimi M.Ö. 5000’li yıllarda Çin’de yapılmıştır, ardından da Asya ülkelerine yayıldığı bilinmektedir. Günümüzde ise pek çok ülke tarafından popüler bir şekilde üretimi yapılmaktadır (Hou ve Kruk, 1998: 1). Erişte farklı bölgelerde farklı isimler almış ve yapımında farklı malzemeler kullanılmıştır. Örneğin; Asya

ülkelerinde “noodle” olarak bilinmekte ve yapımında buğday unu, su ve tuz kullanılmaktadır. Amerikan tarzı üretimde bu malzemelere ek olarak yumurta da kullanılmaktadır. Türklerde ise “erişte” olarak adlandırılmakta ve yapımında un, su, süt ve yumurta kullanılmaktadır (Ene, 2017: 1).

Bazı kaynaklarda (Şenyapılı, 2010: 141) eriştenin, Kürt toplulukları tarafından keşfedildiği bilgisi yer almaktadır. Bunun temeli; Kürtçe de yer alan “riş” ve “rişte” kelimelerine dayandırılmaktadır. Bu kelimeler saç, kıl, iplik ve sakal anlamlarına gelmektedir. Bu kelimeler aynı zamanda Farsçaya ve Türkçeye, Kürtçeden geçmektedir. Örneğin; Hintlere ait yöresel bir yemek olan “sevika/ iplik” erişte benzeri bir makarnadır. Farsça bir kelime olan “iplik” rişte anlamına gelmektedir. Rişte’de Arap toplumlarında erişte, Türk toplumlarında ise makarna anlamına gelmektedir.

Aşağıda örnek bir erişte hamuru tarifi verilmiştir. Erişte yapımında genellikle un, yumurta, su ve tuz kullanılmasına rağmen Bartın’ın bazı bölgelerinde yapımında sadece un, su ve tuz ya da un, su, tuz ve irmik kullanılarak da erişte yapıldığı görülmektedir (kk56, kk55). İrmik kullanılan erişteler, normal erişteye göre daha sert dokuda olmaktadır (kk56).

Tablo 3. 8. Erişte yapımında kullanılan malzemeler (kk98).

ERİŞTE	
Kullanılan Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg un • 3 yumurta • 1 çay kaşığı tuz • Yeteri kadar su 	

Erişte hamurunun yapımı için öncelikle kulak memesi kıvamından daha sert bir hamur elde edilmektedir. Elde edilen hamur 15-20 dakika dinlendirilmeye bırakılır. Bir oklava yardımıyla, yufkadan daha kalın bir hamur açılır. Açılan hamurlar temiz bir örtü üzerinde kurutulmaya bırakılır (kk24, kk48). Ortamın ya da havanın kurutmaya elverişli olmadığı yerlerde saç üzerinde kurutma işlemi yapılabilmektedir (kk56). Kurutma işlemi kesim esnasında hamurların birbirine yapışmasını engellemek amacıyla yapılmaktadır (kk18).

Kurutma işlemi tamamlandıktan sonra hamur, 4-5 cm genişliğinde şeritler halinde kesilmektedir. Kesilen şeritlerin 5-6 tanesi üst üste konulur ve ince ince kesilir (kk73, kk74). Erişte hamuru hemen tüketilecekse kurutulmaya gerek duyulmamaktadır. Fakat uzun bir süre muhafaza edebilmek için ortalama 4-5 gün kapalı ortamda kurutulmaktadır (kk98).

3.3.3. Yufka ve Katlama

Yufka ve katlama Bartın'da sık yapılan dönemsel hazırlıklar arasındadır (kk101, kk104). Genellikle imece usulü yapılmaktadır (kk83). Yufka ve katlama; lezzet ve kullanım amacı olarak birbirine benzer ürünlerdir. Bu nedenle aynı başlık altında verilmiştir.

Yufka, merdane ya da oklava yardımı ile yuvarlak ve ince şekilde açılan hamur yaprağına denilmektedir. Yufka kelimesi Orta Asya Türkçesinde yer alan “yuwka” kelimesinden türemiştir ve “ince, nazık, güçsüz” anlamlarına gelmektedir (Şenyapılı, 2010: 535). Türkmen dilinde ise yufka “her şeyin incesi” anlamına gelmektedir (Oğuz, 1976: 928).

Yufka, Türkiye'nin bazı bölgelerinde ekmek olarak tüketilmektedir. Tüketilmeden önce yufkalar su ile ıslanır ve yumuşaması için üzeri temiz bir örtü ile örtülür (Güldemir ve Işık, 2012: 6). Bartın'da ise yufka, genellikle börek ve baklava yapımında kullanılmaktadır (kk39, kk67, kk65).


Tablo 3. 9. Yufka yapımında kullanılan malzemeler (kk56).

YUFKA

Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg un • 1 tatlı kaşığı tuz • Yeteri kadar su 	

Yufka yapımı için; un, su ve tuz kulak memesi kıvamında yoğrulur. Kolay açılabilmesi için ortalama yarım saat dinlenmeye bırakılır. Elde edilen hamur küçük bezelere ayrılır. Oklava yardımı ile açılır. Açılan yufkalar saç üzerinde arkalı önlü pişirilir. Pişirme esnasında yufkanın yanmamasına dikkat edilir (kk85, kk82).

Tablo 3. 10. Katlama yapımında kullanılan malzemeler (kk72).

KATLAMA	
Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg un • 5 yumurta • 1.5 yemek kaşığı tuz • Yeteri kadar süt 	

Katlama yapımında kullanılan un, tuz, süt ve yumurta kulak memesi kıvamında yoğrulur. Elde edilen hamur ortalama yarım saat dinlendirilir. Oklava yardımıyla açılır. Saç üzerinde pişirilir. Yufkaya kıyasla saç üzerinden daha erken alınır ve dört parçaya katlanır (kk104). Hazırlanan katlamalar tüketilmeden önce su ile çilenir. Yumuşadıktan sonra, tercihe göre hazırlanan iç harç (beyaz peynir, kaşar


peyniri, haşlanmış patates) katlarının arasına yerleştirilir ve tavada arkalı önlü pişirilir (kk98).

Yufka ve katlama temiz ve kuru ortamda uzun süre saklanabilmektedir (kk40). Yöre halkı ürünlerini, yufka fiçısı ismini verdikleri yuvarlak fiçılar içerisinde muhafaza etmektedirler. Fiçının yuvarlak olması yufkaların kırılmasını ve zarar görmesini engellemektedir (kk98). Fiçi kullanmayan bireyler ise yufkaları üst üste dizip ekmek örtüsü ile örtmektedir (kk97, kk57).

3.3.4. Salça

Kendine has tat ve aroması bulunan domates, ülkemizde yaygın bir şekilde üretilmektedir. Yüksek besin değerlerine sahip olan bu ürün yaz mevsiminde taze olarak tüketilirken kış döneminde salça, domates sos ve ketçap olarak işlenip tüketilmektedir (Uylaşer, 1996: 1). Salça yemeklere renk ve lezzet verdiği için Türk mutfağında sıklıkla kullanılan ürünlerden biri haline gelmiştir (Uylaşer, 1996: 2).

Tablo 3. 11. Domates salçası yapımında kullanılan malzemeler (kk98).

DOMATES SALÇASI	
Kullanılacak Malzemeler	Görsel
10 kg domates 1 su bardağı iri tuz 2 yemek kaşığı sıvı yağ	

Salça yapımı için toplanan domatesler 2-3 gün boyunca güneşte bekletilir. Hazır hale gelen domatesler bol suda 2-3 sefer yıkanır. Sap kısımları ayrılır. Domatesler 4 parça olacak şekilde kesilir ve temiz bir çuval içerisine konulur. Ortalama 3-4 gün boyunca çuvalda bekletilen domatesler, süzektan geçirilir. Süzektan geçirilirken domateslerin kabuk ve çekirdek kısımları birbirinden ayrılır (kk98, kk72, kk83).

Elde edilen domates sosu, tekrar çuvala alınır ve 1-2 gün boyunca suyunun süzülmesi sağlanır. Tamamen suyu süzülen domatesler, tencerede tuz ve sıvı yağ ilavesiyle kaynatılır. Salçaya ilave edilen sıvı yağ küflenmeyi engellemek amacıyla katılmaktadır. Kaynatma işlemi bittikten sonra elde edilen salça, temiz bir kavanoza doldurulur ve kapağı sıkı bir şekilde örtülür (kk83, kk72).

Tablo 3. 12. Salça yapım aşamaları.

 <p>(Domateslerin Güneşte Bekletilmesi)</p>	 <p>(Domateslerin kesimi)</p>	 <p>(Çuvalda bekletme işlemi)</p>
 <p>(Domateslerin süzektan geçirilmesi)</p>	 <p>(Domateslerin suyunun süzülmesi)</p>	 <p>(Kaynatma işlemi)</p>

3.3.5. Sirke

Sirke hemen hemen her bölgede tüketilen fermente bir gıda ürünüdür (Uluer Saygın ve İlban, 2019: 2945). Türk Dil Kurumu, göre sirke; “Salatalara, yemeklere

ekşilik vermek için kullanılan ekşimiş üzüm, elma, limon vb. suyu.” şeklinde tanımlanmıştır (<https://sozluk.gov.tr/TDK> , 2020).

Sirkenin tarihi çok eski tarihlere dayanmaktadır. Tarihi yapılar incelendiğinde Eski Mısır, İran, Asur ve Yunanlıların sirke ürettikleri görülmektedir. Örneğin; arkeolojik kazılar sonucunda tarihi M.Ö.3000’li yıllara dayandığı bilinen eski bir Mısır küpüne rastlanmıştır. Yapılan incelemeler sonucunda küpün içerisinde sadece sirkenin yapısında üreyebilen sirke solucanına rastlanmıştır (Altunbağ ve Zencir, 218: 45-46).

Sirke ilk olarak; sebze ve meyve gibi gıdaları muhafaza etmek amacıyla kullanılmıştır (Muller, 2009: 96). Günümüzde ise muhafaza amaçlı kullanımının yanında sağlık, dezenfektan, kozmetik, kontaminasyonu engelleme amaçlı, içecek ve ilaç üretimi gibi pek çok alanda yaygın kullanılmaktadır (Ayberk, 2019: 1; Cirlini, 2008: 7). Sirkeler bölgeler arasında da farklı amaçlarla kullanılmıştır. Örneğin, Yunanistan, Kanada ve ABD’de tedavi amaçlı kullanılırken, Romanya, Japonya, Asya ve Afrika’da içecek olarak kullanılmaktadır (Cirlini, 2008: 7; İlik, 2019: 1).

Sirke alternatif tıp alanında da sıklıkla kullanılan gıdalardan biridir. Anadolu’nun pek çok yerinde ateş düşürmek amacıyla vücuda sürülerek kullanılmaktadır (Tanker vd., 1983: 195). Ateş düşürmek için yapılan sirkeli tedavide sirke bazen tek başına bazen de farklı karışımlarla birleştirilerek uygulanmıştır. Örneğin Bartın bölgesinde genellikle sirke, temiz bir beze dökülür ve vücuda sürülmektedir (kk83). İç Anadolu bölgesinde ise su ile karıştırılarak vücut ovulmakta ya da kına ile karıştırılıp ayak tabanlarına sürülmektedir (Tanker vd., 1983: 195). Ayrıca ateş düşürücü tedavisinin yanı sıra bazı deri hastalıklarının tedavisinde ve astım tedavisinde de farklı ürünlerle karıştırılıp kullanılmaktadır (Melikoğlu vd., 2015: 3-4 ; Demirci vd., 2012: 152).

Bartın ilinde sirke yapımında elma, üzüm ve töngel meyveleri kullanılmaktadır. Bu meyveler ile yapılan sirkelerin tarifleri aşağıda verilmiştir.

3.3.5.1. Elma sirkesi

Yapımında elma, kaya tuzu, su ve kişniş kullanılmaktadır (kk59). Bazı bölgelerde ise daha iyi mayalanması için ekme kırıntısı, bulgur ve nohut da eklenmektedir. (kk76). Bazı kişiler ise yapımında tuz kullanmamaktadır (kk73). Tarife göre sirke kurulacak kavanozun yarısına kadar elmalar ince ince dilimlenip konulur. Elmaların soyulmasına gerek yoktur. İçerisine diğer malzemeler eklenir. Kavanozun üzeri temiz bir tülbent ile örtülür. Kavanozun kapağı kapatılmamaktadır. Hazırlanan kavanoz ortalama 30-40 gün kapalı bir ortamda bekletilir. Bekleme süresi boyunca her gün kavanozun içerisindeki karışım karıştırılmaktadır. Sirke yapımı tamamlandıktan sonra temiz bir tülbent ile hazırlanan sirke karışımı süzülür (kk19, kk76, kk34, kk59).

3.3.5.2. Üzüm Sirkesi

Yapımında siyah üzüm, su, nohut ve ekme kullanılmaktadır. Tarife göre siyah üzümler tek tek ayıklanır. Sirke kurulacak kavanozun yarısına kadar doldurulur. Önceki yıllardan kalma ev sirkesi varsa eklenir. Yoksa mayalanması için içerisine nohut ve yarım dilim ekme eklenir. Kavanozun tamamı su ile doldurulur ve üzeri tülbent ile örtülür. Hazırlanan karışım karanlık ortamda ortalama bir ay bekletilir ve her gün kavanoz karıştırılır. Bir ayın sonunda temiz bir tülbent ile süzülür (kk2).

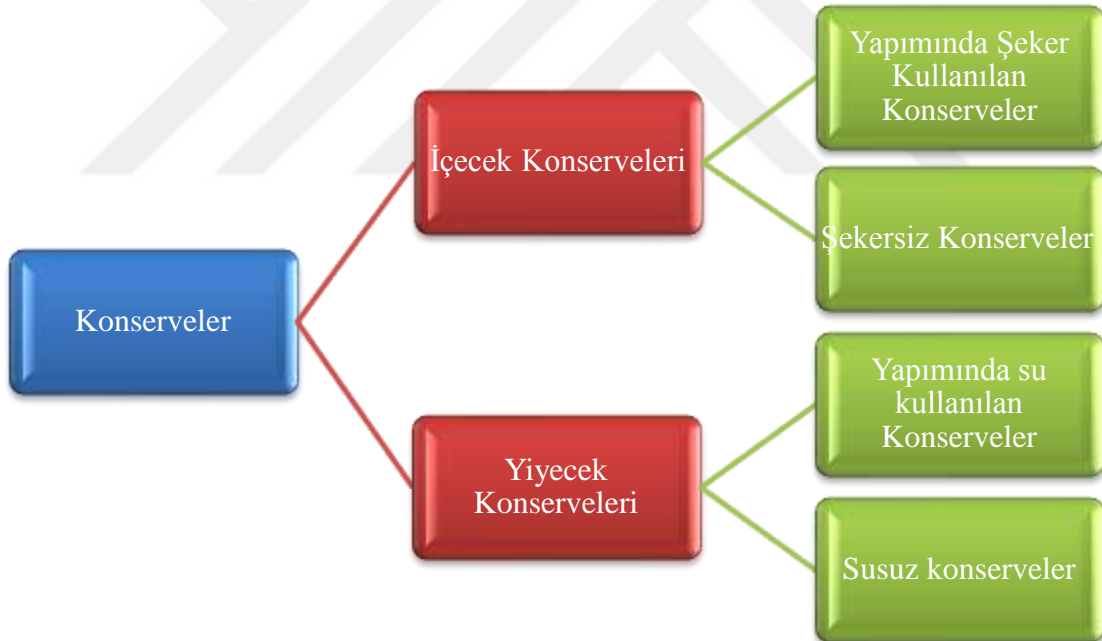
3.3.5.3. Töngel Sirkesi

Yapımında töngel ve su kullanılmaktadır (kk34). Töngel, yörede döngel ve beş bıyık meyvesi olarak da bilinmektedir (kk83). Sert yapıda ve çekirdekli olan töngel meyvesi, yumuşadığında ve kahverengi renk aldığı tükettirmektedir (kk72). Sirke yapımında ise sert haldeki töngeller kullanılmaktadır. Töngel meyveleri yıkanıp temizlendikten sonra dilimlenmeden kavanozun tamamına doldurulur. Üzerine su konularak kapağı kapatılır. Töngeller kavanoz içerisinde yumuşayana kadar (ortalama 20-30 gün) bekletilir. Sirke oluşumu tamamlandığında içerisindeki töngeller turşu niyetine tüketilir. Suyu ise süzülüp sirke amacıyla kullanılmaktadır (kk73, kk34).

3.3.6. Konserve

Farklı yapım aşamalarından geçen sebze, meyve, içecek ve et gibi gıdaların havası alınmış cam ya da teneke kutular içerisinde muhafaza edilmesine “konserve” denilmektedir (Uluer Saygın ve İlban, 2019: 2944). Bartın ilinde kadınların en sık kullandığı muhafaza teknikleri arasındadır (kk32, kk14, kk45, kk93, kk48).

Bartın ilinde konserve yapımı ilkbahar ve yaz aylarında sebze ve meyve hasatının çok olduğu dönemlerde yapılmaktadır (kk87, kk102). Yörede en çok yapılan konservelerin başında “menemenlik konserve” yer almaktadır (kk40, kk34). Yapılan diğer konserve çeşitlerine; patlıcan konserve, bamyaya konserve, fasulye konserve, ıspıt konserve, biber dolması konserve, bezelye konserve, diken ucu konserve, mısır konserve ve bakla konserve örnek gösterilebilir (kk44, kk21, kk16, kk91, kk48).



Şekil 3. 6. Bartın ilinde yapılan konserve çeşitleri.

Bartın’ da kış için yapılan konserveler içecek ve yiyecek konserveleri olmak üzere ikiye ayrılır. İçecek ve yiyecek konserveleri de kendi aralarında ikiye ayrılmaktadır.

Şeker kullanılarak yapılan içecek konserveleri, tek öğünlük konservelerdir. Bütün meyvelerden yapılabilir. Tarife göre, yıkanıp hazırlanan meyveler 1 kg'lık kavanozun ¼ 'ünü dolduracak miktarda kullanılır. Kavanozun tamamı su ile doldurulur. Her kavanozun üzerine damak tadına göre 2- 2,5 yemek kaşığı şeker ilave edilir. Kavanozların kapakları sıkıca kapatılır. Hazırlanan kavanozlar kazan içine yerleştirilir ve ortalama bir saat kaynatılır. Tüketileceği zaman bir işlem uygulanmasına gerek yoktur (kk7, kk20, kk15).

Şekersiz içecek konserveleri, tüketileceği zaman ayrı işlem görmesi gereken konservelerdir. Bütün meyvelerden yapılabilir. Yıkanıp hazır hale getirilen meyveler 1 kg'lık kavanozun tamamına doldurulur. İçerisine su eklenir ve temiz bir kapak ile ağızları kapatılır. Hazırlanan kavanozlar ortalama 1 saat kazanlarda kaynatılır. Tüketileceği zaman tencerede 1 kg su ve 5- 6 yemek kaşığı şeker karıştırılıp kaynatılır. İçerisine kavanoz içerisindeki meyveler boşaltılır ve bir taşım kaynatılır (kk98).

Su kullanılarak yapılan yiyecek konserveleri, fasulye, mısır, bezelye, patlıcan, ıspıt gibi farklı sebzelerden yapılabilir. Yıkanıp hazırlanan sebzeler kavanozun tamamına doldurulur. İçerisine kavanozun yüzeyine kadar su doldurulur. Temiz bir kapak ile örtülür ve büyük kazanlarda kaynatılır (kk98, kk19, kk29).

Susuz yiyecek konserveleri, konservenin içerisine su konulmadan yapılan konservelerdir. Bartın yöresinde taze fasulye, bezelye, bamya ve patlıcan gibi gıdalar susuz konserve yapımında kullanılmaktadır. Örneğin, taze fasulye konservesi kurmak için domatesler soyulup doğranır ve tencerede pişirilir. İçerisine taze fasulyeler eklenir. Fasulyelerin rengi değişmeye başladığında ocaktan alınır. Hazırlanan fasulye yemeği kavanozların içerisine doldurulur. Temiz bir kapak ile örtülüp büyük kazanlarda kaynatılır. Tüketileceği zaman tekrar pişirilir (kk98).

3.3.7. Nişasta

Tahıllardan (buğday, mısır), bakliyalardan (bezelye, mercimek) ve yumru bitkilerden (patates) elde edilen beyazımsı, karbonhidrat içerikli gıda malzemesidir (Halıcı, 2012: 223). Su tutma özelliğinden dolayı gıda sektöründe yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Çorba yapımında, fırıncılıkta, et ürünlerinde, sos yapımında, bebek

mamalarında, ve atıştırılabilir gıdalarda nişastanın bu özelliğinden yararlanılmaktadır (Demirekin, 2019: 4).

Bartın eski dönemlerinde nişasta, ekonominin ve alım gücünün gelişmemesinden dolayı evlerde ev hanımları tarafından yapıp muhafaza edilmekteydi. Günümüzde ise iş temposunun artması ve alım gücünün kolaylaşması ile satın alınarak tüketilmektedir (kk83).

Nişasta yapımında kullanılan ana malzeme buğdaydır (kk68, kk64, kk60). Tarife göre buğdaylar kazanlar içerisine alınır ve ıslatılır. Yumuşayana kadar (ortalama 5-6 gün) bekletilir. Bu süreçte birkaç kez suyu değiştirilir. Buğdayların iç kısmı çıkmaya başladığında temiz bir suyla yıkanır ve kazan ya da dibeklere çığnenmek için alınır. Çıgneme işlemi ayaklara poşet geçirilerek gerçekleştirilmektedir (kk25, kk77, kk29). Çıgneme işleminin ardından nişasta suyunun içerisinde 1 gün bekletilir ve akabinde temiz bir bez torbaya alınıp suyu süzülür (kk97, kk51, kk48). Torba içerisinde biriken tortu tepsilere alınır ve kurutulur. Hazır hale gelen nişastalar temiz bir kavanoz içerisinde muhafaza edilmektedir (kk5, kk18, kk36).

3.3.8. Süt Ürünleri

3.3.8.1. Yoğurt

Yapımında; 3 kg süt ve 4 yemek kaşığı yoğurt mayası (yoğurt) kullanılmaktadır. Tarife göre süt ocakta kaynatılır ve ılımaya bırakılır. Sütün sıcaklığı serçe (küçük) parmak ile ölçülür. El yakmayacak kıvama geldiğinde ılık süttten birkaç kaşık alınıp yoğurt mayası ile karıştırılır. Elde edilen karışım süttün içerisine eklenir. Kapağı kapatılıp temiz bir örtü ile sarılır. Sıcaklığını muhafaza etmesi ve mayalanması için sarılı vaziyette 3-4 saat bekletilir (kk11).

3.3.8.2. Peynir

Yapımında 10 kg süt,1 çay kaşığı peynir mayası ve yeteri kadar iri tuz kullanılmaktadır. Tarife göre süt, serçe parmağı yakmayacak kadar ılıdığıında ocaktan alınır. İçerisine peynir mayası eklenip karıştırılır. 1-2 saat beklemeye bırakılır. Akabinde tekrar kısık ateşe alınır ve üzerine bıçak ile 3- 4 kesik atılır. İki elle süt bir

araya toplanmaya çalışılır. Süt ısındıkça toplanır ve top haline getirilip sıkılır. Süzek ya da peynir kaplarına alınır. Yaklaşık 10-15 dakika sonra ters çevrilir. 1-2 saat boyunca peynir kalıplarında bekletilerek şekil alması sağlanır. Ardından alt üst tuzlanır ve buzdolabına konulur (kk98).

3.3.8.3. Keş

Yapımında 1 kg süzme yoğurt, 3 yumurta, yeteri kadar tuz ve un kullanılmaktadır. Kullanılacak tüm malzemeler harmanlanıp yoğrulur. El ile sivri bir şekil verilir. Şekil olarak bir köşesi düz diğer köşesi sivri içli köfteyi andırmaktadır. Elde edilen peynir güneşte kurutulur ve makarna üzerine rendelenerek tüketilir (kk39).

3.3.8.4. Lor peyniri

Yapımında 2 kg yoğurt ve 4 yemek kaşığı kaya tuzu kullanılmaktadır. Yoğurt ve tuz bir tencere içerisinde 5-6 dakika kaynatılır. Ocaktan alınıp içerisine soğuk su eklenir ve toparlanıp süzülür. Tuz oranını azaltmak için tekrar aynı işlem uygulanır. Tülbentten geçirilip sıkılır (kk39).

3.3.8.5. Tereyağı

Yapımında 2 kg yoğurt kaymağı, 1 kg soğuk su ve 500 g sıcak su kullanılmaktadır. Yoğurt kaymağı, yoğurdun üzerinde biriken kaymaklar toplanarak biriktirilmektedir. Elde edilen kaymak az miktarda ise mikser ile çırpılarak çok miktarda ise yayıkta çalkalanarak üretilmektedir (kk39).

3.3.9. Bulgur ve Keşkek

Bulgur Türk topluluklarının en önemli ve en eski geleneksel ürünlerinden biridir. Kolay yapılabilir olması, besleyici değerinin yüksek olması, ucuz ve dayanıklı bir gıda olması nedeniyle Amerika, Avrupa ve Orta Asya'da yaygın olarak tüketilen yarı mamul bir üründür (Savaş, 2010: 1).

Keşkek ise; Bartın ilinde buğdayın imece usulü olarak dibek taşlarında dövülmüş haline denilmektedir (kk83). Bulgur ile keşkek yapımı hemen hemen birbirinin aynısıdır. İkisi de buğdaydan üretilmektedir ve dibek taşlarında

dövülmektedir. Aralarındaki fark ise; bulgurun dövülme işleminden önce kazanlarda kaynatılmasıdır (kk98).

Bartın ilinde bulgur ve keşkek en çok tüketilen ürünlerin başında gelmektedir. Tek başlarına pilav olarak tüketilebildiği gibi, çorba yapımında da sıklıkla kullanılmaktadır. Bartın mutfak kültürü incelendiğinde yemeklerinde çok fazla mancar ve sarma- dolma çeşidinin olduğu görülmektedir. Bu yemeklerin üretiminde de bulgur en çok kullanılan malzemelerin başında yer almaktadır (kk42, kk79).

3.3.10. Reçel ve Pekmez

Reçel, pekmez ve marmelat gibi ürünler Bartın mutfağının vazgeçilemeyen gıdalarındandır. Özellikle ilkbahar ve yaz mevsiminde yörede yetişen meyveler toplanır ve belirli işlemlerden geçirilerek pekmez, reçel ve marmelat gibi ürünler haline getirilir (kk73, kk89, kk91).

Reçel üretimi için yörede yetişen çilek, böğürtlen, incir, kayısı, şeftali, ahududu, kabak, portakal, dut, vişne, kiraz ve ayva gibi meyveler kullanılmaktadır. Reçeli yapılacak taze meyveler toplanır ve yıkanır. Çekirdek ve sap bölgeleri ayıklanır. Tencerede suyunu salana kadar pişirilir. İçerisine yeterli miktarda şeker eklenir. Reçel kıvamını aldıktan sonra içerisine limon tuzu ilave edilir. Limon tuzu, reçelin şekerlenmesini engelleyerek muhafaza süresini uzatmaktadır (kk86, kk3, kk79).

Tablo 3. 13. Çilek reçelinde kullanılan malzemeler (kk72).

ÇİLEK REÇELİ	
Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg çilek • 1 kg şeker • 2-3 parça limon tuzu 	

Pekmez üretimi için Bartın'da yetişen dut, elma ve armut meyveleri kullanılmaktadır. Tarife göre pekmezi yapılacak meyveler bol suda yıkanır, doğranır ve varsa çekirdekli kısımları temizlenir. Hazır hale gelen meyveler tencerede pişirilir.

Ardından çuval veya tülbentten geçirilerek suyu ve posası birbirinden ayrılır. Ayrılan su ocakta tekrardan kaynatılır. İçerisine yeterli miktarda şeker eklenir. Bal kıvamını alana kadar ocakta kaynatılır (kk77, kk71, kk98).

Marmelat, genellikle erik kullanılarak yapılmaktadır. Bol suda yıkanan erikler ocakta kaynatılır. Meyvelerin suyu süzülür. Geri kalan kısımları süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçirme işlemi eriğin çekirdekli kısımlarını ayırmak için uygulanmaktadır. Süzülen erik posası kaynatılır. İçerisine yeterli miktarda şeker eklenir (kk98).

3.3.11. Turşu

Tüm dünyada farklı yöntemlerle üretilen turşu yaygın bir fermente üründür (Başdoğan, 2020: 1). Kış hazırlıkları için yapılan ürünler arasında turşu ilk sıralarda yer almaktadır. Turşusu yapılan ürünlere patlıcan, acı biber, biber, kiren (kızılcık), havuç, karnabahar, pancar, fasulye, salatalık, lahana, mor lahana, yeşil domates, erik ve acur örnek gösterilebilir (kk62, kk57, kk26, kk100, kk99, kk82, kk85).

Tablo 3. 14. Karnabahar turşusu yapımında kullanılan malzemeler (kk98).

KARNABAHAH TURŞUSU	
Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr karnabahar • 1 orta boy havuç • 2-2.5 yemek kaşığı iri tuz • 1 su bardağı sirke • 4-5 diş sarımsak • Yeteri kadar su 	

Turşu yapımı için kullanılacak olan malzemeler bol suyla yıkanır. Varsa sap kısımları temizlenir ve kabukları soyulur. Uygun büyüklükte parçalara ayrılır. Kavanoza sarımsak, tuz ve sebzeler karışık konulur. İçerisine sirke ve su eklenir. Kavanozun kapağı sıkı bir şekilde kapatılır ve fermantasyona bırakılır. Genellikle kurulan turşu bir ay sonra tüketilmektedir. Yöre halkı kurulan turşunun daha kısa

sürede fermente olabilmesi için içerisine nohut da eklemektedir. Turşular nemsiz ve gün ışığına maruz kalmayan yerlerde muhafaza edilmektedir (kk18, kk79, kk75).

Turşu kurulumunda dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi turşunun tuz ayarının dikkatli yapılmasıdır. Tuz oranı düşük ise turşu yumuşamaya ve akabinde bozulmaya neden olmaktadır. Bu durumu ortadan kaldırmak için turşu kurulduktan bir gün sonrasında turşunun tadına bakılmalıdır. Yapılan turşuya yemeklerdeki tuz oranından biraz daha fazla tuz eklenmelidir. Bir diğer önemli etken ise muhafazasındaki hassasiyettir. Turşu kurulan kavanozun hava almaması gerekmektedir. Hava alan konservelerin üst kısmı küflenmeye ve içerisindeki ürün bozulmaya neden olmaktadır. Bunu engellemek için kavanozun kapağı sıkı bir şekilde kapatılmalıdır (kk83, kk55).

3.4. Bartın Mutfağında Tüketilen Bazı Bitkiler

İnsanlar sağlıklı bir yaşama sahip olabilmek ve hayatını devam ettirebilmek için düzenli beslenmeye ihtiyaç duyar. Beslenmenin daha keyifli hale getirilmesi ise gastronominin amaçları arasındadır (Sormaz vd. 2016: 726). Gastronomi kelimesi “Gastros” ve “Nomos” sözcüklerinin birleşiminden meydana gelmekte ve “iyi yemek yeme sanatı ve bilimi” olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002: 93, Katz, 2003: 102). Gastronomi kelimesini en kapsamlı haliyle 1825 yılında ünlü gastronom Jean Anthelme Brillant- Savarin tanımlamıştır. Savarin’in tanımına göre; bir yemeğin ön hazırlığının yapılması, ürünün ortaya konulması, ürüne hoş bir görsellik katarak sunumunun yapılması ve tüm bunlarla birlikte ideal yeme ve pişirme fikirlerinin tümü gastronomi kavramını kapsamaktadır (Yurtseven ve Kaya, 2010: 58).

Son yıllarda sağlık alanında duyarlılığın artması, tıp alanında sentetik ilaçların yeterli bulunmaması ve ilaçların çok fazla yan etkilerinin bulunması doğal ürünlere olan talebi artırmıştır (Yücel vd., 2012: 96). Arkeologlar tarafından yapılan bazı kazı çalışmalarında insanların hastaları tedavi etmek ve sağlıklı beslenmek adına bitkileri tükettikleri tespit edilmiştir (Abbasi vd., 2013: 528).

Anadolu’da bitki üretimi 50 bin yıl öncesine dayanmaktadır. Mezopotamya, Hititler, Romalılar, Eski Mısır, Selçuklu ve Osmanlı gibi pek çok medeniyet, otları sağlık için tüketmişlerdir (Urhan vd., 2016: 45). Bu durum yenilebilir ot kavramını

ortaya çıkarmıştır. Yenilebilir ot; üretimi yapılan ya da doğadan toplanan yabani bitkilerin gerekli görülen olgunluğa ulaşip kök, gövde ve yaprakları kullanılarak yemeği yapılan ürünlere denilmektedir (Kallas, 1996: 140).

Türkiye, bitki çeşitliliği bakımından zengin bir ülkedir (Konak vd., 2017: 101). Bitkiler topraktan aldıkları öğeleri, insan sağlığı için değerli olan karbonhidrat yağ, protein, vitamin ve mineraller gibi bileşenlere dönüştürürler. Bu sebeple bitki tüketimin insan sağlığı üzerinde doku ve organları iyileştirici, vücut direncini artırıcı, organların işlevlerini iyileştirici görevleri bulunmaktadır (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011: 53).

Dünyada ortalama 750.000- 1.000.000 kadar bitki çeşidinin var olduğu tahmin edilmektedir. Bu bitkilerden sadece 500.000 çeşidi tespit edilip isimlendirilmiştir (Malyer vd., 2004: 103-112). Ülkemiz de ise 9.000'den fazla bitki çeşidinin olduğu bilinmektedir. Bu durum ülkenin coğrafi konumu ve ikliminin bitki çeşitliliğine elverişli olduğunu göstermektedir (Yücel vd., 2010: 158-175).

Bitkiler, insan hayatında gıda, hayvan yemi, ilaç, süs eşyası, yakıt, yapı malzemesi, boya maddesi ve inancaşal faaliyetler gibi pek çok alanında fayda sağlamaktadır (Ulçay ve Şenel, 2020: 62). Dünya üzerinde gıda olarak tüketilen 10.000'in üzerinde yabani bitki olduğu bilinmektedir (Yücel & diğerleri, 2010: 158-175). Gıda olarak tüketilen bitkiler kırsal bölgede yaşayan bireyler tarafından toplanıp pazar yerlerinde satışa sunulmaktadır (Alarcón vd., 2006: 1239). Bu bitkiler türüne göre pişmiş ya da çiğ olarak tüketilebilmektedir. Ayrıca salamura ya da turşu olarak muhafaza edilmektedir (Faydaoğlu & Sürücüoğlu, 2011: 60).

3.4.1. Yabani Bitkiler

3.4.1.1. Isırgan Otu

Latince ismi *Urtica dioica* olan ısırgan otu bitkisi, nemli alanlarda yetişen çok yıllık bitkilerden biridir (Ayan vd., 2006: 360). Yaprakları genellikle 2-4 cm büyüklüğünde, koyu yeşil renkli, tüylü ve görünümü kalp ya da oval biçimindedir. Deri ile doğrudan temas ettiğinde kızarıklık ve yanmalara neden olmaktadır. Bu

durum ısırgan otunun t ylerinde bulunan asetilkolin ve histamin'den kaynaklanmaktadır (Baytop, 1984: 258).

Isırgan otu alternatif tıp uygulamalarında sıklıkla kullanılan bitkilerden biridir. Kanser, idrar zorluğu, h cre onarımı ve kan yapımı, romatizma, burun kanaması, soğuk algınlığı, bağırsak-mide rahatsızlıkları, kemik hastalıkları, iştah açıcı, idrar yolu rahatsızlıkları, pankreas- karaciğer-safra kesesi salgılarını artırıcı, şeker hastalığı, sa d k lmesi, b brek rahatsızlığı, siyatik, çıban, karın ağrısı ve demir eksikliği gibi pek çok rahatsızlığın tedavisinde kullanılmaktadır (Sarı vd., 2010: 20).

Isırgan bitkisinin besleyici değeri de oldukça y ksektir.  zellikle mineral ve vitamin bakımından zengin olan bitki mutfakta pek çok alanda kullanılmaktadır (Kavalalı, 2011: 36). Bartın'da kolaylıkla bulunabilen ısırgan otu bitkisi ile ısırgan orbası, ısırgan baranası ve ısırgan mancarı yemeği yapılmaktadır. Ayrıca Beddam/ Yedi t rl  mancar/ Yer otu mancarı ve Derme toplama mancarı olarak bilinen mancar yemeğinin yapımında da ısırgan otu kullanılmaktadır (kk61, kk64, kk39). Isırgan otunun yemeklerde kullanımında, bitkinin tepe kısımlarında bulunan taze yaprakları toplanmaktadır. Toplanan bitkilerin, yemeklerde kullanımından  nce  n haşlamadan geçmesi gerekmektedir (kk31). Bitkinin bir diğer kullanımı ise içecek olarak t ketilmesidir. Y rede ısırgan otunun yaprakları bol suda kaynatılır ve içilir. Y re halkı ısırgan suyunu hastalıklardan korumak için t kettiklerini bildirmişlerdir (kk76).



Şekil 3. 7. Isırgan otu (Kişisel arşiv).

3.4.1.2. Ispıt

Karadeniz bölgesinde yaygın olarak tüketilen Ispıt bitkisi, Boraginaceae ailesine ait rizomlu bir bitki çeşididir (Ünver Alçay, 2019: 102). Ortalama yüksekliği 30-40 cm olup mavi, kırmızımsı renkte çiçekleri ve sert, tüylü yapıda yaprakları bulunmaktadır (Döger, 2010: 53). Karadeniz'in genelinde yetişen bitki Galdırık, Galdiyerik, Galduruk, Galdiriş, Galdurak, Zılbit, İspit, İspıt, Kaldırık, Kaldırak, Hodan, Tomara ve Kalduruk olarak da bilinmektedir (Baytop, 1994:139, Ünver Alçay, 2019: 110).

Bitki; idrar artırmak, vücuttaki kanı temizlemek, terlemeye yardımcı ve ateş düşürücü özellikleriyle alternatif tedavi olarak kullanılmaktadır (Eminağaoğlu, 2005, 103). Besleyici değeri oldukça yüksek olan bitkinin kök, gövde ve yaprakları yöre mutfağında kullanılmaktadır (kk72). Yörede kök ve gövdesi kullanılarak Yumurtalı ıspıt kavurması yapılmaktadır. Kış mevsiminde toplanan bitkinin kökleri bıçak ile temizlenir. Kavurması yapılmadan önce ön haşlama yapılmalıdır. Ön haşlaması yapılan ıspıtlar; soğan ile kavrulur. Pişmeye yakın üzerine yumurta kırılır (kk29). Ayrıca bitkinin yaprakları ile ıspıt dolması yapılmaktadır. Yaprak seçiminde bitkinin orta kısmındaki genç yaprakların toplanmasına dikkat edilmektedir (kk38). Yörede ıspıt dolması iki farklı şekilde yapılmaktadır. Aralarındaki farkı ise içine konulan harç oluşturmaktadır. Ispıt yaprakları haşlandıktan sonra tüylü kısımları iç tarafta kalacak şekilde içerisine mısır unu ve su ile hazırlanan bir harç ya da iç pilav konularak sarılmaktadır. Sarılan yapraklar tencereye dizilip su ve yağ eklenerek kısık ateşte pişirilir. Tercihe göre sarımsaklı yoğurt ile de tüketilebilmektedir (kk83).



Şekil 3. 8. Ispıt otu (Kişisel arşiv).

3.4.1.3. Ebegümece

Malvaceae familyasına ait olan bitki Türkiye'nin tamamında yaygın olarak yetişmektedir (Altay ve Karahan, 2012: 21). Bitki yöreden yöreye; ebeğömeç, kazankarası, habbaze, hamaylık, benice, ale gömeci, inek alını, gaba kömeç, ilmik, tolik, ebem gömeci ya da ebem kümece isimleriyle de bilinmektedir (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008: 13, Karaca vd. 2015: 29). Taşdığı müsilaj bileşimi sayesinde yumuşatma ve koruma etkisine sahiptir. Bu nedenle solunum yollarındaki ve sindirim sistemindeki rahatsızlıkları önlemek amacıyla kullanılmaktadır. Ayrıca bitkinin taze yaprakları ezilerek elde edilen lapa ile vücut üzerindeki yara ve çıbanların ağrısını dindirmek için kullanılmaktadır (Baytop, 1984: 226).

Ebegümece otu Anadolu'nun pek çok yerinde gebe kadınların tedavisinde de kullanılmıştır. Örneğin; Kayseri ilinde sülük ve ebeğümece otunun kökü kullanılarak yapılan tedavi sonucunda çocuğu olmayan kadınların gebe kaldığı bilinmektedir (Yıldırım ve Işık, 2014: 241-242). Kars'ın Sarıkamış ilçesinde gebe kadınların çocuk düşürmek amacıyla ebeğümece otunun köklerini, rahim ağzına koydukları bilinmektedir. Aynı bölgede çocuk sahibi olmak isteyen kadınlar, ebeğümece, evelik ve papatya otlarını kaynatıp buharında oturmaktadırlar (Balkaya, 2016: 186-187).

Ebegümece otu mutfağın çeşitli alanlarında da sıklıkla kullanılmaktadır. Günümüzde su, jelatin ve şeker kullanılarak yapılan Marshmallow, geçmişte ebeğümece kökünden yapılan unla yapılmıştır (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008: 13). Bitki ile Zonguldak ve çevresinde içerisine bulgur katılarak sebze yemeği

yapılmaktadır (Özer vd. 2018: 349). Afyonkarahisar bölgesinde ebegümece yemişi, ebegümece kavurması, ebegümece yemeği ve ebegümece çayı yapılmaktadır (Yücel vd., 2012: 100). Bartın'da ise ebegümece kavurması ve ebegümece mancarı yapılmaktadır. Ayrıca beddam mancarı yapımında sıklıkla tercih edilen bitkilerden biridir (kk46).



Şekil 3. 9. Ebegümece otu (Kişisel arşiv).

3.4.1.4. Karahindiba

Compositae (Asteraceae) familyasının bir üyesidir (Durmuş vd., 2016: 6). Sarı renk çiçekleri bulunan çok yıllık bitkilerden biridir. Çiçek saplarının içerisinde beyaz sütü bulunmaktadır (Baytop, 1984: 254). Bitki içerisindeki süt diş temizleme amacıyla da kullanılmaktadır. Fakat bitkinin sütünün emilmesi ya da yutulması tehlikelidir (Korkmaz ve Karakurt, 2014: 63).

Karahindiba bitkisi ülkemizin pek çok yerinde farklı amaçlarla kullanılmaktadır. Örneğin; Kahramanmaraş bölgesinde bitkinin yaprak, çiçek ve kök kısımları kurutularak çay yapılmaktadır. Ebegümece çayı, mide ekşimesi ve böbrek rahatsızlığı olan hastalar tarafından tüketilmektedir (Şahin Fidan ve Akan, 2019: 71). Adıyaman ve çevresinde bitkinin çayı ve salatası yapılmaktadır. Ayrıca hayvan yemi olarak da değerlendirilmektedir. Bölgede karahindiba bitkisinin; şeker ve hepatit rahatsızlıklarının tedavisinde kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca yöre halkı bu bitkinin kanı temizlediğini ve enerji verici özelliğinin olduğunu bildirmiştir (Akan ve Bakır Sade, 2015: 227). Adana ve çevresinde, yöre halkı bitkinin idrar söktürücü ve anne sütünü artırıcı etkisinden dolayı alternatif tıp alanında kullanıldığını bildirmiştir. Ayrıca bitkinin kök kısımları öğütülüp kahve olarak da tüketilmektedir (Bağcı vd.,

2006: 80). Mersin bölgesinde ise karahindiba otu, siyah fasulye, bulgur, soğan ve su kullanılarak karahindiba otlu bulgur pilavı yapılmaktadır (Özhan, 2019: 34).

Karahindiba bitkisi Bartın yöresinde radika ismiyle de bilinmektedir. Bitkinin yeşil yaprakları, Bartın'ın meşhur Amasra salatasının yapımında kullanılmaktadır (kk63). Aynı zamanda bitkinin yaprakları soğan ile kavrulur ya da çiğ haliyle gözleme yapımında kullanılmaktadır (kk39).

Karahindiba bitkisi yörede reçel yapımında da kullanılan bitkilerden biridir. Reçel yapımında bitkinin sadece sarı yaprakları kullanılmaktadır. Kaynak kişilerden alınan reçeteye göre; eşit oranda şeker ve su ocakta kaynatılır. İçerisine tek tek ayıklanan çiçek yaprakları eklenir. Şekerli su ile özdeşleşene kadar kısık ateşte pişirilir. Şekerlenme yapmaması için içerisine limon tuzu eklenir. Elde edilen reçel temiz kavanozlara doldurularak muhafaza edilmektedir (kk36).



Şekil 3. 10. Karahindiba otu (Kişisel arşiv).

3.4.1.5. Kazayağı Otu

Apiaceae familyasına ait bir tür bitkidir (Türkmen vd., 2004: 73). Bitkinin duruşu ve yaprakları kazayağını andığı için bu ismi almıştır (Arısoy, 2018: 98). Yöreden yöreye farklı isimler alabilmektedir. Bilinen diğer yöresel isimleri; kazayak, kazyağı, kazbacağı, kazıyak, kazyakotu, yabancı maydanoz ve gaz mancarı'dır (kk83, Kızıllarslan ve Özhatay, 2012: 43).

Diğer bitkilerde olduğu gibi kazayağı otu da Anadolu'nun pek çok yerinde alternatif tıp amaçlı kullanılmıştır. Örneğin; Yörük topluluklarında kazayağı otu

mideden ağıza gelen ekşi suyu gidermek amacıyla kullanmışlardır. Literatür bilgisine göre; kazayağı otu, ince bir şekilde doğranır ve kaynatılır. Kaynama esnasında içerisine bir miktar un konulur. Elde edilen karışım hasta kişinin karnına sürülerek temiz bir bez ile sarılır (Artun, 1996: 42).

Kazayağı otu Bartın bölgesinde Nisan ve Mayıs aylarında doğada sıklıkla karşılaşılan bitkilerden biridir. Yağışların artması ile yaz mevsimi içerisinde de yetiştiği görülmektedir. Görünüm olarak maydanoza benzemektedir. Yemeklerde bitkinin gövdesi ve yaprakları kullanılmaktadır. Yemeğe başlanmadan önce ön haşlama yapılması gereken bitkilerden biridir. Bu bitki ile yörede Kazayağı mancarı ve Beddam mancarı yapılmaktadır (kk40, kk10).



Şekil 3. 11. Kazayağı otu (Kişisel arşiv).

3.4.1.6. Diken Ucu

Smilacaceae familyasına ait çok yıllık, dikenli bir bitkidir. Tropikal, yarı tropikal ve ılıman iklimin etkili olduğu yerlerde yetişir (Şahin, 2019: 4). Türkiye’de genellikle Ege ve Karadeniz bölgelerinde yaygın olarak tüketilmektedir (Karaca vd. 2015: 32).

Bitki, bölgeden bölgeye farklı isimler ile tanınmaktadır. Örneğin Ordu ve çevresinde Melocan, diken ucu, kırçan otu, Giresun ve çevresinde merulcan, meralcan, diken ucu, merevcen ve merolcan, İzmir- Kozak yaylasında çıtırğa dikeni,

Bartın ve çevresinde ise diken ucu, gıcır isimleriyle bilinmektedir (Yavuz, 2018, 133, Üstün vd., 2019: 85, Yılmaz ve Akman, 2018: 860, kk83).

Diken ucunun meyveleri sakız imalatında öz olarak kullanılmaktadır. Ayrıca bitkinin genç filizlerinden turşu kurulmakta ve yemek yapımında kullanılmaktadır (Tekin ve Cantürk, 2019: 32). Bartın yöresinde ise bitki yemek yapımında kullanılmaktadır. Dalından taze olarak toplanan diken uçları ile yörede diken ucu kavurması yapılmaktadır. Yemeğe başlamadan bitki ön haşlamadan geçmelidir. Diken ucu kavurması; kuru soğanlı, yeşil soğanlı ya da yumurtalı yapılmaktadır (kk43, kk10, kk18).



Şekil 3. 12. Diken ucu otu (Kışisel arşiv).

3.4.1.7. Eşek Dikeni

Anadolu'da deve dikeni, eşek gengeri, çakırdikeni olarak da bilinmektedir (Arituluk ve Ezer, 2012: 185). Genellikle bu bitkiyle yol kenarlarında karşılaşmaktadır. Boyu yaklaşık 30-100 cm arasında değişebilmektedir. Dikenli yapıda olan bitkinin mor renkte küçük çiçekleri bulunmaktadır (Turgut, 2009: 37-38).

Eşek dikeni alternatif tıp alanında da kullanılan bitkilerden biridir. Örneğin ; Rize ve çevresinde bitkinin toprak üstü kısımları ateş düşürücü ve idrar artırıcı etkisinden dolayı tüketilmektedir (Saraç vd., 2013: 60). Ordu üzerine yapılan bir araştırmada ise eşek dikeni bitkisinin kan durdurucu, safra atıcı, terletici, karaciğeri

iyileştirici, idrar söktürücü, ishal, bağırsak ve mide gibi rahatsızlara faydalı olduğu bildirilmiştir. Ayrıca yörede bitkinin yaprakları, kökü, tohumları ve çiçekleri kaynatılıp çay olarak tüketilmektedir (Gül ve Seçkin Dinler, 2016: 149).

Bartın yöresinde ise eşek dikenini otu kullanılarak sebze yemeği yapılmaktadır. Yemeğin yapımında bitkinin sadece kök kısımları kullanılmaktadır. Bitkinin kökleri öncelikle bol suda yıkanır ve haşlama işlemi uygulanır. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra suyu süzülür ve soğan ile birlikte kavrulur. Pişmeye yakın üzerine yumurta kırılmaktadır (kk39).



Şekil 3. 13. Eşek dikenini (Kişisel arşiv).

3.4.1.8. Sirken Otu

Sirken otu, Chenopodium türüne ait otsu bir bitki çeşididir (Karaca vd., 2015: 32). Ortalama boyu 10-15 santimetredir (Kaya vd., 2004: 2). Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde sıklıkla karşılaşılmaktadır (Koç Apuhan ve Beyazkaya, 2019: 34). Yöreden yöreye farklı isimlerle tanınmaktadır. Bilinen diğer isimleri; ak kazayağı, ak pazı, tellice, telce, tel pancarı, unluca ve külleme otudur (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008: 9).

Literatür incelendiğinde sirken otunun; açık yaraları kurutma, bağırsakları temizleme ve vücut içerisindeki intihapları iyileştirici özelliği olduğu görülmektedir (Karadağ,2015: 117). Bartın'da ise genellikle mutfaklarda tüketilmektedir. Taze olarak toplanan otlar sirken mancarı, yer otu mancarı ve sirken mezesi yapımında kullanılmaktadır (kk39).



Şekil 3. 14. Sirken otu (Kişisel arşiv).

3.4.1.9. Takacak Otu

Bahçelerde, yol kenarlarında sıklıkla yetişen, küçük oval yaprakları bulunan bir ot çeşididir. Günümüzde sık tüketilen bir bitki olmamakla birlikte salatalarda, mancar çeşitlerinde ve gözleme yapımında kullanılmaktadır. (kk72, kk39, kk104).



Şekil 3. 15. Takacak otu (Kişisel arşiv).

Yörede yetişen diğer yenilebilir yabani otlara kökü kızıl otu ve katırtırnağı otu örnek gösterilebilir. Kökü kızıl otu, uzun yaprakları bulunan ve kök kısmı kırmızımsı olan bir ot çeşididir (kk40) İsmi kök kısmının kırmızımsı olmasından almıştır. Katırtırnağı bitkisi ise; ince sapların üzerinde küçük yuvarlak yaprakları bulunan bir çeşit ottur (kk83). Kökü kızıl otu ve katırtırnağı otları mancar yapımında sıklıkla kullanılan otlardandır (kk40, kk13, kk10).

3.4.2. Ehlileştirilmiş Bitkiler

Günümüzde nerdeyse her sofrada yer alın ehlileştirilmiş bitki türleri arasında başlıca tere, roka, maydanoz ve nane sayılabilir. Bu otlar dışında ise bölgeler

arasında spesifik özellikler taşıyan otların ehlileştirilerek sofralara gelmesi sağlanmaktadır.



Çükündür (Pazı) Otu



Kara Mancar

Şekil 3. 16. Çükündür otu ve kara mancar (Kişisel arşiv).

3.5. Bartın Yemekleri

3.5.1. Çorbalar

3.5.1.1. Bartın Çorba Kültürü ve Çorba Çeşitleri

Türk mutfağının daimi yemeklerin başında çorbalar yer almaktadır (Şavkay, 2000b: 49). Yemeğe çorba ile başlamak Türk sofrası kültürünün önemli geleneklerinden biridir.

Dünya genelinde de tüketimi yaygın olan çorbalar, ülkeden ülkeye ya da yöreden yöreye farklılık göstermektedir (Çoşan ve Seçim, 2019: 52). Örneğin; Batılı ülkelerde çorba, yemek öncesinde iştah açması için aperatif olarak tüketilirken Türk mutfağında ana yemek olarak tüketilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 144). Türk kültüründeki çorba anlayışı bol miktardaki suyun içerisinde az tanelerin olmasıdır. Batıda ise bu durum biraz farklıdır. Çorbanın içerisinde bol miktarda bakliyat, hamur işi, sebze ve et konulmaktadır. Bu yüzden Türk mutfağında “çorba içilir” denilirken, Batı mutfağında “çorba yenilir” denilmektedir (Şavkay, 2000b: 49).

Türk mutfağında çorbaya verilen önem manevi kültüre de yansımıştır. Karıştırmak anlamında kullanılan “çorba etmek”, yemeğe davet etmek anlamında kullanılan “çorba içmeye davet etmek”, yapılan bir işte emeği olmak anlamında kullanılan “çorbada tuzu olmak”, içinden çıkılamayacak bir hal almak anlamında

“çorba olmak” deyimleri kullanılmıştır. Ayrıca tatlı kaşığından biraz büyük olan ve yemek yerken kullanılan kaşığa da çorba kaşığı denilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 146).

Türk mutfağında sebzeler ve tahıl ürünlerinin çoğu kuşbaşı et, kıyma ya da salça katılarak suda pişirilmektedir. Bu sebeple çorba çeşitleri oldukça fazladır. Tarhana çorbası, pirinç çorbası, yoğurt çorbası, mercimek çorbası, erişte çorbası ve un çorbası Orta Asya’dan günümüze kadar gelen ve mutfaklarda hala sıklıkla tüketilen çorbalar arasındadır (Güler, 2010: 27, Şavkay, 2000b: 49-51).

Bartın üzerine yapılan çalışmada yörede tüketimi tespit edilen çorbalar aşağıda liste halinde verilmiştir.

- Balkabağı çorbası
- Buğday çorbası
- Bulgur çorbası
- Göcü çorbası
- Hamur atması
- Isırgan çorbası
- Kara mancar çorbası
- Kuru fasulye çorbası
- Mercimek çorbası
- Ögre çorbası
- Pum pum çorbası
- Sütlü göcü çorbası
- Sütlü pirinç çorbası
- Sütlü şehriye çorbası
- Sütlü umaç (ovmaç) çorbası
- Tarhana çorbası
- Umaç (ovmaç) çorbası

Bartın’da 50-60 yıl öncesinde işe gitmek için erken saatlerde kalkan işçiler kahvaltıda sıcak çorba, ekme ve yanında turşu tüketmekteydiler. Sabah tüketilen çorba çeşitleri genellikle yörede sıklıkla tüketilen tarhana çorbası ve pumpum çorbasıdır (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1311). Günümüzde ise çorba genellikle akşam yemeğinde tüketilen bir içecektir. Fakat, özellikle kış mevsiminde hasta kişiler tarafından ya da hastalıklara karşı direnç sağlamak amacıyla sabah kahvaltıda da tüketilmektedir (kk98).

Çorbalar içerisinde yer alan pumpum çorbası Bartın ilinde coğrafi işaretli ürün olabilecek yöresel yiyeceklerden biridir (Saatcı, 2019: 367). Pumpum çorbası, tarhana

yapamayan düşük kazançlı ailelerin tercih ettiği, mısır unundan yapılan koyu kıvamlı bir çorbadır. Çorba ismini kaynama esnasında oluşan hava kabarcıklarının çıkardığı sestten almıştır (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1318). Bölgede mısır unu çorbası olarak da bilinmektedir (kk98, kk13).

Bartın mutfağının önemli çorbalarından bir diğeri de Tarhana çorbasıdır. Tarhana Türklerin dünya mutfağına kazandırdığı ürünlerden biridir (Şavkay, 2000b: 49). Tarhananın yapımında yoğurt, tuz, soğan, domates, buğday unu, biber ve baharatlar kullanılmaktadır. Tüm malzemeler karıştırılarak elde edilen hamur fermantasyona bırakılır. Ardından kurutulup, öğütülür. Besleyici değeri yüksek olduğu için geniş bir coğrafya da yapılıp, tüketilmektedir (Başar vd., 2019: 328).

Bartın ilinde un ile yapılan diğer çorbalara örnek olarak umaç ve hamur atması çorbaları örnek gösterilebilir. Hamur atması çorbası yörede halışka çorbası olarak da bilinmektedir. Ayrıca üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yemek olarak da tüketilmektedir. Çorba yapımında akışkan bir hamur elde edilir ve kaynayan suyun içerisine hamur taneleri kopartılarak atılır. Çorbanın ismi de buradan gelmektedir. Umaç çorbası ise hamurun elde ufalanmasıyla elde edilen bir çeşit çorbadır (kk98, kk18).

Bakliyat çorbalarına örnek olarak; göcü çorbası, buğday çorbası, mercimek çorbası, kuru fasulye çorbası, şehriye çorbası, pirinç çorbası ve bulgur çorbası örnek gösterilebilir. Gökü, yörede mısırın değirmenlerde öğütülerek ufak parçalara ayrılmış haline denilmektedir (kk104, kk55, kk59). Gökü yörede pek çok yemeğın yapımında da kullanılmaktadır. Değirmenlerde öğütölüp yapılan bir diğeri yemek, kuru fasulye çorbasıdır (kk98).

Bitkiler Karadeniz mutfağının hemen her alanında kullanılan değerli besinlerden biridir. Bartın yöresinde de çorba, ana yemek gibi mutfağın pek çok alanına girmiştir. Yörede bitkiler ile yapılan çorbalar incelendiğinde ısırgan çorbası, mancar çorbası ve kabak bağı çorbası dikkat çekmektedir. Besin değeri oldukça yüksek olan ısırgan bitkisi, çorba ve yemek yapımında sıklıkla kullanılan bitkilerden biridir (kk57, kk68, kk32).

3.5.1.2. Bartın'da Üretilen Çorbaların Standart Reçetelendirilmesi

Bartın'da tüketilen çorbaların standart reçeteleri detaylı olarak aşağıda verilmiştir.

Tablo 3. 15. Balkabağı çorbası (kk39).Tablo 3.15.

BALKABAĞI ÇORBASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tereyağını eritin. • Üzerine sıvı yağı ekleyin. • Yağ kızdıktan sonra unu ekleyin ve un renk alana kadar kavurun. • Balkabaklarını küp küp doğrayın ve içerisine ekleyin. • Su ve tuzu ekleyin. • Kabaklar yumuşayana kadar pişirin. • Ocaktan alın ve rondo ile çekin. • Pul biberi tereyağında yakıp üzerine ekleyin.
<ul style="list-style-type: none"> • 150 gr balkabağı • Yarım su bardağı un • 1 yemek kaşığı sıvı yağ • 1 yemek kaşığı tereyağı • Yeteri kadar su • Tuz 	
<p>Üzeri İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yemek kaşığı tereyağı • Pul biber 	

Tablo 3. 16.Buğday çorbası (kk98).

BUĞDAY ÇORBASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Buğdayları akşamdan ıslayın. • Yumuşayıp parçalanmaya başlayana kadar bol suda haşlayın. • Bir kâse de yumurta sarısı, yoğurt ve unu çirpin. • Kaynayan çorbanıza ekleyin. • 5-10 dk kısık ateşte pişirin. • Üzeri için toz biberi ve naneyi yakın. • Çorba piştikten sonra üzerine ekleyin.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kase buğday • 2 yemek kaşığı yoğurt 	

- 1 yemek kaşığı un
- 2 yumurta sarısı
- Yeteri kadar su
- Tuz

Üzeri İçin Malzemeler

- Yarım çay bardağı sıvı yağ ya da tereyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- 1 çay kaşığı kurutulmuş nane

Tablo 3. 17. Bulgur çorbası (kk81).

BULGUR ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • Yarım su bardağı bulgur • Yeteri kadar su • 1 orta boy soğan • 2 yemek kaşığı salça • 3-4 yemek kaşığı ay çiçek yağı • Tuz • Kimyon • Karabiber • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Bulgurları yıkayıp tencerede bol suda haşlayın. • Soğanları küp küp doğrayın ve pembeleşene kadar sıvı yağda kavurun. • Salçayı ekleyin. • Bulgurlar pişmeye yakın içerisine hazırladığımız salçalı sosu ekleyin. • Baharatları ekleyip kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 18. Göcü çorbası (kk83).

GÖCÜ ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 1 su bardağı göcü (kırık mısır)
- Yarım su bardağı kuru fasulye
- 3 yemek kaşığı salça
- 1 büyük boy soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su
- Pulbiber
- Karabiber
- Tuz

- Bol suda göcü ve kuru fasulyeleri birlikte haşlayın.
- Soğanları küp küp doğrayın.
- Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
- Salçayı ekleyin.
- Hazırladığınız salçalı sosu göçülerin içerisine ekleyin.
- Baharatlarını ekleyin.

Tablo 3. 19. Hamur atması (kk97).

HAMUR ATMASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



Hamuru İçin Malzemeler

- 2.5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 4 gr tuz

Sosu İçin Malzemeler

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 5 su bardağı su
- 1 diş sarımsak
- Tuz
- Pul biberi
- Karabiber

- Un, su ve tuzu karıştırarak akışkan bir hamur elde ediniz.
- Tencerede küp küp doğradığımız soğanları ve ince kıydığımız sarımsakları sıvı yağ ile birlikte kavurunuz.
- İçerisine sıcak suyu ekleyin.
- Kaynamaya başladıktan sonra hazırladığımız hamurdan küçük parçalar kopararak tencereye atınız.
- 15-20 dk kısık ateşte pişiriniz.


Tablo 3. 20. Isırgan çorbası (kk57).

ISIRGAN ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 300 gr ısırgan yaprağı • 1 yemek kaşığı tereyağı • 1 yemek kaşığı salça • 2-3 kaşık mısır unu • 1 orta boy soğan • Yeteri kadar su • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Isırganları suda haşlayın. • Suyunu süzün. (Suyunu dökmeyin.) • Tencerede tereyağını eritin. • Küp doğranmış soğanları ekleyip kavurun. • Rengi pembeleşmeye başladığında salçayı ekleyin. • İçerisine haşladığımız ısırganları ekleyin. • Kenara ayırdığımız ısırgan suyunu ekleyin. • Kaynadıktan sonra içerisine mısır ununu ekleyin. • Tuz ekleyin. • 5-6 dk kaynadıktan sonra ocaktan alın. • Tercihe göre rondadan çekin.


Tablo 3. 21. Kara lahana çorbası (kk103).

KARA LAHANA ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2-3 yaprak kara mancar • 1-2 yemek kaşığı mısır unu • 1 çay bardağı haşlanmış barbunya • 1-2 yemek kaşığı tereyağı • Yeteri kadar su • Pulbiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Su ve mısır ununu karıştırıp kaynatın. • Mancar yapraklarını ince ince dilimleyin. • Kaynayan suyun içerisine ekleyin. • Bir tavada tereyağını eritin. • Çorba pişmeye yakın içerisine ilave edin. • Baharatlarını ekleyin. <p>NOT: Çorbanın koyuluğunu ayarlamak için mısır unu ekleyin.</p>

- Tuz

Tablo 3. 22. Kuru fasulye çorbası (kk39).

KURU FASULYE ÇORBASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Değirmende öğütülmüş kuru fasulyeyi haşlayın. • Soğanları küp küp doğrayın. • Soğan ve sarımsakları sıvı yağda kavurun. • Salçayı ekleyin. • Kuru fasulyeler piştikten sonra hazırladığınız sosu içerisine ekleyin. • Baharatlarını ekleyin. • Kısık ateşte 5-10 dk pişirin.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı kuru fasulye (Değirmende öğütülmüş) • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 1 orta boy soğan • 2 yemek kaşığı salça • 2 diş sarımsak • Yeteri kadar su • Karabiber • Pul biber • Tuz 	

Tablo 3. 23. Mercimek çorbası (kk66).

MERCİMEK ÇORBASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Soğan, patates ve havuçları rendeleyin. • Sıvı yağda salçayı kavurun. • İçerisine soğan, patates, havuç ve mercimekleri ekleyip 3-4 dk karıştırın. • Sıcak su ve baharatları ekleyip kısık ateşte pişirin. • Çorba piştikten sonra rondo ile çekin.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı kırmızı mercimek • 1 orta boy soğan • 1 büyük boy patates • 1 orta boy havuç • Yarım çay bardağı sıvı yağ 	

- 2 yemek kaşığı salça
- Yeteri kadar su
- Tuz
- Nane
- Pul biber
- Karabiber

Tablo 3. 24. Ögre çorbası (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1319).

ÖGRE ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 50 gr kıyma • 3 su bardağı süt • 3 su bardağı su • 6 kaşık mısır unu • 150 gr margarin • 2 dilim ekmek • Tuz • Karabiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Su, süt ve mısır ununu tencerede karıştırın ve kaynatın. • Ekmekleri küp küp doğrayın. • Ayrı bir tavada ekmekler ve kıymayı kavurun. • Kaynayan çorbanın içerisine ilave edin. • Tuz ve karabiberini ekleyin.

Tablo 3. 25. Pum pum çorbası (kk3).

PUM PUM ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 8 yemek kaşığı mısır unu
- 150 gr tereyağı
- 50 gr kıyma
- 50 gr pastırma
- 2 dilim ktır ekmek
- 8 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber

- Mısır unu ve suyu karıştırın.
- Ocağa koyup kaynatın.
- Küp küp doğranmış ktır ekmek ve kıymayı tereyağında kavurun ve çorbanın içerisine ekleyin.
- Tuz ve baharatları ekleyip kaynatın.
- Salçayı sıvı yağda kavurun ve çorbanın üzerine dökün.
- Hazırladığınız çorbayı çorba kasesine alın.
- Üzerine ktır ekmek, rendelenmiş kaşar ve pastırmaı dökün.

Tablo 3.24. Sütü göcü çorbası (kk15).

SÜTLÜ GÖCÜ ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 su bardağı göcü (kırık mısır)
- Yarım su bardağı kuru fasulye
- 1.5 su bardağı süt
- Yeteri kadar su
- Tuz

Üzeri için Malzemeler

- 1 çay kaşığı tatlı/ pul biber
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

- Göcü ve kuru fasulyeleri birlikte haşlayın.
- Piştikten sonra süt ve tuzu ilave edin.
- Üzeri için tatlı biberi ya da pul biberi sıvı yağda yakın. Çorbaya ilave edin.

Tablo 3.25. Sütü pirinç çorbası (kk29).

SÜTLÜ PİRİNÇ ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 su bardağı pirinç
- 1.5 su bardağı su
- 6 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz

- Pirinçleri suda haşlayın.
- İçerisine tuz ve sütü ekleyip kaynatın.
- Üzerine kuru nane dökerek servis edin.

Tablo 3. 26. Sütlü şehriye çorbası (kk34).

SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 su bardağı arpa şehriye
- 1 su bardağı süt
- 5 su bardağı su
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz

- Soğanları küp küp doğrayın.
- Sıvı yağ ve tereyağında pembeleşene kadar kavurun.
- Şehriyeleri ekleyip karıştırın.
- Su, süt ve tuzu ekleyip kısık ateşte pişirin.

NOT: Tercihe göre tereyağında nane kızdırıp üzerine ekleyebilirsiniz.

Tablo 3. 27. Sütlü umaç çorbası (kk43).

SÜTLÜ UMAÇ ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 su bardağı un
- 6-7 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı pul biberi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Nane
- Un içerisine suyu yavaş yavaş ilave ederek karıştırın.
- Unu ufalayarak pürçük haline getirin.
- Sütü ocağa koyup kaynatın.
- Kaynadıktan sonra hazırladığınız hamuru karıştırarak süte ekleyin.
- Ortalama 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Nane ve pul biberi tereyağında yakın.
- Çorbanın üzerine ekleyin.

Tablo 3. 28. Tarhana çorbası (kk37).

TARHANA ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 çay bardağı tarhana
- 100 gr kıyma
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- Yeteri kadar su
- Tuz
- Kıymayı sıvı yağda kavurun.
- Tarhana ve salçayı ekleyip karıştırın.
- Su ve tuzu ilave edin.
- Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 29. Umaç çorbası (kk50).

UMAÇ ÇORBASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 su bardağı un
- 6-7 yemek kaşığı su
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 3 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 orta boy soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber

- Un içerisine suyu yavaş yavaş ilave ederek karıştırın.
- Unu ufalayarak pürtlük haline getirin.
- Soğanları küçük küpler halinde doğrayın.
- Sıvıyağda pembeleşene kadar kavurun.
- Salçayı ekleyin.
- Sıcak su ve tavuk suyunu ekleyip kaynatın.
- Kaynayan suyun içerisine pürtlük haline gerdiğiniz unu ekleyin.
- Baharatları ekleyip kısık ateşte pişirin.

3.5.2. Yemekler

3.5.2.1. Bartın Yemek Kültürü

Bartın yemek çeşitliliği bakımından zengin olan illerden biridir. Yörede yapılan yemeklerin büyük kısmını sebze yemekleri oluşturmaktadır. Bu durum yöre ikliminin bitki çeşitliliği artırdığını ve mutfağa yansıttığını göstermektedir. Sebze yemekleri incelendiğinde pazı (çükündür), kara mancar, ıspanak ve şalgam otu gibi ehlileştirilmiş otlar yöre mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır. Ayrıca yörede yetişen diken ucu, ısıpıt, ebegümeci, kazayağı otu, darı otu ve ısırgan gibi pek çok yabancı bitki de mutfaklarda kullanılmaktadır.

Yöre mutfağında mancar türü yemeklerin çeşitliliği göze çarpmaktadır. Mancar türü yemeklerin içeriği hemen hemen hepsinde aynıdır. Tarife göre kullanılacak olan ot önce ön haşlamadan geçmektedir. Akabinde soğan ile kavrulup su eklenmektedir. İçerisine tercihe göre bulgur, göcü veya pirinç eklenir. Genellikle sarımsaklı yoğurt ile servis edilmektedir. Yörede tüketilen bazı mancar çeşitleri aşağıda verilmiştir.

- Beddam Mancarı
- Darı Mancarı
- Ebegümeci Mancarı
- Göcü Mancarı
- Gökçe Ağaç Mancarı
- Isırgan Mancarı
- Garuk Mancarı
- Ispanak Mancarı
- Kapuska Mancarı
- Kara Mancar

- Kaz (Gaz) Mancarı
- Kökü Kızıl Mancarı
- Soğan Mancarı

Mancar çeşitleri arasında yer alan Beddam mancarı yöre halkı için önemli yemeklerinden biridir. Yörede “Yedi Türlü Mancar” “Derme Toplama Mancarı” ve “Yer Otu Mancarı” olarak da bilinmektedir. Yapımında yedi çeşit ot kullanılmaktadır. Beddam mancarı tüketildiğinde yıl boyu bereket ve sağlık getireceğine, hastalıklardan uzak kalınacağına inanılmaktadır (kk39, kk64).

Yörede yenilebilir pek çok mantar çeşidi bulunmaktadır. Doğada yetişen mantarlar kendilerine has aroma ve lezzetli yapılarından ötürü mutfaklarda tüketilen değerli ürünlerden biridir (Pekşen ve Kaplan, 2016: 335). Mantarların içerdiği esansiyel aminoasitler, lifler, vitaminler, mineraller, karbonhidratlar ve düşük kalorisinden ötürü zengin besin değerlerine sahiptir (Öztürk ve Çopur, 2009: 21). Yörede yetişen mantarların yöresel isimleri aşağıda verilmiştir.

- Acı mantar
- Leylek mantarı
- Kanlıca mantarı
- Ebişke mantarı
- Kuru bacak mantarı
- Kestane mantarı
- Kavak mantarı
- Yumurta mantarı
- Tırnak mantarı
- Fındık mantarı
- Sütü mantar
- İçi kızıl mantarı
- Çam mantarı
- Ekmek mantarı
- Kayın mantarı
- Gökçe ağaç mantarı

Mantar isimlendirmeleri yetiştikleri ağaca ya da benzedikleri ürünlere göre isimlendirilmişlerdir. Bu mantarların yörede sote, yemek ve börek gibi değişik alanlarda yemekler yapıldığı görülmektedir. Mantarlar arasında en çok tüketilen mantar çeşidi acı mantardır. Beyaz renkteki mantarın sütü bekletildikçe yeşil rengi almaktadır. Soğan ve biberle kavrulup kahvaltılarda tüketilebildiği gibi közde pişirilerek de tüketilmektedir. Yöre halkı bu mantarın kavanozunu yapıp kış mevsimi için muhafaza etmektedir (kk98, kk7, kk92, kk97, kk89, kk88, kk79, kk75).

Bartın yöresinde temelinde bitki bulunan yemeklere göre sınırlı sayıda et yemeği olduğu bilinmektedir. Bu durumun sebebi ise bölgenin sebze ve ot ağırlıklı beslenme alışkanlıklarından kaynaklanmaktadır. Bartın mutfağında et yemeklerinde genellikle

büyük baş hayvan etleri tercih edilmektedir. Etler genellikle kavurma yöntemiyle muhafaza edilmektedir (Seçim ve Çoşan, 2019b: 18). Doğranmış etler, iç yağ, gömlek yağı, tuz ve su eklenerek bakır kazanlarda kavrulur. Kavrulan etler 18-20 kiloluk tenekelere doldurulup bastırılır ve kapakları sıkıca kapatılır. Buzdolabı ya da dondurucunun olmadığı dönemlerde bu yöntem uygulanmıştır. Ayrıca Bartın'da kavurma işlemi imece usulüyle yapılmaktadır (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1327).

Kırmızı et kullanılarak yapılan yemeklerden biri Şap şap köftedir. Şap şap köfte yapımında kuzu kıyma, dana kıyma, soğan, galeta unu, tuz, kimyon, karabiber, kekik ve pul biber kullanılmaktadır. Şap şap köfte yapmak için tüm malzemeler karıştırılarak yoğurulur. Ortalama 1 saat buzdolabında dinlendirilmeye bırakılır. Ardından mermer tezgâhın üzerine vurarak tekrar yoğrulur. Tekrar 1 saat buzdolabında dinlendirilir. Son olarak tekrar yoğurulup kıyma makinesinden geçirilir. El ile şekil verilip meşe kömürü yakılan ızgarada pişirilir (Eren, 2014: 66). Şap şap köftenin boyutu genel olarak el tabanı büyüklüğündedir. Geçmiş yıllarda Bartın ilinin Kasaplar sokağında bulunan her dükkanın önünde öğle vakti şap şap köfte pişirilmektedir (kk105). Bartın' da tavuk eti de sık tüketilen etler arasındadır. Özellikle Ramazan ayı iftar sofralarında börek üstü tavuk yapılarak göz hakkı kalmaması adına komşulara da ikram edilmektedir (Erol, 2015: 45). Börek üstü tavuk yapımının en büyük özelliği tavuğun köy tavuğu olmasıdır. Köy tavuğu bol suda haşlanır. Kuru yufkalar haşlama suyu ile tepsiye üst üste dizilip ocak üzerinde pişirilir. Son olarak üzerine bütün tavuk ya da parçalanmış tavuk konularak servis edilir. Servis tepsi ile yapılmaktadır ve herkes aynı tepside yemektedir (Seçim ve Çoşan, 2019b: 18).

Bartın ilinde et yemekleri arasında balık yemekleri de önemli yer tutmaktadır. Yörede, İskorpit ve mezgit balıkları her mevsim sıklıkla tüketilen balıklar arasındadır. Hamsi balığı genellikle Aralık-Ocak aylarında, Kalkan balığı, Ocak ve Mayıs aylarında, Barbunya balığı ise Eylül ve Nisan ayları içerisinde tüketilmektedir (Seçim ve Çoşan, 2019a: 955).

Hamur işi ürünlerde en önemli yöresel yemekler halışga, kaydırma (kulaklı makarna), maydanozlu mantı ve pirinçli mantıdır. Yörede halışganın pek çok çeşidi bulunmaktadır. Mısır unundan, buğday unundan ya da mısır ve buğday ununun karışımından yapılmaktadır. Sütlü, tereyağlı gibi çeşitleri bulunmaktadır. Kaydırma,

maydanozlu mantı ve pirinçli mantı yörede yapılan mantı çeşitleridir. Pirinçli mantı fırında yapılabildiği gibi haşlama usulü de yapılmaktadır.

3.5.2.2. Bartın'da Üretilen Yemeklerin Standart Reçetelendirilmesi

Bartın yöresinde tüketilen yemeklerin standart reçeteleri detaylı bir şekilde aşağıda verilmiştir.

Tablo 3. 30. Acı mantar (kk11).

ACI MANTAR	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Mantarları yıkayın, doğrayın ve bol suda haşlayın. • Soğanları ve biberleri doğrayın. • Sıvı yağda kavurun. • Salçayı ekleyin. • Mantarların suyunuz süzün ve ekleyin. • Tuz ve baharatları ekleyip kısık ateşte kavurun.
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr acı mantar • 2 orta boy soğan • 1 adet kapy biber • 2 adet yeşil biber • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 1 yemek kaşığı salça • Tuz • Karabiber • Pul biber 	

Tablo 3. 31. Ayva yahnisi (kk104).

AYVA YAHNİSİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları



- 2 adet ayva
- 1 orta boy soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

- Ayvaları kabuğunu soymadan küp küp doğrayıp suda haşlayın. (biraz diri kalması gerekiyor)
- Kevgirle sudan çıkartın.
- Küp küp doğradığımız soğanları pembeleşene kadar sıvı yağda kavurun.
- İçerisine ayvaları ekleyin.
- 2-3 dk birlikte kavurduktan sonra servis edin.

Tablo 3. 32. Azık (kk67).

AZIK

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 kg yağlı, kemikli et
- 2-3 diş sarımsak
- Yeteri kadar su
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber

Hamur İçin Malzemeler

- 2.5 su bardağı un
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yeteri kadar su

İç Malzemesi

- 1 su bardağı ceviz
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Karabiber

- Etleri tencereye koyup kendi suyunda haşlayın.
- Sarımsakları ekleyin.
- Su ve baharatları ekleyip kısık ateşte pişirin.
- Hamur için gerekli malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.
- Merdane yardımıyla bezeleri tabak büyüklüğünde açın.
- Hamurun üst yüzeyini sağlayın.
- Karabiber ve ceviz serpin.
- Rulo şeklinde katlayıp kendi etrafında dolayın.
- Tüm bezelere bu işlemi uygulayın.
- Et pişmeye yakın hamurları içerisine ekleyin.
- Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 33. Beddam mancarı (kk101).

BEDDAM MANCARI

Kullanılacak Malzemeler



- 1 tutam ısırgan otu
- 1 tutam ebegümece otu
- 1 tutam kökü kızıl otu
- 1 tutam kaz ayağı otu
- 1 tutam kara mancar
- 1 tutam darı mancarı
- 1 tutam pazı yaprağı
- 2 orta boy soğan
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı bulgur
- 1.5 yemek kaşığı salça
- Yeteri kadar su
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

İşlem Basamakları

- Tüm otları doğrayıp haşlayın ve suyunu süzün.
- Soğanları küp küp doğrayın ve pembeleşene kadar sıvı yağda kavurun.
- Salçayı ekleyin.
- Otları ekleyip 10 dakika suyunu salana kadar kavurun.
- Yeteri kadar su ekleyin.
- Bulguru ve baharatları ekleyin.
- Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 34. Bulgur pilavı (kk75).

BULGUR PİLAVI

Kullanılacak Malzemeler



- 1 su bardağı bulgur
- 1.5 su bardağı su
- Yarım yemek kaşığı domates

İşlem Basamakları

- Bulguru suda ıslatın.
- Sebzeleri küp küp doğrayın.
- Sarımsak ve soğanları pembeleşene kadar kavurun.
- Domates ve biberleri ekleyin.
- Salçayı ekleyip karıştırın.
- Bulgurları ekleyip yaklaşık 3-4 dakika kavurun.
- Suyu ve baharatları ilave edin.
- Kısık ateşte pişirin.

salçası

- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- 2 orta boy soğan
- 2 orta boy domates
- 2 adet biber
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Tablo 3. 35. Cevizli erişte (kk5).

CEVİZLİ ERİŞTE

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Erişteleri tuzlu suda haşlayın. • Suyunu süzüp sıvı yağda kavurun. • Servis tabağına alın. • Üzerine ceviz dökün.
<ul style="list-style-type: none"> • 1.5 su bardağı erişte • Yarım çay bardağı sıvı yağ • Yarım su bardağı çekilmiş ceviz • Tuz 	

Tablo 3. 36. Cevizli yuvarlama makarna (kk21).

CEVİZLİ YUVARLAMA MAKARNA

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



Hamur İçin Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 yumurta
- Yeteri kadar su

Diğer malzemeler

- Yeteri kadar su (Haşlamak için)
- 1 ay kaşığı tuz
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- Ceviz

- Hamur için tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Hamurunuzu elinizle yuvarlayıp ince boru seklini verin.
- Bıçak yardımıyla 1 cm aralıklarla kesin.
- Tüm hamura bu işlemi uygulayın.
- Tencerede suyu kaynatın.
- İçerisine tuz ekleyin.
- Hamurunuzu kaynayan suyun içerisine atın.
- Hamurlar piştikten sonra suyunu szn.
- Hamurunuzu sıvı yağ da 3-4 dakika kavurun.
- Servis tabağına alın. zerine ceviz serpin

Tablo 3. 37. akıldaklı (Salpaklı) bakla (kk42).

AKILDAKLI (SALPAKLI) BAKLA

Kullanılacak Malzemeler




- 1.5 kg kara bakla
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- Yeteri kadar su

İşlem Basamakları

- Baklaları yıkayıp büyük bir tencerenin içerisine koyun.
- Kaya tuzunu ilave edin.
- Baklaların yüzeyine geçecek kadar su koyun.
- Baklalar yumuşayana kadar pişirin.
- Suyunu süzüp kabuklu bir şekilde servis edin.

Tablo 3. 38. Pazı (kndr) baranası (kk21).

PAZI (ÇÜKÜNDÜR) BARANASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg çükündür (pazı) otu • 2 orta boy soğan • 1 yemek kaşığı salça • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Çükündür otlarını istediğiniz büyüklükte doğrayıp haşlayın. • Suyunu süzün. • Soğanları şerit şeklinde doğrayıp pembeleşene kadar sıvı yağda kavurun. • Salçayı ekleyip kavurun. • İçerisine haşlanan çükündür otlarını ve tuzu ekleyip kısık ateşte kavurun. • Tercihe göre sarımsaklı yoğurt ile tüketilebilir.

Tablo 3. 39. Pazı (Çükündür) sarması (kk75).

PAZI (ÇÜKÜNDÜR) SARMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 kg çükündür otu • 1 su bardağı pirinç • 1 su bardağı bulgur • 2 yemek kaşığı salça • 2 orta boy soğan • Yarım su bardağı sıvı yağ • 1 su bardağı su • Tuz • Kimyon • Karabiber • Pulbiber <p>Sos İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yemek kaşığı salça 	<ul style="list-style-type: none"> • Yaprakları bol suda haşlayın. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ekleyin. • Bulgur ile pirinci bol suda yıkayıp süzün ve soğanların içerisine ekleyin. • Suyu ekleyip kısık ateşte pişirin. • Piştikten sonra baharatlarını ve ince kıydığınız maydanozları ekleyin. • Yaprakların içerisine bir miktar iç pilavı koyup sarın. • Tencereye hizalı bir şekilde dizin. • Salça ve suyu karıştırıp üzerine dökün. • Kısık ateşte pişirin. • Pişmeye yakın üzerine sıvı yağı dolandırın.

- 1.5 çay bardağı sıvı yağ
- Su


Tablo 3. 40. Darı mancarı (kk55).

DARI MANCARI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr darı mancarı otu • Yarım su bardağı bulgur • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 1 büyük soğan • 1 yemek kaşığı salça • 3 su bardağı su • Tuz • Karabiber • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Darı mancarı otunu doğrayıp haşlayın. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ekleyin. • Darı mancarı otunu ekleyip 3-4 dakika kavurun. • Su, bulgur ve baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 41. Diken ucu kavurması (kk100).

DİKEN UCU KAVURMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg diken ucu otu • 4-5 adet yeşil soğan 	<ul style="list-style-type: none"> • Diken ucu otlarını bol suda haşlayın. • İstedığınız büyüklükte doğrayın. • Yeşil soğanları temizleyip doğrayın. • Sıvı yağ da kavurun. • Salça ekleyin. • Diken ucu otunu ekleyip kavurun. • Pişmeye yakın baharatları ekleyin.

- 1 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Pul biber

Tablo 3. 42. Döşemeli mancar (kk76).

DÖŞEMELİ MANCAR

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 3- 4 bağ kara mancar • 1 su bardağı pirinç • 1 su bardağı göcü • 1 su bardağı bulgur • 1 çay bardağı su • 1 çay bardağı sıvı yağ • 5-6 yemek kaşığı tereyağı • 2 yemek kaşığı salça • 1 orta boy soğan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kara mancarları doğrayıp haşlayın. • Sıvı yağda salça, pirinç, bulgur ve göcüyü kavurun. • Suyu ekleyip kısık ateşte pişirin. • Tencerenin en alt kısmına mancarların bir kısmını koyun. • Üzerine bir sıra iç pilav koyun. • Üzerine tereyağı dolandırın. • Tüm katmanları bu şekilde tamamlayın. • Üzeri için soğanları tereyağında kavurun. • Pul biber ekleyin. • Kızaran soğanları üzerine ekleyin. • Tencerenin kapağını kapatıp pişirin

Tablo 3. 43. Ebegümeçi mancarı (kk59).

EBEGÜMECİ MANCARI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 500 gr ebeğümeci otu
- Yarım su bardağı bulgur
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 büyük soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 3 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber

- Ebeğümeci otunu doğrayıp haşlayın.
- Soğanları küp küp doğrayın.
- Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
- Salçayı ekleyin.
- Ebeğümeci otunu ekleyip 3-4 dk kavurun.
- Su, bulgur ve baharatları ekleyin.
- Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 44. Ekmek doğramacı (kk91).

EKMEK DOĞRAMACI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Ekmekleri küp küp doğrayın. • Yoğurt ve suyu çırpıp ayran haline getirin. • Doğradığınız ekmekleri ayranın içine ekleyip karıştırın.

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı su
- 2 dilim mısır ekmeği

Tablo 3. 45. Ekmek umacı (kk44).

EKMEK UMACI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------




- Mısır ekmeğini ufalayın.
- Sıvı yağ da rengi koyulaşana kadar kavurun.

- Yarım çay bardağı sıvı yap
- 3-4 dilim mısır ekmeği

Tablo 3. 46. Fındık mantarı kavurması (kk61).

FINDIK MANTARI KAVURMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg fındık mantarı • 2 orta boy soğan • 2 adet kapy biber • 2 adet yeşilbiber • 1 yemek kaşığı salça • 4 yemek kaşığı sıvı yağ • Tuz • Karabiber • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Fındık mantarlarını bol suda haşlayıp suyunu süzün. • Soğanları küp küp doğrayıp pembeleşene kadar sıvı yağda kavurun. • İçerisine salçayı ekleyin. • Biberleri şerit şeklinde doğrayın. • Biberleri ve mantarları birlikte tavaya atıp kavurun. • İçerisine tuz ve baharatları ekleyin.

Tablo 3. 47. Göcü mancari (kk94).

GÖCÜ MANCARI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- Karalahanayı yıkayıp doğrayın.
- Soğanları küp küp doğrayın ve sıvı yağda kavurun.
- Salçayı ekleyin.
- Lahanaları ekleyin ve bir süre kendi suyunda pişirin.
- Su, göcü ve baharatları ekleyin.
- Kısık ateşte pişirin.

- 2 kg kara lahana
- 1.5 su bardağı göcü (kırık mısır)
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 orta boy soğan
- 2 adet kurutulmuş kırmızı biber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz

Tablo 3. 48. Gökçe ağaç mancarı (kk7).

GÖKÇE AĞAÇ MANCARI

Kullanılacak Malzemeler



- 1 kg gökçe ağaç yaprağı
- 2 yemek kaşığı salça
- 3 orta boy soğan
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı bulgur
- Yeteri kadar su
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber


İşlem Basamakları

- Gökçe ağaç yapraklarını doğrayın.
- Acı tadı yok etmek için ortalama 15 dk ocakta kaynatın.
- Suyunu süzün.
- Soğanları küp küp doğrayın.
- Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
- Salçayı akabinde gökçe ağaç yapraklarını ekleyin.
- Su ve baharatları ilave edin.
- Bulguru ekleyip kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 49. Hamsi tava (kk78).

HAMSİ TAVA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg hamsi • Yeteri kadar mısır unu • Sıvı yağ • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Temizlenmiş hamsileri tuzlayın. • Mısır ununa bulayın. • Balık tavaına dizin. • Üzerine sıvı yağ dolandırın. • Tavanın alt kısmı piştikten sonra kapak yardımıyla ters çevirin ve diğer yönünü de pişirin.

Tablo 3. 50. Isırgan baranası (kk68).

ISIRGAN BARANASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 300 gr ısırgan yaprağı • Yarım çay bardağı sıvı yağ • Tuz • Karabiber <p>Üzeri İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yarım su bardağı yoğurt • Yarım çay bardağı su • 1 diş sarımsak • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Isırganları bol suda haşlayın. • Suyunu süzüp sıvı yağda kavurun. • Baharatları ekleyin. • Üzeri için sarımsakları ezin. • Yoğurt ve suyu çırpın. • Sarımsağı ve tuzu ekleyip karıştırın. • Isırganların üzerine dökün.

Tablo 3. 51. Isırgan mancarı (kk33).

ISIRGAN MANCARI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Isırgan otlarının yapraklarını ayıklayıp bol suda haşlayın. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ve ısırganları ekleyin. • Bir süre birlikte kavurun. • Suyu ekleyin. • Bulgur ve baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr ısırgan otu • 5 su bardağı su • 2 orta boy soğan • 2 yemek kaşığı salça • Yarım çay bardağı sıvı yağ • Yarım su bardağı bulgur • Tuz • Karabiber • Pul biber 	

Tablo 3. 52. Islama (kk13).

ISLAMA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tepsinin içerisine kuru yufkalar büyük parçalar halinde kırılır. • Soğanlar küp küp doğranır ve pembeleşene kadar sıvı yağda kavrulur. • İçerisine kıyma eklenerek kavrulmaya devam edilir. • Ayrı bir tencerede sıvı yağ ve tuz kaynatılır. • Yufkalarının üzerine su yavaş yavaş ilave edilir. • En son üzerine kıyma dökülür.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 adet kuru yufka • Orta boy soğan • 250 gr kıyma • 3 su bardağı su • Yarım çay bardağı sıvıyağ • Tuz 	

Tablo 3. 53. Ispanak mancarı (kk1).

ISPANAK MANCARI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg ıspanak mancarı • 1 su bardağı bulgur • 2 orta boy soğan • 1 yemek kaşığı salça • Su • Tuz • Pulbiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispanakları yıkayıp doğrayın. • Soğanları küp küp doğrayın ve sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ve ıspanakları ekleyin. • Bir süre birlikte kavurun. • Yemeğin yüzeyine kadar su ekleyin. • Bulgur ve baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 54. Ispanak muhlaması (kk8).

ISPANAK MUHLAMASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 kg ıspanak • 3 orta boy soğan • 1.5 yemek kaşığı salça • Yarım çay bardağı sıvı yağ • Yarım su bardağı sıvı yağ (Üzeri için) • Yarım su bardağı su 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispanakları doğrayıp haşlayın. • Suyunu süzün • Soğanları küp küp doğrayın. • Kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ekleyin. • Ispanakları ekleyip pişirin. • Suyu ve tuzu ekleyin. • Ispanaklar piştikten sonra ıspanakları fırın kabına koyun. • Üzerini düzleyin. • Yumurtaları kırın. • Sıvı yağı ocakta kızdırıp yumurtaların üzerine dökün. • Pul biberini ekleyin. • Üzeri kızarana kadar fırında pişirin.

- 3-4 yumurta
- Tuz
- Pul biber

Tablo 3. 55. Ispit dolması (kk81).

ISPIT DOLMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg ıspıt yaprağı • 1 su bardağı pirinç • 1 su bardağı bulgur • 2.5 yemek kaşığı salça • Yarım su bardağı sıvı yağ • 1.5 su bardağı su • 2 orta boy soğan • Tuz • Karabiber • Pulbiber • Kimyon <p>Sos için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yemek kaşığı salça • 1çay bardağı sıvı yağ • Su 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispit yapraklarını bol suda haşlayıp süzün. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ekleyin. • Yıkamış bulgur ve pirinci ekleyip kavurun. • İçerisine su ve baharatları ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. • Ispit yapraklarını dikenli ucu iç tarafa gelecek şekilde serin. • İç pilavı ekleyip sarın. • Sosu için su ve salçayı karıştırın ve tencereye dizdiğiniz sarmaların üzerine dökün. • Pişmeye yakın üzerine yağı dökün.

Tablo 3. 56. Kapuska mancarı (kk102).

KAPUSKA MANCARI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- Kıyma ve soğanları sıvı yağda kavurun.
- Salçayı ekleyin.
- Lahanaları ekleyip 5 dakika kavurun.
- Su ve baharatlarını ekleyip kısık ateşte pişirin.

- 1 küçük boy lahana
- 150 gr kıyma
- 2 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Tablo 3. 57. Kara manca (kk49).

KARA MANCAR

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg kara manca (kara lahana) • 1 su bardağı bulgur • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 1.5 Litre su • 2 orta boy soğan • 1 yemek kaşığı salça • Tuz • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Kara manca yıkayıp doğrayın. • Soğanları küp küp doğrayın ve sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ve mancaları ekleyin. • Bir süre birlikte kavurun. • İçerisine kaynatılmış suyu, bulguru ve baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 58. Karnabahar yemeği (kk58).

KARNABAĞAR YEMEĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 orta boy karnabahar • 300 gr kıyma • 2 yemek kaşığı salça • 2 orta boy soğan • Yarım çay bardağı sıvı yağ • Yeteri kadar su • Tuz • Karabiber • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Soğanları kúp kúp doğrayın. • Pembeleşene kadar sıvı yağda kavurun. • Salça ve kıymayı ekleyip kavurun. • Dilimleyip yıkadığınız karnabaharları ekleyin. • Su ve baharatlarını ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 59. Katır tırnağı mancarı (kk10).

KATIR TIRNAĞI MANCARI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 600 gr katır tırnağı otu • 1 çay bardağı pirinç • 2 yemek kaşığı salça 	<ul style="list-style-type: none"> • Katır tırnağı otunu yıkayıp doğrayın. • Soğanları kúp kúp doğrayın. • Sıvı yağda kavurun. • Salçayı ekleyin. • Otları ekleyip karıştırın. • Üzerine pirinç ve suyu ekleyin. • Baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Tablo 3. 60. Kaydırma (Kulaklı makarna) (kk97).

KAYDIRMA (KULAKLI MAKARNA)

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamuru için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 yumurta • 1 su bardağı su • 1 silme kaşık tuz • Yeteri kadar un <p>İç Malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yeteri kadar keş ya da peynir <p>Diğer Malzemeler Yarım çay bardağı sıvı yağ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yumurta, un, su ve tuzu karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru bezelere bölün. • Oklava yardımıyla açın. • Orta büyüklükte karelere bölün. • İç malzemesini koyun ve muska şeklinde katlayın. • Hazırladığınız mantıları kaynar suda haşlayın. • Suyunu süzüp 3-4 dakika sıvı yağda kavurun. • Tercihe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ekleyin.

Tablo 3. 61. Kaz mancarı (kk47).

KAZ MANCARI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr kaz ayağı otu 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaz ayağı otlarını haşlayıp süzün. • Soğanları küp küp doğrayın ve sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ve otları ekleyin. • Bir süre birlikte kavurun. • Sıcak su ekleyin • Bulgur ve baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

- Yarım su bardağı bulgur
- 2 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 4 su bardağı su
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Pul biber

Tablo 3. 62. Kaz otu çitiratması (kk11).

KAZ OTU ÇITIRATMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr kaz ayağı otu • 2 orta boy soğan • 1 yemek kaşığı salça • Yarım çay bardağı sıvı yağ • Tuz • Pul biber • Karabiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaz ayağı otlarını doğrayın. • Suda haşlayıp süzün. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ve otları ekleyip kavurun. • Baharatları ekleyin.

Tablo 3. 63. Kestane Tuzlaması (kk62).

KESTANE TUZLAMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- Kestaneleri bol suyla yıkayın.
- Üzerine bıçakla çizikler atın.
- Tencereye koyduğunuz kestanelerin yüzeyini geçecek kadar su koyun.
- Tuzu ekleyin ve kaynatın.
- Kaynadıktan sonra kısık ateşte kestaneler yumuşayana kadar pişirin.

- 1 kg kestane
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Su

Tablo 3. 64. Kestaneli pilav (kk18).

KESTANELİ PİLAV

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Kestanelerin kabuklarını soyun. • Kestane ve bulgurları sıvı yağda kavurun. • Su ve baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

- 1 su bardağı bulgur
- 1.5 su bardağı su
- 250 gr kestane
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber

Tablo 3. 65. Kökü kızıl mançarı (kk31).

KÖKÜ KIZIL MANÇARI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 1 kg kökü kızıl otu
- 2 yemek kaşığı salça
- Yarım su bardağı bulgur
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 orta boy soğan
- 4 su bardağı su
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber

- Kökü kızıl otunu bol suda yıkayıp doğrayın.
- Soğanları küp küp doğrayın ve sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
- Salçayı ve otları ekleyin.
- Bir süre birlikte kavurun.
- Sıcak su ekleyin
- Bulgur ve baharatları ekleyin.
- Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 66. Lahana sarması (kk96).

LAHANA SARMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
<ul style="list-style-type: none"> • 1 orta boy lahana • 1.5 su bardağı pirinç • 1.5 su bardağı bulgur • 2 orta boy soğan • 2 yemek kaşığı salça • Yarım su bardağı sıvı yağ • 1.5 su bardağı su • Yarım demet maydanoz 	<ul style="list-style-type: none"> • Lahanaları haşlayıp suyunu süzün. • Lahanaları uygun büyüklükler halinde kesin. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ekleyin. • Yıkamış bulgur ve pirinci ekleyip yağda kavurun. • Suyu ekleyip kısık ateşte şişirin. • Suyunu çektikten sonra baharatları ekleyip ocaktan alın. • İnce ince kıydığımız maydanozları ekleyin. • Lahana yapraklarının üzerine bir miktar iç pilav koyarak sarın ve tencereye dizin. • Sos için soğanları küp küp doğrayın.


- Tuz
- Pul biber
- Kimyon
- Karabiber
- Nane
- Sıvı yağ ve salça ile birlikte kavurun.
- Tuz ve suyu ekleyip hazırlanan karışımı sarmaların üzerine dökün.

Sos için Malzemeler

- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su
- Tuz

Tablo 3. 67. Mancar dolması (kk77).

MANCAR DOLMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2-3 bağ kara mancar (lahana) • 1.5 su bardağı pirinç • 1.5 su bardağı bulgur • 2 orta boy soğan • 1 yemek kaşığı salça • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 1.5 su bardağı su • Yarım demet maydanoz • Kimyon • Pulbiber • Karabiber • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancar yapraklarını bol suda haşlayın. • Fazla büyük olan yaprak dallarını ikiye bölün. • Soğanları küp küp doğrayın ve sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • İçerisine salça, pirinç ve bulguru ekleyip karıştırın. • İçerisine sıcak suyu ekleyin ve kısık ateşte suyu çekene kadar pişirin. • İç pilav suyunu çektikten sonra kıyılmış maydanozu ve baharatları ekleyip karıştırın. • Mancar yapraklarının üzerine bir miktar iç pilav koyun ve sarın. • Sarma işlemi bittikten sonra tüm sarmaları tencereye dizin. • Üzerine salça ve suyu karıştırarak hazırladığınız sosu gezdirin. • Kısık ateşte pişirin. • Pişmeye yakın kala üzerine sıvı yağ gezdirin.
<h4>Sosu İçin Malzemeler</h4> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yemek kaşığı salça • 1.5 çay bardağı sıvı yağ • Su 	

Tablo 3. 68. Maydanoz köftesi (kk30).

MAYDANOZ KÖFTESİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Köfte için malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gr kıyma • Yarım su bardağı bulgur • Yarım su bardağı pirinç • 1 diş sarımsak • Yarım demet maydanoz • Yeteri kadar un • 1 orta boy soğan • Tuz • Kimyon • Karabiber • Pul biber <p>Sos için malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 orta boy domates • 1 yemek kaşığı salça • 3 yemek kaşığı sıvı yağ • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Bulgur ve pirinci suda haşlayın. • Maydanozları ince ince kıyın. • Soğanları küp küp doğrayın. • Bulgur, pirinç, soğan, sarımsak, kıyma, maydanozları ve baharatları karıştırıp yoğurun. • İçerisine göz kararı un ekleyin. • Elinizle yuvarlayıp orta büyüklükte topalaklar yapın. • Tencereye sıvı yağ koyun. İçerisine salça ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. • Ortalama 4-5 dk kavurun. • Kaynamış su ekleyin. • Bir taşım kaynadıktan sonra hazırladığınız köfteleri içerisine atın. • Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 69. Maydanozlu mantı (kk89).

MAYDANOZLU MANTI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 100 gr kıyma
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 orta boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı su
- 3 gr tuz
- Yeteri kadar un

- Un, tuz ve suyu karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Soğanları küp küp doğrayın.
- Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
- Kıyma ve salçayı ekleyip karıştırın.
- İnce ince kıydığınız maydanozları ekleyin.
- Oklava yardımı ile açtığınız hamuru kare şeklinde kesin.
- İçlerine hazırladığınız karışımı koyun ve muska şeklinde kapatın.
- Bol suda makarnaları haşlayın.
- Makarnalar piştikten sonra suyunu süzüp servis tabağına alın.
- Sos tavaında sıvı yağ ve tereyağını kızdırın.
- Makarnanın haşlama suyundan 5-6 kaşık su ilave edin.
- Hazırladığınız sosu makarnaların üzerine dolandırın.

Tablo 3. 70. Mezgıt tava (kk95).

MEZGİT TAVA

Kullanılacak Malzemeler



- 1 kg mezgıt balığı
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 çay bardağı buğday unu


İşlem Basamakları

- Balıkları tuzlayın.
- Mısır ve buğday ununu karıştırın.
- Balıkları un karışımına bulayın.
- Tavanın dibine az miktarda sıvı yağ koyun.
- Balıkları tavaya pişirin ve alt- üst pişirin.

- Yeteri kadar sıvı yağ
- Tuz


Tablo 3. 71. Mısır makarnası (kk59).

MISIR MAKARNASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 su bardağı mısır • 70 gr tereyağı • Ceviz 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurutulmuş tane mısırları haşlayın. • Suyunu süzün. • Havanda dövülmüş cevizleri içerisine ekleyin. • Ayrı bir tavada tereyağını eritip mısırın üzerine ekleyin.

Tablo 3. 72. Mısır unu köftesi (kk46).

MISIR UNU KÖFTESİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı mısır unu • 1 çay kaşığı tuz • Yeteri kadar kaynar su <p>Sos İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 orta boy domates • 1 büyük boy soğan • 3 yemek kaşığı sıvı yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • Mısır unu, tuz ve kaynar suyu karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Elinizle küçük köfteler halinde yuvarlayın. • Köfteleri suda haşlayıp süzün ve servis tabağına alın. • Soğanları küp küp doğrayıp sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. • Soğanların içerisine ilave edin. • Sos haline gelene kadar kısık ateşte pişirin. • Hazırladığımız sosu köftelerin üzerine dökün. • Tercihe göre üzerine sarımsaklı yoğurt dökebilirsiniz.

Tablo 3. 73. Nohut yemeği (kk71).

NOHUT YEMEĞİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 3 su bardağı nohut • 1 çay kaşığı tuz • 1 çay kaşığı karbonat • 1 adet havuç • Tuz • Pul biber • Karabiber <p>Sos İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 orta boy soğan • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 1 adet et bulyon 	<ul style="list-style-type: none"> • Nohut, tuz ve karbonatı bol suda akşamdan bekletin. • Sabah nohutları yıkayıp haşlayın. • İçerisine havuçları doğrayın. • Sos için soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ve bulyonu ekleyin. • Nohut pişmeye az kala sosu içerisine ekleyin. • Tuz ve baharatları ekleyin.

Tablo 3. 74 Papara (kk48).

PAPARA (Ekmek İslaması)

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
<ul style="list-style-type: none"> • 200 gr kıyma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ekmekleri dilimleyip tereyağıyla birlikte saç üzerinde ya da tavada kavurun. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Kıymayı ve akabinde salçayı




- 1 büyük boy soğan
- 3-4 dilim ekme 
- Yarım  ay bardağı sıvı yağ
- 1-5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sal a
- Tuz

ekleyip kavurun.

- Tuzu ekleyin.
- Kavrulmuş ekmekleri servis tabağına alım.
-  zerine kıymalı sosu ilave edin.

Tablo 3. 75. Papaz Yahnisi (kk83).

PAPAZ YAHNİSİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 adet bazlama ekmeği • 1 kase yoğurt • 1-2 diş sarımsak • 5 gr tuz • ¼ çay bardağı su • 2 yemek kaşığı sıvı yağ • 1 tatlı kaşığı salça 	<ul style="list-style-type: none"> • Bazlama ekmeğini baklava dilimi şeklinde kesin. • Ekmekleri kaynar suda buharlayın. • Sarımsakları ezin. • Bir k�sede sarımsak yoğurt ve su ile sarımsaklı yoğurt yapın. • Ayrı bir tavada sıvı yağ ve salçayı kavurun. • Buhara vurulan ekme� dilimlerinin üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. • �zerine salçalı sosu gezdirin.

Tablo 3. 76. Patates mihlaması (kk6).

PATATES MIHLAMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 7 orta boy patates • 4 orta boy soğan • 2 yemek kaşığı salça • 1 çay bardağı sıvıyağ • 3 su bardağı su • 3 yumurta • 3 dal kıyılmış maydanoz • Pul biberi 	<ul style="list-style-type: none"> • Patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağın 1/3 ünü tavaya koyun ve soğanları pembeleşene kadar kavurun. • Üzerine salça ekleyip kavurun. • Patatesleri ekleyip ortalama 2-3 dk kavurun. • Su ve tuzunu ilave edin. • Patatesler pişene kadar kısık ateşte pişirin. • Pişen patatesleri fırın kabına alın. • Üzerine çırpılmış yumurtayı dökün. • Pul biberini ve ince ince kıydığınız maydanozları üzerine dökün. • Ayrı bir tavaya geri kalan sıvı yağı koyup ocakta kızdırın. • Kızgın yağı yumurtaların üzerine dökün. • 180°C fırında üzeri pişene kadar pişirin.

Tablo 3. 77. Patatesli sulu köfte (kk98).

PATATESLİ SULU KÖFTE

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr kıyma • 3 büyük boy patates • 1 büyük boy soğan • 3 diş sarımsak • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 2 yemek kaşığı salça 	<ul style="list-style-type: none"> • Kıymanın içerisine baharatları koyun ve yoğurun. • Kıymayı küçük top şeklinde elinizde yuvarlayın. • Fırın tepsisinde köfteleri pişirin. • Patatesleri ve soğanları doğrayın. • Soğan ve patatesleri sıvı yağda kavurun. • İçerisine fırında pişirdiğiniz köfteleri ekleyin. • Su ve baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

- 500 gr su
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber

Tablo 3. 78. Pırasa dolması (kk80).

PIRASA DOLMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 kilo pırasa • 1 su bardağı pirinç • 1 su bardağı bulgur • Yarım demet maydanoz • Yarım su bardağı sıvı yağ • 2 yemek kaşığı salça • 1.5 su bardağı su • Tuz • Karabiber • Kimyon • Pul biber <p>Sos İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yemek kaşığı salça • 1.5 çay bardağı sıvı yağ • Su 	<ul style="list-style-type: none"> • Pırasalara dikine tek çizgi atın ve katmanlarını birbirinden ayırın. • Bol suda haşlayıp süzün. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • İçerisine salça, pirinç ve bulguru ekleyip karıştırın. • İçerisine sıcak suyu ekleyin ve kısık ateşte suyu çekene kadar pişirin. • İç pilav suyunu çektikten sonra kıyılmış maydanozu ve baharatları ekleyip karıştırın. • Pırasa yaprağının bir ucuna iç pilav koyun ve muska şeklinde katlayın. • Sarma işlemi bittikten sonra tüm sarmaları tencereye dizin. • Üzerine salça ve suyu karıştırarak hazırladığınız sosu gezdirin. • Kısık ateşte pişirin. • Pişmeye yakın kala üzerine sıvı yağ gezdirin.

Tablo 3. 79. Pırasa mihlaması (kk60).

PIRASA MIHLAMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 1 kg pırasa
- 2 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su
- Tuz

Üzeri için Malzemeler

- 4 yumurta
- Nane yada maydanoz
- Pulbiber
- Karabiber

- Pırasaları yıkayıp ince ince doğrayın.
- Sıvı yağda salçayı kavurun.
- İçerisine pırasaları ekleyin.
- Kendi suyunu çektikten sonra yeteri kadar su ekleyip pişirin.
- Hazırladığınız pırasayı bor cama alın.
- Üzerini kaşık yardımıyla düzleyip üst malzemelerini ekleyin.
- Fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Tablo 3. 80.Pirinçli mantı (kk36).

PİRİNÇLİ MANTI

Kullanılacak Malzemeler



Hamuru Malzemeleri

- 1 yumurta
- 1 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar un

İç Malzemeleri

- 1 su bardağı pirinç
- 1.5 su bardağı su
- 5 gr tuz

İşlem Basamakları


- Yumurta, su ve tuzu birlikte çırpın.
- Kulak memesi kıvamına gelene kadar içerisine un ekleyin.
- Hazırladığınız hamuru yarım saat dinlendirin.
- Pirinci haşlayın.
- İçerisine tuz, pul biber ve karabiberi ekleyin.
- Dinlendirdiğiniz hamuru oklava ile açın ve kareler şeklinde kesin.
- İçerisine bir miktar iç harcından koyun ve köşelerinden katlayın.
- Suda haşlayın ya da fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

NOT: Sarımsaklı yoğurt ya da pul biber ve tereyağını yakıp servis edebilirsiniz.

- Pul biberi
- Karabiber

Tablo 3. 81. Pörişke (kk93).

PÖRİŞKE

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamur Malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 yumurta • 1 su bardağı su • 1 silme kaşık tuz • Yeteri kadar un <p>İç Malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 yumurta • 3 yemek kaşığı un • 3 yemek kaşığı sıvı yağ • Tuz • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Yumurta, su ve tuzu çırpıcı ile çirpin. • Kulak memesi kıvamına gelene kadar üzerine un ekleyin. • Hamuru yaklaşık 10-15 dk. dinlendirin. • Sıvı yağı ocakta kızdırın. • Üzerine yumurtaları kırın ve karıştırarak pişirin. • Tuz, pul biber ve unu ekleyip karıştırın. • Unun kokusu gidene kadar kavurun. • Hamuru merdane yardımı ile açın. • Kareler şeklinde kesin. • İç harcından bir miktar koyup muska şeklinde kapatın. • Suda haşlayıp sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

Tablo 3. 82. Salçalı köfte (kk73).

SALÇALI KÖFTE

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- Sarımsakları ince ince kıyın.
- Sıvı yağ hariç tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun.
- Elinizde köfte şeklini verin.
- Sıvı yağda köfteleri kızartın.
- Yağın fazlasını süzün.
- İçerisine salça, su ve tuzu ekleyin.
- Kısık ateşte pişirin.

- 500 gr kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Karabiber
- Pulbiber
- Tuz

Sos için Malzemeler

- 2.5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz

Tablo 3. 83. Sarımsaklı yumurta (kk16).

SARIMSAKLI YUMURTA

Kullanılacak Malzemeler



İşlem Basamakları

- Tereyağını eritip ayçiçeği ile birlikte ateşte kızdırın.
- Çırpılmış yumurtayı ekleyin.
- Yumurta iri parçalar halinde kalacak şekilde karıştırın.
- Havanda dövülmüş sarımsağı ekleyin.
- Suyu ekleyip kaynatın.
- Baharatları ekleyin.

- 6 diş sarımsak
- 4 yumurta
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber

Tablo 3. 84. Soğan mancari (kk26).

SOĞAN MANCARI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Yeşil soğanları yıkayıp doğrayın. • Sıvı yağda suyunu salana kadar pişirin. • İçerisine pirinçleri ekleyin. • Yemeğin yüzeyine kadar su ekleyin. • Baharatları ekleyip kısık ateşte pişirin.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg yeşil soğan • 1 su bardağı pirinç • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 2 yemek kaşığı salça • Yeteri kadar su • Tuz • Karabiber • Pul biber 	


Tablo 3. 85. Sucuklu kuru fasulye (kk84).

SUCUKLU KURU FASULYE	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru fasulyeleri akşamdan bol suda ıslatın. • Suyunu süzün. • Soğan ve havuçları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda kavurun. • İçerisine salça ve kuru fasulyeleri ekleyip kavurun. • Sıcak suyu ekleyin. • Sucukları doğrayıp ekleyin. • Tuz, defneyaprağı ve baharatları ekleyin.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı kuru fasulye • 2orta boy soğan • 1 yemek kaşığı salça 	

- 1 adet havuç
- 2 adet defneyaprağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 50 gr sucuk
- 1 Litre su
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Tablo 3. 86. Sultaniye (kk23).

SULTANIYE

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 3 kg kara bakla • 2 orta boy soğan • 1 büyük domates • 1.5 yemek kaşığı salça • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 1.5 bardak su • Tuz pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Baklaları kabuklarından ayırıp tanelerine ayırın. • Soğan ve domatesleri küp küp doğrayın. • Sıvı yağda kavurun. • Salçayı ekleyin. • Baklaları ve suyu ekleyin. • Baharatları ekleyin. • Kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 87. Sütü halışka (Malak karıştırma) (kk85).

SÜTLÜ HALIŞKA (MALAK KARIŞTIRMA)

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı mısır unu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı şeker

- Suyu ocakta kaynatın.
- Tuzu ve unu çırpma teli ile karıştırarak ekleyin.
- İyice karıştırdıktan sonra kaşık ile alıp tepsi üzerine dizin.
- Halışkalar donduktan sonra tabağa alın.
- Üzerine şekeri ilave edin.
- Sütü kaynatıp üzerine dökün.

Tablo 3. 88. Şap Şap köfte (kk105).

ŞAP ŞAP KÖFTE

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg dana kaburga sıyırması • 1 orta boy soğan • 3 diş sarımsak • Yarım dilim kızarmış ekmek • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı kimyon • 1 çay kaşığı kırmızı biber • Yeteri kadar tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaburga etini kıyma makinesinde çekin. • Soğan ve sarımsağı rondoda çekin. • Kavrulmuş ekmeği rondo da çekip toz haline getirin. • Tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun. • 2 saat dolapta bekletin. • Dolaptan çıkardığınız kıymayı tekrar kıyma makinesinde çekin. • Buzdolabında 3-4 saat dinlendirin. • Meşe mangal kömüründe ızgara usulü pişirin.

Tablo 3. 89. Tavuk doldurması (kk67).

TAVUK DOLDURMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 1 adet bütün tavuk
- 1 yemek kaşığı salça
- Yeteri kadar su
- Tuz

İç Malzemeleri

- 1.5 kuru yufka
- 2-3 adet tavuk ciğeri
- 2-3 adet tavuk yumrusu
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz

- Yumru ve ciğerleri sıvı yağda kavurun.
- İçerisine su ve tuzu ekleyin.
- Kuru yufkaları küçük parçalar şeklinde kırın.
- Hazırladığınız yağlı suyu yufkaların üzerine dökün.
- Karabiberi ekleyin.
- Ciğer ve yumrular ile birlikte top haline getirin.
- Tavuğun içini doldurun.
- Tavuğun boyun ve karın kısmını diki.
- Tencerenin yarısına kadar su doldurun.
- Salçayı ve tuzu ekleyin.
- Tavuğu içerisine koyup pişirin.

Tablo 3. 90. Tavuklu tirit (kk13).

TAVUKLU TİRİT

Kullanılacak Malzemeler



- 3 adet kuru yufka
- 2 adet tavuk budu
- Yeteri kadar su
- Tuz

İşlem Basamakları

- Tavuk butlarını bol suda haşlayın.
- Tuz ekleyin.
- Haşlanan butları tabağa ya da içi derin bir tepsinin ortasına koyun.
- Kuru yufkaları büyük parçalar halinde kırın.
- Yufkaları tavuk suyunun içerisine sokup çıkartın.(İçerisinde bekletmeyin.)
- Yufkaları teker teker butların üzerine koyun.
- Yufkaların birbirine yapışmaması için tavuk suyunun yağlı kısımlarını aralarına dökün.

Tablo 3. 91. Tavuklu tirit 2 (kk17).

TAVUKLU TİRİT 2


Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamuru için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı un • Yarım çay kaşığı tuz • Yeteri kadar su <p>Diğer Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 adet tavuk göğsü • 1 yemek kaşığı salça • Yeteri kadar su 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamur için tüm malzemeleri kulak memesi kıvamında yoğurun. • Bezelere ayırıp oklava yardımıyla açın. • Saç üzerinde hafif pişirin ve bekletmeden yufkayı boru şeklinde katlayın. • İstedığınız büyüklükte dilimleyip tabağa dikine yerleştirin. • Bir tencerede salça ile birlikte tavuğu haşlayın. • Tavuk suyunu yufkaların üzerine dökün. • Tavukları parçalayıp üzerine koyun.

Tablo 3. 92. Tereyağlı halışka (kk74).

TEREYAĞLI HALIŞKA

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı su • 1 su bardağı mısır unu • Yarım çay kaşığı tuz • 3 yemek kaşığı tereyağı </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suyu ocakta kaynatın. • Tuzu ve unu çırpma teli ile karıştırarak ekleyin. • İyice karıştırdıktan sonra kaşık ile alıp tepsi üzerine dizin. • Halışkalar donduktan sonra tabağa alın. • Tereyağları eritip üzerine dökün.

Tablo 3. 93. Unlu ıspıt dolması (kk61).

UNLU ISPİT DOLMASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg ıspıt yaprağı • 3 su bardağı mısır unu • 1 yemek kaşığı salça • 1 su bardağı su • 1 orta boy soğan • Yarım su bardağı sıvı yağ • Pul biber • Karabiber • Tuz <p>Sos için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yemek kaşığı salça • 1çay bardağı sıvı yağ • Su 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispıt yapraklarını bol suda haşlayın. • Küp küp doğradığınız soğanları pembeleşene kadar sıvı yağda kavurun. • Salçayı ekleyin. • Mısır ununu ekleyip kavurun. • Suyu yavaş yavaş ekleyip karıştırın. • Baharatlarını ekleyin. • Ispıt yapraklarını dikenli ucu iç tarafa gelecek şekilde serin. • Mısır ununu ekleyip sarın. • Sosu için su ve salçayı karıştırın ve tencereye dizdiğiniz sarmaların üzerine dökün. • Pişmeye yakın üzerine yağı dökün.

Tablo 3. 94. Yağlı sıklık (kk64).

YAĞLI SIKMIK	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Bulguru sıcak suda şişirin. • Unu ekleyip yoğurun. • Elinizi sürekli unlayarak hamuru küçük toplar halinde yuvarlayın. • Hazırladığınız topları sıcak suda haşlayın. • Soğanları küp küp doğrayın. • Kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun. • Salçayı ekleyip karıştırın.

- 1.5 su bardağı bulgur
- 1,5 su bardağı kaynar su
- 4-5 yemek kaşığı un
- Tuz

Sos İçin Malzemeler

- 2 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Pul biber


Haşlamak İçin Malzemeler

- 1,5 L su

- Haşlanan topları ekleyip karıştırın.


Tablo 3. 95. Yaprak sarma (kk14).

YAPRAK SARMA

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr üzüm yaprağı • 1.5 su bardağı pirinç • 1.5 su bardağı bulgur • 1.5 su bardağı su • 3-4 orta boy soğan • Yarım çay bardağı sıvı yağ • 2 yemek kaşığı salça • 1 demet maydanoz • Pul biber • Karabiber • Kimyon 	<ul style="list-style-type: none"> • Üzüm yapraklarını bol suda haşlayıp süzün. • Soğanları küp küp doğrayın. • Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. • Salça pirinç ve bulguru ekleyin. • Kavrulduktan sonra içerisine su ve baharatları ekleyin. • Ocaktan alıp soğumaya bırakın. • Maydanozu ince ince kıyın ve içerisine ekleyin. • Üzüm yapraklarının içerisine hazırladığınız iç harcı koyup sarın. • Tencereye sarmaları dizin. • En üste limon dilimlerini yerleştirin. • Kalan 1 limonun suyunu üzerine sıkın. • Sarmaların yüzeyine kadar su ilave edin. • Pişmeye yakın üzerine yağ dolandırın.
<h4>Sos için Malzemeler</h4> <ul style="list-style-type: none"> • 2 limon • Zeytinyağı • Su 	


Tablo 3. 96. Yeşil sarımsak kavurması (kk82).

YEŞİL SARIMSAK KAVURMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 baş yeşil sarımsağın yaprakları • 3 yumurta • 1 yemek kaşığı sıvı yağ • 3 gr tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Yeşil sarımsak yapraklarını yağda kavurun. • Üzerine yumurtaları kırın. • Tuz ekleyin.

Tablo 3. 97. Yoğurtlu makarna (kk2).

YOĞURLU MAKARNA

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı ev eriştesi • 4 yemek kaşığı yoğurt • 3 yemek kaşığı süt • 1 diş sarımsak • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Erişteyi haşlayıp süzün. • Sarımsakları ezin. • Yoğurt, süt, sarımsak ve tuzu çırpın. • Erişteyi ekleyip karıştırın.

Tablo 3. 98. Yoğurtlu pancar (kk20).

YOĞURLU PANCAR

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 1 kg pancar
- 2 kaşık salça
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı şeker

Sarımsaklı Yoğurt İçin Malzemeler

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 3 gr tuz

- Pancarları büyük bir tencerede haşlayın.
- Pancarlar piştikten sonra suyunu süzün.
- Kabuğunu soyun ve küp küp doğrayın.
- Pancarların içerisine şekerleri ekleyip karıştırın. (burukluğunu alması için.)
- Tavanın içerisine yağı koyun ve ateşte kızdırın.
- İçerisine salçayı ekleyin.
- Salça kavrulduktan sonra içerisine pancarları ekleyin.
- Yaklaşık 10-15 dk kavurduktan sonra altını kapatın.
- Büyük cam kasede yoğurdu çırpın.
- Üzerine havanda ezilmiş sarımsakları ve tuzu ekleyin.
- Pancar ilk sıcaklığını attıktan sonra sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

Tablo 3. 99. Yumurtalı ıspıt (kk12).

YUMURTALI ISPIT

Kullanılacak Malzemeler



- 1 kg ıspıt
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 4 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yumurta
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

İşlem Basamakları

- ıspıtları ayıklayıp doğrayın.
- Suda haşlayıp süzün.
- Soğanları küp küp doğrayın.
- Sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
- Salçayı ekleyin.
- Haşlanan ıspıtları ekleyip karıştırın.
- Pişmeye yakın üzerine yumurtaları kırıp karıştırın.
- Tuz ve baharatları ekleyin.

3.5.3. Tatlılar

Türk mutfak kültürü içerisinde tatlılar her dönem menülerde yer alan önemli bir çeşit olmuştur. Özellikle günlük menülerde, ara öğünlerde ve davetlerde tatlılara mutlaka yer verilmektedir (Şanlıer vd., 2008: 1123). Tatlılar; helvalar, şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, bakliyat tatlıları ve meyve tatlıları olmak üzere kendi aralarında bölümlere ayrılmaktadır.

Türk tatlılarının başında helvalar yer almaktadır. Helva Arapça 'da tatlı anlamına gelmektedir. Genellikle Arap topluluklarında tatlılara “Halaviyat” denilmektedir. Türklerin tükettikleri helva ise Arap topluluklarında “Basbusa” olarak isimlendirilmektedir (Şavkay, 2000a: 154). Türk Dil Kurumu helvayı; yağ, şeker ve irmik veya un kullanılarak yapılan bir çeşit tatlı olarak tanımlamaktadır (<https://sozluk.gov.tr/TDK> , 2020). Osmanlı devletinde de helva Türkler için önemli tatlıların başında gelmektedir. Helvalar evde yapılan helvalar ve özel imalathanelerde yapılan helvalar olarak iki grupta incelenebilir. Evde yapılan helva çeşitlerine örnek olarak; Un helvası, İrmik helvası, Gaziler helvası, Helvay-ı Hakani helvası, Memnuniye helvası, Keten helvası, Cem Sultan helvası, Kabak helvası, Ayva helvası ve Acı helva gösterilebilir. Özel İmalathanelerde veya dükkânlarda hazırlanıp satışa sunulan helvalar; Tahin helvası, Kağıt helvası, Koz helvası ve Yaz helvaları örnek gösterilebilir (Sertoğlu, 2019: 18). Osmanlı döneminde yapılan helva günümüz helvalarından farklı özellikler göstermektedir. Günümüzde helva yapımında şeker kullanılmaktadır. Osmanlı döneminde ise şeker nadir bulunan ve değerli olan ürünlerden biridir. Bu sebeple helva yapımında şeker yerine pekmez ya da bal kullanılmaktadır. Helvaların değeri ise yapımında kullanılan tatlandırıcılara göre belirlenmektedir. Bu yüzden Osmanlı döneminde bal ile yapılan helvalar daha değerli kabul edilmektedir (Şavkay, 2000a: 154).

Günümüzde sütlü tatlıların tüketimi ve çeşitliliği oldukça fazladır. Özellikle son yıllarda; duysal özellikleri, ürünü kolay ve düşük maliyetle temin edebilme, ürünün yüksek besleyicilik oranları, her yaş grubuna hitap etmesi, kolay sindirilmesi ve diğer tatlılara oranla daha hafif olmasından, sütlü tatlılara olan talep artmıştır (Öksüztepe vd.,

2013: 19). Osmanlı dönemi kaynaklarında sütlü tatlılar, soğuk tatlılar başlığı altında incelenmiştir. Günümüzde aşure, zerde ve zırva gibi yapımında süt kullanılmayan tatlılar da zaman zaman sütlü tatlılar başlığı altında toplanmaktadır. Bu durum Osmanlı döneminden kalma geleneklerin hala daha yaşatıldığı göstermektedir (Şavkay, 2000b: 247).

Şeker ve suyun belli oranlarda kaynatılarak yoğunluğunun artırılmasıyla oluşan kıvamlı sıvıya şerbet denilmektedir (foodelphi, 2019). Hazırlanan şerbet, baklava, lokma, revani ve kadayıf gibi hamur işi tatlılara dökülerek servis edilmektedir (Şavkay, 2000b: 227-229; Işın, 2009: 238). Türk Dil Kurumunda baklava “Çok ince yufkadan yapılarak arasına kaymak, fıstık, ceviz, badem vb. konulup pişirilen ve üzerine şeker şerbeti dökülen bir tatlı türü” olarak tanımlanmaktadır (<https://sozluk.gov.tr/TDK> , 2020). Baklavanın tarihine dair net bilgiler bulunmamakla birlikte Bizans ve Asur devletlerinde yapıldığına dair iddialar bulunmaktadır. Günümüzde ise baklavanın temeli Orta Asya Türk devletlerine dayandırılmış ve Osmanlı devletinin tatlıyı geliştirdiği kabul edilmiştir (Acar, 2012: 1). 2001 Dünya Yemek Sempozyumunda Charles Perry isimli bilim adamı baklavanın bir Türk tatlısı olduğunu bildirmiştir. Charles Perry, “ince” anlamında kullanılan “yufka” teriminin Orta Asya Türklerinin kullandığı “yubka” kelimesinden geldiğini savunmuş ve “kat” sözcüğünün Türkçe bir kelime olduğunu bildirmiştir (GSO, 2010: 28). Günümüzde baklava çeşidi oldukça fazladır fakat geçmişe kıyasla baklava çeşitlerinin azaldığı görülmektedir. Osmanlı kaynakları incelendiğinde kavunlu, börülceli ve peynirli olmak üzere çok çeşit baklava üretildiği görülmektedir. Fakat bu tatlıların büyük bir çoğunluğu günümüze ulaşmadan unutulmuştur. Osmanlı döneminde üretilen baklavalardan bir diğer özelliği ise baklavanın sıcak tüketilmesidir. Günümüzde ise baklava genellikle soğuk tüketilmektedir (Işın, 2019: 238).

Bir diğer tatlı türü ise bakliyat tatlılarıdır. Buğday, arpa, nohut, pirinç, mercimek gibi bakliyatlar Anadolu topraklarında bereketin sembolüdür (Okuşluk Şenesen, 2011: 217). Ayrıca bakliyatlar Osmanlı mutfağının temelini oluşturan ürün gruplarındandır (Kiel, 2016: 71-72). Bakliyat tatlıları arasında yer alan “aşure” önemli görülen besinlerden biridir. Dini bir boyutu olan ve bereketi temsil eden aşure tatlısı, dünyanın en eski yemeklerinden biri kabul edilmiştir. Aşure yapmak, yemek ve dağıtmanın bereket getireceğine inanılmaktadır (Işın, 2019: 58). Aşure, Arap kaynaklarında “Âşûrâ” Türkçe’de ise “aşûre” olarak geçmektedir. Bazı kesimler aşurenin Arapça’da “aşır”

kelimesinden türediğini ve on rakamıyla alakalı olduğunu kabul etmektedir (Bozkuş, 2008: 35). Aşure gününde Allah katından 10 peygambere 10 çeşit lütuf gönderilmiştir. Bunlar; (Dedekargınoğlu, 2014: 42-43, Bozkuş, 2008: 35, Işın, 2019: 262, And, 2002: 36-37)

- Hz. Adem peygamber yasak kabul edilen meyveyi yedikten sonra cennetten kovularak dünyaya gönderilmiştir. Uzun yıllar tövbe eden Hz. Adem peygamberin tövbesi Aşure gününde kabul edilmiştir.
- Hz. İdris Aşure gününde göğe çıkartılmıştır.
- Hz. Nuh peygamberin gemisi Cudi dağına turmuştur. İnanişına göre Nuh peygamber gemide kalan son yiyecekler ile aşure çorbasını pişirmiştir.
- Hz. Eyyüp peygamber uzun yıllar sabrettiği ve ismi bilinmeyen hastalıktan aşure gününde kurtulmuştur.
- Hz. Musa peygamber Firavunlardan denizi yarararak kurtulmuş ve Firavun askerlerini denize gömmüştür.
- Hz. Yusuf'a olan özleminden dolayı gözleri kapanan Hz. Yakup'un gözleri aşure gününde görmeye başlamıştır.
- Hz. İsmail doğmuştur.
- Hz Yusuf balığın karnından kurtulmuştur.
- Hz. İsa semaya yükselmiştir.
- Hz. İbrahim yanmaktan kurtulmuştur

Aşure hakkında bir başka inanış ise; aşurenin yapımında yedi çeşit malzeme kullanılmasıdır. Kullanılan malzemeler genellikle keşkek, kuru fasulye, pirinç, nohut, şeker, kuru bakla içi, kuru üzüm, kuru incir, fıstık, fındık ya da kuru kestanedir (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1316). Aşure dünya genelinde kutsal sayılan yiyeceklerden biridir. Ermeniler 31 Aralık yılbaşı gününde, Paskalya bayramı öncesinde ve 6 Ocak Hz. İsa'nın vaftiz edildiği günde tatlı çorba anlamına gelen "anüs abur" isimli aşureyi pişirirler (Bozis, 2000: 40). İngiltere'de çeşitli kuruyemişler ile yapılan "plum pudding" tatlısı Noel günü tüketilmektedir. Ayrıca İngiltere ve İskoçya'da toprağın can bulması adına yılbaşında tüketilen "flummery" diğer ismiyle "fluffin" tatlısı aşurenin bir çeşididir. Çin' in Şangay yöresinde şeker, bakliyat, kuru üzüm ve tahıl kullanılarak yapılan "aşura" yemeği yılbaşı yemeği olarak bilinmektedir (Işın, 2019, 259-260). Çinlilerin yılbaşı menülerinde toplam 20 çeşit yemek bulunmaktadır. Bu zengin içerikli

menüde aşure tatlısı ve aşureyi anımsatan lotus tohumlu çorba yer almaktadır (Wei-Jun, 1990: 21; Akbulut, 2010: 271). Aşureye benzer bir tatlı Ortodoks Hristiyanlar tarafından cenazelerde ve ölü günü törenlerinde tüketilmektedir (Kaneva- Johnson, 1999: 209-210).

Tatlıcılık sektöründe en fazla tüketilen ürünlerden biri meyve çeşitleridir. Meyveler, içeriğindeki şeker oranından ötürü tek başlarına tatlı grubunda sınıflandırılmaktadır (Şavkay, 2000a: 58). Osmanlı Saray mutfağında en çok tüketilen ürünlerden biri yaş ve kuru meyvelerdir. Osmanlı devletinin saray muhasebe kayıtlarında saraya ortalama 84 çeşit meyve girdiği ve meyvelerin çeşit çeşit türleri olduğu görülmektedir. Örneğin mürdüm eriği, can eriği, serfice eriği, yeşil erik, torba eriği ve can eriği saraya giren erik türlerinden bazılarıdır (Samancı, 2008: 207 ve Bilgin, 2004: 211- 216).

3.5.3.1. Bartın Mutfağı İçerisinde Tatlıların Yeri

Bartın mutfağında üretilen tatlılar incelendiğinde şerbetli tatlı çeşitlerinin çokluğu dikkat çekmektedir. Yörede, bayram yemeği, iftar yemeği vs. gibi sebeplerle yapımı devam eden tatlılar olduğu gibi, yapımı eskiye kıyasla azalan ya da unutulmuş şerbetli tatlılarda yer almaktadır. Örneğin; merdane baklavası, fakir baklavası, beyaz baklava, gelin teli baklavası, fakir baklavası ve oklavadan çıkma (koca garı gerdanı, oklava büzmesi, sarı burma olarak da bilinmekte) baklavaları yörede yaygın olarak yapımı devam ederken; delioğlan sarığı, saç baklavası (okuluk), ıslama tatlısı, gürel boynu ve baklava dilimi gibi tatlılar unutulmaya yüz tutmuş tatlılar grubunda yer almaktadır (kk49, kk44, kk29, kk7, kk13, kk88, kk89, kk97).

Yörede en önemli yöresel baklavalardan biri beyaz baklavadır. Beyaz baklava ismini renginin beyaz oluşundan almıştır. Baklavanın tam pişmiş, çıtır çıtır olması ve üzerinin beyaz renkte olması baklavayı oldukça meşakkatli kılmaktadır (kk92). Beyaz rengi tutturabilmek için genellikle pişirme esnasında üzerine karton konulmaktadır. Beyaz baklava, köylerde davul fırınlarında pişmekte ve ilk 15 dakikadan sonra davulun üst sıcaklığı kapatılmaktadır. Ortalama 3 saat boyunca kısık ısıda ve davulun kapağı açık bir şekilde yavaş yavaş pişirilmektedir (kk2). Şerbetli tatlılar grubunda yer alan ve sıklıkla yapılan bir diğer yöresel tatlı gelin teli baklavasıdır. Tatlının en büyük özelliği katlarının tel tel olmasıdır. Ayrıca baklava hamuru oklava ile açılıp büzdüldükten sonra belli bir süre kurutulur. Bu süre ortam sıcaklığına göre değişebilmektedir. Tatlı ne kadar kurutulursa bir o kadar çıtır olmaktadır. Kurutma süresi uzun tutulan tatlılar sarma

esnasında kırılmaktadır. Bu nedenle kurutma süresi hassasiyet gerektiren bir tatlıdır. Kurutulan iki adet açılmış baklava hamuru arasına ceviz konularak birbirine sarılır ve tepsiye döşenir (kk5, kk92, kk98, kk49). Oturtma ismi verilen tatlı da gelin teli tatlısından türetilmiş bir çeşit tatlıdır. Malzeme ve yapım aşamaları olarak birbirine çok benzerlik göstermektedir. Aralarındaki fark ise; oturtma tatlısının sarıldıktan sonra, bıçak ile belirli aralıklarda kesilip tepsi içine dik oturtturulmasıdır. Bazı kesimler bu baklavaya “gelin telinin kesilerek yapılan türü” olarak, bazı kesimler ise “oturtma, oturtturma” tatlısı olarak bilmektedir (kk79).

Helvalar bölümünde yapılan helvalar kaşık helvası, nişasta helvası, Top (Oğlan) helvası ve ağdalı ceviz helvasıdır. Kaşık helvası yapımında tereyağı, un ve pudra şekeri kullanılmaktadır. Yapım aşamasında kaşık ile şekil verildiği için bu ismi almaktadır. Bazı kaynaklarda ise; (Çilsüleymanoğlu, 1996;???) miyane helvası olarak kayıtlara geçmiştir.

Top helvası özellikle eski bayram ve düğünlerde yapılan helvalardan biridir. Helva, yumruk büyüklüğünde yuvarlaklar şekil verilerek hazırlandığı için bu ismi almıştır. Mısır unuyla yapılabildiği gibi mısır unu ve buğday ununun karışımıyla da yapılabilmektedir (kk18). Top helva, Bartın Kurucaşile bölgesinde oğlan helvası olarak da geçmektedir. Düğünlerde helvanın oğlan tarafı tarafından yapılıp ikram edildiği bilinmektedir. Ayrıca bu bölgede helvanın içi çukurlaştırılır ve tercihe göre içerisine ceviz ve kuru üzüm eklenmektedir (kk45).

Bartın ilinin yöresel helvalarından bir diğeri de Ağdalı ceviz helvasıdır. Ağda tatlısı Bartın’a 2 kilometre uzaklıkta olan Ağdacı Mahallesiinde yapılmaktadır. Ağdacı Mahallesiinin geçimlerini ağda yapıp satarak sağladığı bilinmektedir. Ağda yapımında çöven kökü, su, toz şeker ve limon tuzu kullanılmaktadır. Hazırlanan ağda tatlısı ile aynı zamanda ağdalı ceviz helvası yapılmaktadır (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1334). Ağdalı ceviz helvası “koz helva” olarak da bilinmektedir (Erdağı Doğuer, 2018: 154). Çok sert yapıda olan koz helvası, satır ya da bıçak yardımıyla dilimlenerek servis edilmektedir (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1334).

Bartın ilinde yapılan sütlü tatlılar; sütlaç, ballı manda yoğurdu ve incir dondurmasıdır. . Sütlaç ilk kez 15. Yy’ da ünlü şair Kaygusuz Abdal’ın eserlerinde ve tıp kaynaklarında “sütlü aş” ya da “sütlü pirinç” olarak karşımıza çıkmaktadır

(Gündüzöz, 2017: 11). Türk mutfağında sıklıkla tüketilen sütlaç tatlısı davetlerde ve törenlerde ikram edilen tatlılardan biridir. Sağlık açısından da oldukça faydalı görülen bu tatlı lohusa döneminde ki kadınlarda süt artırıcı, sıksa insanlar için kilo aldırıcı ve seksüel gücü artırıcı özelliği bulunmaktadır (Bilgin ve Samancı, 2008: 162). Türk mutfağında sütlaç sade ve fırında sütlaç olmak üzere iki şekilde pişirilmektedir (Şavkay, 2000a: 85). Bartın mutfağında ise bunlara ek olarak tuzlu sütlaç yapılmaktadır. Yapımında diğer sütlaçlara kıyasla şeker yerine tuz katılmaktadır. İncir dondurması yapımında incir şeker ve süt kullanılmaktadır. Hafif ve besleyici olan bu tatlı özellikle iftar menülerinde yer almaktadır (kk59, kk72, kk75). Ballı manda yoğurdu ise; bazı işletmelerde balık tüketiminin ardından ikram edilmektedir (kk63).

Zırva tatlısı Bartın'ın özellikle Kurucaşile ve Ulus tarafında yapılmaktadır. Yapımında ana malzeme nişastadır. Renginın kırmızılığı gıda boyası ya da akide şekeri eklenerek almaktadır (kk54). Ulus bölgesinde Titrek çorba olarak da bilinmektedir. Muhallebi şeklinde kısık ateşte pişirilen bu tatlı tepsiye dökülür ve soğuduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilir. Düğünlerde ikram edilen baklavalardan biridir (kk39).

Özellikle son yıllarda Bartın'da çilek üretiminin artmasıyla çilek ezmesi tatlısı aperiatif olarak tüketilmeye başlanmıştır. Bu tatlının gün içerisinde satışı yapılamayan çileklerin değerlendirilmesi için şeker katılıp ezilmesiyle ortaya çıktığı tahmin edilmektedir. Bazı bölgelerde ezme işlemi kepçenin arka kısmıyla baskı uygulayarak yapılmakta bazı bölgelerde ise rondo ile ezme işlemi gerçekleştirilmektedir (kk18, kk60).

3.5.3.2. Bartın'da Üretilen Tatlıların Standart Reçetelendirilmesi

Bartın yöresinde tüketilen tatlıların standart reçeteleri detaylı bir şekilde aşağıda verilmiştir.

Tablo 3. 100. Baklava dilimi (kk83).

BAKLAVA DİLİMİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları



Hamur İçin Malzemeler

- 500 gr un
- 5 gr kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su

İç Malzemesi

- Ceviz
- Toz şeker

Şerbet İçin Malzemeler

- 5 su bardağı su
- 5 su bardağı şeker
- Yarım limon

- Su ve şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın.
- Limon suyunu ekleyin.
- Soğumaya bırakın.
- Hamuru için tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Hamuru 13 bezeye ayırın.
- Yaklaşık 15-20 dakika hamuru dinlendirin.
- Bezeleri oklava yardımıyla açın.
- Şeker ve cevizi serpin.
- Hamurun iki ucundan iki ayrı ince oklava ile oklavaya dolayın ve orta yerde birleşin.
- Oklavaları çıkartın.
- Hamurun üst yüzeyine elinizle düzleyin.
- Bıçak ile kesik izi bırakın.
- Saçın üzerini sıvı yağ ile yağlayın.
- Baklavaları arka ve önü kızarana kadar saç üzerinde pişirin.
- Pişen baklavaları soğuk şerbete atın.

Tablo 3. 101. Ballı manda yoğurdu (kk63).

BALLI MANDA YOĞURDU

Kullanılacak Malzemeler



- 1 dilim Tava manda yoğurdu
- Yarım çay bardağı çiçek balı
- Çekilmiş ceviz içi
- Çekilmiş fındık içi
- Çilek, kivi, muz...

İşlem Basamakları

- Tava manda yoğurdunu dikdörtgen şeklinde kesin ve servis tabağına alın.
- Üzerine bal ekleyin.
- Ceviz ve fındık içini karıştırıp balın üzerine bol miktarda ekleyin.
- Meyveler ile tabağınızı süsleyin.

Tablo 3. 102. Beyaz baklava (kk2).

BEYAZ BAKLAVA

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 yumurta • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • Yarım çay bardağı sirke • 2 paket kabartma tozu • Yeteri kadar un <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg şeker • 2 kg su • 1 limon <p>İç Malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz <p>Üzeri İçin Malzemeler</p> <p>500 gr margarin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hamur için gerekli malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında yoğurun. • Hamurunuzu ortalama yarım saat dinlendirin. • Bezelere ayırın ve nişasta ile açın. • Baklavanın her katına ceviz koyun. • Dilimleyin ve eritilmiş tereyağını eşit şekilde üzerine dökün. • Baklava tepsisinin üzerini karton ile örtün. • Davul fırında 15 dakika pişirin. • Davul fırının üst ısıtıcısı kapatın ve tepsi altına yükseltici (fırın teli) koyun. • Ortalama 3-4 saat kapağı açık bir şekilde pişirin. • Şerbet için su ve şekeri ocağa koyun. • Kaynamaya yakın içerisine limonu sıkın. • Soğumaya bırakın. • Şerbeti baklavanın üzerine ilave edin.

Tablo 3. 103. Bülbül yuvası (kk72).

BÜLBÜL YUVASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Bütün hamur malzemelerini karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediniz. • Ceviz büyüklüğünde bezelere ayırıp yaklaşık 2 saat hamuru dinlendirin. • Tüm bezeleri tabak büyüklüğünde açıp aralarına nişasta koyarak üst üste koyun. • Açtığınız tabak büyüklüğündeki bezelerden iki tanesini alıp

Hamur İçin Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 2 paket kabartma tozu
- 3 gr tuz
- Yarım çay bardağı sirke
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Yeteri kadar un
- Çekilmiş ceviz

Şerbet İçin Malzemeler

- 1.5 kg şeker
- 3 kg su
- Yarım limon

Üzeri İçin Malzemeler

- 1 kg sıvı yağ

Diğer Malzemeler

- Nişasta

birlikte nişasta ile açın.

- Oklava yardımı ile açtığınız hamuru pire şeklinde ileri geri katlayın.
- 4 cm aralıklarla hamuru büzdürün.
- Büzdürdüğünüz yerlerden kesin.
- Ortasında boş kalan kısma çekilmiş ceviz koyun.
- Tüm bezeleri bu işlemden geçirip tepsiye döşeyin.
- Sıvı yağı baklavaların her yerine eşit gelecek şekilde dökün.
- Fırında pişirin.
- Bir tencerede su şeker ve yarım limon suyunu kaynatıp şerbetini hazırlayın.
- Soğuk şerbeti, soğuk baklavanın üzerine dökün.

Tablo 3. 104. Çatal tatlısı (kk36).

ÇATAL TATLISI**Kullanılacak Malzemeler****İşlem Basamakları****Hamuru İçin Malzemeler**

- 250 gr margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yeteri kadar un
- Kızartmak için Malzemeler
- Yeteri kadar sıvı yağ

Şerbet İçin Malzemeler

- 3 su bardağı şeker

- Şerbet için su ve şekeri ocakta kaynatın.
- Limon suyunu ekleyin.
- Soğumaya bırakın.
- Margarini eritin.
- Hamur için gerekli malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur açın.
- Hamuru 15-20 dakika dinlendirin.
- Yumruk büyüklüğünde bezelere ayırın.
- Nişasta ile birlikte açın.
- Bıçakla 1.5- 2 cm genişliğinde şeritler kesin.
- Şeritleri çatala dolayıp kızgın yağda kızartın.
- Kızaran tatlıları soğuk şerbetin içine atın.

- 3 su bardağı su
- Yarım limon

Diğer Malzemeler


- Yeteri kadar nişasta

Tablo 3. 105. Çiğ baklava (kk4).

ÇİĞ BAKLAVA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	
<p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yumurta • 2 su bardağı süt • 500 gr margarin • 1 yemek kaşığı şirke • 1 paket kabartma tozu • 1 paket vanilya • Yeteri kadar un <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg şeker • 2 kg su • 1 limon <p>İç Malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz <p>Üzeri İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr margarin 	<ul style="list-style-type: none"> • Şerbet için su ve şekeri ocağa koyun. • Kaynamaya yakın içerisine limonu sıkın. • Soğumaya bırakın. • Hamur için gerekli olan margarini ocakta eritin. • Diğer hamur malzemeleri ile karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamurunuzu yarım saat dinlendirin. • Ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. • 5 bezeyi tabak büyüklüğünde açın. • Aralarına nişasta koyarak üst üste koyun. • Merdane yardımıyla büyük bir şekilde açın. • Tüm bezelere bu işlemi uygulayın. • Tepsiyi sıvı yağ ile yağlayın. • Her katına ceviz serperek açtığınız bezeleri üst üste koyun. • Baklavanızı dilimleyin. • Erittiğiniz margarini üzerine dökün. • Fırında üzeri kızarana kadar pişirin. • Ilık baklavaya ılık şerbeti ilave edin.

Tablo 3. 106.Çilek ezmesi (kk18).

ÇİLEK EZMESİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg çilek • 1.5 su bardağı şeker 	<ul style="list-style-type: none"> • Çilekleri saplarından temizleyip bıçakla 4 e bölün. • Üzerine şekeri ilave edin. • Ezici ya da kepçenin arka kısmıyla çilekleri ezin. • Soğuk servis edin.

Tablo 3. 107. Delioğlan sarığı (kk39).

DELİOĞLAN SARIĞI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı yoğurt • 1 su bardağı sıvı yağ • 50 gr margarin • 2 yumurta • Yarım çay bardağı üzüm sirkesi • 3 gr tuz • 1 yemek kaşığı limon suyu • Yeterince un <p>İçi İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çekilmiş ceviz <p>Şerbet için malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 kg şeker • 2 kg su • Yarım limon <p>Üzeri için malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg sıvı yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • Tüm malzemeleri yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru bezelere ayırın ve tabak büyüklüğünde açın. • Açtığınız bezelerden 2 tanesini üst üste koyun ve incecik açın. • Üzerine ceviz serpin ve ortadan ikiye kesin. (Baklavanın çok kalın olmaması için ikiye kesiyoruz. Dilerseniz bütünde kullanabilirsiniz.) • Kesilen hamurun oval kısmından rulo şeklinde katlayın. • Sarmal şekilde tepsiye döşeyin. • Üzerine sıvı yağ ile yağlayın. (Yağı ocakta kızdırmayın.) • Fırında pişirin. • Bir tencereye su ve şekeri koyup şerbetini hazırlayın. • Kaynamaya yakın içerisine limon dilimini ekleyin. • Ilık şerbeti soğuk baklavaya dökün.

Tablo 3. 108. Fakir baklavası (kk40).

FAKİR BAKLAVASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 su bardağı yoğurt • 2 yumurta • 2 paket kabartma tozu • 1 paket vanilya • Yarım çay bardağı sirke • 1 çorba kaşığı limon suyu • 1 fiske tuz • Yeteri kadar un <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2500 gr şeker • 2 kg su • Limon tuzu <p>Diğer malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çekilmiş ceviz • 1 L sıvı yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • Tüm hamur malzemelerini karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamurunuzu yarım saat dinlendirin. • Ceviz büyüklüğünde 66 bezeye bölün. • Bezeleri tabak büyüklüğünde açın. • Tabak büyüklüğünde açtığınız 6 bezeyi üst üste koyarak tekrar açın. • İki büyük bezeyi üst üste koyun. • Kenarına şerit şeklinde ceviz koyun. • Ceviz konulan kısmı 3 kere katlayıp dilim dilim kesin. • Bezenin devamına ve tüm hamurlara bu işlemi uygulayın. • Kestiğiniz dilimleri tepsiye yerleştirin. • Üzerine sıvı yağı dökün. • Davul fırında üzeri kızarana kadar pişirin. • Şerbet için su, limon tuzu ve şekeri ocakta kaynatın. <p>Ilık tatlıya ılık şerbeti ilave edin.</p>

Tablo 3. 109. Gazoz tatlısı (kk104).

GAZOZ TATLISI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



Hamur İçin Malzemeler

- 1 su bardağı sade gazoz
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı şeker
- Yeteri kadar un

Şerbet İçin Malzemeler

- 1 kg şeker
- 1 kg su
- Yarım limonun suyu

Diğer Malzemeler

- Sıvı yağ
- Nişasta
- Ceviz (tercihe göre)

- Tüm hamur malzemelerini karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Hamurunuzu 3 bezeye ayırın.
- Nişasta ile birlikte açın.
- Açtığınız bezeyi fırça yardımı ile yağlayın.
- Tercihe göre içerisine ceviz serpiştirebilirsiniz.
- Hamurun bir kenarından rulo şeklinde dolayın.
- Tepsiyi yağlayın.
- Bıçak ile rulo hamuru istediğiniz büyüklükte kesin.
- Dik bir şekilde tepsiye döşeyin.
- Fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
- Şerbet için su ve şekeri koyulaşana kadar kaynatın.
- İçerisine limon sıkın.
- Sıcak tatlının üzerine sıcak şerbeti dökün.

Tablo 3. 110. Gelin teli baklava (kk90).

GELİN TELİ BAKLAVA

Kullanılacak Malzemeler



Hamuru İçin Malzemeler

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı sirke


İşlem Basamakları

- Un hariç tüm malzemeleri karıştırın.
- Kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın.
- Bir kaba nişasta koyun ve hazırladığınız bezeleri içerisine koyun.
- Bezeleri oklavayla açın.
- Oklavaya doladığınız hamuru oklavadan çıkartmadan büzdürün.
- Büzdürdüğünüz hamuru yavaş yavaş açın.
- Ortalama 5-10 dk kurumaya

<ul style="list-style-type: none"> • 5 gr tuz • 2 paket kabartma tozu <p>Şerbeti İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg şeker • 2 kg su • Yarım limon • 1 paket vanilya <p>Üzeri için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı sıvı yağ • 1 su bardağı eritilmiş tereyağı <p>Diğer Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz • Nişasta 	<p>bırakın.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tüm bezelere bu işlemi uygulayın. • Kuruyan hamurların, iki tanesinin arasına ceviz koyarak yuvarlayın ve tepsiye döşeyin. • Tüm hamurlara bu işlemi uygulayın. • Baklavaları istediğiniz büyüklükte dilimleyin. • Bir tencerede tereyağını eritin. • İçerisine sıvı yağ ekleyin. • Hazırladığınız karışımı eşit bir şekilde baklavanın üzerine dökün. • Baklavayı fırında pişirin. • Bir tencerede şeker ve suyu kaynatın. • Kaynamaya yakın içerisine limon ve vanilyayı ekleyin. • Ilık şerbeti ılık baklavanın üzerine dökün.
--	---

Tablo 3. 111. Güccek tatlısı (kk23).

GÜCCEK TATLISI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 600 gr un • 1 yemek kaşığı kuru maya (tepeleme) • 5 su bardağı ılık su • Yarım çay kaşığı tuz <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 su bardağı şeker • 3 su bardağı su • Yarım limon suyu 	<ul style="list-style-type: none"> • Su ve şekeri ocakta kaynatın. • İçerisine limon suyu ekleyin. • 5-10dk daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. • Soğumaya bırakın. • Kuru mayayı ılık suda açın. • Unun ortasına dökün. • Su ekleyerek akışkan bir hamur elde edin. • Hamurun üzerini örterek dinlendirin. • Saçın üzerini sıvı yağ ile yağlayın. • Hamurunuzu kaşık kaşık saçın üzerine dökün. • Alt üst pişirin. • Pişen hamurları soğuk şerbetin içerisine ekleyin. • 2-3 dk şerbette bekletip çıkartın.

Tablo 3. 112. Gürel boynu (kk32).

GÜREL BOYNU

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr un • 3 gr tuz • 5 gr kabartma tozu • 1 çay bardağı sıvı yağ • Aldığı kadar su <p>İçi İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • İri çekilmiş ceviz • Toz şeker <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 su bardağı su • 5 su bardağı şeker • Yarım limon 	<ul style="list-style-type: none"> • Su ve şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın. • Limon suyunu ekleyin. • Soğumaya bırakın. • Hamuru için tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru 13 bezeye ayırın. • Yaklaşık 15-20 dakika hamuru dinlendirin. • Bezeleri un ile birlikte açın ve 5 dakika temiz bir örtü üzerinde kurutun. • Kuruyan bezelerin üzerine şeker ve ceviz serpin. • Hamuru ince merdaneye dolayın. • İki ucundan büzdürün ve oklavayı çıkartın. • Saçın üzerini sıvı yağ ile yağlayın. • Alt ve üst kısmı kızarana kadar pişirin. • Pişen baklavaları soğuk şerbetin içerisine atın.

Tablo 3. 113. İncir dolması (kk30).

İNCİR DOLMASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Kullanılacak Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15-20 adet kuru incir • 1 su bardağı ceviz • 1 yemek kaşığı şeker <p>Şerbet İçin Malzemeler</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İncirleri sıcak suda yumuşayana kadar bekletin. • Cevizleri iri parçalar halinde kırın ve şeker ile karıştırın. • İncirleri saplarından bastırarak kopartın. • İçerisine ceviz ve şekeri doldurun. • Hazırladığınız incirleri bor cama döşeyin. • Bir tencerede şeker ve suyu kaynatın. • Limon dilimini ekleyin. • Hazırladığınız şerbeti incirlerin üzerine dökün.

- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker
- 1 dilim limon
- Fırında ya da ocakta kaynayana kadar pişirin.

Tablo 3. 114. İncir dondurması (kk41).

İNCİR DONDURMASI

Kullanılacak Malzemeler



- 2 su bardağı süt
- 300 gr kuru incir
- 4 yemek kaşığı şeker

İşlem Basamakları

- İncirleri yıkayın ve doğrayın.
- Sütü kaynatın.
- İki tabağa incirleri paylaşın.
- Kaynattığımız sütü tabaklara paylaşın.
- Her bir tabağın üzerine iki kaşık şeker ilave edin.
- Üzerini temiz sofr beziyle örtün.
- Ortalama 4-5 saat kapalı bir şekilde bekletin.

Tablo 3. 115. Islama tatlısı (kk35).

ISLAMA TATLISI

Kullanılacak Malzemeler



- 3 -4 adet kuru yufka
- 1.5 su bardağı su
- Yarım su bardağı şeker

İşlem Basamakları

- Yufkaları tabak içerisine ufalayın.
- Ocakta su ve şekeri kaynatın.
- Yufkaların üzerine dökün.

Tablo 3. 116. Kabak tatlısı (kk71).

KABAK TATLISI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 2 kg balkabağı
- 4 su bardağı şeker
- 2 adet karanfil

- Kabakları soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın.
- Üzerine şeker ilave edip akşamdan sabaha kadar bekletin.
- Karanfilleri ekleyin.
- Ocağa kabaklar pişene kadar pişirin.

Tablo 3. 117. Kaşık helvası (kk53).

KAŞIK HELVASI

Kullanılacak Malzemeler



- 200 gr tereyağı
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı pudra şekeri

İşlem Basamakları

- Tereyağını eritin.
- Unu ekleyin.
- Un kokusu gidene kadar (ortalama 15-20 dakika) kavurun.
- Pudra şekerini ekleyip ocaktan alın.
- Hazırladığınız helva sıcakken kaşık ile şekil verip servis tabağına koyun.
- Ortalama 1 saat dinlendirin.

Tablo 3. 118. Köy baklavası (kk5).

KÖY BAKLAVASI

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım çay bardağı sirke
- 2 yumurta
- 250 gr margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Yeteri kadar un

Şerbet İçin Malzemeler

- 1.5 L su
- 1.5 L şeker
- 1 limon

Üzeri için Malzemeler

- 300 gr margarin

İç Malzemesi

- Ceviz

- Margarini eritin.
- Hamur için tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- 15-20 dakika hamurunuzu dinlendirin.
- Hamuru fındıktan biraz daha büyük 100 bezeye bölün.
- Bezeleri küçük küçük açın ve aralarına nişasta koyarak üst üste dizin.
- 10 tane bezeyi alın ve nişasta ile büyük bir şekilde açın.
- Diğer tüm bezeleri 10'ar şekilde alın ve açın.
- Tepsiyi yağlayın.
- Her katına ceviz serpererek üst üste dizin.
- Baklavanızı istediğiniz şekilde kesin.
- Üzerine erittiğiniz margarini ekleyin.
- Davul fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
- Şerbet için su ve şekeri ocakta kaynatın.
- İçerisine limonu ekleyin.
- Ilık baklavaya ılık şerbeti ilave edin.

Tablo 3. 119. Kuru baklava (kk13).

KURU BAKLAVA

Kullanılacak Malzemeler



- 2 yumurta
- 1 su bardağı su


İşlem Basamakları

- Tüm malzemeleri karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Hamurunuzu 10-15 dakika dinlendirin.
- Hamurunuzu yumurtadan daha büyük bezelere ayırın.
- Oklava yardımıyla tek tek açın.
- Açtığınız bezeleri güneşte kurutun.
- Kuruduktan sonra her katına ceviz koyarak üst üste tepsiye

<ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı süt • 3 gr tuz • Yeteri kadar un 	<ul style="list-style-type: none"> • döşeyin. • En üst katına 2 tane açılmış beze döşeyin. • Baklavanızı dilimleyip üzerine sıvı yağı dökün. • Davul fırında üzeri kızarana kadar pişirin. • Şerbet için su ve şekeri ocakta kaynatın. • Koyulaştıktan sonra üzerine limon suyunu ilave edin. • Ilık baklavaya ılık şerbeti dökün.
<p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg şeker • 2 kg su • Yarım limon 	
<p>İç malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz 	
<p>Üzeri için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr sıvı yağ 	


Tablo 3. 120. Kuru yufka baklavası (Tatlı börek) (kk39).

KURU YUFKA BAKLAVASI (TATLI BÖREK)

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 10 adet kuru yufka • 1 L süt • Yarım su bardağı sıvı yağ • 3-4 yemek kaşığı şeker • Ceviz • Kuru üzüm (Tercihe göre) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ocakta süt, sıvı yağ ve şekeri kaynatın. • İlk yufkayı tepsiye döşeyin. • Üzerine kaşık yardımıyla süt ile ıslayın. • Geri kalan 4 yufkanın arkası ve önünü süt ile ıslayarak tepsiye döşeyin • Üzerine ceviz ve üzüm koyun. • Geri kalan 5 yufkanın ön ve arkasını süt ile ıslayarak tepsiye döşeyin. • Baklavayı bıçakla dilimleyin. • Fırında üzeri kızarana kadar pişirin. • Şerbet için su ve şekeri ocakta ortalama 5 dk kaynatın. • İçerisine yarım limonun suyunu sıkın. • Baklava piştikten sonra ılık baklavaya ılık şerbeti ilave edin.
<p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg şeker • 1 kg su • Yarım limon 	


Tablo 3. 121. Merdane baklavası (kk40).

MERDANE BAKLAVASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tüm hamur malzemelerini karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru ceviz büyüklüğünde 66 bezeye ayırın. • Bezeleri tabak büyüklüğünde açın. • Tabak büyüklüğünde açtığımız 6 bezeyi üst üste koyarak tekrar açın. • Tepsiyi sıvı yağ ile yağlayın. • Açtığımız büyük bezelerin her katına ceviz koyarak tepsiye üst üste yerleştirin. (Toplamda 11 kat) • Baklavayı yıldız şeklinde kesin. • Üzerine sıvı yağı dökün. • Davul fırında üzeri kızarana kadar pişirin. • Şerbet için su, limon tuzu ve şekeri ocakta kaynatın. • Ilık tatlıya ılık şerbeti ilave edin.
<p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 su bardağı yoğurt • 2 yumurta • 2 paket kabartma tozu • 1 paket vanilya • Yarım çay bardağı sirke • 1 çorba kaşığı limon suyu • 1 fiske tuz • Yeteri kadar un 	
<p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2500 gr şeker • 2 kg su • Limon tuzu 	
<p>Diğer malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çekilmiş ceviz • 1 L sıvı yağ 	

Tablo 3. 122. Nişasta helvası (kk43).

NIŞASTA HELVASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Su ve nişastayı karıştırın. • Sıvı yağı ocakta biraz kızdırın. • Nişastayı ekleyin. • Pürtük haline gelene kadar karıştırın. • Şekeri ekleyip karıştırın.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı nişasta • 1 çay bardağı sıvı yağ 	

- 1.5 ay bardağı su
- 1 su bardağı Şeker

Tablo 3. 123. Oklavadan ıkma (kk36).

OKLAVADAN ÇIKMA

Kullanılacak Malzemeler	İŞlem Basamakları
 <p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı yoğurt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 çay kaşığı sirke • 1 çay kaşığı tuz • 1 paket kabartma tozu • 1 paket vanilya • Yeteri kadar un <p>İ Malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 kilo Şeker • 1,5 kilo su • 1 Limon <p>zeri İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 paket margarin 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamur için gerekli olan malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru yarım saat dinlendirin. • Hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. • Bezeleri nişasta ile teker teker açın. • Açtığımız bezeyi 4 e bölün. • zerine ceviz serpin. • İnce oklava ile hamuru, geniş tarafından sivri ucuna doğru dolayın. • Hamuru bzdrp oklavadan çıkartın. • Sıvı yağ ile yağladığımız tepsiye dizin. • Tüm hamurlar için bu işlemi tekrarlayın. • Hazır olan baklavaları ortalama 2 gün tepside kurutun. • Margarin eritip üzerine dökün. • Davul fırında üzeri kızarana kadar pişirin. • Şerbet için su ve Şekeri ocağa koyun. • Kaynamaya yakın içerisine limonu sıkın. • Soğumaya bırakın. • Soğuk baklavaya soğuk Şerbeti ekleyin.

Tablo 3. 124. Oturtma tatlısı (kk24).

OTURTMA TATLISI

Kullanılacak Malzemeler	İŞlem Basamakları
-------------------------	-------------------



Hamur İçin Malzemeler

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 3 yemek kağığı sirke
- 5 gr tuz
- 2 paket kabartma tozu

Şerbet İçin Malzemeler

- 2 kg Şeker
- 2 kg su
- Yarım limon
- 1 paket vanilya

zeri için Malzemeler

- 2 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı

Diğer Malzemeler

- Ceviz
- Nişasta

- Un hariç tüm malzemeleri karıştırın.
- Kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurun.
- Hazırladığınız hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın.
- Bir kaba nişasta koyun ve hazırladığınız bezeleri içerisine koyun.
- Bezeleri oklavayla açın.
- Oklavaya doladığınız hamuru oklavadan çıkartmadan bzdrn.
- Büzdürdüğünüz hamuru yavaş yavaş açın.
- Ortalama 5-10 dk kurumaya bırakın.
- Tüm bezelere bu işlemi uygulayın.
- Kuruyan hamurların, iki tanesinin arasına ceviz koyarak yuvarlayın.
- Dilim dilim keserek tepsiye dikine döşeyin.
- Bir tencerede tereyağını eritin.
- İçerisine sıvı yağı ekleyin.
- Hazırladığınız karışımı eşit bir Şekilde baklavanın üzerine dökün.
- Baklavayı fırında pişirin.
- Bir tencerede Şeker ve suyu kaynatın.
- Kaynamaya yakın içerisine limon ve vanilyayı ekleyin.
- Ilık Şerbeti ılık baklavanın üzerine dökün.

NOT: Gelin teli baklavasının aynısıdır. Aralarındaki fark Őekilden kaynaklanmaktadır.

Tablo 3. 125. Saçta oklavadan çıkma (kk98).

SAÇTA OKLAVADAN ÇIKMA

Kullanılacak Malzemeler

İŞlem Basamakları



Hamur için Malzemeler

- 500 gr un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar su

İç malzemeleri

- 1 yemek tabağı ceviz
- 1 yemek tabağı şeker

Diğer Malzemeler

- Sıvı yağ

- Un, tuz ve suyu karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın.
- Oklava yardımıyla açın.
- Üzerine şeker ve ceviz serpiştirin.
- İnce bir oklavaya dolayın ve büzdürün.
- Oklavadan çıkartıp saç üzerinde pişirin.
- Arada sırada saçın üzerini sıvı yağ ile silin.

Not: daha ince bir rulo olmasını istiyorsanız hamurunuzu merdane ile açtıktan sonra ikiye bölebilirsiniz

Tablo 3. 126. Okuluk (Saç) baklavası (kk72).

OKULUK (SAÇ BAKLAVASI)

Kullanılacak Malzemeler



Hamur İçin Malzemeler

- 500 gr un
- 5 gr kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su

İç Malzemesi

- Ceviz
- Toz şeker

Şerbet İçin Malzemeler

İşlem Basamakları

- Su ve şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın.
- Limon suyunu ekleyin.
- Soğumaya bırakın.
- Hamuru için tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Hamuru 13 bezeye ayırın.
- Yaklaşık 15-20 dakika hamuru dinlendirin.
- Bezeleri un ile birlikte açın ve 5 dakika temiz bir örtü üzerinde kurutun.
- Kuruyan bezelerin üzerine şeker ve ceviz serpin.
- İki ucundan büzdürerek ortada toplayın.
- Yuvarlak şekilde kendi etrafında dolayın.
- Saçın üzerini yağlayın.
- Arkası ve önü kızarana kadar


- 5 su bardağı su
 - 5 su bardağı şeker
 - Yarım limon
- pişirin.
- Pişen baklavaları soğuk şerbetin içerisine atın.

Tablo 3. 127. Seksen kat baklava (kk39).

SEKSEN KAT BAKLAVA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	
<p>Hamur için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 yumurta • 1 su bardağı sıvı yağ (250 ml) • 1 su bardağı süt (250 ml) • 1 su bardağı yoğurt (250 ml) • Yarım çay bardağı üzüm sirkesi • 2 yemek kaşığı sıkılmış limon suyu • Yeteri kadar un • 2 paket kabartma tozu • 1 paket vanilya • Çay kaşığı ucu ile tuz <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2.5 kg şeker • 3 L su • Yarım limon <p>Üzeri İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 L sıvı yağ <p>Diğer Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz • Nişasta 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamuru yoğurmak için un hariç diğer tüm malzemeleri karıştırın. • Un ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru 80 adet ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. • 15-20 dk dinlendirin. • Tüm bezeleri tabak büyüklüğünde açın. • Açılan bezelerin aralarına nişasta koyarak üst üste koyun. • Bütün hamurlar tabak büyüklüğünde açıldıktan sonra ikişer ikişer alıp büyük bezeler halinde açın. • Açtığımız bezeleri temiz bir örtü üstünde kurutun. • Tepsiyi sıvıyağ ile yağlayın. • Açtığımız bezeleri tepsiye döşeyin. • 5 katta 1 içerisine ceviz döşeyin. • Bu işlemi tüm bezelere uygulayın. • Baklavayı dilimleyin. • Sıvı yağın tamamını üzerine döküp davulda üzeri kızarana kadar pişirin. • Pişme esnasında davulun kapağını arada bir açıp havasını alın. • Bir tencerede şerbet ve şekeri kaynatın. (Mermere damlattığımızda hareket etmeyecek.) • Pişmeye yakın içerisine limon suyunu ekleyin. • Ilık baklavaya ılık şerbeti ekleyin.

Tablo 3. 128. Sütlü ayva tatlısı (kk29).

SÜTLÜ AYVA TATLISI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 orta boy ayva • 1 su bardağı şeker • 1.5 çay bardağı su <p>Sos İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Süt 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayvaları soyun ve dilimleyin. • Üzerine şeker ve suyu ekleyip ocakta suyunu çekene kadar pişirin. • Ocaktan alıp süt ekleyin.

Tablo 3. 129. Tek yazma baklavası (kk62).

TEK YAZMA BAKLAVASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamur İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 çay bardağı sıvı yağ • 1 su bardağı su • 1 çay kaşığı tuz • 1 paket kabartma tozu • Yeteri kadar un <p>Şerbet İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4su bardağı şeker • 4 su bardağı su • Yarım limonun suyu <p>Üzeri İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı sıvı yağ • 2 yemek kaşığı tereyağı <p>Diğer Malzemeler</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hamur için tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru 18 eşit bezeye bölün. • Nişasta ile tek tek açın. • Tepsiyi yağlayın ve her katına ceviz koyarak üst üste döşeyin. • Baklavayı dilimleyin. • Tereyağını sıvı yağ ile birlikte eritin. • Baklavanın üzerine her tarafına eşit gelecek şekilde dökün. • Fırında üzeri kızarana kadar pişirin. • Şerbet için şeker ve suyu ocakta kaynatın. • Limon suyunu ekleyin. • 10 dakika kaynatıp soğumaya bırakın. • Ilık baklavaya ılık şerbeti dökün.

- Ceviz
- Nişasta (Açmak için)


Tablo 3. 130. Top helva (Oğlan helvası) (kk18).

TOP HELVA (OĞLAN HELVASI)

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 su bardağı mısır unu <p>Şerbet için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı şeker • 2 su bardağı su • Limon 	<ul style="list-style-type: none"> • Su ve şekeri kaynatın. • Limon suyunu ilave edin. • Soğumaya bırakın. • Mısır ununu kısık ateşte kahverengileşene kadar kavurun. • Ocağı kapatıp şerbeti ilave ederek karıştırın. • Elinizle yuvarlayıp şekil verin.

Tablo 3. 131. Tuzlu sütlaç (kk99).

TUZLU SÜTLAÇ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 L süt • Yarım su bardağı pirinç • 1 tatlı kaşığı tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Pirinçleri ilk nişastasını atana kadar suda yıkayın. • Sütü kaynamaya yakın içerisine pirinçleri ekleyin. • Muhallebi kıvamını almaya yakın içerisine tuzu ekleyin.

Tablo 3. 132. Yufka tatlısı (kk36).

YUFKA TATLISI

Kullanılacak Malzemeler



- 2 adet kuru yufka
- 3 yumurta
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Şerbet İçin Malzemeler

- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker
- 1 dilim limon

Kızartmak İçin Malzemeler

- Yeteri kadar sıvı yağ

İşlem Basamakları

- Şerbet için su ve şekeri ocakta kaynatın.
- Limon ilave edin.
- Soğumaya bırakın.
- Kuru yufkaların üzerine su serpin ve yumuşaması için üzerini temiz bir örtü ile örtün.
- Yufkayı şeritler halinde kesin.
- Şeridin bir kısmına ceviz koyun ve sarın.
- Yumurtaları kırıp çırpın.
- Hazırladığınız yufkaları yumurtalara bulayın ve kızgın yağda kızarana kadar pişirin.
- Pişen tatlıları soğuk şerbetin içerisine atın.

Tablo 3. 133. Yuvarlama tatlısı (kk79).

YUVARLAMA TATLISI

Kullanılacak Malzemeler



- 2 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı kuru maya (tepeleme)
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yeteri kadar un

Şerbet İçin Malzemeler

- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- Yarım limon suyu

İşlem Basamakları

- Su ve şekeri ocakta kaynatın.
- İçerisine limon suyu ekleyin.
- 5-10dk daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.
- Soğumaya bırakın.
- Kuru mayayı ılık suda açın.
- Tuzu ekleyin.
- Kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyin.
- Hamurunuzu 1dinlendirin.
- Hamurunuzu ince boru şekline getirip dilimleyin.
- Saç üzerini sıvı yağ ile yağlayın.
- Hamurlarımızı pişirip soğuk şerbetin içerisine atın.
- 2-3 dk şerbette bekletip çıkartın.

Tablo 3. 134. Zırva (Zonguldak Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 72).

ZIRVA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg su • 300 gr su (lohusa şekerini eritmek için) • 500 gr nişasta • 400 gr toz şeker • 150 gr lohusa şeker • 5 gr karanfil 	<ul style="list-style-type: none"> • Şeker ve suyu karıştırın. • Nişastayı ilave edin. • Ocağın altını yakıp kaynatın. • Lohusa şekerini suda eritin. • Karanfil ve eritilmiş şekeri kaynayan karışıma ekleyin. • Kıvama geldikten sonra tepsiye dökün. • Soğuduktan sonra dilimleyin.

3.5.4. Ekmek Ve Börek Çeşitleri

3.5.4.1. Bartın Ekmek Kültürü

Türklerin kutsal kabul gördüğü ekmek, tüm toplulukların temel besin kaynaklarından biridir (Yurdatapan, 2014: 1). Ekonomik oluşu ve doyurucu özelliklerinden dolayı günlük alınması gereken besin değerlerinin çoğu ekmek tüketilerek karşılanmaktadır. Ayrıca; B vitamini, protein ve pek çok mineral içeren ekmek vücudun gereksinimi olan enerjiyi de karşılamaktadır (Ertürk vd., 2015: 292).

Bartın mutfağı incelendiğinde gartlaç ekmeği, saç ekmeği, çöven ekmeği, kıkırdaklı ekmek, serme (bazlama) ekmeği, davul (kömeç) ekmeği, gaygana (tava) ekmeği, gızlama ekmeği, güccek ekmeği ve kül kömeci gibi çeşitli sayıda yöresel ekmeklerin varlığı dikkat çekmektedir. Ekmek yapımında mısır unu ve buğday unu kullanılmaktadır (kk27, kk10, kk71, kk73). Yörede mısır tarımının yaygın olması, mısır unu kullanımını artırmıştır. Köylüler hasat ettikleri mısırı un değirmenlerinde öğütmektedirler (kk104, kk98).

Genel malzemeleri un, su ve tuz olan ekme , çeşitli işlemlerden geçtikten sonra pişirilme işlemi uygulanmaktadır. Pişirme işlemi ekme  çeşitine göre farklılıklar göstermektedir. Ekme  pişirmek için genellikle sa, davul, köy fırınları, ocak ve kül kullanılmaktadır (kk97, kk89, kk87, kk49, kk60).

Bartın ilinin en önemli yöresel ekme lerinden biri ven ekmeğidir. ven ekmeğii yapımında un, kuru maya, ekşi maya, tuz ve susam kullanılmaktadır. Çeşitli işlemler ile hazırlanan ekme , ortalama 2 saat hamur kabında 2 saat de ven kapları içerisinde mayalandırmaktadır. Amasra Tarlaağzı köyünde ven ekmeğii yapımında iki üç aile bir araya gelip ekme leri imece usulü pişirmektedir. Ekme ler köy meydanında bulunan köy fırınlarında pişirilir (kk60, kk28).



şekil 3. 17 Mayalandırılmaya bırakılan ven ekmeğii ve ekme lerin köy fırınlarında pişirilmesi.

Gartlaç ekmeğii mısır unu kullanılarak yapılan ince, sarımtırak renkte bir ekme dir. Hamur yapımında kullanılan mısır ununun ev yapımı olması tercih edilmektedir. Macun kıvamında yoğurulan hamur sa üzerinde pişirilir ve servis edilir (kk27). Bartın'ın bazı bölgelerinde ise; gartlaç ekmeğii tepsiye döşenir ve üzeri mancar yaprağı ile örtülür. Hazırlanan tepsi kızgın kl içerisine gömülerek pişirilir. Kl içerisine gömülerek pişirilen bir diğerk ekme  kl kmecidir. Tarife göre; un, tuz ve su ile yoğurulan hamur mancar yapraklarına sarılır ve kl içerisinde pişirilir (kk83).

Sa üzerinde pişirilen diğerk ekme ler; sa ekmeğii, gızlama ekmeğii, güccek ekmeğii, serme (bazlama) ekmeğii ve kıkırdaklı ekme dir. Sa ekmeğinin hamuru diğerk

ekmeklere kıyasla daha akışkan yapıdadır. Pişim esnasında üzerinde gözenekler oluşmaktadır. Kıkırdaklı ekmek saç ekmeğinin bir çeşit türetilmiş halidir. Pişirme esnasında ekmek üzerinde oluşan gözeneklerin içerisi hazırlanan kıkırdak ile doldurulmaktadır. Yörede sevilerek tüketilen ekmek çeşitlerinden biridir (kk19, kk77, kk70).

Gızlama ekmeği ise diğer ekmek hamurlarına göre daha sert kıvamdadır. Pişirme işlemi için kırık saca ihtiyaç duyulmaktadır. Hazırlanan hamur el ile yuvarlak şekil verilir ve avuç içerisinde bastırılır. Akabinde kırık saçın üzerine yapıştırılır. Üzerine şekilli olması için parmak batırılmaktadır. Hazırlanan kırık saçlar kızgın kül kenarına dikine koyularak pişirilmektedir (kk 83, kk87).

3.5.4.2. Bartın'da Üretilen Ekmeklerin ve Böreklerin Standart Reçetelendirilmesi

Bartın yöresinde tüketilen ekmeklerin ve böreklerin standart reçeteleri detaylı bir şekilde aşağıda verilmiştir.

Tablo 3. 135. Çöven ekmeği (kk28).

ÇÖVEN EKMEĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 10 kg un • 2 yemek kaşığı kuru maya • 6 yemek kaşığı ekşi maya • 1 çay bardağı tuz • Yeteri kadar su • Çörek otu • Susam 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru mayayı ılık suda açın. • Un, kuru maya, ekşi maya, tuz ve suyu yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamuru ortalama 2 saat mayalandırın. • Çöven kaplarını sıvı yağ ile yağlayın. • Hamuru çöven kaplarına boşaltın. • Üzerine susam ve çörek otunu serpiştirin. • Çöven kaplarının içerisinde ortalama 2 saat mayalandırın. • Köy fırınlarında ortalama 1 saat pişirin.

Tablo 3.136. Davul ekmeği (Kömeç) (kk98).

DAVUL EKMEĞİ (KÖMEÇ)

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2500 gr un • 2500 gr ılık su • 2.5 yemek kaşığı kuru maya • 1.5 yemek kaşığı tuz • 3 yemek kaşığı yoğurt • Yarım çay bardağı sıvı yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • Mayayı ılık suda eritin. • Un, tuz ve kuru mayayı karıştırın. • Suyu yavaş yavaş ekleyip yoğurun. • Hazırladığınız hamurun üzerini örtün. • 1 saat dinlendirin. • Davul tepsisini yağlayın. • Hazırladığınız hamuru tepsiye boşaltın. • Yoğurdu çırpın ve ekmeğin her tarafına eşit gelecek şekilde sürün. • Yaklaşık 15 dk tepside dinlendirin. • Davul fırında pişirin.

Tablo 3. 136. Gartlaç ekmeği (kk27).

GARTLAÇ EKMEĞİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 kg mısır unu • 7 su bardağı ılık su • 1 tatlı kaşığı tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Tüm malzemeler karıştırılarak macun kıvamında bir hamur elde edin. • Saçın üzerini sıvı yağ ile yağlayın. • Saç üzerine hamuru döküp şekil verin. • Alt ve üst kısmı kızarana kadar pişirin.

Tablo 3. 137. Gaygana (Tava) ekmeği (kk98).

GAYGANA (TAVA) EKMEĞİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 1 kg un
- 1 kg su (6 su bardağı)
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 ay kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

- Kuru mayayı ılık suda açın.
- Tüm malzemeleri karıştırıp orta kıvamda bir hamur elde edin.
- Ortalama 30 dakika mayalandırmaya bırakın.
- Hamurunuz mayalandıktan sonra pişireceğiniz tavayı sıvıyağ ile yağlayın.
- Tavaya bir miktar hamur koyun.
- Alt st kızarana kadar kısık ateşte pişirin.

Tablo 3. 138. Gızlama ekmeği (kk87).

GIZLAMA EKMEĞİ

Kullanılacak Malzemeler



- 550 gr un
- 2 su bardağı ılık su
- 1 ay kaşığı tuz

İşlem Basamakları

- Tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Kırık saçın üzerini yağlayın.
- Elinize bir avuç hamur alıp Őekillendirin ve saçın üzerine yapıştırın.
- zerine parmağınız ile bastırarak oyuk Şekiller oluşturun.
- Hazırladığınız kırık saçı kızgın kzn yanına diklemesine koyun.
- Hamur kırık sa üzerinde piştikten sonra servis tabağına alın.

Tablo 3. 139. Güccek ekmeği (kk17).

GÜCCEK EKMEĞİ

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 600 gr un
- 1 yemek kaşığı kuru maya (tepeleme)
- 5 su bardağı ılık su
- Yarım çay kaşığı tuz

- Kuru mayayı ılık suda açın.
- Unun ortasına dökün.
- Su ekleyerek akışkan bir hamur elde edin.
- Hamurun üzerini örtterek dinlendirin.
- Saçın üzerini sıvı yağ ile yağlayın.
- Hamurunuzu kaşık kaşık saçın üzerine dökün.
- Alt üst pişirin.

Tablo 3. 140. Kıkırdaklı ekmek (kk19).

KIKIRDAKLI EKMEK

Kullanılacak Malzemeler



Hamur İçin Malzemeler

- 1 kg un
- 125 gr mısır unu
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1.750 gr su
- 1.5 tatlı kaşığı tuz

Üzeri İçin Malzemeler

- 500 gr kıkırdak
- 2 orta boy soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yarım çay kaşığı tuz


İşlem Basamakları

- Kuru mayayı ılık su ile karıştırın.
- Hamur için gerekli malzemeleri karıştırıp akışkan bir hamur elde edin.
- Mayalanmaya bırakın.
- Kıkırdakları bol suda haşlayın.
- Soğan ve kıkırdakları çok küçük parçalar halinde doğrayın.
- Doğradığınız malzemelerin üzerinden satır ile geçin.
- Doğradığınız malzemeleri sıvı yağda kavurun.
- Saçın üzerini sıvı yağ ile yağlayın.
- Ekmeğinizden bir miktar saçın üzerine dökün.
- Ekmeğin üzerinde gözenekler oluşuktan sonra kıkırdakları üzerine dökün.
- Alt kısım piştikten sonra ters çevirip kıkırdaklı bölümü pişirin.

Tablo 3. 141. Saç ekmeği (kk69).

SAÇ EKMEĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg un • 250 gr mısır unu • 3 tatlı kaşığı tuz • 2 yemek kaşığı kuru maya • 3.500 gr su 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru mayayı ılık suda eritin. • Bütün malzemeleri karıştırıp yoğurun. • Mayalanması için bekletin. • Kızmış sacın üzerini sıvı yağ ile yağlayın. • Hazırladığınız hamurdan bir tas saçın üzerine dökün. • Elinizi su ile ıslayarak hamurun üzerine düzeltin. • Hamurun alt kısmı piştikten sonra sıran ile ters çevirin.

Tablo 3. 142. Serme (Bazlama) ekmeği (kk88).

SERME (BAZLAMA) EKMEĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg un • Yarım yemek kaşığı kuru maya • Yarım yemek kaşığı tuz • Yeteri kadar su 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru mayayı ılık su ile karıştırın. • Tüm malzemeleri karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Hamurun üzerini temiz bir bez ile örterek mayalandırmaya bırakın. • Hamuru 4 bezeye ayırın. • Bezeleri elinizle ya da oklava yardımı ile inceltin. • Saç üzerinde içini çekene kadar pişirin.

Tablo 3. 143. Amasra pidesi (kk52).

AMASRA PİDESİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları



Hamur için Malzemeler

- 1 kg un
- 10 gr kuru maya
- 10 gr tuz
- Yeteri kadar su

İç Malzemeleri

- 1 kg kaşar peyniri
- 500 gr köy peyniri
- 5 büyük boy domates
- 6-7 adet çarliston biber
- 1 bağ maydanoz
- 1 bağ dereotu

Diğer malzemeler

- Yeteri kadar tereyağı

- Kuru mayayı ılık suda açın.
- Hamur için gerekli olan malzemeleri karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Hamurunuzu mayalandırmaya bırakın.
- Peynir çeşitlerini rendeleyin.
- Dereotu ve maydanozu ince ince kıyın.
- Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.
- Domateslerin yıkama işlemini doğradıktan sonra yapın.
- Çarliston biberi ince ince kıyın.
- İç malzemesi için hazırladığınız tüm malzemeleri karıştırın.
- Mayalanan hamuru ortalama 190-200 gramlık bezelere ayırın.
- Bezelere pide şeklini verin.
- Bol miktarda iç malzemesini koyun ve fırında pişirin.
- Piştikten sonra üzerine tereyağı sürün.

Tablo 3. 144. Bartın gözlemesi (kk70).

BARTIN GÖZLEMESİ

Kullanılacak Malzemeler




- 2 kg un
- 500 gr süt
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 150 gr tereyağı
- 2 yemek kaşığı tuz
- Yeteri kadar kuru fesleğen
- Yeteri kadar su

İşlem Basamakları

- Un, su ve tuzu kulak memesi kıvamında yoğurun.
- Hamuru 4 parçaya bölüp bezeleyin.
- Hamuru sitreç film ile sarım yarım saat dinlendirin.
- Oklava yardımıyla bezeleri açın.
- Üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.
- Rulo şeklinde katlayın.
- Rulo hamurunun iki ucundan salyangoz şeklinde katlayın.
- Sitreç film ile sarıp 3-4 saat buzdolabında dinlendirin.
- Oklava yardımıyla hamurunuzu açın.
- Saç üzerinde pişirin.
- Bir tencereye su ve süt eşit oranda

- konularak kaynatın.
- İçerisine tuz ve fesleğenleri ekleyin.
- Pişen gözlemeleri tepsiye alın ve fesleğenli süt ile ıslatın.
- 1-2 dakika süütün çekmesini bekleyin.

Tablo 3. 145. Börek üstü tavuk (kk9).

BÖREK ÜSTÜ TAVUK	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 bütün tavuk eti • 6 adet kuru yufka • 1 yemek kaşığı salça • Yarım çay bardağı salça • 2 diş sarımsak • Yeteri kadar su • Tuz • Karabiber • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Salça ve sarımsakları sıvı yağda kavurun. • İçerisine bütün tavuğu koyun. • Baharatları ekleyin. • Su ekleyip haşlayın. • Pişen tavuğun suyuyla tepsiyi yağlayın. • Yufkaları her katına tavuk suyu dökerek tepsiye döşeyin. • Son yufkanın üzerine tavuk suyu dökmeyin. • Ocak üzerinde ya da davulda böreği pişirin. • Börek piştikten sonra tavuğun suyuyla böreği ıslayın. • Pişen tavuğu bütün ya da parçalayarak böreğin üzerine koyup servis edin.

Tablo 3. 146. Cevizli kömeç (kk92).

CEVİZLİ KÖMEÇ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
--------------------------------	--------------------------



- 500 gr un
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1.5 çay kaşığı tuz
- Yeteri kadar su


Diğer Malzemeler

- Ceviz
- Sıvı yağ

- Kuru mayayı ılık suda karıştırın.
- Hamur için kullanılan tüm malzemeleri karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- 30-40 dakika mayalandırmaya bırakın.
- Mayalanan hamuru bezelere ayırın.
- Merdane yardımıyla kalın bir şekilde açın.
- İçerisini sıvı yağ ile yağlayın.
- Ceviz serpin.
- Hamurun kenarından elinizle dolayarak rulo haline getirin.
- Tepsinizin alt kısmını sıvı yağ ile yağlayın.
- Hazırladığınız böreği spiral şekilde tepsiye döşeyin.
- Tüm bezeler için bu işlemi uygulayın.
- Bir fırça yardımı ile böreğin üzerine sıvı yağ sürün.
- Davul fırında pişirin.

Tablo 3. 147. Kabak böreği (kk25).

KABAK BÖREĞİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamuru İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr un • 1 tatlı kaşığı tuz • Yeteri kadar su <p>İç Malzemesi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg kabak 	<ul style="list-style-type: none"> • Kabakları rendeleyin. • Hamur için tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. • Yumruk büyüklüğünde bezelere ayırın. • Oklava yardımı ile bezeleri açın. • Açtığımız bezeleri ortadan ikiye kesin. • Üzerine kabak ve şekeri yayın. • Hamurun yuvarlar kenarından elinizle dolayarak rulo haline getirin. • Tepsinizin alt kısmını sıvı yağ ile yağlayın. • Hazırladığımız böreği spiral

- 600 gr şeker
- 600 gr şeker şeklinde tepsiye döşeyin.
- Tüm bezeler için bu işlemi uygulayın.
- Bir fırça yardımı ile böreğin üzerine sıvı yağ sürün.
- Davul fırında pişirin.

Tablo 3. 148. Su böreği (kk38).

SU BÖREĞİ

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <p>Hamuru İçin Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 9 yumurta • 2 su bardağı su • Yarım çay kaşığı tuz • Yeteri kadar un <p>İç malzemeleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg beyaz peynir • 1 demet maydonoz <p>Yağlamak için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1kg sıvı yağ <p>Haşlamak için Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Su • 5 gr kaya tuzu 	<ul style="list-style-type: none"> • Yumurta ve suyu çırpıcı ile çirpin. • Kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurun. • Hazırlanan hamuru yumruk büyüklüğünde 9 bezeye ayırın. • Yaklaşık 30 dk. Dinlendirin. • Bezeleri tepsi büyüklüğünde merdane ile açın. Yapışmasını engellemek için açarken un kullanın. • Tepsiyi sıvı yağ ile yağlayın ve ilk açtığınız bezeyi suda haşlamadan tepsiye koyun. • Diğer bezeleri önce kaynar suda haşlayın ardından soğuk suda şoklayın. • Tepsiye her bezenin üzerini sıvı yağ ile yağlayarak üst üste dizin. • Bezeleri tepsiye yerleştirirken iki katta bir kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş peynir ekleyin. • Tepsiye konulan son bezeyi haşlamadan koyun. • Üzerine sıvı yağ sürüp köz üzerinde pişirin.

Tablo 3. 149. Kabartma (kk70).

KABARTMA

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg un • 2 yemek kaşığı kuru maya • 1 çay kaşığı tepeleme tuz • 1 yemek kaşığı şeker • Yeteri kadar su <p>Kızartmak için malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sıvı yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru mayayı ılık suda açın. • Tüm malzemeleri karıştırıp orta akışkanlıkta bir hamur elde edin. • Üzerini örtüp mayalanması için bekleyin. • Sıvı yağı geniş bir tencereye alıp kızdırın. • Elinize hamur alın ve baş ve işaret parmağı arasından hamuru sıkarak küçük bezeler elde edin. • Sıvı yağ ile yağladığınız tatlı kaşığı ile bezeleri alıp kızgın yağda atın. • Kabartmalar piştikten sonra kevgir ile alın. • Tercihe göre şerbetlenerek de tüketilebilmektedir.

3.5.5. Salata Ve Mezeler

3.5.5.1. Bartın Mutfağında Tüketilen Salatalar ve Mezeler

Türk mutfağında salatalar ve mezeler genellikle ana yemeğin yanında ikram edilmektedir. Türk mutfağında domates, soğan ve biber kullanılarak yapılan çoban salataları, çeşitli yeşillikler kullanılarak yapılan marul salataları ve kuru fasulye ya da barbunya gibi bakliyatlar la hazırlanan salata çeşitleri bulunmaktadır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 121). Osmanlı mutfağında Çoban salata, Yeşil salata, Hıyar salatası, domates salatası ve karnabahar salatası sıklıkla tüketilen salatalardan bazılarıdır. Bu salataların tarifleri günümüzde de yapılan tariflerle hemen hemen aynıdır. Ayrıca Osmanlı mutfağında nadir bulunan sebzeler ve çiçekler kullanılarak da salatalar yapılmaktadır. Bu durum günümüz şeflerinin sunum amacıyla çiçekleri kullanmasının Osmanlı devletinden geldiğini göstermektedir (Şavkay, 2000b: 257).

Bartın iline ait en önemli salata ise Amasra salatasıdır (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017: 424). Amasra salatasının başlıca özellikleri; (Seçim ve Çoşan, 2019a: 953-954).

- Salatının yapımında yaklaşık 30 çeşit malzeme kullanılmaktadır. Salatada kullanılan malzemeler tabağa belli bir sıra dâhilinde dizilmektedir.
- Salatının sunumuna verilen özen. Pancar, havuç gibi sert yapılı sebzelere lale ve çiçek figürleri verilerek salata süslenir.
- Salatının sos oranı diğer salatalara oranla oldukça fazladır.

Yörede yapılan diğer salatalara örnek olarak barbunya salatası, fasulye salatası, semizotu salatası ve domates salatası gösterilebilir. Ayrıca meze olarak da tüketilebilen pancar turşusu yörede sıklıkla tüketilmektedir. Özellikle iftar menülerinde, mevlit yemeklerinde ve bayram yemeklerinde gelen konuklara ikram edilmektedir (kk79).

3.5.5.2. Bartın'da Üretilen Salata ve Mezelerin Standart Reçetelendirilmesi

Bartın yöresinde tüketilen salata ve mezelerin standart reçeteleri detaylı bir şekilde aşağıda verilmiştir.


Tablo 3. 150. Amasra salatası (kk63).

AMASRA SALATASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tüm malzemeleri bol suyla yıkayın. • Tabağın zeminine bol miktarda yeşil marul döşeyin. • Üzerine sırasıyla soğan, domates, biber ve yeşil soğanları doğrayıp ekleyin. • Üzerine mevsimlik yeşillikleri iki üç parçaya bölüp karışık şekilde ekleyin. • Üzerine turşu çeşitlerini ekleyin. • En son üzerine kırmızı pancarları ekleyin. • Karpuz turpu, japon tupu ve pancarı elinizle bıçak kullanarak papatya şeklini verin. Papatyaların ortalarına havuç ile • bozuk para şeklinde havuçlar dilimleyip papatya şeklini tamamlayın. • Papatyalar ile salatanızın üzerini süsleyin. • Papatyaların arasına kestiğiniz al
<ul style="list-style-type: none"> • 3 kök yeşil bahçe marulu (yeşil marul) • ½ beyaz soğan • 1 adet domates • 1 adet salatalık • 1 adet çarliston biber • 2 adet yeşil soğan • 250 gr yeşillik (roka, nane, dere otu, tere, maydanoz, reyhan otu, kekik otu, mor marul ve radika) • 300 gr karışık turşu (beyaz lahana, karnıbahar, kornişon, zerdali, biber, havuç, domates ve brokoli) 	

- 50 gr kırmızı lahana
 - 1 adet turşuluk kırmızı pancar
 - 100 gr turp çeşitleri(kırmızı turp, karpuz turp, japon turp)
 - ½ albiber
 - 1 çay bardağı üzüm sirkesi
 - 1 çay bardağı ayçiçeği yağı
 - ½ çay bardağı zeytinyağı
 - ½ çay bardağı limonsuyu
 - 2 çay kaşığı tuz
- biberleri ekleyin.
 - Son olarak havuç ile lale ekleyin.
 - Sos malzemeleri karıştırılıp soslayın.

Tablo 3. 151. Barbunya salatası (kk83).

BARBUNYA SALATASI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı haşlanmış barbunya • 3-4 adet yeşil soğan • 2 yemek kaşığı sirke • Yarım çay bardağı sıvı yağ • Tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Soğanları ince ince kıyın. • Barbunya ile birlikte karıştırın. • Sos malzemelerini ve tuzu ekleyip karıştırın.

Tablo 3. 152. Pancar turşusu (kk71).

PANCAR TURŞUSU

Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
-------------------------	-------------------



- 1 kg pancar
- Yarım su bardağı sirke
- 2 su bardağı su
- 3-4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

- Pancarları kabuklarıyla birlikte bol suda haşlayın.
- Kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.
- Pancarları kapaklı bir kabın içerisine alın.
- İçerisine diğer malzemeleri ekleyin.
- Kapağını kapatın ve 2 gün bekletin.

Tablo 3. 153. Semiz otu salatası (kk11).

SEMİZ OTU SALATASI

Kullanılacak Malzemeler



- 1 bağ semizotu
- 1 orta boy salatalık
- 1 orta boy domates
- 1 büyük boy soğan

İşlem Basamakları

Semiz otlarını yıkayın ve yapraklarını tek tek ayıklayın. Soğan, domates ve salatalığı doğrayıp karıştırın. Sos için gerekli olan malzemeleri karıştırıp salataya ilave edin.

Tablo 3. 154. Sirken otu mezesi (kk39).

SİRKEN OTU MEZESİ

Kullanılacak Malzemeler

İşlem Basamakları



- 1 bağ sirken otu
- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak
- Yeteri kadar su
- Tuz

- Otları haşlayıp soğuk suyun içine atın.
- Suyunu süzüp ince ince kıyın.
- Sarımsakları ezin.
- Yoğurt, su, tuz ve sarımsakları karıştırıp çırpın.
- Sirken otunun içerisine sarımsaklı yoğurdu ilave edip karıştırın.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bartın'ın 3000 yıllık yerleşim alanlarına sahip olması bölgeyi folklorik özellikler açısından zengin kılmaktadır. Bartın yöresi incelendiğinde zengin bir mutfak kültürünün olduğu tespit edilmiştir. Ancak değişen yaşam koşulları ile birlikte halk kültüründe değişim ve unutulmalar yaşandığı görülmektedir.

Yapılan alışma Bartın gelenek ve görenekleri, Bartın mutfağında kullanılan bazı araç gereçler, yapılan bazı dönemsel hazırlıklar, bölgede tüketilen bitkiler ve bölgenin yemekleri olmak üzere beş farklı grupta ele alınmıştır.

İlk bölümde Bartın gelenek ve görenekleri ele alınmıştır. Düğün gelenekleri, bayram gelenekleri, cenaze gelenekleri ve Hıdırellez gelenekleri ayrıntılı şekilde incelenmiştir. Düğün gelenekleri kendi içinde; düğün öncesinde yapılan, düğün sürecinde yapılanlar ve düğün sonrası yapılan gelenekler olarak üç gruba ayrılmıştır. Düğün öncesinde düğülüğe gitme (kız isteme), kız kaçırma, bohça alıp verme gelenekleri, söz ve nişan törenleri ele alınmıştır. Geçmiş dönemlerde oldukça yaygın olan kız kaçırma âdeti son yıllarda oldukça azalmasına rağmen halen devam ettiği görülmektedir. Düğülüğe gitme, nişan ve söz törenleri günümüzde sürdürülen bir gelenektir. Fakat bazı yörelerde söz ve nişan törenleri birleştirilmiştir. Günümüzde tek oturmada gerçekleştirilen kız isteme merasimi geçmiş yıllarda üç oturmadan oluşmaktadır. Bu durumun en belirgin nedeni günümüzde görücü usulü evliliklerin azalması, eşlerin evlilik öncesi birbirini tanınması, kadın ve erkeğin iş hayatına girmesiyle

sınırlı boş vakitlerinin bulunmasıdır. Ayrıca yörede törenler için, çikolatanın zor bulunduğu ya da olmadığı dönemlerde akide şekeri hediye edilmiştir. Düğün süresince devam eden gelenekler arasında helva düğünü, tavukçu alma, ev düzmesi, hak alma, danacı gecesi, davul aldırma geleneği, top gecesi, urba kestirme, kına gecesi ve köylü düğünü yer almaktadır. Bu gelenekler arasından helva düğünü, urba kesme, davul aldırma, tavukçu alma ve top gecesi gibi gelenekler günümüzde devam ettirilmemektedir. Hak alma ve kına gecesi gibi gelenekler ise günümüzde değişikliğe uğrayarak devam ettirilmektedir. Ayrıca Bartın ilinde düğüne tavuk ile davet etme geleneği dikkat çeken geleneklerden biridir. Geçmişte tüm köy ve civar köyler bir paket tavuk ile davet edilirken günümüzde sadece yakın akrabalar ve yakın komşular tavuk ile davet edilmektedir. Diğer davetlilere ise davetiye ile birlikte lokum ikram edilmektedir. Düğüne davetli olan konuklar ise, düğün evine yardım amaçlı canlı tavuk, bakliyat ve un gibi gıda yardımında bulunmaktadırlar. Bu yardımlaşma bölgeden bölgeye farklılıklar göstermektedir. Günümüzde ise gıda yardımının yerini düğünde takı takma almıştır. Bartın düğünlerinin olmazsa olmazlarından biri de köçek oynatma geleneğidir. Köçek; oynatma; kendine has etek ve yelekten oluşan kıyafetleri bulunan erkek dansçıların, davul ve zurna eşliğinde oynamasına denilmektedir. Genellikle hak alma gününde ve düğün akşamında oynatılmaktadır. Düğün gelenekleri arasında dikkat çeken bir diğer önemli nokta ise geçmiş yıllarda Bartın Ulus ilçesinde düğünlere gelinin katılmamasıdır. Kaynak kişilerden alınan bilgilere göre düğün günü gelin tarafı için eğlence düzenlenir ve ikramlarda bulunulur. Fakat eğlencelere gelin katılmamaktadır. Buradaki amaç kız tarafının gönlünü hoş tutmaktır. Düğün sonrası gelenekleri ise; duvak günü, üç günleme geleneği ve ömürleme (gezleme, sorutmalık) gelenekleridir. Duvak günü düğünden bir gün sonra yapılmaktadır. Duvak günü gelen konuklara yemek ikram edilmektedir. Davetli konuklar yemek karşılığında yardım amaçlı bir miktar para vermektedir. Yemeklerin içeriği köyden köye farklılıklar göstermektedir. Bazı köylerde yemek kahvaltıdan oluşurken bazı köylerde börek üstü tavuk, nohut, pilav ve dolma gibi yemeklerden oluşmaktadır. Üç günleme ve ömürleme gelenekleri ise damadın gönlünün hoş tutulması için yapılan geleneklerdendir. Duvak günü günümüzde uygulanmamaktadır. Üç günleme ve ömürleme geleneklerinin ise değişime uğrayarak yapıldığı görülmektedir.

Bartın bayramlarının en önemli özelliklerinden biri bayram yerlerinin gün gün sıraya konulmasıdır. Yöredeki her köy için bayramın bir günü belirlenmiştir ve bu

sıralamaya göre bayram ziyaretleri gerçekleşmektedir. Bartın eski bayramlarında bir diğer önemli özellik ise gençler arasında “mani atma” uygulamasıdır. Bu geleneğe göre köyün genç kızları ve delikanlıları; sevgilileri ya da hoşlandığı kişilere mani dizeleri yazarak düşüncelerini dile getirmektedirler. Mani atma geleneği özellikle mısır imecelerinde de sıklıkla yapılan bir uygulamadır. Günümüzde ise yapılmamaktadır.

Bartın cenaze gelenekleri incelendiğinde; el ayak bağlama ve karın üzerine bıçak koyma gibi hemen hemen her bölgede görülen uygulamalar yer almaktadır. Yörenin büyük bir çoğunluğunda cenaze evine yemek götürülmektedir. Ulus ilçesinde ise cenaze evi, gelen konuklara yemek ikramında bulunmaktadır. Yapılan çalışmada cenaze ile ilgili inanışlar yöre halkına sorulmuş ve metin içerisinde maddeler halinde verilmiştir. Bu inanışlardan bazıları; Azrail can alma esnasında kan sıçrattığı için cenaze evindeki yemekler ve odadaki eşyalar atılır, kelebek geldiğinde vefat eden kişinin ruhunun geldiğine inanılması. Hıdırellez geleneklerinde ise günümüzde genellikle ateşten atlanılmakta ve Karaçay piknik alanına pikniğe gidilmektedir. Geçmiş yıllarda ise Bartın boğaz mevkiinde ya da Bartın çimento fabrikası civarında toplanılır ve eğlenceler düzenlenirdi. Bu eğlencelere örnek olarak ateş yakma, maymun oyunu, çuval yarışı ve yumurta yarışları gösterilebilir. Ayrıca Hıdırellez günü tüketilen en önemli gıda haşlanmış yumurtadır. Yöre halkı yumurtaları meydana kazanlar içerisinde haşlamaktadır. Yöre Hıdırellez’in geçtiğini anlamak için yöre halkı maya kullanmadan ekme yapmakta dırlar. Hızır Aleyhisselam geçtiğinde ekme kendiliğinden mayalanmaktadır. Bu şekilde hazırlanan ekmeğin mayası tüm yıl boyunca ekşi maya olarak kullanılmaktadır.

Çalışmanın ikinci bölümünde yörede kullanılan bazı araç gereçlere örnekler verilmiş ve tanımlamaları yapılmıştır. Araç ve gereçler kendi aralarında pişirmede kullanılanlar, hamur işlerinde kullanılanlar, gıda muhafazasında kullanılanlar ve genel mutfak malzemeleri olmak üzere gruplara ayrılmıştır. Bu araç gereçlere örnek olarak kazan, sacıyak, çöven kabı, davul fırın, saç davul, gelberi, pişireç, sıran, yasıraç, herkil ve ekme teknesi gösterilebilir.

Üçüncü bölümde Bartın mutfağında yapılan dönemsel hazırlıklardan bahsedilmiştir. Dönemsel hazırlıklar için bölgede yetişen ürünler tercih edilmektedir. Yapılan ürünler geçmişte atalarından öğrenilen işleme teknikleriyle devam etmektedir. Yapılan çalışmada tarhana, erişte, yufka, katlama, salça, sirke ve çeşitleri, konserve,

nişasta, yoğurt, peynir, keş, lor peyniri, tereyağı, bulgur, keşkek, reçel, pekmez, marmelat ve turşu gibi ürünlerin yapım aşamaları ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır ve görseller ile desteklenmiştir.

Dördüncü bölümde yörede yetişen ve yenilebilen otlar hakkında ayrıntılı bilgi verilmiştir. Otlar ehlileştirilmiş otlar ve yabancı otlar olmak üzere iki gruba ayrılmıştır. Yabancı otlara örnek olarak; ısırgan otu, ısıpıt, ebegümece, karahindiba, kazayağı, diken ucu, eşek diken, sirken otu, takacak otu ve kökü kızıl otu örnek gösterilebilir. Bu otlar yörede mancar yapımında, çorba yapımında ve kısmen sarma yapımında kullanılmaktadır. Ehlileştirilmiş otlara örnek olarak kara mancar, ve çükündür (pazı) örnek gösterilebilir. Bu otların yörede mancar yemeği çeşitleri, çorba çeşitleri ve sarma çeşitleri bulunmaktadır.

Çalışmanın son bölümünde ise yörede yapılan yemeklere yer verilmiştir. Yemekler bölümü; çorbalar, ana yemekler, tatlılar, ekmek ile börekler ve salata ile mezeler olmak üzere beş gruba ayrılmıştır. Çorbalar bölümünde bilinen ve tüketilen en önemli yöresel çorba pumpum çorbasıdır. İsmi kaynama sırasında hava kabarcıklarının çıkardığı sestem almıştır. Yörede mısır unu çorbası olarak da bilinmektedir ve oldukça yoğun kıvamlı bir çorbadır. Bölgede tüketilen diğer çorbalara örnek olarak kara mancar çorbası, ısırgan çorbası, umaç (ovmaç) çorbası, ögre çorbası, bulgur çorbası ve göcü çorbası gösterilebilir.

Bartın yemek kültürü incelendiğinde yemeklerin büyük bir çoğunluğunu sebze yemeklerinin oluşturduğu görülmektedir. Bu durumun nedeninin Karadeniz bölgesinin iklim ve yaşam tarzından kaynaklandığı bilinmektedir. Yörede sebze yemekleri olarak en sık tüketilen ve bol çeşidi olan yemekler mancar yemekleridir. Mancar yemekleri ön haşlaması yapılan otların, soğan ile kavrulup su eklenmesiyle yapılmaktadır. Tercihe göre içerisine bulgur, pirinç ve göcü katılmaktadır. Yörede yapılan mancar çeşitlerine; ısırgan mancarı, beddam mancarı, darı mancarı, göcü mancarı, kara mancarı gökçe ağaç mancarı, garuk mancarı, ısırgan mancarı, ebegümece mancarı, kapuska mancarı, soğan mancarı, kaz ayağı mancarı ve kökü kızıl mancarı örnek gösterilebilir. Bu mancarlar arasından en sık tercih edileni beddam mancarıdır. Yapımında yedi çeşit ot kullanılmaktadır. Yöre halkı bu mancarın bereket ve sağlık getirdiğine inanmaktadır.

Et yemekleri arasında en sık tüketilen yöresel yemekler şap şap köfte, maydanoz köftesi, salçalı köfte ve balık yemekleridir.. Özellikle balık yemekleri Bartın mutfağında

önemli yer tutmaktadır. Yörede en sık tüketilen balıklar iskorpit, mezzit, hamsi, kalkan ve barbunyadır. Hamur işi yemeklerde ise halışga, kaydırma, maydanozlu mantı ve pirinçli mantı oldukça önemlidir. Özellikle halışganın pek çok çeşidi bulunmaktadır.

Tatlılar grubunda yörede en fazla şerbetli tatlıların hâkim olduğu görülmektedir. Şerbetli tatlılar içerisinde gelin teli baklava, beyaz baklava, merdane baklavası, ıslama tatlısı, delioğlan sarığı, incir doldurması ve saç baklavası en çok bilinen tatlılar arasındadır. Bu tatlılar içerisinde gelin teli baklava, incir dondurması, beyaz baklava ve merdane baklavasının günümüzde yapımı devam etmektedir. Sütlu tatlılar grubunda ise tuzlu sütlac ve zırva dikkat çekmektedir. Zırva yapımında su kullanıldığından dolayı sütlu tatlılar grubunda değerlendirilmiştir. Helvalar grubunda ise; top helva ve kaşık helva önemli görülmektedir.

Bartın ili ekmek yapımında genellikle mısır unu ve buğday unu kullanılmaktadır. Yörenin bilinen en meşhur ekmeği çöven ekmeğidir. İsmi pişirildiği kaptan almıştır. Yapımında ekşi maya kullanıldığı için ömrü diğer ekmeklere kıyasla daha uzundur. Yörede tüketilen diğer ekmekler gartlaç ekmeği, saç ekmeği, , kıkırdaklı ekmek, serme (bazlama) ekmeği, davul (kömeç) ekmeği, gaygana (tava) ekmeği, gızlama ekmeği, güccek ekmeği ve kül kömecidir. Bu ekmekler arasında saç ekmeği, kıkırdaklı ekmek, gartlaç ve gızlamanın yapımında mısır unu kullanılmaktadır. Yöre halkı mısır ununu taş değirmenlerinde çekerek öğütmektedir.

Yörede balık yemeklerinin yanında özellikle Amasra salatası ikram edilmektedir. Bartın'ın Amasra ilçesinde ikram edilen salata gelen turistler tarafından oldukça ilgi odağı olmaktadır. Gerek görünümü gerek lezzeti bakımından diğer salatalardan oldukça farklıdır. Salatanın en önemli özelliği görünümünün çiçek bahçesini andırmasıdır. Salataya bu görünümü vermek için yörede yetişen turp, havuç gibi sert yapıdaki sebzeler kullanılmaktadır. Tamamen el ile çiçek ve lale figürleri verilen sebzeler salatanın dış yüzeyini kapsamaktadır. Salatanın en büyük ikinci özelliği ise yapımında ortalama 30 çeşit malzeme kullanılmasıdır. Oldukça lezzetli olan bu salata yöre halkı ve ziyarete gelen turistler tarafından benimsenmiştir.

Bartın yöresine özgü yemeklerin, son yıllarda yapımının azaldığı ve unutulmaya başlandığı görülmektedir. Çalışma kapsamında belirlenen öneriler şu şekilde sıralanabilir;

- Bartın mutfak kültürü ve yemekleri yörede genç kesim tarafından bilinmediği görülmektedir. Bu konuda gençleri teşvik edici önlemler alınmalıdır. Gençlere yönelik hazırlanan projeler ile tarihten gelen yemekler ve kültürel özelliklerin tanıtılması sağlanmalıdır.
- Yöresel yemeklerin dünyada ve Türkiye’de tanınması için sosyal medya aktif olarak kullanılmalıdır. Bölgeye has ürünlerin tanıtılması için kamu ve özel sektör ortaklığında festivaller düzenlenmelidir.
- Bartın ilinde mutfak kültürünü yansıtan bir mutfak müzesi açılmalıdır.
- Bartın’ı yansıtan ve kültürel özellikler taşıyan hediyelik eşyaların ortaya çıkması için çalışmalar yapılmalıdır.
- Kentin yılın tamamında turistleri ağırlayabilmesi için gastronomi turizmine önem verilmelidir. Aynı zamanda alternatif turizm modellerinin geliştirilmesi için çalışmalar yapılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

ABBASİ, Arshad Mehmood, Mir Ajab Khan ve Munir H. Shah (2013). “Ethnobotanical Survey of Medicinally Important Wild Edible Fruits Species Used By Tribal Communities of Lesser Himalayas-Pakistan”, **Journal of Ethnopharmacology**, 148, 528-536.

ACAR, Oğuz (2012). **Baklava Kalite Karakteristiklerinin ve Bazı Buğday Çeşitlerinden Elde Edilen Unların Baklava Üretimine Uygunluğunun Araştırılması** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ankara.

AKAN, Hasan ve Yasemin Bakır Sade (2015). “Kahta (Adıyaman) Merkezi ve Narince Köyü’nün Etnobotanik Açısından Araştırılması”, **BEÜ Fen Bilimleri Dergisi**, 4(7), 219-248.

AKBULUT, Dilek (2010). “Bektaş Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure”, **Turkish Culture & Hacı Bektas Veli Research Quarterly**, 55, 269-279.

ALARCON, Remedios, Luis Thomas Ortiz ve Pilar Garcia (2006), “Nutrient and Fatty Acid Composition of Wild Edible Bladder Campion Populations [Silene vulgaris

(Moench.) Garcke]”, **International Journal of Food Science and Technology**, 41, 1239–1242.

ALPARGU, Mehmet (2008). **12.Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü**. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), Türk mutfağı içinde (ss. 17–26), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

ALTAY, Volkan ve Faruk Karahan (2012). “Tayfur Sökmen Kampüsü (Antakya-Hatay) ve Çevresinde Bulunan Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma”, **The Black Sea Journal of Sciences**, 2(7), 13-28.

ALTUNBAĞ, Eren ve Ebru Zencir (2018). “Türk Ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanımı”, **Journal of Gastronomy Hospitality and Travel**, 1 (2), 45-54.

AND, Metin (2002). **Ritüelden Drama- Kербela- Muharrem- Taziye**, I. Baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

ARGILLI, Elif (2005). **Elif’in mutfağından ağzınıza layık 400 tarif**, 1.Baskı, İstanbul: Omega Yayınları.

ARISOY, Süleyman (2018). “Yabansal Besin Bitkilerinin Ekonomik Coğrafi Önemi”, **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi**, 27(1-2), 43-111.

ARITULUK, Zekiye Ceren ve Nurten Ezer (2012). “Halk Arasında Diyabete Karşı Kullanılan Bitkiler (Türkiye)- II”, **Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi**, 32(2), 179-208.

ARLI, Mine ve Hüseyin Gümüş (2007). “Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar”, **ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi**, 10-15.

ARTUN, Erman (1996). “Çukurova Yörüklerinin Gelenek ve Görenekleri”, **I. Akdeniz Yöresi Türk Topulukları Sosyo-Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu Bildirileri**, 25-62.

AYAN, Ali Kemal, Ömer Çalışkan ve Cüneyt Çırak (2006). “Isırganotu (Urtica Spp.)’Nun Ekonomik Önemi Ve Tarımı”, **Omü Zir. Fak. Dergisi**, 21(3), 357-363.

AYAZ, Nurettin ve Sibel Çobanoğlu (2017). “Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açılıarı: Bartın İli Örneği”, **Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 7, 413-427.

AYBEK, Abdulkerim (2019). **Geleneksel Yöntemlerle Zivzik Narından Sirke Üretimi ve Elde Edilen Sirkenin Kalite Parametrelerinin Araştırılması**

(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Siirt.

BAĞCI, Yavuz, Ahmet Savran ve Hüseyin Dural (2006). “Pozantı (Adana) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri”, **Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi Fen Dergisi**, 2(27), 77-82.

BALKAYA, Adem (2016). “Kars’ ta Doğum Âdetleri”, **Zeitschrift für die Welt der Türken/Journal of World of Turks**, 8 (2), 183-197.

BALIKÇI, Gülsen (1998). **Seçim Propagandalarında ve Toplumsal Kalkınmada Halk Kültürünün Önemi**, Folklor/Edebiyat, 1. Baskı, Ankara: Yeni Doğu Matbaası.

BARTIN VALİLİĞİ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ (2011). **Kültür Envanteri Bartın**, Ankara: Hazar Reklam.

BARTIN VALİLİĞİ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ VE ZONGULDAK VALİLİĞİ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ (2014). **Bartın Yemekleri**, Karadeniz Ereğli: Post ve Post Matbaacılık Yayıncılık.

BAŞAR, Fatma ve diğerleri (2019). “Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 7, 328-339.

BAŞDOĞAN, Miray Gizem (2020). **Geleneksel Olarak Üretilen Turşulardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Potansiyelinin Belirlenmesi** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

BAYSAL, Ayşe (2002). **Beslenme kültürümüz**, 1. Baskı, Ankara: Kültür Bakanlığı.

BAYTOP, Turhan (1984). **Türkiyede Bitkiler ile Tedavi – Geçmişte ve Bugün**, İstanbul: Nobel Yayınevi.

BAYTOP, Turhan (1994). **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

BERARD, Laurence ve Philippe Marchenay (2008). **From Localized Products to Geographical Indications: Awareness and Action**, 1. Baskı, Bourg-enBresse: Ressources des terroirs – Cultures, Usages, Sociétés UMR EcoAnthropologie et Ethnobiologie Centre National de la Recherche Scientifique Alimentec.

- BİLGİN**, Arif (2004). **Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)**, 1. Baskı, İstanbul: Babil Kitabevi.
- BİLGİN**, Arif ve Özge Samancı (2008). **Türk Mutfağı**, 1. Baskı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- BİRER**, Selma (1987). “Boza Yapımı Ve Özellikleri”, **Gıda Dergisi**, 1976, 12, 341-344.
- BOZİS**, Sula (2000). **İstanbul lezzeti – İstanbullu Rumların mutfak kültürü**, 1. Baskı, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- BOZKUŞ**, Metin (2008). “Aşûre Günü, Muharrem Mâtemi/Orucu Ve Sivas' Ta Aşûre Uygulamaları”, **Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 12, 33-61.
- CANSEVER**, Nurettin (1965). **Bütün Yönleriyle Bartın**, İstanbul : Ersa Kollektif Şirketi Matbaası.
- CİRLİNİ**, Martina (2008). **Development of new analytical methods for the characterization, authentication and quality evaluation of Balsamic vinegar of Modena** (Doctoral dissertation) Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Sanità Pubblica.
- ÇOŞAN**, Dilek ve Yılmaz Seçim (2019). “Bartın Mutfağında Üretilen Bazı Çorba Çeşitleri ve Standart Tariflerinin Belirlenmesi”, **International Black Sea Coastline Countries Symposium**, 2-5 May. 52-62.
- COŞKUN**, Fatma (2014). “Tarhananın Tarihi ve Türkiye’de Tarhana Çeşitleri”, **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, 9(3), 69-79.
- COŞKUN**, Recai ve Remzi Altunışık ve Engin Yıldırım (2017). **Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı**, 9. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayınevi.
- CÖMERT**, Menekşe ve Esra Özata (2016). “Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Drgisi**, 9 (42), 1963-1973.
- ÇELİKOĞLU**, Şaban (2016). **Bartın Şehrinin Kültürel Coğrafyası**, 1.Baskı, Ankara: Pegem Akademi.

- ÇİLSÜLEYMANOĞLU**, Selehattin (1996). **Bartın Halk Kültürü**, 1. Baskı, Ankara : Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- DEDEKARGINOĞLU**, Hüseyin (2014). “Muharrem Ve Aşure”, **Hünkar Alevilik Bektaşılık Akademik Araştırmalar Dergisi**, 31-48.
- DEMİREKİN**, Ayşe (2019). **Pirinç Nişastasından Çeşitli Yöntemler İle Elde Edilen Enzime Dirençli Nişastanın Karakterizasyonu Ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.
- DEMİRCİ**, Gülşen Tükenmez ve diğerleri (2012). “Deri Hastalıklarında Tamamlayıcı ve Alternatif Tıbbi Yöntem Kullanımı ve Hastalar Üzerindeki Olumlu ve Olumsuz Etkileri”, **Turk J Dermatol**, 6, 150-154.
- DÖĞER**, M. Mutluhan (2010). **Ispıt’ın (Trachystemon Orientalis (L.) G. Don) Antioksidan Aktivitesi** (Doktora Tezi). İstanbul üniversitesi, Fen bilimleri enstitüsü, İstanbul.
- DURMUŞ**, Rümeyza Nur, Elif Şahin ve Elif Sinem Bireller (2016). “Gestasyonel Diyabette Hipoglisemik Etkili Bitkilerin Kullanımı”, **Deneysel Tıp Araştırma Enstitüsü Dergisi**, 6 (11), 3-16.
- ENE**, Simge (2017). **Kinoa’nın Erişte Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması** (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.
- EMİNAĞAOĞLU**, Özgür (2005). “Şavşat (Artvin) Yöresinin Tıbbi Ve Ekonomik Bitkileri”, **İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi**, 55 (1), 87-111.
- EREN**, Serdar (2014). **Bartın Yemekleri**, 1.Baskı, Zonguldak Ereğli: Post ve Post Matbaacılık.
- ERDAĞI DOĞUER**, Binnur (2018). “Türkçedeki İki Alıntı Sözcük Ceviz Ve Koz Üzerine”, **Electronic Turkish Studies**, 13, 148-156.
- EROL**, Şerife Seher (2015) “Bartın’da Özel Günler; Bayram, Tören Ve Kutlamalar”, **Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 1, 43-68.

- ERTAŞ**, Yasemin ve Makbule Gezmen Karadağ (2013). “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”, **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, 2, 117-136.
- ERTÜRK**, Aybike ve diğerleri (2015). “Isparta İli Kentsel Alanda Ailelerin Ekmek Tüketimi ve İsrافی”, **Akademik Gıda Dergisi**, 13 (4): 291-298.
- FAYDAOĞLU**, Emine ve Metin Saip Sürücüoğlu (2011). “Geçmişten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi”, **Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi**, 11 (1), 52 – 67.
- GÖÇER**, Ali (2012). “Dil-Kültür İlişkisi Ve Etkileşimi Üzerine”, **Türk Dili**, 729, 50-57.
- GSO**. (2010). **Antep Baklavası**, 2. Baskı, Gaziantep: Gaziantep Sanayi Odası.
- GÜL**, Volkan ve Burcu Seçkin Dinler (2016). “Kumru (Ordu) Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Tıbbi Ve Aromatik Bitkiler”, **Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 11 (1), 146-156.
- GÜLDEMİR**, Osman ve Nermin Işık (2012). “Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın(Osmanlı Mutfağındaki Yeri)”, **1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu** (14-15 Ekim 2010), 311-334.
- GÜLER**, Sibel (2010). “Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 26, 24-30.
- GÜNDÜZÖZ**, Güldane (2017). “Kaygusuz Abdal’ın Sımâtiyelerinde Yemek Figürü”, **Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi**, 2, 9-26.
- GÜRÇAYIR TEKE**, Selcan (2016). Değişen kültürel mekânlar, dönüşen gelenekler: Ankara’da Hıdırellez kutlamaları ve Hamamönü Hıdırellez Şenlikleri. *Ankara Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 44-59.
- HALICI**, Nevin (2012). **Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- <https://www.foodelphi.com/tag/serbet-ile-surup-arasindaki-fark-nedir> (04.12.2019).
- <http://www.bartın.gov.tr/bartın-tarihi-ve-cografı-yapısı> (20.05.2020).
- <http://www.amasra.gov.tr/amasra-tarihi> (21.05.2020).
- <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/dogu-roma--bizans--imparatorlugu> (09.05.2020)
- <https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/17778.pdf> (18.05.2020)

<https://sozluk.gov.tr/TDK> (20. 06. 2020).

HOU, Guoquane ve Kruk, Mark (1998). “Asian noodle technology”, **American Institute of Baking Research Department Technical Bulletin**, 20 (12), 1-10.

IŞIN, Priscilla Mary (2019). **Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi**, 3. Baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İLİK, Ayşe (2019). **Çeşitli Kuruyemişlerden Sirke Benzeri Fonksiyonel Ürün Üretimi Ve Bazı Özellikleri** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Afyonkarahisar.

KAHRAMAN, Nurfeddin ve Şefik Arıkan (2015). “Orta Asya’dan Bilecik’e Hıdırellez”, **Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi**, 15(1), 13-28.

KALLAS, John (1996). “Edible Wild Plants From Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education”, **Association for Experiential Education 24th Annual International Conference**, 140-144.

KANEVA JOHNSON, Maria (1999). **The Melting Pot: balkan Food and Cookery**, 1. Baskı, Totnes, Devon, UK: Prospect.

KARACA, Oya Berkay, Oya Yıldırım ve Celil Çakıcı (2015). “Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation on Their Relation to Health and Wild Plant Meals, Wild Edible Plants in Gastronomy Tourism)”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(3), 27-42.

KARADAĞ, Ümit (2015). **Datça Bölgesine Ait Yenilebilir Otların ve Çiçeklerin Tespiti, Sağlığa Faydaları ve Yemeklerde Kullanım Şekilleri** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

KATZ, Solomon H. (2003). **Encyclopedia Of Food And Culture**, U.S.A.: CharlesScribner’s Sons.

KAVALALI, Gülsel (2011). “Materia Medica’dan Günümüze Uzanan Tıbbi Bitki: Isırgan”, **Lokman Hekim Journal**, 1 (2), 35- 37.

KAYA, İlhan, Nermin İncekara ve Yıldız Nemli (2004), “Ege Bölgesi’nde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Kuşkonmaz, Sirken, Yabani Hindiba, Rezene, Gelincik, Çoban Değneği ve Ebegümecinin Bazı Kimyasal Analizleri”, **Tarım Bilimleri Dergisi**, 14, 1-6.

- KAYA**, Zafer ve Saime Başaran (2005). “Bartın Florasına Katkılar”, **Kastamonu University Journal of Forestry Faculty** , 6 (1) , 40-62.
- KIZILARSLAN**, Çağla ve Neriman Özhatay (2012). “An ethnobotanical study of the useful and edible plants of İzmit”, **Marmara Pharmaceutical Journal**, 16 (3), 194-200.
- KİEL**, Henna Reindl (2016). **Cennet Taamları-Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak**, 1.Baskı, İstanbul: Alfa Yayınları.
- KOÇ APUHAN**, Ayşe ve Tuğba Beyazkaya (2019). “Bingöl’ün yenilebilir yabancı bitkilerinin gastronomi turizmine etkisi üzerine bir araştırma”, **Tourism and Recreation**, 1 (1), 31-37.
- KONAK**, Merve, Merve Ateş ve Yasemin Şahan (2017). “Yenilebilir Yabancı Bitki Gundelia tournefortii’nin Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi”, **U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi**, 31(2), 101-108.
- KORKMAZ**, Mustafa ve Emriye Karakurt (2014). “Kelkit (Gümüşhane) Aktarlarında Satılan Tıbbi Bitkiler”, **Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, 18(3), 60-80.
- MALYER**, Hulisi ve diğerleri (2004), “Tekirdağ ve Çevresindeki Aktarlarda Satılan Bazı Bitkiler ve Tıbbi Kullanım Özellikleri”, **D.P.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, 7, 103-112.
- MELİKOĞLU**, Gülay, Sezin Kurtoğlu ve Şükran Kültür (2015). “Türkiye’de Astım Tedavisinde Geleneksel Olarak Kullanılan Bitkiler”, **Marmara Pharmaceutical Journal**, 19, 1-11.
- MULLER**, Marie France (2009). **Gençlik Ve Sağlık İksiri Sirke**, İstanbul: Dharma Yayınları.
- OĞUZ**, Burhan (1976). **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri**, İstanbul: I. İstanbul Matbaası.
- OKUŞLUK ŞENESEN**, Refiye (2011). “Türk Halk Kültüründe Bolluk Ve Bereketle İlgili İnanç Ve Uygulamalarda Eski Türk Kültürü İzleri”, **Folklor/Edebiyat**, 66, 209-228.

- ÖKSÜZTEPE**, Gülsüm, Hüsnü Şahan Güran ve Gökhan Kürşad İncili (2013). “Elazığ’da satışı sunulan bazı sütlü tatlıların mikrobiyolojik kalitesi”, **Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Tıp Dergisi**, 27, 19-24.
- ÖNÇEL**, Sibel (2015). “Türk Mutfağı Ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2013, 3, 33–44.
- ÖZER**, Hasan, Özlem Turan ve Semanur Yener (2018). “Zonguldak’ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme”, **Electronic Turkish Studies**, 13(12), 341-361.
- ÖZHAN**, Vildan (2019). **Mersin’de Yetişen Yenilebilir Otlar ve Kullanım Alanları** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- ÖZTÜRK**, Aysun ve Ö. Utku Çopur (2009). “Mantar Bileşenlerinin Teröpatik Etkileri”, **Bahçe**, 38, 19-24.
- PEKŞEN**, Aysun. Ve Melis Kaplan (2017). “Ordu İlinin Ekonomik Öneme Sahip Yenilebilen Doğa Mantarları”, **Akademik Ziraat Dergisi**, 6, 335-342.
- SAMANCI**, Özge (2008). **19. Yüzyıl İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. In Türk Mutfağı**, 1. Baskı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- SARAÇ**, Diren Uycan, Zafer Cemal Özkan ve Sefa Akbulut (2013). “Ethnobotanic features of Rize/Turkey province”, **Biological Diversity and Conservation**, 6(3), 57-66.
- SARI**, Ali ve diğerleri (2010). “Ege ve Güney Marmara bölgelerinde halk ilacı olarak kullanılan bitkiler”, **Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi**, 20(2), 1-21.
- SAVAŞ**, Kamile (2010). **Kızılötesi Uygulamasının Bulgur Üretiminde Kullanımı Ve Bulgur Kalitesinin Etkisi** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- SCARPATO**, Rosario (2002). **Gastronomy As A Tourist Product: The Perspective Of Gastronomy Studies**, London: Routledge.
- SEÇİM**, Yılmaz ve Dilek Çoşan (2019a). “Amasra Gastronomik Değerleri Üzerine Bir Araştırma”, **Eskişehir 20. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı**, 952-958.

- SEÇİM**, Yılmaz ve Dilek Çoşan (2019b). **Bartın Yöresel Yemek Alışkanlıklarının Tespit Edilmesi Üzerine Bir Araştırma**, Alternatif Turizm Araştırmaları, İksad Yayınevi.
- SERTOĞLU, M. (2019). Helva sohbeti.**
<http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/handle/11498/3296>, **Erişim Tarihi (05.12.2019).**
- SORMAZ**, Ümit ve diğerleri (2016). “Gastronomy in tourism”, **Procedia Economics and Finance**, 39, 725-730.
- ŞAHİN FİDAN**, Esra ve Hasan Akan (2019). “Tek Tek Dağları Milli Parkı (Şanlıurfa-Türkiye) Eteklerindeki Bazı Köylerde Etnobotanik Bir Çalışma”, **Bağbahçe Bilim Dergisi**, 6(2), 64-94.
- ŞANLIER**, Nevin, Menekşe Cömert ve Fügen Durlu Özkaya (2008). “Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu”, **Türkiye 10. Gıda Kongresi.**
- ŞAVKAY**, Tuğrul (2000a). **Tatlı Kitap**, 1. Baskı, İstanbul: Şekerbank Yayınevi.
- ŞAVKAY**, Tuğrul (2000b). **Osmanlı mutfağı**, 1 Baskı, İstanbul: Şekerbank Yayınevi.
- ŞENGÜL**, Serkan ve Oğuz Türkay (2015a). “Gastronomi Turizmi Bağlamında Akdeniz Mutfak Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanılması”, **IV. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu.**
- ŞENGÜL**, Serkan ve Türkan Oğuz (2015b). “Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, **Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı**, 599-606.
- ŞENYAPILI**, Önder (2010). **Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları “Yiyecek ve İçecek Adlarının Öyküleri”**, 2. Baskı, Ankara: Otdü yayıncılık.
- TANKER**, Metin, Eriş Asil ve Sevgi Şar (1983). “İç Anadolu Bölgesi’nde Ateş Düşürücü Olarak Kullanılan Halk İlaçları”, **Ankara Ecz. Fak. Mec.**, 13, 193-205.
- TEKİN**, Feridun ve Samet Cantürk (2019). “Giresun Yöresi Söz Varlığında Bitki Adları Ve Bitki Kavram Alanı”, **Hikmet-akademik edebiyat dergisi (Online)**, 11, 25-52.

- TUNAY**, Metin, Bülent Yılmaz ve Ayhan Ateşoğlu (2008). “Bartın- Amasra Karayolu ve Güzergahının Doğal Peyzaj Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Saptanması”, **Ekoloji**, 17(66), 23-30.
- TUNÇER**, Mehmet (2014). **Tarihi Çevre Yok Olurken**, Ankara: Alter Yayınları.
- TUNÇGENÇ**, Şerife ve Mustafa Tunçgenç (2008). **Giritli Türklerin Mutfağından Ot Ve Sebze Yemekleri**, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- TURGUT**, Halil İbrahim (2009). **Sakarya Bölgesinde Yetişen Deve Dikeni (Silybum Marianum) Bitkisinden Peroksidaz Enziminin Karakterizasyonu** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Sakarya.
- TÜRKMEN**, Necattin ve diğerleri (2004). “An investigation of dye plants and their colourant substances in the eastern Mediterranean region of Turkey”, **Botanical Journal of the Linnean Society**, 146, 71–77.
- ULCAY**, Sibel ve Gülcan Şenel (2020). “Tokat Çevresinde Yayılış Gösteren Bazı Tıbbi ve Yenilebilir Bitkilerin Etnobotanik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma”, **Academic Platform Journal of Engineering and Science**, 8(1), 62-69.
- Uluer Saygın**, Ceren ve Mehmet Oğuzhan İlban (2019). “Kırsal Alanlarda Kadınların Uyguladıkları Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 7(4), 2942-2961.
- URHAN**, Yeşim ve diğerleri (2016). “Türkiye Gıda Bitkileri Veritabanı”, **Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi**, 40(2), 43-57.
- UYLAŞER**, Vildan (1996). **Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri ve Maya Florasındaki Değişim ve Bozulmadaki Etkileri Üzerinde Araştırmalar** (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.
- ÜNVER ALÇAY**, Ayla (2019). “Hodan otunun faydaları ve mutfakta kullanımı”, **Aydın Gastronomy**, 3(2), 101-117.
- YAVUZ**, Cavit (2018). “Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu Vejetaryen Mutfağı Local Cuisines In Publicity Of The Touristic Destinations: Ordu Vegetarian Cuisine”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2(1), 123-141.
- YILDIRIM**, Gülay ve Türkan Işık (2014). “Kayseri İlinde Bir Halk Şifacısı”, **Milli Folklor Dergisi**, 20(78), 239-252.

- YILMAZ**, Gül ve Sinem Akman (2018). “Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları (Edremit Gulf Regional Cuisine in Sustainable within the Framework of Gastronomy)”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6(4), 852: 872.
- YÖNEL**, Duygu, Şeyda Karagöz ve Mehmet Güllü (2018). “Tarhana Üretimi ve Çeşitleri”, **Iwact 2018 International West Asia Congress Of Tourism Research**, 193-204.
- YURDATAPAN**, Senem (2014). **Türkiyede Ekmek Sanayi ve Ekmek Tüketim Eğilimleri: Edirne İli Merkez İlçe Örneği** (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- YURTSEVEN**, H. Rıdvan ve Ozan Kaya (2010). “Eko Gastronomi ve Sürdürülebilirlik”, **Ankara 11. Ulusal Turizm Kongresi**, 57-65.
- YÜCE**, Nuri (2012). “Hıdırellez Bayramıyla İlgili Bazı Notlar”, **İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi**, 44 (44) , 249-256.
- YÜCEL**, Ersin, İlkin Yücel Şengün ve Zeynep Çoban (2012). “The wild plants consumed as a food in Afyonkarahisar/Turkey and consumption forms of these plants”, **Biological Diversity and Conservation** 5(2), 95-105.
- Yücel**, Ersin ve diğerleri (2010). “The Wild Plants Consumed as a Food in Mihaliççik District (Eskişehir/Turkey) and Consumption Forms of These Plants”, **Biological Diversity and Conservation**, 3, 158-175.
- WEI-JUN**, Zhov (1990). “Çin’in Geleneksel ‘Yeni Yıl Arifesi Yemeği’”, **3. Milletlerarası Yemek Kongresi**, 7-12 Eylül.

KAYNAK KİŞİLER

- Kk1:** Ali Karagöl, 1963, Aşçı, Akbaba Köyü, Ormanköy Mah./ Bartın.
- Kk2:** Arzu Kaynak, 1971, İşletmeci, Çakraz
- Kk3:** Aslı Nur Çakır, 1995, Gastronomi mezunu, Kocareis Köyü Kavlak Mah./Bartın.
- Kk4:** Ayfer Kuloğlu, 1980, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü Recepoğlu Mah./ Bartın
- Kk5:** Ayşe Çakır, 1980, Ev hanımı, Şahne Köyü/ Bartın
- Kk6:** Ayten Çevik, 1963, Ev hanımı, Abdipaşa/ Ulus

Kk7: Ayten Yıldırım, 1958, Ev hanımı, Mugada Köyü/ Bartın

Kk8: Bahriye Sağlam, 1942, Ev hanımı, Gecen Köyü/Bartın

Kk9: Bayram Ali Özmen, 1968, İşletmeci, Karasu Köyü/ Bartın

Kk10: Behice Tekinel, 1959, Ev hanımı, Şahne Köyü/ Bartın

Kk11: Büşra Kocamızrak, 1993, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü Recepoğlu

Mah./ Bartın

Kk12: Cemil Koç, 1930, Emekli, Şiremirçavuş Köyü, Bartın

Kk13: Döndü Kurt, 1953, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./ Bartın

Kk14: Elmas Uça, 1963, Ev hanımı, Tarlaağzı Köyü / Amasra

Kk15: Emine Demirci, 1951, Ev hanımı, Abdipaşa / Ulus

Kk16: Emine Demircioğlu, 1961, Ev hanımı, Ulupınar Köyü Çanakçılar Mah./

Ulus

Kk17: Emine Köse, 1959, Ev hanımı, Kaman Köyü/ Bartın

Kk18: Emine Köse, 1953, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./ Bartın

Kk19: Emrah Aslan, 1994, İşletmeci, Güzelcehisar Köyü Yaylacık Mah./ Bartın

Kk20: Fadime Kocamızrak, 1971, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü Recepoğlu

Mah./ Bartın

Kk21: Fadime Uzun, 1971, Ev hanımı, Değirmendere Sok./ Bartın

Kk22: Fatma Aydoğan, 1960, Ev hanımı, Abdipaşa Derecik Köyü/ Ulus

Kk23: Fatma Aydoğan, 1947, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./

Bartın

Kk24: Fatma Demirtaş, 1960, Ev hanımı, Karasu Köyü/ Bartın

Kk25: Fatma Erol, 1969, Ev hanımı, Akbaba Köyü/ Bartın

Kk26: Fatma Kurt, 1945, Ev hanımı, Kazpınarı Köyü/ Amasra

Kk27: Fatma Samut, 1972, Ev hanımı, Gecen Köyü /Bartın

Kk28: Fatma Tunay, 1970, Ev hanımı, Tarlaağzı Köyü/ Amasra

Kk29: Fatma Uğurlu, 1962, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./ Bartın

Kk30: Fatma Uğuz, 1971, Ev hanımı, Okçular Köyü/ Bartın

Kk31: Fatma Yolcuoğlu, 1961, Ev hanımı, Ulugeçit Ambarcı Köyü/ Bartın

Kk32: Feti Kaya, 1958, Ev hanımı, Abdipaşa/ Ulus

Kk33: Feti Kılınç, 1960, Ev hanımı, Mezgeller Mah./ Ulus

Kk34: Gülay Önemli, 1976, Ev hanımı, Karasu Köyü/ Bartın

Kk35: Gülay Yılmaz, 1972, İşletmeci, Kazpınarı Köyü/ Amasra

Kk36: Güler Güçükgedik, 1972, Ev hanımı, Boğaz/ Bartın

Kk37: Gülizar Kuloğlu, 1962, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü Recepoğlu Mah./

Bartın

Kk38: Güllü Göker, 1957, Ev hanımı, Gürgenpınarı Köyü/ Bartın

Kk39: Gülsüm Üngül, 1971, Ev hanımı, Abdipaşa Karaaslan Köyü/ Ulus

Kk40: Gülten Bildirici, 1979, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./

Bartın

Kk41: Gülten Çetin, 1979, Ev hanımı, Akbaba Köyü/ Bartın

Kk42: Günnur Erdoğan, 1966, Ev hanımı, Merkez/ Bartın

Kk43: Hamiyet Işık, 1973, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Yaylacık Mah./ Bartın

Kk44: Hatice Akdemir, 1939, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü/ Bartın

Kk45: Hatice Bodur, 1943, Ev hanımı, Merkez/ Kurucaşile

Kk46: Hatice Karadağ, 1967, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü Recepoğlu Mah./

Bartın

Kk47: Hatice Uçman, 1938, Ev hanımı, Akbaba Köyü/ Bartın

Kk48: Hatice Yılmaz, 1962, Ev hanımı, Mekeçler Köyü/ Bartın

Kk49: Havva Bayrak, 1950, Ev hanımı, Kaman Köyü/ Bartın

Kk50: Huriye Sepetçi, 1948, Ev hanımı, Kazpınarı Köyü/ Amasra

Kk51: Hüseyin Baltacı, 1959, Çifçi, Kayadibi Köyü/ Bartın

Kk52: İbrahim Aslan, 1963, İşletmeci, Merkez/ Amasra

Kk53: İlknur Düzoğlu, 1977, Ev hanımı, Aladağ Kavallar Mah./ Bartın

Kk54: İsmet Üder, 1958, Ev hanımı, Merkez/ Kurucaşile

Kk55: Kadın Hışıroğlu, 1977, Ev hanımı, Şahne Köyü/ Bartın

Kk56: Kadriye Kaynayan, 1980, İşletmeci, Hendekyanı / Bartın

Kk57: Kadriye Öztürk, 1956, Ev hanımı, Gürgenpınarı Köyü/ Bartın

Kk58: Kerime Yanbalak, 1982, Ev hanımı, Gerişkatırcı Köyü/ Bartın

Kk59: Kibar Gedik, 1969, Ev hanımı, Saraylı Köyü/ Bartın

Kk60: Lütfiye Tunay, 1967, Ev hanımı, Tarlaağzı Köyü/ Amasra

Kk61: Meryem Denizçakan, 1988, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Yaylacık

Mah./ Bartın

Kk62: Meryem Kaya, 1954, Ev hanımı, Karamazak Köyü İmamoğlu Mah./

Bartın

Kk63: Mete Ayyıldız, 1982, İşletmeci, Merkez/ Amasra

Kk64: Mevlüde Özmen, 1961, Ev hanımı, Çakraz/ Amasra

Kk65: Minüre Çakır, 1969, Ev hanımı, Şahne Köyü/ Bartın

- Kk66:** Münevver Köse, 1953, Ev hanımı, Kaman Köyü/ Bartın
Kk67: Mürüvvet Taşdöven, 1980, İşletmeci, Merkez/ Kurucaşile
Kk68: Müyesser Arıcı, 1961, Ev hanımı, Kazpınarı Köyü/ Amasra
Kk69: Nebehat Bayrak, 1979, Ev hanımı, Kaman Köyü/ Bartın
Kk70: Necati Semih Samut, 1997, Gastronomi Öğrencisi, Gecen Köyü/ Bartın
Kk71: Nermin Erdoğan, 1936, Ev hanımı, Çitoğlu Köyü/ Bartın
Kk72: Nesrin Duman, 1970, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./

Bartın

- Kk73:** Nezehat Hamsi, 1973, Ev hanımı, Saraylı Köyü/ Bartın
Kk74: Nigar Tekeci, 1965, Ev hanımı, Karasu Köyü/ Bartın
Kk75: Nurgül Köse, 1966, Ev hanımı, Kaman Köyü/ Bartın
Kk76: Nurhan Diken, 1977, Evhanımı, Şiremirçavuş Köyü Arıcı Mah./ Bartın
Kk77: Nuriye Akbıyık, 1965, Ev hanımı, Orduyeri/ Bartın
Kk78: Nuriye Karagöl, 1961, Ev hanımı, Akbaba Köyü/ Bartın
Kk79: Pembe Kurt, 1955, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./ Bartın
Kk80: Saadet Öztekin, 1952, Ev hanımı, Şiremirçavuş Köyü/ Bartın
Kk81: Sabahat Erdoğan, 1955, Ev hanımı, Çitoğlu Köyü/ Bartın
Kk82: Sabriye Genç, 1956, Ev hanımı, Şiremirçavuş Köyü Arıcı Mah./ Bartın
Kk83: Safiye Çoşan, 1944, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./Bartın
Kk84: Satı Lütü Okçu, 1966, İşletmeci, Merkez/ Ulus
Kk85: Semiha Ay, 1955, Ev hanımı, Saraylı Köyü/ Bartın
Kk86: Semiha Dalgıç, 1967, Ev hanımı, Çakraz/ Amasra
Kk87: Semiha Hışıroğlu, 1977, Ev hanımı, Şahne Köyü/ Bartın
Kk88: Semra Hakbilir, 1980, Ev hanımı, Akbaba Köyü/ Bartın
Kk89: Semra Uzun, 1980, Ev hanımı, Değirmenderesi Sok./ Bartın
Kk90: Sevgi Bayrak, 1978, Ev hanımı, Kaman Köyü/ Bartın
Kk91: Sevgi Nuhoglu, 1973, Ev hanımı, Akçalı Köyü/ Bartın
Kk92: Sevilay Akdemir, 1969, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü/ Bartın
Kk93: Sultan Sütçü, 1969, Ev hanımı, Abdipaşa/ Ulus
Kk94: Şakir Karabacak, 1965, Muhtar, Tarlaağzı Köyü/ Amasra
Kk95: Şengül Emirahmetoğlu, 1973, Ev hanımı, Gürgenpınarı Köyü/ Bartın
Kk96: Şeniz Taşdelen, 1974, Ev hanımı, Büyükkıran Köyü Düz Mah./ Bartın
Kk97: Şennur Akdemir, 1980, Ev hanımı, Çakırdemirci Köyü/ Bartın
Kk98: Türkan Çoşan, 1972, Ev hanımı, Güzelcehisar Köyü Kapaklı Mah./ Bartın

- Kk99:** Yaşare Çonkur, 1976, Ev hanımı, Orduyeri Mah./ Bartın
Kk100: Yaşariye Okay, 1970, Ev hanımı, Çitoğlu Köyü/ Bartın
Kk101: Zeynep Sağlam, 1947, Ev hanımı, Gecen Köyü/ Bartın
Kk102: Zeynep Yalçın, 1985, Ev hanımı, Çakraz/ Amasra
Kk103: Zübeyde Kudu, 1965, Ev hanımı, Çakraz/ Amasra
Kk104: Zühre Ergin, 1975, Ev hanımı, Akağaç Köyü/ Bartın
Kk105: Ercüment Özkaya, 1957, İşletmeci, Merkez/ Bartın





ÖZGEÇMİŞ

DİLEK ÇOŞAN

Kişisel Bilgiler

Doğum Yılı: 1995

E Posta: dilecosan@gmail.com

Telefon: 0530 796 52 44

Adres:

Güzelcehisar Merkez (Kapaklı) Mevkii Merkez Küme Evleri No: 127/3 Merkez / Bartın



Eğitim

Derece	Üniversite	Bölüm	Mezuniyet Yılı	Mezuniyet Ortalaması
Yüksek Lisans	Necmettin Erbakan Üniv.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2020	96.88
Lisans	Necmettin Erbakan Üniv.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2018	3.11

MAKALE

Çoşan, D. Ve Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri Ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 11 (45) : 129-142. İndeks: ULAKBİM, ISI.

Çoşan, D. Ve Seçim, Y. (2019). Bartın Mutfak Kültürü İçerisinde Tatlıların Yeri Ve Önemi Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14(27): 279-292. İndeks: ULAKBİM

BİLDİRİ

Seçim, Y. ve Çoşan, D. (2019). Türkiye’de Yaşayan Türkmen Kökenli Afgan Öğrencilerin Mutfak Kültürlerinin İncelenmesi. BİLTEK Uluslararası Bilim, Teknoloji ve Sosyal Bilimlerde Güncel Gelişmeler Sempozyumu, Ankara.

Seçim, Y. ve Çoşan, D. (2019). Amasra Gastronomik Değerleri Üzerine Bir Araştırma. 20. Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir.

Akademik Yayınlar

Çoşan, D. Ve Seçim, Y. (2019). Bartın Mutfağında Üretilen Bazı Çorba Çeşitleri Ve Standart Tariflerinin Belirlenmesi. International Black Sea Coastline Countries Symposium. Batum/ Gürcistan.

- Seçim, Y. ve Çoşan, D. (2018). Properties Of The Stevia Plant And Its Utilisation In Turkey, 4th International Agriculture Congress. Nevşehir.

KİTAP BÖLÜMÜ

Çoşan, D. Ve Seçim, Y. (2019). Alternatif Turizm Araştırmaları. Türkiye: İksad Yayınevi.

İş Deneyimleri

MİLLİ EĞİTİM

2019- Konya Karatay IMKB Gazi Mustafa Kemal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Öğretmeni.

TURİZM SEKTÖRÜ

2019- Pamar Beach Otel Manavgat, Pastane Asistanı

2018- Grannos Termal Otel Ankara Pastane Dömi Şef

2017- Serra Palace Otel Manavgat Soğuk Dömi

2016-Serra Palace Otel Manavgat Pastane Dömi1

Faaliyetler

KÖŞE YAZILARI

2019- Dünyanın Gözbebeği Amasra'da Ne Yenir? Türk Aşçı Haberleri.

2019-Afgan Mutfağı. Türk Aşçı Haberleri.

2019-Bartın Mutfağından Nefis ve Lezzetli Ot Yemekleri. Türk Aşçı Haberleri.

TV PROGRAMLARI

2019- 2 Şef 1 Mutfak: Sushi Şefi Dilek Çoşan, Kanal 42 (28.04. 2019).

2019- 2 Şef 1 Mutfak: Kahramankazan Efes Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Sushi ve Kurupasta eğitimi, Şef Dilek Çoşan, Kanal 42, (05.05.2019).

DANIŞTAY

2019- Konya Mutfak Sanatları Çalıştayı, Konya Büyükşehir Belediyesi.

DERNEK VE FEDERASYONLAR

Konya Gastronomi ve Turizmciiler Derneği Dernek Üyesi

Türkiye Aşçılar Federasyonu Kadın Kolları Üyesi

Sertifikalar

2019- Usta Öğreticilik belgesi

2018- Pedagojik Formasyon Sertifikası

2018- Girişimcilik, Pazarlama, Liderlik, İnovasyon, Sektörel ve Ekonomik Analiz Kursu Katılım Belgesi

2018- Sebze Oymacılığı Eğitimi

2015- Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Belgesi

