

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

EREĞLİ (KONYA)
MUTFAK KÜLTÜRÜ

EVREN NAS

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
DOÇ. DR. YILMAZ SEÇİM

KONYA-2024



Bilimsel Etik Sayfası

Öğrencinin	Adı Soyadı	Evren NAS		
	Numarası	21810201070		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Doktora	<input type="checkbox"/>	
Tezin Adı	Ereğli (Konya) Mutfak Kültürü			

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.

Evren NAS

İmza



Öğrencinin	Adı Soyadı	Evren NAS	
	Numarası	21810201070	
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı	
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X
		Doktora	
Tezin Adı	Ereğli (Konya) Mutfak Kültürü		

ÖZET

Ereğli, tarih boyunca isminden söz ettirmiş Selçuklunun payitahtı Konya'nın merkez ilçeler hariç en fazla nüfusuna sahip, birçok dinamiği bünyesinde barındıran bir ilçedir. Buna rağmen akademik çalışma ve özellikle gastronomi temalı çalışmaların neredeyse yok denilecek kadar az olması çalışmanın hazırlanmasını gerekli kılmıştır. Çalışma, yemek kültürü, kullanılan alet ve ekipmanlar, yapılan, unutulmuş yemekler, dönemsel hazırlıklar, özel günlerde yapılanlar, unutulmuş adetler gibi konuları ele almıştır. Ereğli (Konya) Mutfak Kültürü üzerine yoğunlaşan bu tez, nitel bir çalışmadır ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar, Ereğli'nin 87 mahallesinden özellikle temsil edici olduğu düşünülen 20 mahallede yaşayan 40 yaş üstü bireyler arasından 46 kişi olarak belirlenmiştir. Veri analizi sürecinde, nitel veri analizi teknikleri kullanılmış ve betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir. Ereğli'nin zengin tarihinden beslenen mutfak kültürü, coğrafi konumu ve sosyal dinamiklerin bir sonucu olarak şekillenmiştir. Mahalle seçimi yapılırken Ereğli'nin sosyolojisi dikkate alınarak mümkün olduğunca homojen bir yapı oluşturulmaya çalışılmıştır. Ereğli'de yaşayanların geleneklerine, günümüze göre daha sıkı bağlı olduğu gözlemlenmiştir. Özellikle düğün cenaze gibi özel günlerde sosyolojik ve ekonomik sebeplerden kaynaklı değişimler söz konusudur. Geçmişte yokluktan, yapılan yemeklerin günümüzde neredeyse hiç yapılmadığı görülmektedir. Özellikle kışlık ürün hazırlığında, şehir merkezi ya da dışarı mahalle ayrımı olmaksızın hemen her hanenin ya kendisinin ürünleri yaptığı ya da güvendiği birinden bu ürünleri tedarik ettiği sonucuna varılmıştır. Kullanılan mutfak aletlerinin günümüz şartlarına uygun olarak değiştiği kaynak kişilerce de doğrulanmıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin bazılarının bölge halkı tarafından pek bilinmediği de çalışma kapsamında görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Ereğli, Yöresel Yemek, Gastronomi



T.C.

NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü



iii

Author's	Name and Surname	Evren NAS		
	Student Number	21810201070		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Doctoral Degree	<input type="checkbox"/>	
	Supervisor	Assoc. Dr. Yılmaz SEÇİM		
Title of the Thesis	Ereğli (Konya) Cuisine Culture			

ABSTRACT

Ereğli, a city with the highest population outside the central districts of Konya, has historically been a prominent seat of the Seljuks and is rich in cultural diversity. Despite this, the scarcity of academic studies, particularly those focusing on gastronomy, necessitated this research. This study addresses various aspects, including food culture, the tools and equipment used, forgotten dishes, periodic preparations, special occasions, and lost customs. This thesis, concentrating on the culinary culture of Ereğli (Konya), is a qualitative study conducted using semi-structured interviews. Participants were 46 individuals over the age of 40 from 20 neighbourhoods thought to be representative of Ereğli's 87 neighborhoods. Qualitative data analysis techniques were employed in the data analysis phase, with a preference for descriptive analysis methods. The culinary culture of Ereğli, enriched by its rich history, has been shaped by its geographical location and social dynamics. In selecting neighborhoods, the sociology of Ereğli was considered to create as homogeneous a structure as possible. It has been noted that Ereğli's residents adhere more closely to their traditions compared to contemporary norms. Changes due to sociological and economic factors are particularly noticeable during special events such as weddings and funerals. Dishes once prepared during times of scarcity are seldom made today. In preparing winter provisions, it was found that almost every household, regardless of location, either produced these items themselves or obtained them from a trusted source. The study also confirmed that modern kitchen utensils have replaced traditional ones. Furthermore, it was observed that some geographically designated products are not well recognized by the local population.

Key words: Ereğli, Local food, Gastronomy

İÇİNDEKİLER

Bilimsel Etik Sayfası.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
ÇİZELGELER LİSTESİ	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xii
SİMGELER VE KISALTMALAR	xiii
ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR	xiv
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Ereğli Tarihi	4
1.2. Coğrafi Özellikler ve Konum.....	5
1.3. Önemli Destinasyon Noktaları ve Tarihi Olaylar	7
1.3.1. Rüstem Paşa Kervansarayı	8
1.3.2. İvriz Kaya Anıtı.....	9
1.3.3. Ak Göl.....	10
1.3.4. Cem Sultan Olayı.....	11
1.3.5. Şehzade Mustafa'nın Boğdurulması Olayı	12
1.3.6. Ulu Cami	12
1.3.7. Tarihi Şifa Hamamı	15
1.4. Toplumsal Özellikleri	15
1.4.1. Ereğli'nin Sosyo- Ekonomik Yapısı	15
1.5. Kültür Kavramı	23
1.5.1. Türk Mutfak Kültürü	23
1.5.2. Yöresel Mutfak Kültürü	26

1.5.2.1. Ereğli Mutfak Kültürü.....	27
1.5.3. Coğrafi İşaretli Ürünler.....	28
1.5.3.1. Beyaz Kiraz.....	29
1.5.3.2. Siyah Havuç.....	30
1.5.3.3. Koyun Yoğurdu.....	31
1.5.4.4. Uzun Kabak.....	32

İKİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

2.1. Araştırmanın Konusu ve Problemi.....	35
2.2. Araştırmanın Amacı.....	35
2.3. Araştırmanın Önemi.....	36
2.4. Kapsam ve Sınırlılıklar.....	36
2.5. Araştırmanın Modeli.....	37
2.6. Araştırmanın Örnekleme.....	39
2.7. Veri Toplama Araçları.....	40
2.8. Veri Analizi.....	41

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Sizi ya da yörenizi tanımlayan özel yemek ya da ürünler var mı?.....	44
3.2. Dönemsel hazırlıklarınız nelerdir? Bu ürünleri nasıl hazırlıyorsunuz? muhafaza yöntemleriniz (buzdolabı haricinde) nelerdir?.....	49
3.2.1. Salça (Domates / Biber), Domates Sosu (acı bacı).....	51
3.2.2. Bulgur kaynatma ve Keşkek.....	52
3.2.3. Kuyruk Yağı.....	54
3.2.4. Reçel çeşitleri.....	56

3.2.5. Yufka Ekmek ve Gılan Böreği	58
3.2.6. Erişte	61
3.2.7. Pekmez	62
3.2.7.1. Pekmez yapımı.....	63
3.2.7.2. Bandırma yapımı.....	63
3.2.7.3. Köfter yapımı.....	63
3.2.8. Kavurga.....	63
3.2.9. Tarhana yapımı	65
3.2.10. Turşu	67
3.2.11. Sirke	69
3.2.12. Kurutmalıklar	71
3.3. Özel (Düğün, Doğum, Bayram, Nişan, Dini günler geceler... vb.) günlerde yaptığımız özel hazırlık/hazırlıklar var mıdır? Varsa detaylandırınız.	72
3.3.1. Ereğli (Konya) düğün gelenekleri	73
3.3.2. Ereğli (Konya) cenaze gelenekleri	77
3.3.3. Ereğli (Konya) bayram gelenekleri	78
3.3.4. Ereğli (Konya) dini gün (özel geceler) gelenekleri	81
3.4. Mutfak da kullandığımız alet ve ekipmanlar nelerdir (geçmişte kullanılmış şu anda kullanılmayanlar dâhil)? Alet ekipmanın belirgin özellikler ve kullanım materyali gibi özellikleri var mıdır? Nelerdir?	82
3.5. Ereğli mutfağına ait geleneksel yemekler ile ilgili herhangi bir ticari satış var mı?	86
3.6. Ereğli mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sunulduğu festival veya etkinlikler var mı? Varsa nelerdir?	86
3.7. Bölgeye gelecek yerli veya yabancı turistleri ziyaret edebileceği yerler nerelerdir? Nasıl gidilebilir?	87

3.8. İlçeye gelen bir ziyaretçinin mutlaka yemesi gereken ürünler-yemekler nelerdir? Gelen turistlerin yanında götürebilecekleri ürünler var mıdır?	87
3.9. Ereğli (Konya) yemekleri	89
SONUÇ VE ÖNERİLER	106
KAYNAKÇA.....	110



ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 1.1. Okuryazarlık Durumu	16
Çizelge 1.2. Süt ve Süt Ürünleri Üretimi	19
Çizelge 1. 3. Tarım Ürünleri Üretimi.....	19
Çizelge 1.4. Hayvan Varlığı ve Üretim Miktarları	20
Çizelge 3. 1. Pekmez	46
Çizelge 3. 2. Bandırma	47
Çizelge 3. 3. Köfter	48
Çizelge 3. 4. Domates Salçası.....	51
Çizelge 3. 5. Biber Salçası.....	52
Çizelge 3. 6. Acı bacı	52
Çizelge 3. 7. Bulgur Kaynatma.....	54
Çizelge 3. 8. Keşkek.....	54
Çizelge 3.9. Kuyruk yağı.....	55
Çizelge 3.10. Beyaz kiraz reçeli	57
Çizelge 3.11. Vişne reçeli.....	57
Çizelge 3.12. Çilek reçeli	58
Çizelge 3.13. Kayısı reçeli.....	58
Çizelge 3.14. Yufka ekmeği	60
Çizelge 3.15. Gılan böreği.....	60
Çizelge 3.16. Erişte	62
Çizelge 3.17. Kavurga.....	65
Çizelge 3.18. Toz tarhana.....	66
Çizelge 3.19. Et tarhana	66

Çizelge 3.20. Karışık turşu	68
Çizelge 3.21. Salatalık turşusu.....	68
Çizelge 3.22. Biber turşusu	68
Çizelge 3.23. Elma sirkesi	71
Çizelge 3.24. Domates kurusu	72
Çizelge 3.25. Biber kurusu	72
Çizelge 3.26. Mutfakta kullanılan alet ekipmanlar	83
Çizelge 3. 27. Sıkma	89
Çizelge 3. 28. Kaçamak.....	89
Çizelge 3. 29. Gıcı.....	90
Çizelge 3. 30 Kavurga	90
Çizelge 3. 31. Kaygana	90
Çizelge 3. 32. Etli kuru fasulye.....	91
Çizelge 3. 33. Cevizli kayısı	91
Çizelge 3. 34. Mayalı	91
Çizelge 3. 35. Un helvası.....	92
Çizelge 3. 36. Pekmez şöleni	92
Çizelge 3. 37. Muhallebi	92
Çizelge 3. 38. Etli nohut	93
Çizelge 3. 39. Mevsim türlü	93
Çizelge 3. 40. Hamur aşısı	94
Çizelge 3. 41. Tepsi ekmeği	94
Çizelge 3. 42. Erikli aş	94
Çizelge 3. 43. Gazal aşısı	95
Çizelge 3. 44. Revani	95

Çizelge 3. 45. Kabak tatlısı.....	95
Çizelge 3. 46. Kara şimşek	96
Çizelge 3. 47. Gölle.....	96
Çizelge 3. 48. Kısır	96
Çizelge 3. 49. Bişi.....	97
Çizelge 3. 50. Soğuk ayran aşı.....	97
Çizelge 3. 51. Şehriyeli tavuk salatası	97
Çizelge 3. 52. Fella köftesi	98
Çizelge 3. 53. Kuru kavurma.....	98
Çizelge 3. 54. Pancar haşlaması.....	99
Çizelge 3. 55. Etli patlıcan tava	99
Çizelge 3. 56. Arabaşı	99
Çizelge 3. 57. Etli bamya	100
Çizelge 3. 58. Uzun kabak.....	100
Çizelge 3. 59. Gaysılı	100
Çizelge 3. 60. Etli pilav	101
Çizelge 3. 61. Calla	101
Çizelge 3. 62. Dobalan	102
Çizelge 3. 63. Sulu köfte	102
Çizelge 3. 64. Fırın kebabı	102
Çizelge 3. 65. Saç kavurma	103
Çizelge 3. 66. Tatar böreği	103
Çizelge 3. 67. Çoban pilavı	103
Çizelge 3. 68. Yoğurt çorbası	104
Çizelge 3. 69. Un çorbası	104

Çizelge 3. 70. Bozsulu.....	104
Çizelge 3. 71. El yapımı Baklava.....	105
Çizelge 3. 72. Yoğurtlu terbiye çorbası.....	105

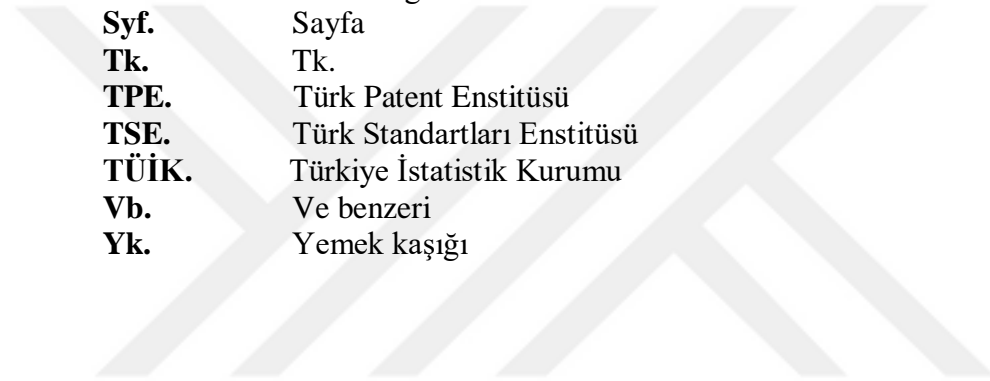


ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1. Ereğli'nin, ülke içindeki coğrafi konumu	6
Şekil 1.2. Rüstem Paşa Kervansarayı.....	9
Şekil 1.3. İvriz kaya anıtı.....	10
Şekil 1.4. Ak göl	11
Şekil 1.5. Ereğli Ulu Camii	14
Şekil 1.6. Tarihi Şifa hamamı	15
Şekil 1.7. Türk mutfağının tarihsel gelişimi	25
Şekil 1.8. Ereğli beyaz kirazı.....	29
Şekil 1.9 Ereğli Siyah Havuc.....	31
Şekil 1.10. Ereğli Koyun Yoğurdu	32
Şekil 1.11. Ereğli Uzun Kabağı	34

SİMGELER VE KISALTMALAR

AB.	Avrupa Birliği
Ad.	Adet
Çb.	Çay bardağı
Çk.	Çay kaşıı
DPT.	Devlet Planlama Teşkilatı
Ed.	Editör
g.	Gram
Kg.	Kilogram
L.	Litre
PDO.	Protected Designation of Origin
PGİ.	Protected Geographical Indication
SAR.	Sodyum absorpsiyon
Sb.	Su bardağı
Syf.	Sayfa
Tk.	Tk.
TPE.	Türk Patent Enstitüsü
TSE.	Türk Standartları Enstitüsü
TÜİK.	Türkiye İstatistik Kurumu
Vb.	Ve benzeri
Yk.	Yemek kaşığı



Ortalama Gramajlar

Su bardağı	200g
Çay bardağı	100g
Yemek kaşığı	20g
Tatlı kaşığı.	10g
Çay kaşığı.	5g



ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR

Anadolu da dünden bugüne ulaşan ve her geçen gün kendisini geliştirmiş zengin bir mutfak kültürü olduğu bilinen bir gerçektir. Özellikle kadim bir başkent olan Konya’ımızda gastronomi ve mutfak kültürü üzerine birçok çalışma yapılmıştır. Ancak; merkezden sonraki en büyük nüfusa sahip ilçesi olan Ereğli özelinde, bu tür çalışmaların olmaması bu çalışmanın yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmesine sebep olmuştur.

Çalışmam boyunca bilgi aktarımı, tecrübe paylaşımı ve hepsinden öte samimiyeti nedeniyle danışman hocam Sayın Doç. Dr. Yılmaz Seçim’e teşekkürü bir borç biliyorum.

Bu süreçte kıymetli aileme ve Teyfik Sezen’e muhabbetlerimi sunarım.

Evren NAS
HAZİRAN,2024

GİRİŞ

Türk mutfağı, farklı kültürlerden gelen etkileri yansıtan geleneksel ve modern unsurların bir karışımı ile karakterize olmuştur. Türk mutfağının modernleşmesi, gıda ürünlerinin standartlaştırılması, pişirme ve sunum yöntemlerindeki değişiklikler ve uluslararası tariflerin dahil edilmesi gibi faktörlerle hız kazanmıştır (Özdemir ve Uçuk, 2022). Bu değişimlere rağmen Türk mutfağı, dünya çapında yaygın olarak tanınmasa da lezzetli, baharatlı ve sağlıklı yiyecekler sunmaya devam etmektedir (Yiğit ve Perçin, 2021). Bu bağlamda Türk mutfağının temel özellikleri arasında, zengin ve çeşitli lezzetlerin yanı sıra geleneksel ve kültürel etkileşimlerin yansımaları bulunmaktadır (Özdemir ve Uçuk, 2022).

Türk mutfağının geleneksel özellikleri, yemek hazırlama, pişirme ve tüketimindeki geleneksel kültürel uygulamaların yanı sıra, yerel kültürün bir parçası olarak sunulmasıyla da dikkat çekmektedir (Çekiç, 2023). Bu unsurlar, Türk mutfağının otantik yapısını oluşturarak, zengin bir mutfak geleneğinin temsilcisi olarak öne çıkmasına katkı sağlamaktadır (Yıkmış ve ark., 2017). Ayrıca, farklı kültürler arasındaki etkileşimleri ve ev sahiplerinin misafirperverliğinin yemek deneyimini şekillendirmede önemli bir rol oynadığı da göz ardı edilmemelidir (Aydın ve ark., 2020).

Bu anlamda Konya'nın tarihi mirası, mutfağına iç içe girmiş bir şekilde işlenmiştir ve bu durum mutfağı bölgenin kültürel kimliğinin önemli bir temsili haline getirmiştir (Esen ve Seçim, 2020). Sürece bakıldığında Konya'nın mutfak kültürü, Orta Asya'dan başlayıp Konya'ya kadar uzanan Selçuklu, Fars ve Mevlevi mutfaklarının ortak etkisiyle şekillenmiştir (Batu, 2018) Dolayısıyla Konya'nın yerel gastronomisi, yerel halk tarafından nesiller boyunca değer verilen ve korunan geleneksel tatların ve pişirme tekniklerinin bir karışımını yansıtmaktadır. Bu mutfak geleneği, ilin tarihi ile iç içe geçmiştir ve sunulan yemekler bölgenin kültürel zenginliğinin bir kanıtı olarak görülmektedir. Ayrıca, Konya mutfağı, Mevlevi ritüelleri ve gelenekleriyle ilişkili kutsal yiyeceklerin ve özel yemeklerin dahil edilmesiyle, dini ve kutsal törenlerde de özel bir yere sahiptir (Yılmaz ve ark., 2019).

Konya mutfağının önemi, mutfak çekiciliğinin ötesine geçerek, ilin otantik lezzetlerini keşfetmek ve tatmak isteyen ziyaretçileri çekerek bölgenin turizm endüstrisinin hayati bir bileşeni olarak da hizmet vermektedir (Esen ve Seçim, 2020). Diğer bir deyişle yöresel mutfak kültürünün şekillenmesinde yöresel ürünler anahtar rol oynar, çünkü bu ürünler, bölge halkının tarihsel yeme-içme alışkanlıklarını ve geleneklerini yansıtmaktadır ((Küçükyaman, Demir ve Bulgan, 2018).

Türkiye'nin zengin mutfak kültürü, çeşitli bölgelerin kendine has lezzetleriyle kendini göstermektedir. Bu kültüre katkı yapan ilçelerden birisi de Ereğli'dir. Ereğli, Konya'nın önemli bir parçası olarak, bölgesel mutfak kültürünün gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır. Ereğli'nin mutfak kültürü hem geleneksel hem de modern unsurları içermekte ve bölgenin tarihi ve kültürel mirasını yansıtmaktadır.

Alan yazın incelendiğinde yapılan çalışmalar Ereğli bölgesinin tarımsal faaliyetleri ve yerel ürünleriyle yakından ilişkili olan Tapur ve Bozyiğit'in (2009) çalışması, Konya'nın Ereğli ilçesinde meyvecilik faaliyetleri Aktekin'in (2018) Ereğli siyah havucu üzerine yaptığı araştırma ayrıca, Badem ve Akturfan 'ın (2020) çalışması, Konya ve Karaman bölgelerinde, özellikle Ereğli'de, çorba kültürünün önemini ve çeşitliliğine yönelik çalışmalar olarak tespit edilmiştir. Bu bağlamda çalışma, Ereğli'nin mutfak kültürü hem yerel halkın günlük yaşamında hem de bölgesel gastronomi turizminde önemli bir yer tutmaktadır. Ereğli'nin mutfak kültürü, bölgenin tarihi ve kültürel kimliğini yansıtan, zengin ve çeşitli lezzetler sunan bir miras olarak değerlendirilebilir. Böylelikle Konya mutfağının zengin yemek kültürü ve gastronomi turizm potansiyeli, Türkiye'nin genelindeki gastronomi turizminin gelişimine ışık tutabilecek niteliktedir. Aynı zamanda yöresel mutfakların turizm ürünü olarak kullanımının yerel ekonomiye katkılarını ve Türkiye'nin diğer bölgelerindeki gastronomi turizminin geliştirilmesi ve yerel ekonomilere katkı sağlaması için bir yol haritası sunacaktır.

Bu tez, Konya'nın zengin mutfak mirasının bir parçası olan Konya Ereğli'sinin mutfak kültürünü, geleneklerini ve yöresel yemeklerini araştırmayı, eşsiz lezzetlere, hazırlama yöntemlerine ve geleneksel yemeklerin yerel toplumdaki önemi detaylı bir şekilde incelemeyi amaçlamaktadır. Bunun için öncelikle kültür ve mutfak

kültürüne dair kavramlar üzerinde durulmuş, Ereğli ilçesi hakkında bilgiler verilmiştir. Sonrasında ise; Ereğli de yaşayan katılımcılarla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilerek araştırma alanına dair nitel veriler elde edilmiştir. Çalışmanın son kısmında araştırma sonuçları sunulmuş ve öneriler getirilmiştir.



BİRİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Ereğli Tarihi

Antik dönemde Akdeniz coğrafyasında, cesaret, güç gibi kavramlar ile anılan Herakles'e ithafen Herakleia ismi ile anılan şehir, milattan önce, bilinen tarihi Hititlere ait "Heracleia Kybistra" tır. Etimolojik olarak da Kyb yazıtı, istra ise bugünkü İvriz Çayı'nın antik dönemdeki adıdır. Bölgede gerçekleşen arkeolojik kazılar referans alınarak neolitik, kalkolitik ve eski tunç çağının da şehirde kalıntılarının olduğunu göstermektedir. Zaman içerisinde, Türkçeleşerek Herekleia, Heracla, Heraklehia, Hirakla, Arachia, Heraklie, Archailesi Heraklei İrakle, Eregle, Ereğli, Ereğliyye gibi aşamalardan geçerek son hali olan "Ereğli" ismini almıştır (Gürbudak, 1993; Bilici, Erel ve Ertekin, 2005; Erel, 2017)

Dört halifenin ilki olan Hz. Ebu Bekir ile (Arap Ordusu) Heraklius (Bizans Ordusu) arasında gerçekleşen Yermük Savaşında Bizanslılar yenilerek ordularını Toros Dağlarının kuzeyine çekmişlerdir. Araplar da Toros Dağlarının güneyine yerleşmiş buralarda "Kale Kent", "Sugur" dedikleri yerleşim yerleri kurmuşlardır. Heraklius ise Anadolu'ya yapılan akınları durdurabilmek için İvriz Çayına 20 km. kadar kuzeyde bulunan yerleşim yerini düzenleyerek buraya bir kale yaptırmıştır. Bu bölgeyi ele geçirip kontrollü bir hale getirmesinden dolayı Bizans imparatoru Herakliusa izafeten şehrin Heraklia olarak kayıtlara geçtiği bilinmektedir (Senan, 1961: 11).

Bahsi geçen akınlar, savaşlarda şehrin savunması ve gözetleme maksadıyla yapılan özellikle de Bizanslıları Arap akınlarından koruyan Ereğli Kalesinden de günümüzde hiçbir iz yoktur. Arap akınlarını yavaşlatmak, durdurmak amaçlı Heraklius tarafından 7.yüzyılda güçlendirilmiş olsa da Fatih Sultan Mehmet Han döneminde Rum Mehmet Paşa'nın talimatıyla Ereğli'nin savunması güçlenmesin diye yıktırıldığı bilinmektedir (Konyalı, 1970: 298).

17.yüzyılda Şam seyahati için Ereğli'ye uğrayan Evliya Çelebi, Seyahatnamede Heraklius 'un Arapların akınlarından korktuğundan bir kale yaptırdığını, Alâeddin Keykubat'ın da bu kaleyi ele geçirdiğini, bahsi geçen bu savaşta yaralanan askerleri Peygamber Pınarına götürdüklerini, pınarda bulunan kili, çamuru yaralı yerlerine sürmek sureti ile iyileştiklerinden bahsetmektedir. Bahsi geçen kil, askerlerin yaralarına iyi geldiğinden şehre “Erkili” de denildiği ve zamanla Ereğli'ye evrildiği bilinmektedir (Konyalı, 1970:29; Kızılca M, 2018; www.eregli.bel.tr 2022).

Hititler döneminde de Ereğli de ilk siyasi birlik kurulmuş olup tarihi kayıt altına alınmıştır (Gürbudak, 1993) Sırasıyla Asurlular, Kimmerler, Frigler, Lidyalılar, Persler, Bergama Krallığı, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular, Karamanoğulları, Osmanlı İmparatorluğu gibi birçok devletin egemenliği altında kalmıştır (Konyalı, 1970; Gürbudak, 1993; Tuncel, 1995; Alli,H.İ. 2019). Şehrin, bu savaşlarla tahrip olduğu bununla birlikte nüfusunun da azaldığı tahrir defterlerinden bilinmektedir. Günümüzde orta büyüklükte bir şehir olan Ereğli XVI. yüzyıl başlarında küçük bir yerleşim merkezidir. Buna sebep olarak Şam- Üsküdar güzergâhında olması, Hac yolu üzerinde olması, kervan ve askeri birliklerin uğrak yeri olması gösterilmektedir. Kanuni Sultan Süleyman'ın Irak, IV. Murat'ın Revan ve Bağdat, Yavuz Sultan Selim'in ise Mısır ve İran'a yaptığı seferlerde Ereğli'yi uğrak yer yapması şehrin bilinirliği, gelişmesi ve canlılık kazanmasına sebep olmuştur (Yörük, 2012). Türkiye'de Ereğli ismi ile anılan üç yerleşim yeri vardır. Bunlar Konya Ereğlisi, Karadeniz (Zonguldak) Ereğlisi ve Marmara Ereğlisi'dir (Tuncel, 1995).

1.2. Coğrafi Özellikler ve Konum

Yığma tepeler üzerine kurulan Ereğli'nin; Roma döneminde İvriz Çayından gelebilecek taşkınlardan korunmak amacıyla çevresinin surlarla çevrili olduğu bilinmektedir (Bilici ve Erel, 2005) İvriz ve Divle Çaylarının suladığı Ereğli ovasını, güneyde Akdeniz Bölgesi'nde kalan Bolkar Dağları ile kuzeyde Obruk Platosu çevrelemiştir. Bolkar Dağları'nın kuzey uzantısı olan Aydos Dağı 3.480 m ile ilçenin

Ereğli de Konya ilinin işlenen arazisi bakımından %5 i olan 954,884 dekar alanın %56,93'ü sulu arazi, %43,07'si kuru arazi niteliğindedir. Konya sulu arazilerinin %14, 45'i Ereğli'de bulunmaktadır. Bu oran Konya ve Türkiye sulu arazi oranının oldukça üzerindedir (Şemseddin Sami, 1889; Darkot, 1979; Ereğli, 1988; Tuncel, 1995; www.konyadayatirim.gov.tr, 2019).

Ereğli İlçesine ulaşım, karayolu ve demiryolu ile sağlanmaktadır. İlçe Karaman iline 85,5 km, Niğde iline 91 km, Aksaray iline uzaklığı ise 131 km olup, Konya şehir merkezine uzaklığı ise 153 km'dir. İlçeden geçen demiryolu ile İzmir, Afyonkarahisar, Konya, Karaman, Niğde, Adana ve Mersin illerine ulaşım imkânı sağlanmaktadır. İlçenin en yakın havalimanına uzaklığı ise 161 km'dir. İlçeye demiryolu ulaşımı 1901 yılından günümüze aktif olup Almanlar tarafından yapılmıştır. Konya, Karaman istikametinden gelen ve ilçe merkezinden geçen demiryolu Ulukışla kavşağında Ankara, Kayseri ve Niğde üzerinden gelen demiryoluyla birleşmektedir. Demiryolu hattının Ereğli'deki uzunluğu 96 kilometredir (TKB, 1998).

1.3. Önemli Destinasyon Noktaları ve Tarihi Olaylar

Turizm literatüründe “destinasyon” tanımı hakkında bir uzlaşma söz konusu olmamakla birlikte tartışmalar devam etmektedir. (Wang, 2011: 2). Destinasyon; <https://dictionary.cambridge.org/>, 2023 kaynağında;

(i) birinin gittiği, bir şeyin gönderildiği veya alındığı yer,

(ii) özel bir yolculuk yapmaya degecek, neden olacak yer olarak tanımlanmıştır.

Turizm destinasyonu ise; Ziyaretçilerin sıklıkla geldiği coğrafi bölge; ziyaretçilerin, sergilenen doğal, kültürel yerleri, tarihi önemi, inşa edilmiş güzellikleri sebebiyle ziyaret etmeleri, eğlence ve dinlence imkânı olan ilgi çekici alanlar; ziyaretçilerin kültürel, doğal değerleri vb. sebepleri ile uğradıkları, konakladıkları bir ülke, bölge, şehir; altyapı desteği, cazibe merkezleri ve turizm

kaynakları dâhil bir ziyaretçinin/turistin en az bir gece kaldığı, turizm ürünlerine sahip, fiziksel alan olarak tanımlanabilmektedir (<https://www.igi-global.com/>, 2023).

Destinasyon anlamına yüklenen ifadeler, bölge tanımına bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Tanımlayabilmek için seçilen özellikler, turizm ile ilgili olduğunda, analiz edilecek bölgeler de turizm destinasyonu olarak tanımlanacaktır. O halde turizm destinasyonu; İnsan üzerinde belirli bir imaja sahip, markalaşmış, ulusal bir alan ve önemli turistik cazibe merkezlerine, festivallere vb. etkinliklere bölgede kurulmuş iyi bir ulaşım altyapısına, gelişim potansiyeline, turistik tesislerin gelişmesi için yeterli fiziksel alana sahip bölge olarak tanımlanmaktadır (Hosany, Ekinci ve Uysal, 2006).

Tarihin her döneminde önemini korumuş olan Konya Ereğli; akıllara kazınacak birçok olaya tanıklık etmiş olmakla birlikte bünyesinde bulundurduğu ve günümüze kadar da ayakta kalabilen tarihi eserlerle ve yaşanan olayları ile bilinmektedir.

1.3.1. Rüstem Paşa Kervansarayı

Kitabesi olmadığından kesin tarihi bilinmemekle birlikte XVI. yüzyıla ait önemli eserler arasındadır. Askeri amaçla yapılan kervansaray, Sadrazam olan Rüstem Paşanın ölümünün ardından vasiyeti üzerine Mimar Sinan'a yaptırılmıştır. Günümüzde Millet Kütüphanesi olarak kullanılan Kervansarayın biri batıda (Konya) diğeri de Güneydoğuda (Bağdat) olmak üzere iki kapısı mevcuttur (Konyalı, 1970).

Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ali Baş, Rüstem Paşa Kervansarayı için Osmanlı döneminin Ereğli'deki en önemli eserlerinden biri olduğunu bildirmiştir. Osmanlı dönemi kervansaraylarından bugüne gelen yapıların sayısı hayli azdır. "Menzil külliyesi kervansarayları günümüzde sayısının çok olduğu, büyük ölçekli sağlam yapılar olduğu bilinmektedir. Osmanlı döneminde bağımsız yapılan kervansaray sayısı oldukça azdır. Bunlardan birisi Ereğli Rüstem Paşa Kervansarayıdır. Şehrin eski dokusunun bulunduğu yerleşkede yer almaktadır. Ulu Cami ve hamamla bir aradadır." (www.aa.com.tr 2019).



Şekil 1.2. Rüstem Paşa Kervansarayı

1.3.2. İvriz Kaya Anıtı

Dünya üzerindeki ilk yazılı tarım anıtı ve dünya tarihindeki ilk yazılı kabartma kaya anıtı olma özelliği olan 4,20 x 4,20 metre ölçülerinde, kaya zemin üzerine, kabartma tekniğiyle yapılan Hitit dönemi eseridir. Şehir merkezine 12 km. uzaklıkta, Halkapınar ilçesinde İvriz Çayı kaynağının başındadır. MÖ.727-742 yılları arasında, Kral Varpalavas tarafından yaptırıldığı tahmin edilmektedir. Anıtta; bölgenin kralı Varpalavas ile Tarhundas tasvir edilmiş. Tarhundas; krala göre daha büyük ölçülerde, ellerinde üzüm salkımı ve buğday başaklarını tutar bir vaziyettedir. Kral ise, Tarhundas'a göre daha küçük ve dua eder durumda tasvir edilmiştir. Varpalavas ile Tarhundas figürleri arasında bulunan, hiyeroglif yazıda: “Ben hâkim ve kahraman Tuvana Kralı Varpalavas; sarayda bir prens iken, bu asmaları diktim, Tarhundas onlara bereket ve bolluk versin” yazılıdır. Kral Varpalavas; yöredeki Hitit ve Luwi kökenli halk için, bu anıtı yaptırırken, tanrı ve kral ilişkilerini simgesel olarak gözler önüne serdiği, ayrıca bölgede yetiştirilen üzüm ve buğday hakkında bilgi vermesi bakımından da ilginç bulunduğu kayıtlara geçmiştir (www.konya.gov.tr.2022).



Şekil 1.3. İvriz kaya anıtı

1.3.3. Ak Göl

Ereğli ovasının en alçak bölümünde Karaman'a bağlı Ayrancı ile Konya ya bağlı Karapınar üçgeni içerisinde yer almaktadır. Çevresi çok geniş alüvyonlu topraklarla sınırlanmıştır. Doğal sit alanı olup Ramsar Sözleşmesine göre A sınıfı sulak alan olarak ilan edilmiş olmakla birlikte bünyesinde nadir bitkileri de barındırmaktadır. Ayrıca Karabatak, Dikkuyruk, Yılan kartalı, Turna, Kız kuşu, Çılıbık, Kaşıkçı filamingo, Sumru gibi iki yüzden fazla kuş türünün varlığı gözlemlenmiştir. Bu türlerin Ak göl de kuluçkaya yattığı bilinmektedir (Güven, Adıgüzel ve Bani 2011).

Bataklık, sazlık, çamur adacıkları ve bunları çevreleyen çayırlar ile çorak düzlük ve steplerden oluşan 6 bin 800 hektarlık bir bölge olan Ak Göl; 1992'de Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından "1. Derecede Doğal Sit Alanı", 1995'te Tarım ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğünce "Tabiatı Koruma Alanı" ilan edilmiştir (www.aa.com.tr 2022).



Şekil 1.4. Ak göl

1.3.4. Cem Sultan Olayı

Osmanlı İmparatorluğu himayesine geçen Ereğli'nin, günümüzde bile hatıralarda yer eden, unutulmayan çeşitli olaylara sahne olduğu bilinmektedir. Bu olaylardan biri; Fatih Sultan Mehmet Han'ın ölümü üzerine başlayan iktidar mücadeleleri neticesinde tahta kimin çıkacağı ve Cem Sultan olayıdır. Babası olan Fatih sultan Mehmet Han'ın vefatından sonra II. Beyazıt hızlı davranarak tahtı ele geçirmiştir. Durumun farkına varan kardeşi, aynı zamanda Konya Valisi olan Cem Sultan, ağabeyiyle savaşmak istememesine rağmen Yenişehir ovasında yaşanan savaşta savaşı kaybetmiştir. Ereğli üzerinden Mısır'a kaçmıştır. Bir süre burada bulunan Cem Sultan asker toplayıp Ereğli'ye dönmüş sonrasında da Konya'yı tekrar ele geçirmiştir. Bunun üzerine Bayazıt tarafından yollanan İskender Paşa, Hortu (Ereğli) yolunda pusu kursa da kendisini yakalayamamıştır. Cem Sultanın Ereğli de olduğunu öğrenerek buraya gelen II. Bayezid Cem Sultana Barış teklif etmiştir (Allı,2019).

1.3.5. Şehzade Mustafa'nın Boğdurulması Olayı

Osmanlı devletinin himayesinde olduğu dönemde Ereğli'de cereyan eden Şehzade Mustafa'nın Kanuni Sultan Süleyman'ın emri ile Ereğli'de katledildiği hafızalarda da önemli yer tutan Şehzade Mustafa'nın boğdurulması olayıdır (Çavuşoğlu, 1981; Uzunçarşılı, 1988; Şentürk, 1998).

1553'te kapıkulu ocaklarıyla İran seferine çıktığı bilinen Vezir-i azam Rüstem Paşa, Konya'ya bağlı Aksaray'a gelerek yeniçerilerin padişahı Dimetoka'da oturup Amasya valisi şehzade Mustafa'yı hükümdar ilan edeceklerini casusları vasıtasıyla haber aldığı için oradan ileri gitmeyerek durumu padişaha arz etmek üzere, sipahiler ağası Şemsi Ağa ile Çavuşbaşıyı İstanbul'a yollayarak padişahın, bizzat askerin başında sefere çıkmasının muvaffak olacağını arz etmiştir. Bunun üzerine Sultan Süleyman ocakları geri döndürüp İstanbul'a getirterek bizzat sefere çıkmak suretiyle kendisinin, ordusunun başında sefere gidecek kudret ve kuvvette olduğunu göstermiştir. Padişah Karaman Ereğli'sine geldiği zaman Amasya valisi şehzade Mustafa babasının elini öpmek üzere otağ-ı hümayuna gelmiş ise de evvelden alınan tertibat üzerine orada padişahı görememiş ve feci bir boğuşmadan sonra boğulmak suretiyle öldürülmüştür (Senan, 1961; Uzunçarşılı 1967).

1.3.6. Ulu Cami

Geçmişte bir geçiş noktası olan Ereğli'yi ziyaret edenler, şehrin yeşile bürünmüş hali ile karşılaşır. Şehrin görüntüsüne katkı sunan bir diğer unsur ise şehri donatan minarelerdir. Seyyahların bahsettiği cami ve minareden ilk akla gelen Ereğli Ulu Camii ve minaresidir. Şehrin uzak noktalarından rahat görülebilecek bir yapıdadır (Konyalı, 1970).

Cami-i Kebir Mahallesi'nde bulunan Ulu Cami için, Seyahatnamelerde caminin Selçuklu hükümdarı Kılıç-Arslan zamanında yapıldığına dair bilgiler olsa da minarenin Selçuklulardan kaldığı ve yanına Karamanoğlu II. Mehmed döneminde, 1426'da Ulu Camii'nin yaptırıldığı da belirtilmektedir. Karaman Vilâyeti Vakıflar Defteri'nde ise, "Ereğli Camii'ni Karamanoğlu İbrahim Bey'in oğlu Mehmet Bey 1456 yılında yaptırmıştır" şeklinde bir bilgi de mevcuttur.

(www.turkiyenintarihieserleri.com, 2023). Yapım tarihi yazılı olmamakla birlikte cami'nin kuzeydoğu köşesinde bulunan minare, 40 metre yükseklikte, kırmızıya yakın renkte kesme taştan yapılmış, kaide ile küp arasına sülüs yazı ile Ayet 'el Kürsi yazılmıştır. Şerefe altındaki geniş kuşakta ise mavi zemin üzerine siyah renkte kufi bir yazının izleri görülmektedir. Cami çeşitli dönemlerde restore edilmiştir. Bunu belirten bir kitabe giriş kısmında olup, bunlardan birine göre Abdülcabbarzade Cemaleddin Paşa tarafından 1819'da Ereğli eşrafından Emin Bey tarafından da 1889'da onarılmıştır (Balkan, 2017).





Şekil 1.5. Ereğli Ulu Camii

1.3.7. Tarihi Şifa Hamamı

Selçuklu döneminde yapıldığı ve Karamanoğulları döneminde de kullanıldığı bilinmektedir. Yazılı bir kitabesi bulunmadığından yapım tarihi bilinmeyen bu yapı, Ulu Cami'nin güneyinde yer almaktadır. Genel görüş, Karamanoğlu İbrahim Bey tarafından yaptırıldığı yönündedir. Binasının büyük bir kısmı sağlam olup günümüze kadar ulaşmış olmakla birlikte, sadece büyük kubbe yıkılmış ve restore edilmiştir. Büyük ana kubbe 3'ü büyük, 51'i küçük toplam 54 pencere bulunmaktadır (Gürbudak, 1993; www.eregli.gov.tr, 2023).



Şekil 1.6. Tarihi Şifa hamamı

1.4. Toplumsal Özellikleri

1.4.1. Ereğli'nin Sosyo- Ekonomik Yapısı

Sosyal yapıyı oluşturan önemli göstergelerden biri şehrin eğitim durumudur. Ereğli'deki 6 yaş ve üzeri toplam nüfusun % 0,18 'inin okuma yazma bilmediği TÜİK 2022 verilerinden anlaşılmaktadır.

Çizelge 1.1. Okuryazarlık Durumu

Okuma Yazma Durumu (2022 Yılı)	Özelliği	Sayı
	6-13 Yaş ve Bilinmeyen	48
	6-13 Yaş Okuma Yazma Bilen	17.526
	6-13 Yaş Okuma Yazma Bilmeyen	273
Toplam nüfus		150.978

Nüfus değişiminde ticaret yollarının, ulaşım kolaylığının tarımsal üretimin, doğal yaşam ve çevre özelliklerinin önemli rolleri vardır. Anadolu'nun yerleşim yeri olarak seçilmesinde sayılan bu etkenlerin etkili olduğu bilinmektedir (Doğan, 2017). Anadolu'nun en eski yerleşimlerinden biri olan ve "Anadolu Güneş'i" diye tabir edilen Ereğli; doğal su kaynaklarının çokluğu, tarım alanlarının genişliği, Akdeniz Bölgesine olan yakınlığı gibi unsurlardan dolayı nüfus yoğunluğunu artırmıştır. Yerleşim tarihinin kayıt altında olması da nüfus çalışmalarında etkili olmuştur (Sertkaya Doğan 2009).

Türkiye'de ilk nüfus sayımının yapıldığı 1927'den 2023 yılına kadar geçen 96 yıllık süreçte Ereğli'nin nüfusu 33.863'ten 150.978'e yükselmiş nüfus %445 oranında artmıştır. Bu oran Konya ilinin nüfus artış hızı ile benzerlik gösterirken Türkiye'nin genel ortalamasının gerisinde kalmıştır.

1502 yılında 6 mahallesi ile küçük bir kasaba görünümünde olan Ereğli'de 1580'li yıllarda mahalle sayısı 23'e çıkmıştır (Tuncel, 1995). Günümüzde ise 2012'de kabul edilen 6360 sayılı Kanunla tüm köy ve beldeleri mahalleye dönüşen Ereğli de Toplam da 87 adet mahalle bulunmaktadır (www.ereğli.gov.tr, 2023).

1985 yılından 1990 yılına kadar Ereğli nüfusunda belirgin bir azalma görülmektedir. Bu azalmanın en önemli nedeni ise bahsi geçen tarihten önce Ayrancının 22 köyü ile Halkapınar'ın ise 14 köyü ile ilçe hüviyeti kazanarak Ereğli nüfusundan düşmesi gösterilebilir (Allı, 2019).

Ereğli ilçesinde yaşayan halkın büyük bölümü kendisini ifade ederken, Dağlı, Kakçı, Yörük, Bekdik gibi sıfatlar kullanmaktadır. Bu ifadelerin merkezinde de

Ereğli coğrafyasında, yaşadıkları bölgelerin coğrafi özellikleri, doğdukları toprakların fiziksel özellikleri, ataları gibi karakteristik yapılarından dolayı bu isimler ile anıldıkları bilinmektedir (KK 2).

Ereğli'de Yörük, Bekdik olarak kendisini tanımlayanların tamamı Avşar boyuna tabidir. Bekdikler, sadece Ereğli'de değil, Karaman, Aksaray, Kahramanmaraş, Kırşehir, Nevşehir, Afrin, Halep de de yaşamlarını sürdürmektedir. Ereğli'de yaşayan bekdiklerin Kahramanmaraş'tan geldiği bilirse de ilk çıkış yerleri Suriye'nin Halep bölgesidir. Anadolu'ya gelmeleri Dulkadiroğulları Beyliğinin güçlenmesi ile başlar. 19. yüzyıl başlarında Maraş'ta Dulkadiroğulları ile İmparatorluğun temsilcisi Beyazıtogulları'nın iktidar mücadelesinde Osmanlı imparatorluğuna karşı savaşmaları münasebetiyle Maraş bölgesinden alınarak Anadolu'da farklı bölgelere yerleştirilmişlerdir. Ereğli de yerleştikleri önemli bölgelerden biridir (Yılmaz, 2020).

Genel olarak bekdikler, Ereğli'nin kuzey tarafına yerleşmişlerdir. yerel tabir ile Adana asfaltının aşağı tarafına denk gelmektedir. Bekdik mahallelerinin bulunduğu araziler geniş ve sulu olup tarıma elverişli bereketli araziler olarak bilinmektedir (KK,23).

“Kakçı” olarak kendini ifade edenler, “Kak” ifadesinden (Kak: Anadolu'da meyvenin doğal olarak kurutulmasına verilen addır.) Önceleri Ereğli ilçesine bağlı Zanapa (Halkapınar)'nın ve buraya bağlı köylerin geçim kaynağının meyvecilik olduğu bilinmektedir. Yöre halkı, meyve hasadından sonra meyvelerin bir kısmını güneşte kurutmak sureti ile “kak” haline getirip ticari ürün olarak satmaktadır. Bu faaliyetlerinden dolayı bu yörenin halkına “kakçı” denilmektedir (Peker, 1995: 6). Osmanlılar tarafından iskana çok fazla tutulmayan ve eski bir medeniyet merkezi olan Zanapa (Halkapınar) halkı genelde Torosların eski geleneklerine göre yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Bu sebeple bahsi geçen bölgedeki köyler, Avşar geleneklerini en fazla muhafaza eden Türkmen bölgesidir. Bununla beraber Karamanoğlu Beyliğinin etkisi altında kalmıştır denilebilir (Yılmaz, 2020).

Ereğli'de daha çok kakçı olarak bilinen mahalleler; Durlaz, Belceağaç, Dede, Gaybi, Türbe ve eskiden Ereğli'ye bağlı olan halk arasında “Yukarı köyler” diye

bilinen günümüz Halkapınar ilçesinin tamamıdır. Bu mahalleler Ereğli'nin güney doğu tarafına düşmektedir (KK 31).

“Yörük” kavramı da Türklerin Anadolu ile tanışmalarından sonra ortaya çıkmış bir kavram olmakla birlikte Anadolu'da yerleşik bulunan Türkmenler Yörük olarak tanımlanmıştır (Sarı, 2008: 1). Kökeni yüğrük sözcüğü olan ve günümüze yörümek fiilinden ulaşan Yörük, (yüğrük), bilgili, cins ve halis kelimeleri karşılamaktadır (Eröz, 1991: 20). Bazı kaynaklarda da Yürüyen göçebe Türkmen olarak ifade edilirken (Sümer, 1958:150). Bazı kaynaklarda Göçebe yaşam tarzını (Aydın, 2017: 22). Bazı kaynaklarda hayvancılık ile uğraşan göçebe topluluk (Yıkılmaz, 2020: 67), bazı kaynaklarda da göçebe kelimesinin karşılığı olarak literatüre girmiştir (Doğan ve Doğan, 2011: 18). Daha çok yörüklerin konuşlandığı mahalleler, Yellice, Hacımemiş, Bey köy ve Melicek'dir (KK 13).

Dağlı”, günümüzde Karacadağ bölgesinde yaşayan halk için kullanılan bir tanımdır. Osmanlı İmparatorluğu, 1700'lü yıllarda Türkmenleri göç ettirmek sureti ile yerleştirmiştir. Bu bölgedeki halk temelde Avşar ve Salur boyundan olup, Toroslardan ve Dulkadiroğulları beyliği topraklarından göç etmiştir. Atçeken olarak da nitelendiren bu Türkmenler, Karamanoğlu beyliğinin (Toroslar) en savaşçı topluluğudur. Bunların bir kısmı balkanlara bir kısmı da Emirgazi/ Karacadağ mevkisine göç ettirilmiştir. 17. yüzyıl öncesinde Karacadağ çevresinde Türkmenlerin olduğu bilirse de günümüzde Osmanlıların 17.yüzyıl sonrası Toroslardan getirip yerleştirdiği Avşar boyları ikamet etmektedir (Yılmaz 2020).

İlçe ekonomisinde tarım birinci sıradadır. Hizmetler ve sanayi sektörü ise devam eden iş kolları arasındadır (Yeldiren, 2016).

Ereğli Ticaret ve Sanayi Odasının 2022 yılı, ihracat potansiyeli yüksek ürünler raporunda da anlaşılacağı üzere özellikle tarım ve hayvancılık verileri bölge ekonomisine ciddi katkı sağlamaktadır (Ertso, 2022).

Ereğli Ticaret ve Sanayi Odasının 2022 yılında yapılan araştırma sonuçlarına göre günlük 1000 ton üzerinde süt üretildiği belirtilmiştir.

Çizelge 1.2. Süt ve Süt Ürünleri Üretimi

Ürün Cinsi	Üretim/Ton
Süt	1037 Ton/Gün
Uht Süt	309 Ton/Gün
Peynir	112,5 Ton/Gün
Süt Tozu-Peynir Altı Suyu Tozu	27 Ton/Gün
Yoğurt	10 Ton/Gün
Ayran	1,5 Ton/Gün
Süt Kreması	11 Ton/Gün
Tereyağ	7,5 Ton/Gün

Yine aynı raporda bölgede sadece hububat ürünlerinin olmadığı, sebze ve meyve üretiminin de olduğu domatesin ise önemli derecede üretildiği belirtilmiştir.

Çizelge 1. 3. Tarım Ürünleri Üretimi

Ürün Cinsi	Üretim/Ton
Domates	700.000 Ton
Şeker Pancarı	400.000 Ton
Siyah Havuç	60.000 Ton
Slajlık Mısır	478.500 Ton
Dane Mısır	145.000 Ton
Buğday	92.400 Ton
Arpa	53.750 Ton
Ayçiçeği	32.600 Ton
Nohut	1.700 Ton
Kuru Fasulye	700 Ton
Çavdar	5.600 Ton
Patates	60.000 Ton
Soğan	35.000 Ton
Diğer (Elma-Kiraz)	358.250 Ton

Çizelge 1.4. Hayvan Varlığı ve Üretim Miktarları

Büyükbaş		Küçükbaş	
Kesilen Hayvan Adedi	Üretilen Et miktarı	Kesilen Hayvan Adedi	Üretilen Et miktarı
23.383	7.382.086 Kg	29.840	693.157 Kg
Sağılan Hayvan adedi	Üretilen Süt miktarı	Sağılan Hayvan adedi	Üretilen Süt miktarı
45.000	1037 ton/gün	135.000	54 ton/gün

Süt üretimi ile doğru orantılı olarak bölgede hatırı sayılır bir hayvan varlığı olduğu Ereğli Ticaret ve Sanayi Odasının 2022 yılı verilerinden de anlaşılmaktadır.

Ereğli ilçesinin sosyal, ekonomik, turizm vb. gelirlerinin artırılabilmesi kapsamında Ereğli Kaymakamlığı ve Mevka iş birliği ile 2012 yılında “Ereğli İlçe Raporu” başlıklı raporunda da değinildiği üzere, Ereğli'nin güçlü yönleri maddeler halinde aşağıdaki şekilde tespit edilmiştir;

- 1- Et ve Süt üretimi yönünden belli bir potansiyeli olması.
- 2- Tarım ürünlerin zengin çeşitliliği
- 3- Konut ve gecekondü sıkıntısının olmaması
- 4- Dinamik ve genç bir nüfusu
- 5- Yenilikçi ve çağdaş bir toplum yapısına sahip olması.
- 6- Toros Dağlarının doğal yapısından faydalanması
- 7- Yöreye özgü beyaz kiraz ve siyah havuç
- 8- Konya-Adana yol güzergâhında olması ve demir yolu hattı bulunması.

9- Küçükbaş ve büyükbaş ve hayvancılığı yapmaya elverişli tarım arazisinin varlığı” gibi maddelerde de belirtildiği üzere, yöreye özgü ürünlerin sayısı, içeriği, tanınırlığı artırılmak sureti ile yöre mutfağı da ön plana çıkartılarak katkı sağlanılabileceği düşünülmektedir.

Halil Şakir Taşçıoğlu'nun 1989 yılında kaleme aldığı “Yeşil Ereğli” şiirinden alınan bazı bölümde de anlatıldığı üzere, Ereğli, kısaca özetlenmiştir diyebiliriz.

“Bahar geldi mi hep çiçekler açar
Etrafa çok güzel kokular saçar
Adabağ`a doğru leylekler uçar
Renkleri pek güzel gelir gözüme.
Ulu Camii'den ezan okunur
İmam şerefeden şehre bakınır
Ferhat Hoca tabutlara dokunur
Camiler pek güzel gelir gözüme.
Ereğli halkı pek çeşit çeşit
Sosyal yaşantıda hepsi de eşit
Ülema içinde bir Çolak Reşit
Alimleri güzel gelir gözüme.
Şehrin çoğunluğu Bettikleridir
Çokluğu belirten ettikleridir
Birlikte her yere gittikleridir
Birliktelik güzel gelir gözüme.
Batı taraftadır tüm Divle`liler
Doğu yakası hep Dereyüzlüler
Torosların eteği yörük köylüler
Yörükler pek güzel gelir gözüme.
Muhacirlar doksanüç harbinden gelme
Varto depreminden doğulu dolma
Kafkaslılar arayıp burayı bulma
Çerkezleri güzel gelir gözüme.
Karacadağlılar geri kalanı
Çok hesapçılar kırkarlar yılanı
Eşşeğe ters giydirirler palanı
Dağları pek güzel gelir gözüme.
Kanuni Süleyman gelmiş de geçmiş
Şehzade Mustafa hayattan göçmüş
Sultan`a bu olay ölümden güçmüş

Şehzade pek güzel gelir gözüme.
Ulu Cami Selçuklu`dan eserdir
Rüstempaşa ise bir şaheserdir
Kapalı çarşısı hem tac-ı serdir
Çarşılar pek güzel gelir gözüme.
Hitit`ler İvriz`de mesken tutmuşlar
Kabartmalar yapmış,iskan etmişler
Tanrısı kralı,erkan etmişler
Tuvana pek güzel gelir gözüme”



1.5. Kültür Kavramı

Sosyal bilimler, içerisinde bulunan bilim dallarının tamamıyla ilişkisi olan, çok disiplinli, bir o kadar da karışık bir kavram olan kültürü, tanımlayabilmek oldukça güçtür. Kültür için her bilimin, disiplinin, yaptığı tanımlardan ortak bir kavram geliştirerek, tanımlanmasına katkı sağladığı bilinmektedir. Genelde Sosyal hayat içerisinde bulunan insanların üretimlerini içeren, tecrübelerini paylaşmasını sağlayan nesiller arası davranışları kapsamaktadır (Aktan ve Tutar, 2007).

Emekli, 2006 Bir bölgenin diğer bölgeden farklı olmasının sebebini ilgili bölgede yaşayanların deneyimlerine, yaşam şekillerine dolayısıyla kültür varlığına bağlı olduğunu ifade etmiştir. Kültürün, insanların dilleri, gelenek ve görenekleri, milliyetleri ve inanışları sonucunda ortaya çıktığını ifade etmiştir. Başka bir ifade ile de İnsanların toplum içinde kendini ifade etme biçimi olarak tanımlanmaktadır. Bu tanım hem düşünsel hem de eylemsel olanın üretilebilmesini amaçlamaktadır (Erdoğan, 2004). Kültürün, kültürel değerlerin toplumun yapı taşı olduğu, en ilkel toplumlardan en modern topluma kadar her kesim tarafından kabul edildiği bilinmektedir (Coşgun, 2012). Davranışlara öncülük ettiği, kalıcı nitelikte ve dinamik olduğu, bunlarla birlikte kazanılabilir olduğu pek çok kimse tarafından kabul edilmiştir. Ayrıca bir inancın yansımalarından doğduğu da söylenmektedir (Tatlıhoğlu, 1998).

Genel anlamda, bir toplumun yaşam biçimini ifade eden kültür; Toplumların üretim biçimlerini, tarihi geçmişini, değerlerini, inançlarını, davranış şekillerini öğrenme ve sosyal yaşantılarını, ilişkilerini içeren bir kavramdır (Saatcı, 2016).

İnsanlığın var oluşundan günümüze geçen sürede milletlerin, yemek kültürleri, toplum yapılarına, yaşam biçimlerine, yaşadıkları coğrafyaya gelenek ve göreneklerine göre şekillendiği bilinmektedir (Gökdemir, 2012).

1.5.1. Türk Mutfak Kültürü

Verimli ve geniş topraklara sahip olduğu bilinen Anadolu'nun görkemli geçmişi, İklim koşulları ve coğrafi konumu itibarıyla pek çok devlete dolayısıyla da

pek çok kültüre beşiklik yapmıştır. Bu kültürlerin de birbirlerinden etkilendiği aşikârdır. Bu kadar zenginliği bünyesinde bulunduran Anadolu'da da Zengin bir mutfak kültürü oluşması kaçınılmazdır. Orta Asya, Türklerinin batıya göç etmesi neticesinde Anadolu, bir Türk yurdu olarak kayıtlara geçmiştir. Özellikle Osmanlı İmparatorluğunun sınırlarının genişliği göz önüne alındığında ve bünyesindeki yabancıların çokluğu ele alındığında mutfak kültürünün ne derece zengin olduğu ortaya çıkmaktadır (Başaran, 2017: 137).

Göçebe kültürü benimsemiş Türklerin mayalanmış süt ürünleri ve et başta olmak üzere Mezopotamya'nın eşsiz arazilerindeki tahılları, Akdeniz bölgesinin sebze ve meyveleri Güney Asya bölgesinin baharatlarını da kullanarak zengin bir yemek çeşitliliği dolayısıyla da geniş bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir (Baysal, 1993).

Önçel, 2015, Türk mutfağının genel özelliklerini şu şekilde sıralamıştır;

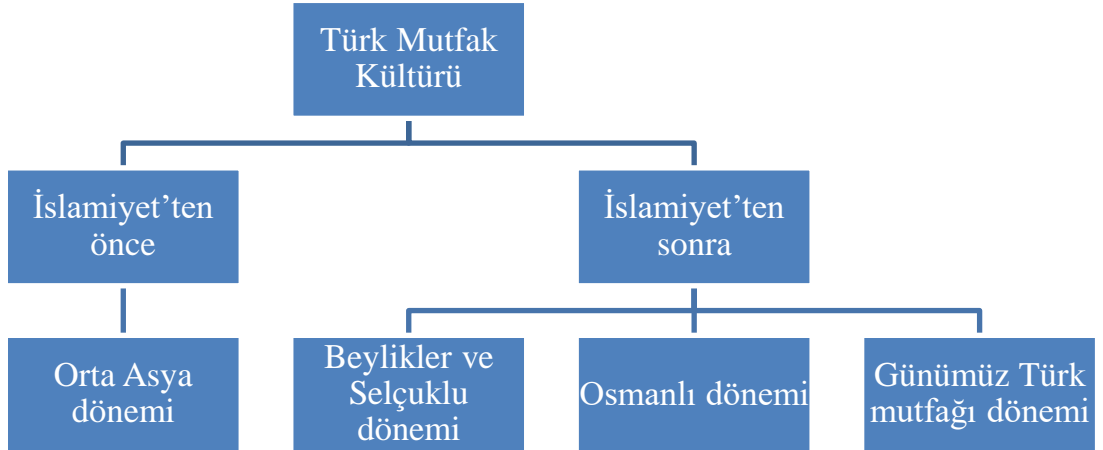
- Hamur işlerinin sofralarda önemli bir yer tuttuğunu
- Sofraların vazgeçilmezi olarak ekmeğin başköşede durduğunu
- Doğada olağan şekilde yetişen çeşitli ot ve mantarların yaygın kullanımı olduğunu
- Hayvansal yağların (Tereyağı, kuyruk yağı) yanında bitkisel yağlarında sofralarda sıkça tüketildiğini
- Süt ürünlerinin sade ve tamamlayıcı olarak kullanıldığını
- Yemeğin sunumundan ziyade doyuruculuğu ve lezzetinin ön planda olduğunu
- Daha çok tencere yemekleri olması sebebi ile sosların önemli bir yerinin olmadığını bildirmiştir.

Mutfak kültürü, insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için besinlerin hazırlığından pişirilmesine, muhafaza edilmesinden tüketilmesine kadar olan süreci içinde barındırır ve bu sürecin içerisinde mutfakta kullanılan araç gereçler, besinlerin

yaşam şartları, sofraya geliş süreci gibi detayları da kapsar (Solmaz ve Altınar, 2018).

Türk kültür yapısı içinde önemli bir yeri olan Türk mutfağı, Dünya üzerinde önemli bir konuma sahiptir. Etki alanı olan Çin, Fransa gibi mutfaklarla birlikte anılır ve bu sıralamada üçüncü olarak kendine yer edinmiştir (Çakıcı ve Eser, 2016).

Kronolojik olarak ele alındığında Türk mutfağı birçok kaynakta farklı şekillerde alt dallarına ayrılmış olmakla beraber, genelde İslamiyet'ten önce ve İslamiyet'ten sonra olarak ikiye ayrılmaktadır. İslamiyet'ten önce, atlı göçebe kültürün hâkim olduğu dönem (Orta Asya dönemi), İslamiyet'ten sonraki dönem ise Beylikler ve Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi, son olarak da günümüz mutfağı olarak sıralanabilir (Solmaz ve Altınar 2018a).



Şekil 1.7. Türk mutfağının tarihsel gelişimi

1.5.2. Yöresel Mutfak Kültürü

Kültürel kimliğin şahısların kültürel ve sosyal aktiviteleri ile bireylerin mevcut durumları dikkate alınarak geliştiği bilinmektedir (Saatci, 2016). Sosyolojik, siyasal, ekonomik vb. değişimler yemek kültürünü de doğrudan etkilemektedir. Zaman içerisinde etkileşime devam eden mutfakta, başkaca bir mutfak çerçevesinde yöreselleşmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017).

Kültür kavramının alt dallarından biri olan Yöresel mutfak kültürü, ilgili yörenin izlerini taşıyan, yörenin pişirme tekniği ile pişirilen, milli ya da dini sebepleri içinde barındıran ve yöre halkı tarafından yüksek bilinirliği olan yiyecek ve içeceklerin tamamı olarak tanımlanabilir (Şengül ve Türkay, 2015).

Dünya üzerindeki mutfakların ayırt edilmesindeki önemli faktörlerin, din, bölgeye özgü tarımsal ürünler, hayvan çeşitliliği, bazı inanış ve kısıtlamalar olduğu bilinmektedir. Hali hazırda ekonomik sebeplerde gündelik hayat pratiklerini doğrudan etkilemektedir (Beşirli, 2010).

Kuhlein ve Receveur (1996) ise yöresel mutfak kültürünü, “yöresel doğal kaynaklardan elde edilebilen ve kültürel olarak kabul edilen belirli bir kültür içindeki tüm gıdalar” olarak tanımlamıştır.

Yöresel mutfakın oluşum sürecinde;

- Yöreye has yiyecek içecek ürünleri,
- Milli ve dini etkiler,
- Yeme-içme alışkanlıkları,
- Gelenek ve görenekler,
- Coğrafi özellikler,
- Mevsimsel özellikler
- Tarihsel birikim gibi faktörlerin etkisi ön plandadır (Şengül ve Türkay, 2017).

Bahsi geçen faktörlerin etkileşimi sonucunda ortaya çıkan yiyecekler ve hazırlanan ürünler yöre için, katma değerli ürünler oluşturması, bilinilirliğin artması vb. etkenlerle rekabet avantajı oluşturmaktadır (Rand ve Heath, 2006).

Yeni ve farklı lezzetlerle, farklı gelenek ve görenekleri de bölgeye gelen yerli ve yabancı misafirlere, turistlere tanıtmakta rol oynayan yöresel yemekler, aynı zamanda önemli bir seyahat motivasyon kaynağıdır (Field, 2002). Yöresel lezzetler, turizm faaliyetleri kapsamında düzenlenen festivallere özgün bir değer katarak, diğer destinasyon noktalarına avantaj oluşturup farklılığını ortaya koyacaktır (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008; Şengül ve Türkay, 2017).

Yöresel yemeklerin en önemli avantajlarından biri de içinde, yaşadığı bölgenin kimliğini barındırması, yansıtmasıdır. Aynı yemeğin başka bir lokasyonda aynı lezzette olmaması insanların o yöreye olan ziyaret sayısını da etkilemektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

1.5.2.1. Ereğli Mutfak Kültürü

Ereğli mutfağı, içinde bulunduğu, İç Anadolu bölgesi genelinde Konya ilinin, Aksaray ve Karaman illerinin de gastronomik kültürüne paralel bir çizgide olmuştur. Ancak, tarihsel süreçte, göçlerin etkisiyle kültürel yapıda değişiklik görülmesi beraberinde kendine özgü tatların oluşması da kaçınılmazdır. Özellikle İvriz çayının etkisi ile zengin ve mineralli toprak yapısı, zirai ürünler açısından özel ürünlerin bölgeden çıkmasına olanak sağlamıştır (Karaman, Şalvarcı, Aylan, 2021).

Coğrafi olarak bir geçit noktasında olan Ereğli (Konya), iklimsel ve özellikle su kaynaklarına yakın olması bakımından Türkmenler, Tatarlar, Kafkaslar, Çeçenler, Çerkezler, Yunanistan ve Bulgaristan göçmenlerine de ev sahipliği yapmıştır. Bu sebeple bu kültürlerle etkileşime geçip farklı yöre insanların mutfak kültüründen etkilenmiştir (Anık, 2019).

Ereğli’de tarımın gelişmiş olması, hububat üretiminin geniş sahalarda yapılıyor olması, hayvan varlığının sürekli artması beraberinde de et ve süt mamullerinin artmasına sebep olmuştur. Ayrıca bağ ve bahçelerden elde edilen sebze

ve meyvelerle de mutfak için oldukça zengin malzemeler elde edilmesine olanak sağlamaktadır (Ereğli İlçe Raporu, 2019). Bunların yanında zengin bitki örtüsü verimli toprakları ile sebze ve meyvelerinde bölgede yetiştirildiği gözlemlenmektedir. Beyaz kiraz, Siyah havuç, coğrafi işaretli ürünler arasındadır. Ayrıca Ereğli'de süt ve süt ürünleri, bölge ekonomisinin gelişmesine katkıda bulunan ürünlerdir. Sadece bu bölgede bilinen, üretilen uzun kabak ise coğrafi işaretli bir başka ürün olup, bu üründen yapılan yemek ise Ereğli'deki yöresel yemekler arasındadır (www.eregli.bel.tr, 2023).

1.5.3. Coğrafi İşaretli Ürünler

Yörede yapılan gıdaların, muadillerinden ayrılması, üretim koşullarında devamlılığının sağlanması, markalaşması, katma değerli ürün haline gelmesi ve haksız rekabet ile mücadele etmesi noktasında Coğrafi İşaret tescilinin payı önemlidir. Coğrafi İşaret; menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescillenmektedir.

Menşe adı; ürünün tüm özellikleri (üretimi, işlenmesi ve diğer işlemleri) sınırları bilinen coğrafi bölgeye özgü olmalıdır. (Protected Designation of Origin, PDO) Bu isimle tescillenen ürünler ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilemezler (TPE, 2010).

Mahreç adı; ürünün belirgin bir niteliği, ünü ve diğer özellikleri bilinen coğrafi bölgeye özgü olmakla birlikte üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin sınırları belirlenmiş coğrafi alanda yapılması gerekmektedir. (Protected Geographical Indication, PGI) Bu işarete sahip ürünler belirlenen özelliklerden en az birini bulundurması halinde ait oldukları bölgenin dışında da üretilmektedir (TPE, 2010; Çakmakçı ve Salık, 2021).

Tescil edilen coğrafi işaret ile ilgili ürünün bahsi geçen yöre, bölge, ülke ile bağlantısı açıkça ifade edilmektedir. Tescil sayesinde yöreye özgü insan etkenli oluşan özellikleri ya da yörenin ikliminden, coğrafyasından etkilenen ürüne kazandırılan nitelik ve kalite ile benzer ürünlerden ayırt edilmesini ortaya koymaktadır (DPT, 1995).

Bu bağlamda aşağıda detayları verilen dört adet ürünün Coğrafi İşareti alınmıştır. Bu ürünler, Ereğli Koyun Yoğurdu mahreç olarak tescillenirken Ereğli Beyaz Kirazı, Ereğli Siyah Havucu ve Ereğli Uzun Kabağı menşe olarak tescillenmiştir. (TPE 2014, TPE 2019, TPE 2021).

1.5.3.1. Beyaz Kiraz

Ereğli'de Beyaz Kiraz (Starks gold) yaygın olup Türkiye'de en fazla beyaz kiraz üretimi yapılan yerler arasındadır (www.eregli.bel.tr, 2014).

Yıllık beyaz kiraz üretim miktarı İklim faktörleri (İlkbahar geç donları) dikkate alındığında yaklaşık 10.000 ton dur. Bu miktarın %60 – 70'i, İtalya başta olmak üzere diğer Avrupa ülkelerine sapı ve çekirdeği ayıklandıktan sonra salamura olarak ihraç edilmektedir.



Şekil 1.8. Ereğli beyaz kirazı

Bu bağlamda beyaz kiraz özellikle Ereğli'nin güneyinde yer alan Torosların eteğine kurulu olan köylerin başlıca geçim kaynağıdır. İşlendikten sonra İhraç edilen beyaz kirazlar kek, pasta ve meyve suyu sanayinde kullanılmaktadır. Yörede beyaz kirazın reçeli yapılmakta ve sevilerek tüketilmektedir (www.eregli.bel.tr/ Beyaz-Kiraz)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir (TPE, 2019).

1.5.3.2. Siyah Havuç

Ereğli'de bilinen 10 köyde 25 bin dekar arazide yaklaşık 3 bin aile yılda 120 bin tona yakın siyah havuç üretimi ile geçimini sağlamaktadır. Bahsi geçen arazilerdeki toprakların potasyum, kireç dengesinin siyah havuç için elverişli olduğu bilinmektedir. Siyah havuç; şalgam suyu, doğal gıda boyası, kozmetik sektörü, konsantre gibi Ereğli'de bulunan 2 adet havuç işleme tesisinden işlenerek birçok endüstriyel alanda kullanılmak üzere yurt içi ve yurt dışı (Fransa başta olmak üzere, Almanya, İtalya, Danimarka, Japonya, Kore) pazarına gönderilmektedir (www.eregli.bel.tr, 2023).

Siyah Havuca ait coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 24.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2017 tarihinde tescil edilmiştir (TPE, 2014).



Şekil 1.9. Ereğli Siyah Havucu

1.5.3.3. Koyun Yoğurdu

Koyun yoğurduna ait coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2021 tarihinde tescil edilmiş olup, ürüne ait veriler aşağıdadır.

“Ereğli Koyun Yoğurdunun üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen koyunların sütleri kullanılır. Koyun sütü, yüksek sıcaklıkta ısıtılmış kazana doğrudan konularak sütün yanması sağlanır. Pişirme odun ateşinde gerçekleştirilir. 90 °C sıcaklıkta yaklaşık 20-30 dakika sütün kaynatılmasına devam edilerek bu sayede Ereğli Koyun Yoğurduna yanık tat kazandırılır. Süt kaynadıktan sonra başka bir kaba alınarak 2-3

saat dinlendirilir. Sütün sıcaklığı 40-45 °C'ye düşünce, daha önceden yapılmış olan Ereğli Koyun Yoğurdu kullanılarak süt/maya oranı %2 olacak şekilde mayalanır. Mayalama sırasında kabın üzeri bir bez ile kapatılır ve oda sıcaklığında yaklaşık 2-3 saat bekletilir. Ereğli Koyun Yoğurdu farklı gramajlarda ambalajlanarak piyasaya sunulur. Ürünün muhafazası 0- 6 °C ± 2 °C sıcaklıkta gerçekleştirilir. Yukarıda belirtilen üretim yöntemi ev tipi üretim yöntemi olup, endüstriyel tip üretimde odun yerine doğal gaz, LPG veya elektrikle çalışan pişiriciler kullanılarak üretim gerçekleştirilir” (TPE, 2021).



Şekil 1.10. Ereğli Koyun Yoğurdu

1.5.4.4. Uzun Kabak

Uzun kabağa ait coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir (TPE, 2021).

Üretimine 1955 yılında başlanan Ereğli Uzun Kabağı, açık yeşil renklidir. Meyvesi 3- 9 Kg ağırlığında ve 30- 40 cm çapındadır. Hasat döneminde boyu 50- 60 cm'den başlayıp 1- 1,5 m'ye kadar çıkar. Ereğli ilçesinin toprakları hafif derin bünyeli, su tutma kabiliyeti yüksek ve iyi işlenmiş olup pH seviyesi 7- 8 seviyelerindedir. Bu toprak özellikleri, Ereğli Uzun Kabağına sahip olduğu ayırt edici özellikleri kazandırır. Ayrıca sulama suyu olarak “tuzluluk oranı (C1 sınıfı)” ile “sodyum absorpsiyon (SAR) oranı (S1 sınıfı)” düşük olan İvriz Barajından gelen sulama suyunun kullanılması, özellikle büyüme aşamasında sık sulanması gereken Ereğli Uzun Kabağının verimini ve kalitesini artırır. Haziran ayının 3 ve 4. haftası ile temmuz ayının 1 ve 2. haftalarında olgunlaşan kabaklar, sapı kabağın üzerinde kalacak şekilde bahçe makası veya elle koparılarak hasat edilir.

Ereğli Uzun Kabağı sert ve dayanıklı bir ürün olduğu için oda sıcaklığında muhafaza edilmesi yeterlidir (TPE 2021).



Şekil 1.11. Ereğli Uzun Kabağı

İKİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Tezin bu bölümünde, araştırmanın konusu, problemi, amacı, önemi, modeli, örnekleme, veri toplama araçları, uygulama süreci ve verilerin analizinde kullanılan istatistikler hakkında bilgilere yer verilmiştir.

2.1. Araştırmanın Konusu ve Problemi

İnsanoğlu bulunduğu coğrafya, yaşam koşulları, dini değerleri vb. unsurları göz önüne alarak kendine özgü bir beslenme biçimi geliştirmiştir. Dolayısıyla toplumların beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü de yaşam biçimi ile doğrudan ilişkili olup zaman içerisinde çeşitli değişikliklere uğramıştır. Her etnik grubun kendine has bir demografik yapısı, mutfak kültürü, özel yemekleri olduğu bilinmektedir. Bu yemekler sadece karın doyurmaktan ibaret olmayıp altında yatan anlamları keşfedebilmek, ilgili grubu daha iyi anlamaya vesile olacaktır (Arslantaş, 2020).

Ereğli, çok eskilere dayanan geçmişi ve göç alması nedeniyle çok kültürlü zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Bu bilgiler eşliğinde Konya ilinin Ereğli ilçesinde yaşayan insanların yemek kültürleri, mutfak alışkanlıkları bu çalışmanın konusu olmuştur.

2.2. Araştırmanın Amacı

Coğrafyadan coğrafyaya ülkeler arasında farklılıklar gösteren mutfak kültürünün, özelde bölgelerde, şehirlerde hatta aynı şehrin farklı köylerinde bile değişkenlik gösterdiği bilinmektedir. Nitekim “yaşayan miras” için topluluklar tarafından, nesilden nesile aktarılan bilgi, beceri, temsil, uygulamalar ve çeşitli ifadeleri içermektedir (<http://www.unesco.org.tr>, 2022). Dolayısıyla her bölgenin, her grubun kendine özgü yaşayan ve gelecek nesillere miras olarak bıraktığı bir mutfak

kültürü vardır. Ereğli'nin mutfak kültürüne yönelik bilgi ve bulgularının incelenmesi, gelenekleri, yöresel yemeklerinin saptanması ve kayıt altına alınması gibi konularda, kaynak sayısının yetersiz olması, çalışmanın literatüre katkı sağlayacağını düşündürmektedir. Bu anlamda çalışmanın temel amacı; Konya'nın Ereğli ilçesinde ikamet eden insanların mutfak kültürünün, kullanılan araç gereçlerin, yeme- içme alışkanlıklarının ve yaptıkları yemeklerin kayıt altına alınması gelecekte yapılacak çalışmalara kaynak oluşturacaktır.

2.3. Araştırmanın Önemi

Bir ülkenin tarihini ve toplumunu yansıtan kültür kavramının alt kolu olan yöresel mutfak kültürü, bölgenin gastronomik ve sosyal özelliklerini tanımlamak için kullanılmaktadır (Cianflone ve Cardile, 2014). Bölgenin mutfak kültürü, maddi ve maddi olmayan kaynakların, sosyal, doğal, kültürel özelliklerini kamu ve özel sektör aracılığıyla ekonomik büyümesini teşvik edici nitelikte olup, yerel halkın bu konudaki tutumlarını da dikkate alarak gelişmesine katkı sağlamaktadır (Jeambey, 2016:1189). Ayrıca yöresel mutfak, kadının önce aile ekonomisine sonrasında da ülke ekonomisine katkısını, doğal ve kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasını, korunmasını ve yöredeki yaşam standartlarının iyileştirilmesinde de rol oynamaktadır (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008)

Çalışma, Konya ilinin Ereğli ilçesinde daha önceden mutfak kültürünü anlatan detaylı bir kaynak tespit edilememesi sebebiyle literatürdeki bir boşluğu doldurabilecek ve katkı sunabilecek bir eser hazırlamak amacıyla belirlenmiştir.

2.4. Kapsam ve Sınırlılıklar

İnsanoğlunun yerleşme yeri seçimindeki önemli unsurlardan biri, su ihtiyaçlarını kolaylıkla karşılayabilecekleri yerler olması ve tarihte kurulan devletlerinde bu kaynaklara yakın bulunması, ilkçağda ki insanların kurmakta olan yahut kurmuş göllerin, kıyılarında ya da alüvyal ovalarda ve su ihtiyaçlarını temin edebilecekleri yerlerde yerleştikleri görülmektedir. Konya havzasında kurulan ya da

yaşayan toplulukların, Konya gölünün çekilmesine, su tutamamasına bağlı olarak ortaya çıktığı düşüncesini kuvvetlendirmektedir. Araştırma Alanı olan Ereğli de Konya Gölü çevresinde birikinti konisi üzerine kurularak çevresine doğru da genişlemiştir (Tapur, 2009).

Bu tez, Ereğli (Konya) bölgesinin mutfak kültürünü detaylı bir şekilde incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, bölgenin tarihî ve coğrafi özelliklerinden beslenen yemek kültürü, pişirme teknikleri, geleneksel yemek tarifleri, kullanılan alet ve ekipmanlar ile bunların zaman içindeki evrimini kapsar. Ayrıca, Ereğli'nin 87 mahallesinden özenle seçilen 20 mahallede yaşayan, 40 yaş üstü bireyler arasından seçilmiş 46 katılımcı ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla, özel günlerdeki yemek adetleri, dönemsel hazırlıklar ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler üzerine odaklanır. 40 yaş üzerinden seçilmesinin temel sebebi, bu yaş grubunun genellikle daha geniş bir deneyim ve bilgi birikimine sahip olması ve yaşam boyu edindikleri tecrübelerin kültürel zenginliğe katkı sağlayabilecek olmasıdır. Çalışma yalnızca Ereğli ilçesi sınırları içerisinde gerçekleştirilmiştir ve dolayısıyla bulguların diğer bölgeler veya benzer kültürel yapıya sahip diğer coğrafyalara genellenmesi sınırlıdır. Araştırmanın katılımcıları 40 yaş ve üzeri bireyler arasından seçilmiş olup, genç neslin mutfak kültürüne dair görüşleri bu çalışmanın kapsamı dışında kalmıştır. Ayrıca, çalışma yalnızca Ereğli'nin belirli mahallelerini temsil ettiği için, bölgenin tamamı hakkında genel geçer sonuçlar üretmekten kaçınılmıştır. Nitel veri analizi yöntemleri kullanıldığı için elde edilen bulguların niceliksel ölçümlerle desteklenmesi mümkün olmamıştır. Son olarak, araştırma sırasında kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, bireysel yorumların araştırma sonuçlarını etkileyebileceği için, bulguların objektifliği konusunda sınırlı bir görüş sunabilir.

2.5. Araştırmanın Modeli

Araştırmanın modeli, bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine dayanmaktadır. Bu teknik, araştırma sorularının önceden belirlenerek katılımcılara sorulmasını; katılımcıların, kendilerine uygun

görmedikleri soruları es geçebilmelerini ya da konuyla ilgili daha fazla bilgiye sahip oldukları durumlarda soruları derinlemesine yanıtlamalarını teşvik etmektedir. Bu esneklik, katılımcıların geniş ve açık uçlu yanıtlar vermelerini mümkün kılarak, araştırmacının verileri daha detaylı bir şekilde analiz etmesine olanak tanır (Coşkun vd., 2017). Kültürel konuların ele alınmasında, eğitime yönelik metodolojiler ve kazanımların, kültürel değerlerin bir kuşaktan diğerine aktarılabilmesi için önemli olduğu vurgulanmıştır. Bu aktarımın düzenli bir şekilde gerçekleşebilmesi için, bireylerin iş birliği yapması ve topluluklarda ahlaki değerleri ve gelenekleri pekiştiren düzenlemelerin olması gerektiği belirtilmiştir (Çobanoğlu, 2016).

Bu çalışma, içerik, yapı ve işlevsellik açısından değerlendirildiğinde, detaylı bir şekilde incelenmiş ve analiz edilmiştir. Çalışma kapsamında, Ereğli ilçesinde yaşayan bireyler kültürel aktarıcılar olarak kabul edilmiş ve bu bireylerle yapılan mülakatlar sırasında önemli bulgular not edilmiştir. Araştırmada ayrıca gözlem yöntemleri de kullanılarak sahadan elde edilen veriler zenginleştirilmiştir.

Mülakat soruları, alanında deneyimli akademisyenler ile yapılan görüşmeler ve literatür taraması yapılarak elde edilmiştir. Mülakatlar, katılımcıların birbirlerini tekrar etmeye başlayıncaya kadar devam etmiştir. Bu süreçte, katılımcıların doğal ortamlarında yapılan gözlemlerle veriler desteklenmiştir. Görüşmeler sırasında ses kayıt cihazları ve kamera kullanımıyla sözlü ifadeler kayıt altına alınmış, elde edilen verilerin analizi için ise ilgili tezler, makaleler, dergiler ve diğer kaynak eserlerden yararlanılmıştır. Bu metodolojik yaklaşım, Ereğli (Konya) Mutfak Kültürü'nün detaylı bir şekilde incelenmesine ve kültürel aktarımların anlaşılmasına olanak tanımıştır.

Mülakat da katılımcılara aşağıda belirtilen 8 adet soru sorulmuştur.

1. Sizi ya da yörenizi tanımlayan özel yemek ya da yemekler var mı?
2. Dönemsel Hazırlıklarınız nelerdir? Bu ürünleri nasıl hazırlıyorsunuz? Muhafaza Yöntemleriniz (buzdolabı haricinde) nelerdir?
3. Özel (Düğün, Doğum, Bayram, Nişan, Dini günler geceler... vb.) günlerde yaptığınız özel hazırlık/hazırlıklar var mıdır? Varsa detaylandırınız.

4. Mutfak da kullandığınız alet ve ekipmanlar nelerdir (geçmişte kullanılmış şu anda kullanılmayanlar dâhil)? Alet ekipmanın belirgin özellikler ve kullanım materyali gibi özellikleri var mıdır? Nelerdir? (Bakır mı, işlemeli mi vb.)
5. Ereğli mutfağına ait geleneksel yemekler ile ilgili herhangi bir ticari satış var mı?
6. Ereğli mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sunulduğu festival veya etkinlikler var mı? Varsa nelerdir?
7. Bölgeye gelecek yerli veya yabancı turistleri ziyaret edebileceği yerler nelerdir? Buralara nasıl gidilebilir?
8. İlçeye gelen bir ziyaretçinin mutlaka yemesi gereken ürünler-yemekler nelerdir? Gelen turistlerin yanında götürebilecekleri ürünler var mıdır?

2.6. Araştırmanın Örnekleme

Araştırma, Konya ilinin doğusunda konumlanan Ereğli ilçesinin 87 mahallesinden, yöresel farklılıklar, benzerlikler ve sosyolojik yapı dikkate alınarak özellikle temsil edici olduğu düşünülen 20 mahallede yaşayan bireyleri örneklem olarak belirlemiştir. Örneklem seçimi sürecinde, Ereğli'deki mikro grupların varlığı ve 40 yaş üstü, doğum yeri ve ikametgahı Ereğli olan kişiler özellikle referans alınmıştır. Belirlenen mikro gruplar Bektik, Dağlı, Yörük, Kakçı, Ayrancılı, Muhacir ve diğer göçmen gruplar olarak tanımlanmıştır.

Araştırma kapsamında seçilen mahalleler şu şekildedir:

Kendilerini” Bektik” olarak ifade eden mikro grup için Hacı Mustafa, Çiller ve Kamışlıkuyu Mahalleleri

Kendilerini” Dağlı” olarak ifade eden mikro grup için Cahı, Kuzukuyusu ve Belkaya Mahalleleri

Kendilerini” Yörük” olarak ifade eden mikro grup için Hacımemiş, Toros ve Bey köy Mahalleleri

Kendilerini” Muhacir” olarak ifade eden mikro grup için Doğu Alagöz Mahallesi

Kendilerini” Kakçı” olarak ifade eden mikro grup için Türbe ve Durlaz Mahalleleri

Kendilerini” Ayrancılı” olarak ifade eden mikro grup için Mehmet Akif Mahallesi

Ayrıca Erzurum, Kars, Vb. yörelerden göç ederek Ereğli’ye yerleşenleri de “Diğerleri” olarak tanımlayıp Orhaniye, Yazlık, Tekke, Cinler, Alhan Mahalleleri Şehir merkezinden de Namık Kemal, Talatpaşa mahalleleri örnekleme dahil edilmiştir.

Bu örneklem seçimi, Ereğli'nin sosyolojik yapısını ve kültürel çeşitliliğini kapsayıcı bir şekilde temsil etme amacını gütmektedir. Çalışmanın bu bölümünde, nitel görüşme yöntemi ile veri toplama süreci uygulanmış ve katılımcıların benzer yanıtlar vermeye başladığı noktada yeni kaynak kişi arayışı sonlandırılmıştır. Bu metodolojik yaklaşım, araştırmanın kapsamını belirlerken Ereğli'nin zengin kültürel dokusunu derinlemesine inceleme imkânı sunmaktadır.

2.7. Veri Toplama Araçları

Veri toplama sürecinde, araştırma kapsamında gerekli bilgilerin toplanması için çeşitli araçlar ve yöntemler kullanılmıştır. İlk adım olarak, konunun kapsamlı bir şekilde anlaşılabilmesi için ulusal ve uluslararası literatür taraması yapılarak, alanla ilgili mevcut çalışmalar derinlemesine incelenmiştir. Bu literatür taraması, konunun mevcut bilgi birikimine katkıda bulunacak şekilde tasarlanmış ve araştırma sorularının geliştirilmesine temel teşkil etmiştir.

Araştırmanın birincil verileri, katılımcıların kendilerini en rahat ifade edebilecekleri ortamlarda, tercih ettikleri zaman dilimlerinde, yüz yüze görüşmeler aracılığıyla toplanmıştır. Görüşmeler, katılımcıların özgürce ifade edebilmeleri ve konu hakkındaki derinlemesine bilgileri paylaşabilmeleri için esnek bir yapıda

gerçekleştirilmiştir. Görüşme ortamı, katılımcıların ses kaydına rıza göstermeleri durumunda, bu kayıtların da yapılabileceği şekilde düzenlenmiştir.

Görüşmeler sırasında kullanılan sorular, araştırma soruları ve amaçları doğrultusunda önceden hazırlanmıştır. Sorular, her bir katılımcıya aynı anlamı taşıyacak şekilde, dilin ve ifadenin netliğine özen gösterilerek yöneltmiştir. Bu standartlaştırılmış yaklaşım, veri toplama sürecindeki objektifliği ve karşılaştırılabilirliği sağlamayı amaçlamaktadır.

Toplanan veriler, titiz bir analiz sürecinden geçirilmiştir. Verilerin analizi, araştırma sorularına yanıt bulmak ve çalışmanın amaçlarına ulaşmak için kullanılmıştır. Analiz süreci, elde edilen bulguların sistematik bir biçimde sınıflandırılması ve yorumlanması şeklinde ilerlemiştir. Bu süreçte, nitel veri analizi tekniklerinden yararlanılmıştır, böylece katılımcıların deneyimleri ve görüşleri üzerinden derinlemesine bir anlayış geliştirilmiştir.

2.8. Veri Analizi

Nitel veri analizi, araştırma verilerinin derinlemesine incelenmesi ve anlamlandırılması sürecidir. Bu süreçte kullanılan yöntem, elde edilen verilerin özgün formuna sadık kalınarak analiz edilmesi esasına dayanır. Bu yaklaşım, gerektiğinde katılımcıların ifadelerinin doğrudan alıntılanarak verilerin sunulmasını içerir, bu da araştırmanın özgünlüğünü ve geçerliliğini güçlendirir.

Betimsel analiz, veri setinin detaylı ayrıştırmaya ihtiyaç duymadan işlenmesi için sıkça kullanılan bir yöntemdir. Bu analiz tipinin amacı, toplanan verileri düzenleyerek ve araştırmacının kendi yorumlarını ekleyerek bulguları okuyucuya sunmaktır. Genellikle, veriler önceden belirlenen temalara göre sınıflandırılır, bu sınıflandırmaya dayanarak bulgular özetlenir ve bu özetler araştırmacının öznel deneyimleriyle yorumlanır. Sonrasında araştırmacı, bulgular arasında neden-sonuç ilişkileri kurabilir (Kvale, 1994; Kitzinger, 1995). Bu çalışmada, toplanan verilerin analizi için betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir.

Nitel araştırmanın temel gücü, okuyucuyu sunulan problem için araştırma içerisinde yer alan çözümün ikna edici olduğuna inandırma kapasitesindedir. Bir nitel araştırmanın inandırıcılığı, sunduğu verilerin geçerliliği ve güvenilirliği ile doğrudan ilişkilidir (Connelly, 2016). Bu bağlamda, seçilen analiz yöntemleri, araştırmanın derinliğini, genişliğini ve bilimsel katkısını maksimize etmeyi amaçlamaktadır.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

Tezin bu bölümünde araştırmanın amacı kapsamında belirlenen amaçlara ilişkin bulgulara yer verilmiştir.

Bu çalışmanın bulgular bölümü, araştırmanın amaçları doğrultusunda elde edilen sonuçları kapsamlı bir şekilde sunmaktadır. Araştırma, insan yaşamındaki çeşitli pratiklerin politik, ekonomik ve sosyal olgular üzerine kurulu olduğunu, bu olguların gündelik hayatla iç içe geçtiğini ve toplumsal normlar olarak kendini dayattığını ortaya koymaktadır. Henri Lefebvre'in (2010) vurguladığı gibi, bu anlar, zaman içinde nicelleşmiş, öngörülebilir ve programlanmış bir hal alarak, gündelik yaşamın belirgin özellikleri haline gelmiştir.

Araştırmada, toplum içinde bireylerin gerçekleştirdiği gündelik ritüel ve pratiklerin hem makro hem de mikro düzeyde önemli anlamlar taşıdığı gözlemlenmiştir. Derek Layder'in (2013) işaret ettiği üzere, düğün, cenaze gibi özel günlerde toplumsal yapıların makro göstergeleri belirginleşirken, bireylerin katılımlarıyla oluşan etkileşim alanları, mikro düzeydeki izlenimleri ortaya çıkarmaktadır.

Anadolu insanının geleneklere bağlılığı, araştırmanın önemli bulgularından birini oluşturmaktadır. Bu bağlılık, davranış kalıplarını ve geleneksel yaşamın özünü oluşturan ritüelleri kapsamaktadır. Saraç (2017) tarafından belirtildiği gibi, insan yaşamındaki temel geçiş dönemleri olan doğum, ölüm ve evlenme etrafında şekillenen adetler ve ritüeller, bölgesel farklılıklara rağmen, insanoğlunun yeni durumlara adaptasyonunu amaçlamaktadır.

Türklerin tarih boyunca beraber yemek yeme, bir olma, kutlama gibi sosyal etkinlikleri önemsemesi, Özer (2020)'in çalışmasında vurgulandığı üzere, toplumsal birlikteliği ve aidiyeti pekiştiren önemli bir faktördür. Özellikle şenlik günlerinde yenilen yemeklerin bereket getireceğine dair inanç, bu etkinlikleri daha da anlamlı hale getirmektedir.

Işıldar (2016), geleneksel yemeklerin toplumsal aidiyetin oluşmasında ve gastronomik mirasın sürdürülmesinde önemli bir yere sahip olduğunu belirtmiştir. Beşirli (2010) ve Samancı (2018) ise, yemek kültürünün dini ve geleneksel ritüellerle olan ilişkisi üzerine vurgu yaparak, kültürel mirasın devamlılığı açısından yemeklerin önemine dikkat çekmiştir.

Bulgular, anlam bütünlüğünü koruyacak şekilde ve katılımcılara sorulan sorulara sırayla ele alınarak detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bu bölüm, geleneksel yemek kültürünün toplumsal yapılar ve bireysel pratikler üzerindeki etkilerini kapsamlı bir şekilde ortaya koyarak, konuya ilişkin derinlemesine bir anlayış sunmaktadır.

Alanında deneyimli akademisyenler, ile literatür taraması yapılarak elde edilen sorularla gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde; anlam bütünlüğünü korumak maksadı ile tezin bu kısmı, mülakat formundaki 8 adet soru referans alınarak yazılmıştır. Bu kapsamda da katılımcılara sorulan sıra ile dizilmiştir.

3.1. Sizi ya da yörenizi tanımlayan özel yemek ya da ürünler var mı?

Araştırmanın ilk sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevaplar, KK28, KK29, KK30 ve KK31 bölgelerini tanımlayan özel yemek ve ürünleri ortaya koymaktadır. Bu ürünler arasında pekmez, bandırma, köfter ve kayısı gibi yiyecekler öne çıkmakta, Sinandı üzümü ve Durlaz patatesi gibi ismi ile müstesna ürünlerin de bölgede üretilip ekonomik değer oluşturduğu belirtilmektedir. Özellikle kendini kakçı olarak ifade eden bireyler, cevizin önemine dikkat çekmektedir. Sinandı üzümü, salkımında sık olan siyah, sert ve şekerli bir üzüm çeşididir. Bu üzümden elde edilen pekmez, bandırma gibi ürünlerin daha iyi olduğu KK 29 tarafından söylenmiştir. Ayrıca bir dönem şarap üretiminde de kullanıldığı bilinmektedir (Bakkal 2023). Özellikle KK28 ve KK31 Ereğli'nin doğu yakasında bir dönem bağcılığın bölgenin önemli gelir kaynakları arasında olduğunu bildirmiştir.

Durlaz patatesi daha çok altın renginde olup özellikle kızartmalarda lezzetli olduğu için tercih sebebi olup pazarda kendi ismi ile satılmaktadır (KK7, KK25, KK29, KK43).

Ceviz ise bölgenin İvriz çayı ve Toroslardan çıkan kaynaklardan beslenmesi ile dere yatakları kenarlarında bolca ceviz olması bu bölgenin cevizin halk tarafından bilinmesine katkı sunmuştur (KK28, KK29, KK30).

Pekmez üretimi, Eylül ayı sonlarına doğru üzümlere bağ bozumu yapılması ile başlamaktadır. Çeşitli üzüm türleri arasında Göğkart, sıkı üzüm, kara üzüm, imam üzümü, hevenk üzümlerinden yapılan hasat sonrasında üzümler naylon çuvallara eklenir. Oluk denilen tahtadan yapılan bir tür teknede ezilerek suyu çıkartılır. Oluktan süzülen üzüm suyuna “Şıra” denilmektedir. Şıra kazanlara doldurulur. Tont köyü veya Gaybi köy mevkinden alınan ve “pekmez toprağı” diye bilinen beyaz toprak, mayalanmasını sağlamak amacı ile bir tas eklenir ve iyice karıştırılması sağlanır. Bir gece beklenir. Gün ağarmadan taştan ocaklar kurulur. Şıra kazanı kaynamaya başlar buna “kestirme” denir. Kaynadıktan sonra ocaktan indirilir ve duralmaya (berraklaşma) bırakılır. Ocağı şıra leğeni konduktan sonra durulan şıradan helke yardımı ile leğene aktarılır. (Bu esnada şıra bulandırılmamalı, üzeri duru, berrak olmalı). Şıra kaynadıkça tadı keskinleşmelidir. Keskinleşmenin gerçekleşmesi kişinin boğazını, genzini yakıp yakmaması ile bilinir. Bu işlem ile kazanda bandırma yapılacak şıra ayrılıp leğende ise pekmez kaynamaya devam eder. Pekmez olacak şıra, tırnağı ya da toprağı damlatılarak toparlanma işleminin olup olmadığına bakılır. Toparlanıyorsa pekmez olmuştur. Leğen ocaktan alınır ve içerisine reyhan yaprakları çalınır (gezdirilir) fakat fazla durmaması gerekir, aksi takdirde pekmezi acıtır. Son aşamada pekmez, kulplu tasla savrulur ki rengi açılsın. Günümüzde cam kavanozlarda saklanırken eskiden içleri cilalı topraktan yapılmış toprak küplerde saklanırdı (KK29).

Bu süreç, bölgenin gastronomik mirasının ve geleneksel üretim tekniklerinin bir parçası olarak, yerel kültürün sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaktadır. Pekmez

üretimi, topluluklar arası bilgi aktarımı ve kültürel değerlerin korunması açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir.

Çizelge 3. 1. Pekmez

Pekmez	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 kasa üzüm -1 tas pekmez toprağı -2 bağ reyhan otu	Üzümler naylon çuvallara eklenir. Ezilerek suyu çıkartılır. Kazanlara doldurulur “pekmez toprağı” eklenir.ve iyice karıştırılması sağlanır. Bir gece beklenir. Ocağa alınır, tencere kaynamaya başlar. Kaymadıktan sonra ocaktan indirilir ve berraklaşması için bırakılır. Karışım kaynadıkça tadı keskinleşmelidir, pekmez olmuştur. Karışım ocaktan alınır ve içerisine reyhan yaprakları kısa süre bırakılır ve içinden alınır. Son aşamada pekmez, kulplu taslarla savrulur (KK29).

Bandırma: KK29 bandırma yapım sürecini şu şekilde nakletmiştir. Pekmez için kaynayan şıra, tatlandığında bandırma yapımı için kazana ayrılır. Bu işleme tatlandırma ismi verilmektedir. 6 tas ölçülür, 1 tas un, unun azıcık eksığının üzerine nişasta eklenir. Bu ölçü, bir el durumudur. Tecrübe ile sabittir. Bu da bir avuca denk gelmektedir. (6 tas şıra 1 tas un-nişasta karışımı) dikkat edilecek hususlardan biri, unun topaklanmayacak şekilde kevgirden ve elekten geçirilmesidir. Elde edilen bu karışım tatlandırmanın içine katılır. Ocak üzerindeki kazanın altına da dibi tutmasın diye bir teneke yardımı ile ısısı kesilir, kısık ateşte kaynayınca kadar tarhana küreğı ile karıştırılır. 7 dakika sonra hazır hale gelir. Hasadı yeni yapılmış cevizler kurutulduktan sonra çenetleri 4'e bölünür, her bir parça iğne yardımı ile iplere dizilir çenetlerin dağılmaması içinde bir miktar ıslatılır. İstenilen ölçüye geldiğinde de çengele takılır ve pelte kazanının içine daldırılır ve kuruması için asılır, altına da tepsi konur, gelen gidenler, çocuklar, bu alttaki tepside akanları orada sıcak sıcak tüketilir. Bu birinci batımdır. Akma işlemi durunca tekrar batırılır ve bu son batımadır. Bu aşamadan sonra bandırmalar kurumaya bırakılır. Tırnağınızı batırdığınızda yapışma olmuyorsa kurumuş demektir.

Bölgede yetişen üzüm ve cevizden yapılan Türkiye'de daha çok cevizli sucuk olarak bilinen bir tür lokumdur (KK30). Güzden hasat yapılan üzümler bölgede yetişen cevizlerin iplere dizilmesi ile kaynayan pekmeze bandırılması devamında da asarak kurutulmasıdır (KK28). Birçok bölgede bandırmaya köme, cevizli sucuk gibi farklı isimler verilmektedir. Taze üzümlerin kaynatılması sureti ile elde edilen şıra (bazı yörelerde şekerle karışık üzüm şırası) % 12 ila %15 oranının da un veya nişasta ile yöntemine göre elde edilen peltenin, taze hasat edilmiş ceviz, badem, fındık) iplere dizilmesi sonrasında elde edilen pelteye batırılması ve doğal yöntemlerle asılarak kurutulması sonucu elde edilmekte ve içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayan lezzetli ve doyurucu bir besin haline gelmektedir (Aydın 1976; Gökçen 1982).

Çizelge 3. 2. Bandırma

Bandırma	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-6 tas Şıra* -3 Sb. Un -2 1 Çb Nişasta -2 Kg Ceviz	Pekmez için kaynayan şıra, tatlandığında bandırma yapımı için kazana ayrılır. 6 tas ölçülür, 1 tas un, unun azıcık eksisinin üzerine nişasta eklenir. (6 tas şıra 1 tas un-nişasta karışımı). Kısık ateşte kaynayıncaya kadar karıştırılır. Cevizler kurutulduktan sonra çenetleri 4'e bölünür, her bir parça iğne yardımı ile iplere dizilir çenetlerin dağılmaması içinde bir miktar ıslatılır. İstenilen ölçüye geldiğinde de çengele takılır ve pelte kazanının içine daldırılır ve kuruması için asılır (KK29).
*Pekmez yapımına bakınız.	

Köfter; Bandırma yapılacak pelte, tepsiye incecik yayılır ve sabaha kadar kuruması sağlanır. Ardından 1 er cm olacak şekilde dilimlere ayrılır, çığ denilen kuruma işlemini kaliteli ve kolaylaştıracak kamıştan yapılan bir tür sergiye serilir ve bir gün bekletilir, ikinci gün diğer yüzüne de aynı işlem yapılır. Kuruma işleminin gerçekleşip gerçekleşmediği, tırnağa yapışmanın olmamasıdır (KK29).

Pekmez kaynatıldıktan sonra, nişasta, su ve un eklenerek kısık ateşte yavaşça karıştırılır. Topaklanma olmaması önemlidir. Ufak baloncuklar oluşuncaya kadar pişirilir. Bu aşamadan sonra, derin olmayan tavalara dökülür ve düzeltilir sonrasında

da donması beklenir. Kare şeklinde kesilir ve doğal yollarla kurutulması sağlanır (www.kulturportali.gov.tr, 2023).

Bandırma yapımında hazırlanan nişastalı şıra, kaynatılarak koyu bir kıvam elde edilir. Sonrasında tepsilere 1 cm kalınlığında serilir. Kurutulduktan sonra dilimlenir ve üzerlerine nişasta bulanarak ilave edilen bir tür tatlıdır (Gökçen 1982).

Çizelge 3. 3. Köfter

Köfter	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg Pekmez -3 Sb. Nişasta -1,5 Sb. Un -7 Sb. Su	Pekmez kaynatıldıktan sonra, nişasta su ve un eklenerek kısık ateşte yavaşça karıştırılır. Ufak baloncuklar oluşuncaya kadar pişirilir. Bu aşamadan sonra, derin olmayan tavalara dökülür ve düzeltilir sonrasında da donması beklenir. Kare şeklinde kesilir ve doğal yollarla kurutulması sağlanır (KK29).

Kaysılı yemeğini kendisini Dereyüzü, kakçı olarak ifade edenler ile bekdik olarak ifade edenler sıkça dile getirmişlerdir. Temel de her iki bölgeye hitap eden yemeğin en önemli farkı bekdiklerin bu yemeğe soğan katmaları, kakçıların ise katmamasıdır (KK22, KK23, KK25, KK27, KK29, KK30, KK31).

KK33 ve KK45, kapak ekmeği ve mayalı gibi hamur işlerinin yeme içme alışkanlıklarında önemli bir yer tuttuğunu söylemiştir.

Kapak ekmeği; hazırlanan hamur, dışarıda yapılan bir odun ateşinin üzerine tepsinin içine konulur. Üzerine de tencere kapağına benzer metalden yapılmış bir kapak kapatılır. Bu kapağın üzerine köz, kül konulur. Böylece alttan odun ateşi üstten de közün sıcaklığı ile pişen bir tür ekmek elde edilmiş olur.

Doğu elagöz mahallesine zamanında birçok göçmenin (muhacir) yerleştiğini onların da özellikle erişte ve hamur işlerinde çok iyi ürünler çıkardığını (KK44 ve KK45) bildirmiştir

Calla denilen yemek ve deri peynirinden, kaynak kişilerden 1, 2 ve 3 bahsetmiştir. Calla bir çeşit güveçte pişen sebzedden oluşan et ağırlıklı bir

yemektir. Deri peyniri, tamamen doğal yöntemlerle, genelde keçi sütünden elde edilip, peynir oluşumu gerçekleştikten sonra da küçükbaş hayvan derisine basılan bir çeşit peynirdir (KK3).

Kendini bekdik olarak ifade edenler kaysılı, üzümlü, sulu köfte, uzun kabak, sıkma, mantı(etsiz), kuru fasulye, nohut, bamya yemeklerini söylemişlerdir.

Kendilerini dağlı olarak ifade edenler sıkma, hamur işleri, bulgur pilavı, beyaz kiraz reçeli, tulum peyniri, sulu köfte, yoğurt çorbası, bamya yemeği gibi yiyeceklerden sıkça bahsetmişlerdir.

Keşkek ve bozsulu yemeği de yöre halkı tarafından bilinmektedir (KK1, KK2, KK3, KK5, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK21, KK22, KK24, KK25, KK26, KK27, KK28, KK30, KK32, KK3, KK34, KK41, KK42).

KK4, KK5, KK6, KK34, KK35, KK36 ve KK39 çağ kebabını vurgulamışlardır. Kaynak kişilerin neredeyse tamamı da Ereğli ile ilgili olarak, Tadım gofret, koyun yoğurdu, deri peynir, Etliemek, etli bamya yemeği, sulu köfte (etli topalak), yoğurt çorbası, arabaşı, etli yaprak sarma, uzun kabak, bozsulu ve beyaz kiraz reçelinden bahsetmiştir.

Burada Tadım gofrete ayrı bir yer açmak gerekir. “Tadım” ticari bir işletmenin markasıdır ancak ürünleri el yapımı olması sebebi 1977 tarihinden bu yana yapıyor olması, endüstriyel üretime geçmemesi gibi sebeplerden dolayı Ereğli halkı için vazgeçilmez bir lezzet olup, şehir dışına çıkanlar, genelde bu gofretten götürerek ikram etmektedir (KK46).

3.2. Dönemsel hazırlıklarınız nelerdir? Bu ürünleri nasıl hazırlıyorsunuz? muhafaza yöntemleriniz (buzdolabı haricinde) nelerdir?

Mutfak kültüründe kış aylarına yönelik yapılan hazırlıklar sonbahar aylarının gelişiyle başlamaktadır (KK24). Eskiden oldukça yağışlı geçen kış aylarında özellikle kırsal kesimde hayat şartlarının zor olması, bazı besinlere hem ekonomik hem de besin kalitesi bakımından ulaşamama gibi durumlar sebebiyle birçok ürünü önceden hazırlanıp çeşitli saklama yöntemleriyle uzun ömürlü hale getirilmektedir

(KK1). Günümüz şartları göz önünde bulundurulduğunda da Ereğli’de halen kış hazırlıkları yapıldığı kaynak kişiler tarafından ifade edilmiştir.

Kış hazırlığı, yöre halkının yaşamını daha kolay hale getirmek onların konforlu bir yaşam sürmesini sağlamak amacı ile yapılmaktadır. Temelde geleneksel bir kimliği yansıtmaktadır. Anadolu’da eskiden beri yaygın olan dönemsel hazırlıklar, sosyal ve kültürel mesajların gelecek nesillere aktarılmasını da sağlar (Goode, 2005). Bu yönüyle de bireyler için sonradan öğrenilen gerçek bir deneyim oluşturmaktadır (Fırat, 2014).

Türk mutfak kültürünün temelinde süt ve et bulunmaktadır. Anadolu mutfağında ise, et ile hamur işleri ve bitkisel ürünler yer almaktadır (Ögel, 1985; Yolcu, 2018).

Anadolu, verimli arazilere sahip olmasının yanında dört mevsimi görüyor olması sebebiyle ürün çeşitliliği olan verimli bir coğrafyadır. Bununla birlikte zengin tarihi, kültürel etkileşimleri sayesinde geniş ve kapsamlı sofraya sahip olmuştur. Gerek teknolojik gelişmeler gerek insanların yaşam şekillerinin değişmesi gerekse kadınların çalışma hayatına dahil olması, hızlı tüketilen besinlere duyulan ihtiyaç, yeni neslin alışkanlıkları gibi birçok kavram, beslenme alışkanlıklarının da değişmesine vesile olmuştur (Artun, 2010; Önay vd.,2016; Oğuz, 2019; Akoğul ve Aksakallı Bayraktar, 2020). Bunca değişimi etkileyen faktör olmasına rağmen ekonomik olarak kışı daha rahat geçirme veya sağlıklı gıdaya ulaşabilme arzusu gıdaları muhafaza etme pratiklerini insanoğluna kazandırmıştır. Özellikle 2020 yılının başlarında artan Covid- 19 salgını tedarik zincirlerinin aksamasına sebep olduğundan muhafaza yöntemleri önemini artırmıştır (Ongan vd., 2020).

Kaynak kişilerin büyük çoğunluğu Ereğli’de sebze ve meyveye ulaşmanın her mevsim kolay olduğunu, Sebze halinin şehir merkezinde olmasının büyük kolaylık olduğunu bildirmişlerdir. Ayrıca KK13, KK25, KK31, KK35, KK41 köyde yaşayanların şehir ile temasından dolayı doğal ürünlere (salça, reçel, tarhana vb) şehir halkının da kolay ulaşacağını beyan etmişlerdir.

Katılımcılarla yapılan görüşmeler neticesinde aşağıdaki ürünler Ereğli’de kış hazırlıklarının başında gelmektedir.

3.2.1. Salça (Domates / Biber), Domates Sosu (acı bacı)

Domates ve kırmızı biberin bol ve lezzetli olduğu yaz aylarının sonlarında kış mevsiminde tüketilmek üzere muhafaza edilmek maksadı ile, ezilmesi ve sularının çıkarılmasından sonra kaynatılarak elde edilen ürüne salça denilmektedir. Dünya genelinde birçok formda, mutfaktan, tıp dünyasına işlenmiş ve yarı işlenmiş olarak kullanılan kırmızı biber salçalık olarak da üretilebilmektedir (Gül ve ark. 2005). Yapılan araştırmalarda anket yapılan ailelerin %61,34’ünün salça olarak domatesi, %100,00’ünün ise biber salçası tükettikleri tespit edilmiş olmakla beraber hem biber hem de domates salçasını birlikte kullandıkları görülmektedir (Gözener ve Sayılı, 2014).

Türkiye’de üretimi sera vasıtası ile 12 ay boyunca ve neredeyse ülkenin tamamında yapılan domates, taze olarak tüketiminin yanında, işlenmiş olarak püresi, sosu, suyu, salçası gibi formlarda da işlenip tüketilmektedir (Oluk vd. 2012).

Çizelge 3. 4. Domates Salçası

SALÇA (DOMATES)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-10 Kg. Bursa domatesi	Domatesler yıkanır. Derin bidonların içerisine dilimlenir. 2-3 gün bidonların içerisinde ekşitilir.
-1 Sb. Tuz	Ocağa almadan önce bidonların altında oluşan su bir hortum yardımıyla alınır. Suyu alınan domatesler kevgirden geçirilir. Ocakta kaynatmaya başlanır. Kıvam almaya başlayınca tuz ve zeytin yağ katılır ve karıştırılarak kaynatmaya devam edilir. Yoğun bir kıvam alınca kazandan kaplara alınır (KK37).
-1 Sb. Zeytin yağ	

Çizelge 3. 5. Biber Salçası

SALÇA (BİBER)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-10 Kg. Kırmızı biber	Biberler güzelce yıkanır ve çekirdekleri çıkarılır.
-1 Sb. Tuz	Çekirdekleri çıkarılan biberler çektilir. Daha sonra
-1 Sb. Zeytin yağ	ocakta kıvam alınca kadar karıştırılarak pişirilir.
	Kıvam almaya başlayınca tuz ve zeytinyağı eklenir.
	Bir süre daha kaynatılıp kaplara alınır (KK37).

Çizelge 3. 6. Acı bacı

ACI BACI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-5 Kg. Domates	Kırmızı kapyta biber ve acı kırmızıbiberin
-3 Kg. Kırmızı kapyta biber	çekirdekleri alınır ve yıkanır. Domateslerde yıkanır
-1 Kg. Acı kırmızıbiber	Hepsi blenderden geçirilir ve derin bir tencereye
-10 baş sarımsak	alınır. Ocağa karıştırılarak pişirilir. Yoğunlaşmaya
-2 Sb. Zeytin yağ	kıvam almaya başlayınca tuz ve blenderden
-1/2 Çb. Tuz	geçirilmiş sarımsaklar ilave edilir. Daha sonra
-1 Yk. Karabiber	baharatlar ve zeytin yağ ilave edilir. Yoğunlaşp
-1 Yk. Kimyon	salça kıvamına geldiğinde kavanozlara sıcak sıcak
	konulur ve kavanozların ağızları kapatılır (KK37).

3.2.2. Bulgur kaynatma ve Keşkek

Dünyada ilk işlenen gıdalardan biri olan bulgurun sözlük anlamı, kaynatılıp kurutulan ve kısmen kabuğu çıkarılmış buğday demektir. Türkçe kökenli olduğu bilinen bulgur, burgul olarak batı dillerine geçmiştir (Kent, 1975; Eyüboğlu, 1988; Bayram ve Öner, 2002). Taşması kolay olup bozulma süresi de uzun olan bulgur, Moğol imparatorluğu tarafından ordu erzakları arasında kullanılmıştır. Doğu Akdeniz uygarlıkları, Mısırlılar, Hititliler, Babiller ve İbranilerin pişirildikten sonra kurutulan buğdayı kullandıkları bilinmektedir (Anonim, 2005).

Arkeolojik bulgulardan da anlaşılmıştır ki Türk topluluklarında buğdayın önemi büyüktür. Güneydoğu Anadolu ve İran'ın batısında buğday ve keçilerin evcilleştirilmesiyle, tarıma geçiş döneminin tahmini M.Ö 9500-8500 yıllarında olduğu düşünülmektedir. Tahılların dolayısıyla buğdayın insan beslenmesinde

önemli bir yeri vardır. Bu önem tahılların başka birçok gıdaya göre daha fazla seçenek sunmasından kaynaklanmaktadır. Günümüzde ise içeriklerinde birçok bileşen bulunması ve fonksiyonel gıdalar arasında olmasından dolayı da önem kazanmıştır (Ceyhun Sezgin ve Bülbül, 2017).

Bir kültür bitkisi olan buğday, en eski zamanlardan beri medeniyetlerin gelişmesinde önemli bir yere sahiptir ve tüm dünyada ıslahı yapılan tek yıllık otsu bir bitkidir. Anadolu, Orta doğu ve Doğu Akdeniz de bulunan yabani otlardan elde edilerek bu bölgelerden dünyaya yayılmıştır (Aksoy, 2007). İleri seviyedeki adaptasyon yeteneği ve çeşitliliği sayesinde dünyanın hemen her yerinde yetiştirilmektedir. Özellikle gelişmekte olan ülkelerin sofralarında buğdayın önemi gittikçe artmaktadır (Kün, 1996; Adom vd., 2003; Edwards, 2007).

Bulgur, işleme prosesine göre pilavlık ve köftelik diye iki şekilde işlenir. En belirgin özelliği doğal olmasıdır bunun yanında posa içermesi, düşük glisemik indeksi, iyi bir folik asit ve B vitamini kaynağı olması gibi özellikleri ile diğer tarımsal ürünlere üstünlük göstermektedir (Kenar, 2016). Üretim aşamalarından dolayı hızlı pişen bulgur iki formda hazır ve yarı hazır olarak üretilen geleneksel bir hububat ürünüdür (Bayram, 2000).

Keşkek bir tür yemek olup buğdayın dövülmesiyle elde edilir, yapımı neredeyse bulgur yapımı ile aynı olup farkı, bulgur dövülmeden önce kazanda kaynatılmasıdır. Ereğli de daha çok yörük olarak tabir edilen kişilerin özel günlerinde pilav olarak tüketildiği bilinmektedir (KK1, KK2, KK10, KK13, KK15).

Çizelge 3. 7. Bulgur Kaynatma

BULGUR KAYNATMA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg Buğday	Buğday ayıklanır ve yıkanır. Kazan da kaynatılır. Temiz örtülerin üzerine güneşe serilir. Kuruyan buğdayların taşı çöpü ayıklanır ve değirmende öğütülür (KK10).

Çizelge 3. 8. Keşkek

KEŞKEK	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-500 g. Dövmelik buğday -2 Sb. Su -1 Çk. Tuz -500 g. Kıyma -100 g. Tereyağı	Dövmelik buğday düdüklüye alınır ve üzerine geçecek kadar su ilavesi yapılır, tuz eklenir ve pişirilir, Pişen buğday dövme ile dövülerek özleştirilir. İçerisine kızdırılan tereyağı ilave edilerek karıştırılır. Üzerine kavrulmuş kıyma eklenip servis edilir (KK15).

3.2.3. Kuyruk Yağı

Yağlar, vücudun enerji ihtiyacını karşılayan, vücut ısısını düzenleyen ve yaşamsal rejimleri devamı için gerekli olan temel besin seçeneklerini içeren önemli bir besin grubudur. Ayrıca yağlar, yağ asitleri ile A, D, E ve K vitaminleri gibi çeşitli besin öğelerini taşıyarak, vücut dokularını ve organlarını koruma görevine sahiptir. Bu nedenle, yağlar, insan sağlığı için kritik bir rol oynayan yüksek enerji kaynaklarıdır (Gündüz ve Esengün, 2010; Kolsarıcı ve ark., 2015; Başoğlu, 2017).

Yağlar, genellikle bitkisel ve hayvansal kaynaklı olmak üzere iki başlık altında incelenebilir. Hayvansal yağlar, hayvanlardan elde edilen, iç yağı, kuyruk yağı gibi oda sıcaklığında katı halde bulunan yağları içerirken, bitkisel yağlar,

ayçiçeği, mısır, kanola, susam, aspir, palm, yer fıstığı, fındık, soya fasulyesi ve pamuk gibi yağları içerir (Polat, 2010; Avcı ve Gül, 2021).

Kurbanlık küçük baş tercihi yaparken özellikle kuyruk yağı yapmayı arzu edenler, hayvanın kuyruğunun büyük olanını almaktadır (KK2).

Kuyruk yağının evimizde kullanılmasının temel sebeplerinden birinin sağlığa faydalı olmasıdır diyen KK 15 ve KK37 eski dönemlerde diz ağrısına iyi geldiğini, kas ve kemiklere faydası olduğunu atalarından bildiklerini aktarmışlardır.

Kuyruk yağı yapımının zahmetli olduğunu dile getiren KK37, KK39 ve KK42 genel olarak bahçesi olan hanelerde dışarıda kurulan ocaklarda yapıldığını böylelikle hem ekonomik hem lezzetli hem de sağlıklı bir yağ tükettiklerini bildirmişlerdir.

Çizelge 3.9. Kuyruk yağı

KUYRUK YAĞI YAPIMI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-5 Kg. Kuyruk yağı (Küçük Baş hayvan kuyruğu) -3 Ad. Yeşil elma -4-5 Ad. Küçük boy soğan -2 Ad. Limon -Yağlı kıyma (isteğe göre) -200 g. Tuz	Öncelikle Bütün haldeki kuyruk yağı yumruk büyüklüğünde parçalara doğranarak bir kovaya aktarılır. Üzerine su eklenir. Her bir saatte bir en az 2 kez olmak üzere su dökülerek yerine yenisi konulur. Son yapıldığında içerisine iki yüz gr tuz eklenir ve 1 saat bekledikten sonra alınır. Kıyma makinasından bir kez çekilir. Ocağın altı açılır (genelde dışarda yer ocağında veya Ecevit ocağı (kuzine sobanın demir kısmı yerdeki toprak ocağa yerleştirilerek yapılan bir çeşit ocak) denilen ocaklarda yapılırsa hem ekonomik hem de daha verimli olur.) kıyma halindeki kuyruk genişçe bir bakır kazana alınır (Varsa yağlı kıyma da bu esnada tencereye eklenir). Bir miktar pişirdikten sonra (yaklaşık 45dk.) içerisine küçük boy soğanlar kabuğu soyularak tüm olarak atılır. Limon ve elma yıkandıktan sonra kabuklu olarak taklamp (dört beş parçaya

bölünerek) atılır. Bu aşamada ocağın altı harlıdır. Tenceredeki karışımın yağı yavaş yavaş yüzeye çıkmaktadır.

Başka bir ocağa karışımındaki yağı almak için tencere konur ve ocağın altı karışımın sıcaklığı ile denk olur. Bir süzgeç yardımı bu tencereye kepçe ile karışımından aktarılır, süzgecin üzerinde kalan parçalar tekrar karışım içerisine aktarılır. Bu işleme karışımında yağ kalmayasıya kadar devam edilir. Ufak tencereye biriken yağ alınıp soğumaya bırakılır. Diğer tencerede kalan karışımın içerisinden elma ve limonlar alındıktan sonra başta kahvaltılık olmak üzere, öğünlerde kullanılmak amacıyla buzdolabında muhafaza edilir (KK37).

3.2.4. Reçel çeşitleri

Reçel, özellikle kahvaltıda sıkça tüketilen bir ürün olarak insanların günlük yaşamında köklü bir geçmişe sahiptir. Başlangıçta, bazı meyveler bal şerbetiyle kaynatılıp bekletilerek üretilen reçel, ilk zamanlarda lüks bir ürün olarak kabul ediliyordu (Cemeroğlu, B., Acar, J. 1986). Bölgelere özgü meyveler, sebzeler, kabuklar ve çiçekler çeşitli besinlerin şekerle işlenmesiyle farklı reçel çeşitleri ortaya çıkmaktadır. Günümüzde ise farklı özelliklerde malzemeler kullanılarak reçel üretimi yapılmaktadır. Yıllardır evlerde yapılan geleneksel vişne, incir, çilek, ayva, kayısı, seftali, erik gibi meyve reçellerine, patlıcan, domates, gül, turunc, limon, havuç gibi farklı reçel çeşitleri eklenmiştir (Anonim, 2022)

Reçel, meyvenin bütün halinde veya farklı boyutlarda ayrılarak şeker eklenmesiyle oluşturulan yoğun kıvamlı bir üründür. Marmelat ise meyvenin ezilerek (posa) şeker ilavesiyle ve meyve parçalarının çoğaltılmasıyla bir üründür (Cemeroğlu,2011; Shinwari, 2018).

Meyveler, sezon dışında tüketilebilirliklerini korumak amacıyla, reçel marmelat ve jöle gibi uzun ömürlü ürünlere dönüştürülür. Bu ürünler, taşınabilirlikleri, hemen tüketilmeye hazır olmaları ve uzun raf ömürleri nedeniyle tercih edilen dayanıklı ürünlerdir. Reçel haline gelen meyvelerin sahip oldukları besin değerleri muhafaza edilmektedir (Shinwari,ve Rao 2018). Önemli bir kalori

kaynağı olan reçellerin besin değerleri de içeriğindeki meyveye göre değişiklik göstermektedir (Baysal, 2000).

Bölgede Beyaz Kirazın en bilinen reçeller arasında olduğu kaynak kişiler ile yapılan görüşmelerde dile getirilmiştir. Ayrıca KK 37 beyaz kiraz reçelinin kavanoz içerisinde bembeyaz olması gerektiğini, kiraz meyvesinin çok hassas olduğunu hasat ve işleme sürecinde en az hasar görmüş olanı ile reçelin yapılması gerektiğini vurgulamıştır. Vişne reçeli yaparken de özellikle sapı uzun diye tabir edilen vişne den elde edilen reçelin hem renginin hem de tadının lezzetli olduğu bilinmektedir (KK 29).

Kayısı reçeli yaparken önemli hususlardan bir tanesi kayısının cinsinin Tokaloğlu olmasıdır (KK37).

Ereğli bölgesinde sıkça yapılan ve tüketilen reçeller, aşağıda tablolar halinde verilmiştir.

Çizelge 3.10. Beyaz kiraz reçeli

BEYAZ KIRAZ REÇELİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. Beyaz kiraz	Haziran ayının sonuna doğru, toplanan, yıkanıp ve çekirdekleri bir çöp (ağaç dalı) vasıtası ile ayrılan beyaz kirazları bir tencereye ekleyin. (Bir gece beklemesi tavsiye edilmektedir).
- 1 Kg. Şeker	Pişirme işleminiz sona yaklaşırken biraz limon suyu eklenmelidir (KK37).
- 1 Tk. Limon suyu	
-2 L. Su	

Çizelge 3.11. Vişne reçeli

VIŞNE REÇELİ	
-5 Kg. Vişne	Vişneler yıkanır ve çekirdekleri çıkarılır.
-4 Kg. Şeker	Orta ateşte derin bir tencereye şeker ve vişne ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir. Sulanmaya başlayınca 1 Tk. tere yağ köpüklenmemesi için ilave edilir Karıştırılarak kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Ocaktan almaya yakın sulandırılmış limon tuzu ilavesi yapılır bir iki dk. kaynatılır ve ocaktan reçel alınır (KK29).
-1 Tk. Tere yağ	
-1 Çk. Limon tuzu	

Çizelge 3.12. Çilek reçeli

ÇİLEK REÇELİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-5 Kg. Çilek	Geniş bir kaba temizlenen çilek ve şeker eklenerek bir gece buzdolabında bekletilir.
-4 Kg. Şeker	Ocağa alınan çileklerin içerisine tere yağ eklenir
-1 Çk. Limon tuzu	Şeker eriyene kadar kısık ateşte, eridikten sonra harlı ateşte pişirilir. Küçük bir tabağa bir kaşık reçelden alınır koyu bir kıvam varsa ocağın altı kapatılır. Bu işlemden önce bir Çk. Limon tuzu atılır bir taşım kaynatılır ve ocak kapatılır ki reçelin rengi kararmasın (KK37).
-1 Tk. Tereyağı	

Çizelge 3.13. Kayısı reçeli

KAYISI REÇELİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-5 Kg. Tokaloğlu kayısı	Kayısılar yıkanır ve soyulur. Çekirdekleri çıkarılıp 3-4 saat kayısılar sertleşmeye kadar kirece yatırılır.
-4 Kg. Şeker	Orta harlı ateşte derin bir tencereye şeker ve su katılır ve karıştırılarak kıvam alıncaya kadar kaynatılır.
-1 L. Su	Kireçten çıkarılan kayısılar yıkanır kurulanır ve şerbetin içerisine ilave edilir. Köpüklenmemesi için 1 Tk. Tereyağı katılır. Kayısılar yumuşayıp kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Reçeli ocaktan almaya yakın 1 Tk. Limon tuzu az bir suda eritilir ve reçelin içerisine ilave edilir.2 dk. kaynatıp ocak kapatılır. (KK29).
-1 Tk. Tere yağ	
-1 Çk. Limon tuzu	

3.2.5. Yufka Ekmek ve Gılan Böreği

Son dönemde Türkiye'de, özellikle lavaş, pide, bazlama, yufka gibi düz ekmek türlerinin üretim ve tüketiminde bir artış görülmektedir (Basman ve Köksel, 1999). Oklava mahareti ile yuvarlak ve ince şekilde açılmış hamur yaprağına yufka denilmektedir. Orta Asya Türkçesinde ince nazik ve güçsüz anlamlarını taşıyan “yuwka” kelimesinden türemiştir (Şenyapılı, 2010). Türkmenlerde ise her şeyin incisi anlamını taşımaktadır (Oğuz, 1976: 928).

Türkiye'nin bazı bölgelerinde ekmek olarak tüketildiği bilinmektedir. (Güldemir ve Işık, 2012) Yufka, geleneksel bir gıda ürünü olup, yakın geçmişe kadar genellikle evlerde ve küçük işletmelerde üretilirdi. Ancak iş ve sosyal hayattaki değişiklikler, birçok geleneksel gıdanın endüstriyel olarak üretilen ürünler haline gelmesine yol açtı. Besin değeri yüksek olan yufka, aynı zamanda kullanımını son derece pratik bir yarı mamuldür. Bu nedenle, özellikle büyük şehirlerde insanların yemek hazırlamak ve yemek yemek için daha az zaman ayırmaları nedeniyle sıkça tercih edilmektedir (Çapçuoğlu, 2007).

TS 10443 Böreklik Yufka Standardına göre Yufka (TSE, 2010a) *“buğday ununun baklava ve böreklik çeşidine, içme suyu ve yemeklik tuz ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun açılarak kısmen pişirilmesi ile elde edilen yarı mamuldür.”* Ereğli yöresinde yapılan yufka standart ile benzerlik gösterse de kare, dikdörtgen şeklinde olmayıp yuvarlak şekildedir ve içerisinde hiçbir katkı maddesi yoktur. Genelde güz ayında komşuların bir araya gelerek birbirlerine yardım ederek yaptıkları bir kışlık ürün olup pişirildikten sonra üst üste dizilmek sureti ile depolanmaktadır. Tüketime hazır hale getirmek içinse ekmekler yenilecek adette çıkartıldıktan sonra, hafifçe ıslatılıp üzeri örtülerek yumuşaması sağlanır. Bir iki gün içerisinde de tüketilir.

Ereğli de yufka ekmekten yapılan bir ürün olan ve yöre ağzı ile “gılan böreği” olarak bilinen içerisine deri peynir, sucuk gibi ürünler konup bir tarafı kızartılarak elde edilen doyurucu bir yiyecek çeşidi de bulunmakta olup özellikle kahvaltılarının vazgeçilmez ürünlerindendir (KK, 19, KK32, KK37, KK44).

Kaynak kişilerin büyük çoğunluğu gılan böreğinden bahsederken sadece bir tarafının kızartıldığını ve kızaran tarafın yukarda kalacak şekilde yuvalamak suretiyle sokum yapıldığını söylerken KK1, KK16, KK 19, KK 22, ve KK34 ise her iki tarafının da kızartılıp dört eş parçaya bölünerek servis ettiğini beyan etmişlerdir.

Eskiden yufka ekmeği yapımının imece usulü ile olduğunu söyleyen KK17, KK29, KK32 ve KK37 güz mevsiminde sabahdan hamur yoğurma, açma işlerinin başladığını, dökülen gazel yapraklarının yakılması sureti ile pişirildiğini beyan etmişlerdir. Günümüzde ise imece usulünün neredeyse bittiğini şehir hayatının getirdiği kolaylıklar neticesinde yufkanın endüstriyel olarak hemen her yerde satılabildiğini söylemişlerdir. Özellikle şehir merkezinde yaşayan kaynak kişilerin bulgur pilavı, saç kavurma, kuru fasulye gibi yufka ekmekle özdeşleşen yemeklerde illaki hazır olarak yufka ekmek aldıkları bilinmektedir (KK1, KK3, KK4, KK8, KK10, KK13, KK20, KK24).

Çizelge 3.14. Yufka ekmeği

Yufka Ekmek	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-10 Kg. Un -6 L. Su -5 Yk. Tuz	Bir kabin içine un ve tuz ekleyin. Yavaş yavaş su ekleyerek kulak memesi kıvamına dek yoğurun. Hamuru unlanmış tezgâha alın ve tekrar yoğurmaya devam edin. Hamurun dinlendirilmesini sağlayın. Dinlenen hamuru açın ve eşit parçalara (beze) ayırın. Bezeleri oklava ile açmaya başlayın. (İnceliğini isteğinize göre ayarlayabilirsiniz) Yufka ekmekleri sacda her iki yüzünü çevirerek hızlı bir şekilde pişirin. Yufkaları pişirirken sık sık çevirin ve yakmamaya dikkat edin. Pişen yufka ekmeklerini üst üste yerleştirin. *Yufkalar sıcakken yumuşak olabilir, ancak soğudukça sertleşecektir.

Çizelge 3.15. Gılan böreği

Gılan Böreği	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Ad. Yufka ekmeği -1 Yk. Tereyağı -100 g. Deri peynir	Yufka tavaya sığacak şekilde katlanarak kare formuna getirilir. Arasına tereyağı ve deri peynir eklenir (İsteğe göre pastırma, acı bacı da eklenebilir). Ocağın altı açılır tava ısıtılır, üzerine yufka ekmek konulur ve sadece bir tarafı kızartılır. Yağ eriyip içerisindeki peynir sündükten sonra ocaktan alınarak kızarmış tarafı içte kalacak şekilde dürüm şeklinde kıvrılıp servis edilir (KK2).

3.2.6. Erişte

Erişte, kökeni Çin olan ve İpek Yolu'nun ticaret yollarının açılmasıyla Çin'den tüm dünyaya yayılan bir üründür. Bu yayılma sürecinde, ülkelerin yeme-içme kültürüne uygun olarak şekillenmiş ve değişime uğramıştır (Kubomura, 1998; İçöz, 2000).

Ekonomik olarak erişilebilir, besleyici değeri yüksek ve uzun süre depolanabilen kuru bir gıda türü olan erişte, basit üretimi ve hızlı hazırlanma süresi nedeniyle gıda sektöründe hem üreticiler hem de tüketiciler arasında tercih edilmektedir. Yüksek karbonhidrat içeriğine sahip olmasına rağmen, eriştenin protein, vitamin ve mineral içeriğinin yetersiz olması, besin değerini artırmak ve zenginleştirmek amacıyla yapılan çalışmalara ilham kaynağı olmuştur (Eyidemiir, 2006; Öncel, 2017).

B grubu vitaminleri, bitkisel protein ve karbonhidrat bakımından zengin, besleyici değeri yüksek olan erişte, sofralarda özellikle ana yemek olarak servis edilirken aynı zamanda etli yemeklerin yanında garnitür olarak, çorbalar ve salatalar gibi çeşitli yemeklerde kullanılmaktadır (MEB, 2003).

TS 12950 Erişte Standardında erişte *buğday ununa, belirlenen miktarda tuz, su ve yumurta eklenerek hamurun hazırlanması, açılması, standartlara uygun, eşit kalınlık ve uzunlukta kesilmesi isteğe bağlı olarak taze tüketilebilen veya kurutularak kapalı ve sağlıklı ambalajlarda uzun süre depolanabilen bir gıda ürünü şeklinde tanımlanmaktadır. Makarnada olduğu gibi sade, çeşnili ve farklı katkılarla zenginleştirilmiş erişte çeşitleri üretilmektedir* (TSE, 2003).

Erişte yapımında un, tuz, yumurta ve su temel olarak kullanılmakla birlikte bazı katılımcılar bunlara ilave olarak (KK 15, KK32, KK37, KK 44) zerdeçal kullandıklarını da söylemişlerdir.

Kaynak kişilerle yapılan görüşmeler neticesinde erişte hazırlamada dikkat edilecek hususlar aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

- Unun elenmesi hamurun daha iyi yoğurulmasını sağlar.

- Kulak memesi kıvamından daha sert bir hamur elde edilmesi gerekir.
- Hamur hazırlandıktan sonra dinlendirme yapılmadığında, hamur kolay açılmaz. Bu aşamada hamur leğenini nemli bir mutfak bezi ile kapanmalıdır.
- Kesilirken bütün eriştelere kibrit çöpü büyüklüğünde olmalıdır. Başka bir ifade ile yemek kaşığından daha geniş olmamalı ki kaşıktan sarkan bir görüntü istenmez.
- Erişteyi kurutma sırasında mümkünse hava akımının olduğu bir ortamda kurutmak gerekir. Bu şekilde kurutma sonucunda elde edilen erişte ile yapılan pilav daha çok şişer ve daha lezzetli olur.
- Erişteyi yeterince kurutulmalıdır. Aksi takdirde küflenerek bozulabilir (KK19, KK22, KK29, KK30, KK32, KK37).

Çizelge 3.16. Erişte

Erişte yapımı	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Çk. Tuz -1 Ad. Yumurta -Su yeterince -Un, aldığınca - Zerdeçal (isteğe göre)	Un, yumurta, tuz, zerdeçal ve su karışımında elde edilen kulak memesi kıvamından daha sert bir hamur yoğrulduktan sonra dinlendirmeye bırakılır. Oklava yardımı ile yufkadan kalın bir hamur açılıp açılan hamurlar doğal ortamında kurumaya bırakılır. Kuruyan hamurlar genel olarak kibrit çöpü kalınlığında kesilerek muhafaza edilir. *Erişte hamurunda yumurtayı iyi ayarlamak gerekmektedir. Aksi halde ürün, yumurtamsı kokar, az yumurta kullanıp zerdeçal eklenmesi ile rengini sarıya yakın olmasında zerdeçal etkin rol oynar (KK37)

3.2.7. Pekmez

Şeker ihtiyacı, geçmişte doğal meyveler aracılığıyla karşılanmaktaydı. Örneğin, 13. yüzyılda Marco Polo'nun belirttiğine göre, Kıpçaklar üzüm yetiştirmekteydiler (Polo, 2003). Benzer şekilde, (Ögel, 1991), kimi yerel kaynaklardan öğrenilen, kimi ise yakın ve uzak komşulardan alınan doğal şeker

içeren meyveleri (karpuz, dut, üzüm, erik) sıralamıştır. Kristalize edilmiş şeker, on bin yılın ardından Yakınoğu'ya ulaşmıştır. Farklı meyvelerden elde edilen pekmez muhtemelen ilk kez bu bölgede, özellikle üzümünden üretilmiştir. Prehistorik kazılarda yakın doğuda pekmez üretimine dair kanıtlar bulunamamıştır. Ancak Yunan, Roma ve Bizans kültürlerine ait açık deliller, pekmez kullanımının varlığını sürdürdüğünü göstermektedir (Uhri, 2016).

Pekmez, Selçuklu ve Beylikler döneminde, bal ve meyveler gibi, halkın kolaylıkla ulaşabildiği tatlandırıcılardan biridir ve genellikle sonbaharın başlarında üretilmektedir (Şahin, 2008). 16. ve 17. yüzyıllarda ise imarethanelerdeki bayramlarda sunulan tatlılar, şekerin sınırlı ve pahalı olması sebebiyle genellikle bol kuru üzüm, bal veya pekmez kullanılarak hazırlanırdı (Faroqhi, 2013). Pekmezi elde ederken yan ürün olarak bandırma ve köfter elde edilmektedir.

3.2.7.1. Pekmez yapımı

3.1. “Sizi ya da yörenizi tanımlayan özel yemek ya da ürünler var mı?” Başlığı altında Çizelge 3.1 de verilmiştir.

3.2.7.2. Bandırma yapımı

3.1. “Sizi ya da yörenizi tanımlayan özel yemek ya da ürünler var mı?” Başlığı altında Çizelge 3.2 de verilmiştir.

3.2.7.3. Köfter yapımı

33.1. “Sizi ya da yörenizi tanımlayan özel yemek ya da ürünler var mı?” Başlığı altında Çizelge 3.3 de verilmiştir.

3.2.8. Kavurğa

Kavurğa, kavrulmuş tahıl veya tohumlardan oluşan, Türk kültürüne has bir kuru yemiş türüdür. Sindirimi kolay, protein değeri yüksek ve tokluk hissi veren bir

besin olan kavurğa, özellikle Anadolu'nun soğuk ve sert iklimine sahip bölgelerinde kış aylarında tüketilmektedir. Kavurğa yapımı, Türklerin Anadolu'ya göç ettikleri dönemden itibaren sürdürülen bir gelenek olup, mısır, buğday, menengiç gibi çeşitli malzemeler kullanılarak gerçekleştirilmektedir (Anon, 2017)

Kavurma işlemi; tahıl tanelerinin karakteristik özelliklerini geliştiren, kuru sıcaklıkta kısa süreli ve pratik bir süreçtir. Kavrulmuş tahıl taneleri, gelişmiş bir tekstür yapısına sahip olup, bu süreçte gevreklik özelliklerinde artış ve boyutlarında genleşme meydana gelir. Aynı zamanda, kavurma işlemiyle renk özelliklerinin iyileştirilmesi, raf ömrünün uzatılması ve ürün lezzetinin artırılması gibi olumlu etkileri de vardır. Bu işlemin bir diğer avantajı ise, kavurma sırasında meydana gelen nişastanın jelatinizasyonu ve protein denatürasyonu sayesinde ürünün sindirilebilirliğinin artmasıdır (Sharma ve diğ. 2011).

Herkesin beğenerek tükettiği bir çeşit çerez olan kavurğa, yapımı emek yoğun gerektiren iştir (KK11, KK15).

Bilineni ham buğdaydandır ancak kenevir, nohut, menengiç gibi ürünlerle de kavurmak sureti ile çerez haline dönüştürülebilir (KK 37). Özellikle kışın sıkça tüketilir. Genelde dışarıda kurulan ocak üzerindeki sac da yapılır (KK15, KK27, KK28, KK30). Hazımsızlık problemi yaşayanların, mide ağrıları olanların yanında öksürüğün kesilmesine de faydası olduğu söylenmektedir (KK13, KK36, KK39).

Damak tadına göre çeşitli ürünler eklenerek yapıldığı bilinmektedir. Ham buğday elekte elenir ardından yıkanır. Sac üzerine konur. Bir miktar tereyağı eklenir sonrasında temizlenmiş keneviri de ekleyip karıştırarak kavrulmasını sağlayarak yenecek hale getiririz (KK35).

Çizelge 3.17. Kavurğa

Kavurğa	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. Buğday -1 Yk. Tuz	Kavurğa yapmak için yeterince buğdayı bir gece önceden su da ıslatın (Bu işlemi yapmadan da yapılabilir). Suda beklemiş buğdayları süzdükten sonra bez yardımıyla ovalayarak kurutun. Kuruttuktan sonra ısıtılmış saca kurumuş buğdayları ve yeterince tuzu ekleyin. Sürekli karıştırarak kavrulmasını sağlayın. Dilediğiniz zaman tüketmek üzere kilere kaldırın. Kavurğa yaparken dikkat edilecek hususların başında iyi kurutmak gelmektedir (KK31).

3.2.9. Tarhana yapımı

Fermente gıdalar, genellikle dünya genelinde uzun raf ömürleri nedeniyle çoğunlukla geleneksel yöntemlerle üretilip tüketilen gıdalardır. Hammaddelerle kıyaslandığında, genellikle fermente gıdaların besleyici ve duyuşal özellikleri daha yüksek seviyededir (Gök, 2021).

Tarhana, Türk mutfağında özel bir yere sahip olan fermente gıdalar arasındadır. Bu gıda maddesi, buğday unu, kırması, irmiği veya bunların karışımı ile yoğurt, yeşil veya kırmızı biber, tuz, kuru soğan, domates, tat ve koku verici sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılması, yoğrulması, fermente edilmesi, ardından kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilmektedir (Dağlıoğlu, 2000).

Türkiye'de tarhana, kullanılan bileşenler ve üretim teknikleri açısından çeşitlilik arz etmektedir. Tarhananın temel bileşenleri arasında buğday unu, irmik veya kırması (yarma, dövme, göce) ve yoğurt bulunmaktadır; ancak bu bileşenlerin tipleri ve formülasyondaki oranları değişebilmektedir. Tarhana üretiminde, domates, salça, soğan, kırmızı toz biber ve çeşitli aroma verici bitkiler ile baharatlar kullanılmakta olup, maya kullanımı ise coğrafi bölgelere bağılı olarak farklılık göstermektedir (Özdemir ve diğeri, 2007).

Genellikle yaz aylarının sonuna doğru sebzelerin bol ve lezzetli olduğı güneşin yoğun olduğı dönemde yapılmaktadır (KK15, KK17, KK18). Toz tarhananın yapımı 7- 10 gün arasında olduğundan zahmetli bir iştir bu sebeple herkes

yapmaz yapamaz (KK37). Genelde kış mevsiminde “şifa deposu çorba” olarak sofralarda yerini alır (KK27).

Ereğli’de katılımcılar tarafından iki çeşit tarhanadan bahsedilmiştir. Biri çeşitli ürünlerin karıştırılıp güneşte kurutularak toz haline getirilmek sureti ile muhafaza edilen toz tarhana, diğeri de et tarhanasıdır.

Çizelge 3.18. Toz tarhana

Tarhana (Toz)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-0,5 Kg. Haşlanmış nohut	Un hariç bütün malzemeler blenderden çekilir ve oluşan kıvamın üzerine un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Oluşan bu hamur 1 hafta ekşimesi için bekletilir. Bu 1 hafta içerisinde güneşli hamur tahta kaşıkla alt üst yapılır. 1 hafta sonunda oluşan hamurdan küçük küçük parçalar alınır ve örtülün üzerine konularak bu hamur kurutulur. Kuruyan bu hamur parçalarını ya elekten ya da blenderden geçirilerek toz haline getirilir (KK27).
-0,5 Kg. Haşlanmış fasulye	
-1 Kg. Soğan	
-1 Kg. Kırmızıbiber	
-1 Kg. Domates	
-1 bağ maydanoz	
-2 Yk. Kuru nane	
-1 Kg. Süzme yoğurt	
-Un aldığınca	
-2 Yk. Tuz	

Çizelge 3.19. Et tarhana

Tarhana (Et)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-0,5 Kg. Dana kıyma	Dana kıyması ve az yağlı kuzu kıyması derin bir leğene alınır. Üzerine düğürcük, yumurta, baharatlar ve tuz ilavesi yapılarak yoğurulur. Düğürcükler yumuşayasıya kadar yoğurulur. Yumuşayan hamurdan küçük parçalar koparılır yuvarlak şekil verilir. Fırında kuyruk yağında kızarıncaya kadar pişirilir (KK42).
-0,5 Kg. Kuzu kıyma (az yağlı)	
-0,5 Kg. Düğürcük	
-1 Yk. Kırmızı biber	
-3 Yk. Tuz	
-1 Yk. Kekik	
-1 Yk. Karabiber	
-1 Tk. Rezene	
-1 Ad. Yumurta	
- 100 g. Kuyruk yağı	

3.2.10. Turşu

Turşu, farklı kültürlerin mutfaklarında uzun yıllardır yer alan ve çeşitli faydalar sağlayan bir besindir. Turşunun köklü bir geçmişi vardır ve sıkıntılı zamanlarda besin değeri yüksek ve dayanıklı bir gıda olarak önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte zengin Türk mutfak kültüründen günümüze ulaşan bir mirastır. Bu geleneksel lezzet, sebzelerin ve meyvelerin korunması, tatlandırılması ve besin değerlerinin artırılması için yüzyıllardır kullanılmaktadır. Turşu yapmak el becerisi gerektiren bir yöntemdir. Neredeyse her çeşit sebze ve meyve turşuya dönüştürülebilir (Akbaş, 2006; Gürsoy, 2021; Aslan, 2023).

Turşunun ne zaman ve nerede ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemektedir, ancak bu yöntemin farklı toplumlar tarafından kullanıldığına dair kanıtlar mevcuttur. Tuzlu su içinde taze sebzeleri turşu yapma yönteminin Çinliler ve Hititler tarafından uygulandığı kaydedilmiştir. Ayrıca, sirke ilave edilmiş salamura suyu ile turşu yapma yönteminin ilk kez Mısırlılar tarafından keşfedildiği düşünülmektedir (Gürsoy, 2021).

Birçok turşu çeşidi katılımcılar tarafından dile getirilmiş olmakla beraber karışık turşu ve biber turşusu tüm katılımcılar tarafından söylenmiştir. Katılımcıların tamamı tuz, sirke ve turşusunu kurmak istediği ürünü kullanarak turşu üretmektedir. KK19, KK22, KK29, KK32, KK37, KK41 sarımsak, limon, bayat ekmek, nohut, maydanoz ilave ettiklerini söylemişlerdir. Kullanılan meyvenin tazeliği, fiziksel görünüşü, olgunlaşma sürecini geçirdiği ortam da turşunun kalitesini doğrudan etkilemektedir (KK32, KK37).

KK32 ve KK41 turşu kurarken, sirke yerine limon kullandıklarını beyan etmişlerdir.

Çizelge 3.20. Karışık turşu

Turşu (Karışık)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 Kg. Biber -2 Kg. Salatalık -1 Kg. Havuç -1 Ad. Orta boy lahana (beyaz) -2 baş sarımsak -3 Sb. Sirke -1 Yk. Limon tuzu - Su (kabın aldığıncaya) -1 Tk. Şeker -1 Yk. Tane karabiber -1 Sb. Nohut	Tüm sebzeler yıkandıktan sonra, lahana tuz ile ovulur ve yumuşaması sağlanır. Diğer malzemeler doğranır ve büyük bir kap içerisinde beraberce harmanlanır. Turşu kurulacak cam kavanoza harmanlanan karışımdan bir miktar eklenir üzerine sarımsak, nohut eklenir sonra harmanlanan karışımdan kavanoz doluncaya kadar dizilir. En üste, tane karabiber ve başka bir kapta sirke, su, limon tuzundan oluşan kaynatılmış karışım eklenir. Üzerine de maydanoz ve şeker eklenir. Cam kavanozun kapağı kapatılıp ters çevrilir 2 gün sonra tadına bakılıp tuz ilavesi yapılabilir yaklaşık 3 hafta sonra turşu hazır hale gelir (KK19).

Çizelge 3.21. Salatalık turşusu

Turşu (Salatalık)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-3 Kg. Salatalık -2 baş sarımsak -2 Yk. Nohut -1 Tk Limontuzu -150 g. Kaya tuzu -3 Sb. Sirke -Su (kabın aldığıncaya) -1 bağ maydanoz	Salatalıklar bol su ile yıkanır. Salatalıkların her iki uçları alınır ve bir iki çizik açılır. Cam kavanoza salatalık, sarımsak, nohut koyarak yerleştirilir. Başka derin bir kapta klorsuz suya sirke, kaya tuzu ve limontuzu atılarak iyice karıştırılır. Karışımın tadına bakılır ki tuzu az olmasın salatalıkların erimesine neden olur. Oluşan karışım kavanoza yerleştirilen salatalıkların üzerine eklenir ve üzerine 1 Tk. toz şeker ilave edilir. En üste ayıklayıp yıkanan maydanozlar konulur ve kapağı kapatılır. 3- 4 gün sonra turşunun suyu ve salatalığın tadına bakılır tuzu az ise ilave edilir (KK22).

Çizelge 3.22. Biber turşusu

Turşu (Biber)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 Kg. Sivri biber -1 Çb. Nohut -4 baş Sarımsak	Biberler yıkanır ve iğne ile ara ara delinir. Sarımsaklar soyulur ve doğranır. Cam kavanozun dibine nohut konulur üzerine biber

-1 bağ maydanoz	ve sarımsaklar yerleştirilir bu sıra ile kavanoz
-4 Sb. Sirke	doldurulur. Bir kaba sirkeyi koyalım ve tuzu ve
-Su (kabın aldığı kadar)	limontuzu ekleyip iyice karıştıralım.
-2 Tk. Limon tuzu	Oluşan karışım biberlerin üzerine ekleyelim ve geri
-1 Sb. Kaya tuzu	kalan kısma klorsuz su ekleyelim.
	En son maydanozu yerleştirelim ve kapağı kapatıp
	ters çevirelim. Birkaç gün karanlık bir yerde rengi
	dönesiye kadar bekletelim sonra soğuk bir yere
	almır (KK41).

3.2.11. Sirke

Sirke, genellikle üzüm veya içeriğinde şeker olan şıra ya da meyvelerden, çeşitli üretim yöntemleri kullanılarak elde edilen bir üründür (Gülcü, 2009). Bitki özleri, baharatlar, aromatik bitki kısımları, meyve özleri ve bunların doğal aromalarının kontrollü bir şekilde eklenmesiyle, çeşitli özelliklere sahip sirkeler üretmek mümkündür. Türkiye'de özellikle elma ve üzüm sirkeleri, geniş bir tüketici kitlesi tarafından benimsenmiş ve yaygın bir şekilde tercih edilmektedir. Sirke tüketimi, önceki yıllara ait ürünün değerlendirilmesiyle gerçekleştirilmekte olup, bu süreç sirke anasına eklenerek kontrol altında tutulmaktadır. Bu durum, sirkelerin üretim sürecinde kalite ve tat bütünlüğünün korunması açısından önemli bir adımdır (Adam, 1985).

Geleneksel bir ürün olan sirke, antik dönem medeniyetlerinde geniş bir kullanım alanına sahipti. Romalılar tarafından tatlandırıcı, ilaç, içecek ve kozmetik ürünü olarak sıkça kullanılan sirke, Yunanlılar tarafından ise özellikle tedavi amaçlı olarak tercih edilmiştir. Eski kayıtlarda, sirkenin tedavi edici özelliklerinden sıkça bahsedilmiş; özellikle kolera'nın yayılma aşamasında dezenfeksiyon amacıyla önerilmiştir. Ayrıca, sirkenin cüzzam ve veba gibi bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için kullanılmasının, sirke ile ıslatılan nesnelere bulaşıcılık gözlenmemesiyle sonuçlandığı belirtilmiştir (Cirlini, 2009).

Açık bir kaptaki bırakılan şarabın kolayca sirkeye dönüşebileceği düşünüldüğünde, sirkenin geçmişi, şarap gibi tarihin eski dönemlerine kadar uzanmaktadır. İnsanların ilk olarak bal şarabını, ardından birayı, bira sirkesini, daha sonra da şarap veya üzüm sirkesini tatma veya üretme ihtimali bulunmaktadır. Sümerlerden, Etilerden, eski Mısırlılardan, İrânlılardan, en son olarak da

Romalılardan ve Yunanlılardan elde edilen belgeler, bu toplulukların sirke üretimiyle ilgilendiklerini göstermektedir (Türker, 1963).

Günümüzde birçok çeşidi olan sirke, aslında yeni bir ürün değildir. Babillilerin MÖ 6. yüzyıla kadar meyve, bal ve maltla tatlandırılmış sirke üretip sattıkları bilinmektedir. Hipokrat'ın belgelerinde ve Eski Ahit'te sirkenin tıbbi amaçlar için kullanıldığına dair kayıtlar bulunmaktadır (Tan, 2005) Geleneksel ve doğal bir ürün olan sirke, tarih boyunca farklı kültürlerde çeşitli kullanım alanları bulmuştur. Sirkenin tarih öncesi dönemlere dayanan kökleri, özellikle M.Ö 6. yüzyıla kadar uzanmakta olup, bu eski dönemlerden günümüze sirke, başlangıçta sebze ve meyvelerin muhafazası amacıyla kullanılmıştır. İnsanlar sirkenin içine koydukları meyve ve sebzelerin bozulmadığını fark etmiş ve böylece sirkenin pratik bir koruyucu özelliğe sahip olduğunu keşfetmişlerdir. Sirkenin evrimi, mutfaklardan güzellik ve sağlık alanlarına kadar geniş bir yelpazede gerçekleşmiş ve bu süreçte sirkenin lezzeti de önemli bir faktör haline gelmiştir (Muller, 2009).

Ereğli ilçesinde elma sirkesinin yapımı KK17 tarafından “elmalar sirke kurulacak kabın yarısına kadar, yıkanmış olan elmalar üç veya dört parçaya bölünerek doldurulur içerisine kaya tuzu eklenir. Kabın üzeri temiz bir tülbent ile örtülüp güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilerek bekletilir. Bu süre içerisinde üç dört günde bir tahta kaşık ile karıştırılır. Yaklaşık on gün sonra karışım analanır, anası tülbent ile süzöldükten sonra sirke oluşumu tamamlanmıştır.” diyerek tarif edilmiştir. Ancak KK18, KK29 ve KK 37 herkesin elinden sirke olmadığını, güz mevsiminde oluşumuna başlanan sirkenin iğdelerin çiçek açması ile olgunlaşma sürecini tamamladığını ve ana denilen yüzeyi beyaz kısmın dibine çökmesi ile bu süreci tamamladığını söylemiştir. Ayrıca, kahvaltılık ürünlerden kapta kalan bal, reçel hafif sulandırılarak sirke bidonunun içine eklediğini yine evde yenilen meyvelerin kabuklarının da sirke bidonuna eklenip sirke oluşumuna keskinleşmesine katkı sunduğunu KK37 söylemiştir.

Çizelge 3.23. Elma sirkesi

Sirke (Elma)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-5 Kg. Tatlı elma	Elmalar yıkanır ve çekirdekleri alınır.
-2 Yk. Kaya tuzu	5 Kg bir bidonun içerisine elmalar doğranır.
-2 Yk. Şeker	Bidonun yarısı elma yarısı su olacak şekilde
-1 Sb. Maya için elma sirkesi	elmaların üzerine su konulur. Üzerine nohut ilave
-1 Çb. Nohut	edilir. Mayası için 1 Sb. elma sirkesi eklenir.
-Su (kabın aldığıncaya)	Kaya tuzu ve şekerde ilave edilir. Ağzı tülbentle
	kapatılır. Elmalar dibe çökmesiye kadar her gün
	kariştirilir. Dibe elmalar çökünce artık sirke
	kariştirilmez.
	Analanması ve keskinleşmesi için 3-4 ay beklenir
	(KK29).

3.2.12. Kurutmalıklar

Tarih boyunca, patlıcan, biber ve asma yaprağının kurutulmasıyla korunmuş olduğu bilinmektedir. Domates, patlıcan, biber, kabak, fasulye, bamya gibi çeşitli sebzeler, uygun şekilde yıkanıp temizlenip bütün halde veya doğandıktan sonra güneşte kurutulur (Koşay ve Ülkücan, 1961). Orta Asya'da, meyvelerin kış ayları için saklanabilmesi amacıyla kurutulduğu, literatürdeki kaynaklarda ifade edilmektedir (Genç, 1982; Köymen, 1982).

Anadolu'da, erik, kayısı, üzüm, elma, armut gibi meyveler, kış ayları için saklanmak üzere kurutulmaktadır. Bu kurutulmuş meyveler, yerel ifade ile 'kak' olarak adlandırılmaktadır. Kuru ürünler kış aylarında su ile pişirilip pekmeze tatlandırılmaktadır (Oğuz, 1976: 653). Siirt yöresinde ise kavun kesilerek kurutulmakta ve buna 'gorgit' denilmektedir. Bu kurutulmuş kavunlar, kış aylarında yemek yapımında kullanılmaktadır (Alçay ve ark, 2015).

Ereğli de genel olarak bölgede yetişen ürünler kurutulmaktadır (KK11, KK30, KK37, KK38, KK42). Kurutma işlemi genelde güneş gören yere, kurutulmak istenen ürünlerin serilmesi ile gerçekleşir (KK11, KK15, KK17, KK22, KK27). Ancak bazı katılımcılar kurutulacak sebzelerin açık havada güneş görmeyen yerde kurutulduğunu söylemişlerdir (KK30, KK32, KK36, KK37, KK39). KK44 ise kurutma işlemini teknolojik mutfak aletleri ile (air fryer) yaptığını belirtmiştir. Katılımcılar ile gerçekleştirilen diyalog anında genel olarak bağ ya da bahçesi

olanların kurutma işlemini buralarda yaptıkları, olmayanların apartmanlarda balkonlarda kuruttuklarını söylemişlerdir.

Katılımcılar hemen hemen her sebzenin kurutulabileceğini söylemişlerdir. Diyalog anında en çok söylenen ürünlerin aşağıda reçetesi verilmiştir.

Çizelge 3.24. Domates kurusu

Domates kurusu	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-5 Kg. Bursa domatesi -1 Sb. Kaya tuzu	Domatesler yıkanır kurulanır ve ortadan 2 ye bölünür. Güneş gören bir yere örtü üzerine birbirine değmeyecek şekilde dizilerek üzerine kaya tuzunu serpiştirin. Gün içerisinde kontrol edilerek, çevrilerek kurutulması beklenir. (Hava durumuna göre 4 ila 5 gün de süreç tamamlanır.)

Çizelge 3.25. Biber kurusu

Biber kurusu	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-5 Kg. Kırmızı kapyta biber -1 Sb. Kaya tuzu	Yıkayıp çekirdekleri çıkarılan biberler kurulanır. Daha sonra 2 ye bölünerek güneş çok görmeyen gölge bir yere birbirine değmeden dizilerek üzerlerine kaya tuzu eklenir. Ara ara çevrilerek kurutulmaya bırakılır. Çok güneş görürse biberler yanar.

3.3. Özel (Düğün, Doğum, Bayram, Nişan, Dini günler geceler... vb.) günlerde yaptığımız özel hazırlık/hazırlıklar var mıdır? Varsa detaylandırınız.

Geleneksel olarak, bir toplum içinde çeşitli ritüeller, sevinç ifadeleri, felaketten kurtulma dilekleri, geleneklerin pekiştirilmesi, insanların bir araya gelmesi, sosyal bağların güçlendirilmesi ve kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılması gibi çeşitli sebeplerle yemekli törensel etkinlikler düzenlenmektedir. Bu tür etkinlikler, özellikle düğün törenleri gibi özel günlerde anlam taşır ve bu tür

etkinliklerde yapılan yemeklerin topluma bereket getireceği inancı yaygındır (Özer, 2020).

Bölgelere göre özel günler ve törenlerdeki uygulamalarda belirli farklılıklar olsa da bu etkinlikler genellikle gelenek ve göreneklerden etkilenmektedir. Özellikle düğün törenlerinde gerçekleştirilen ritüellerin huzur, mutluluk ve bereket getireceğine dair inançlar, görücü, kız isteme, nişan, çeyiz, kına, düğün ve düğün sonrası aşamaları içeren çeşitli süreçlerden oluşmaktadır (Ersoy, 2002; Ceyhun, Sezgin ve Onur, 2017; Yiğit, 2019).

Bu düğün ritüelleri, bölgesel farklılıklara rağmen genellikle belirli aşamalardan geçilerek tamamlanmaktadır. Bu özel günlerde toplu olarak paylaşılan yemekler, bir toplumun kültürel yapısı hakkında detaylı bilgiler sunabilir. Bu bağlamda, özellikle geçiş dönemlerindeki yeme içme uygulamaları etrafında şekillenen ritüellerin sürdürülebilir olması önemlidir. Bu uygulamaların gelecek nesillere aktarılabilmesi için geleneksel değerlere sahip çıkılmalıdır (Ademoğlu ve Özkaya 2021).

3.3.1. Ereğli (Konya) düğün gelenekleri

Gündelik hayatın ayrılmaz bir parçası olan düğünler, zaman içerisinde içerik olarak değişim ve dönüşüme uğrasalar dahi günümüze kadar süreklilik içerisinde toplumların ve bireylerin yaşamlarında önem arz etmektedir. Türk toplumunda, ana hatlarıyla kız isteme ile başlayan ve akabinde yörelere göre farklılık gösteren uygulamaların gerçekleşmesi neticesinde düğün merasimi ile son bulan düğün ritüeli, kadın ve erkeğin bir araya gelerek aile kurarken gerçekleştirdiği birtakım ritüelleri barındırır. Sadece yöresel farklılıkla kalmayıp zamansal farklılıklarda uygulamalarda görülmektedir. Uygulamaların farklılığı da içinde yaşanan anın ihtiyaçları, istekleri ile doğru orantılıdır (Elias, 2000).

Düğün törenleri geçmişten günümüze birçok süreçten geçmiştir. Toplumun hareketli yapısından dolayı da hem amaçsal hem de uygulama olarak değişime uğramıştır. İlkel zamanlarda ilişkilerin düzenli ve sağlıklı olması ile başlayan düğünler sonraları mülkiyet üzerinde hak elde edebilmek ve bu hakkın devamlılığını

sağlamak amacı ile yapılmıştır. Bu sebeple Roma döneminde oldukça ayrıcalıklı sınıfın dışında kalan Plepler, soyluların resmi evlenme biçimleri olarak düğün törenleri istemişlerdir. Böylelikle kendilerinin de vatandaş olarak kabul edileceklerini düşünmüşler ayrıca mirasçılıktan dolayı da hak elde etmeyi amaçlayarak bu konuda taleplerde de bulunmuşlardır (Vico, 2007).

Genel olarak düğünler, hemen her toplumda düzen sağlama görevini de üstlenmiştir. Cinsel, sosyolojik ve ekonomik birlikteliğin sağlanması, yasallaşması da evlilik kurumu vasıtası ile sağlanmaktadır (Bates, 2009: 290). Gündelik yaşantının önemli bir basamağı olan aile yaşantısı ki bu basamağın temelini oluşturan düğün merasimi bu anlamda da önem kazanmıştır. Düğün merasiminin psikolojik sosyal ve anlamsal içeriklerinin yanında eğlence, bir arada olup hoş zaman geçirme, eş dost görme, müzik ve yeme-içme gibi etkinliklerini de içerisinde barındırdığı bilinmektedir (Tezcan, 1997).

Doğum ile ölüm arasında gerçekleşen ve geçiş dönemi olarak kabul edilen düğünlerde yöreden yöreye birçok farklılık olsa da temelinde aile birliğinin kurulduğu gün olarak kabul edilir. Bugünün, mutluluğu da beraberinde getirmesi için yapılan ritüellerde büyük bir titizlik aranır, aksi durumlarda hane halkının ilk günlerden huzursuzluk, uğursuzluk ve mutsuzluk yaşayacağı inancı vardır (Yiğit, 2019).

Ereğli (Konya) düğün gelenekleri yapılan görüşmeler ve izlenimler neticesinde aşağıdaki gibi şekillenmiş ve kaleme alınmıştır.

Düğünleri, katılımcıların tamamı günümüz düğünleri ve eski düğünler olarak ele almıştır. Günümüz düğünlerinde de eski adetlerin yaşatılmaya çalışıldığını ancak gerek ekonomik sebepler gerekse günümüz popüler kültürünün bir yansıması olarak daha kolay, daha zahmetsiz ve daha çabuk yapıldığını ifade etmişlerdir.

Eski düğünlerde; Görümlük, ağız arama, kız bitirme, nişan ve düğünle sonuçlanan bir yol haritasının olduğunu KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK8, KK14, KK15, KK16, KK18, KK19, KK 27, KK28, KK34, KK35, KK36, KK37 KK39, KK41, KK42, KK43 dile getirmişlerdir.

Görümlük, Erkek evladını evlendirecek ebeveyn genelde anne, kimseye haber etmeden kızın ailesinin evine, talip oldukları kızın huyunu, davranışını, fiziksel özelliklerini, terbiyesini gözden geçirdikleri bir ziyarettir (Nar, Kılıç ve Baş, 2009; KK1, KK2, KK3).

Ağız arama, görümlükte kızın beğenilmesi durumunda deneyimli bir bayan talip oldukları kızın anasının ağızını arar ve lisanı münasip ile damat adayı hakkında bilgi verir. Kızın anası tarafından olumlu bir cevap alınması durumunda “dünürcü gelineceğini” beyan ettikleri olaya denilmektedir. Bir cevap vermek yerine damat adayı için gelen konukların ayakkabıları çevrilmeden, düzeltmeden de bu işin olumsuz sonuçlanacağını, gönüllerinin olmadıklarını söylemenin bir başka yoludur (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK8, KK14, KK15, KK16, KK18, KK19, KK28, KK34).

Kız bitirme süreci ise şu şekilde ilerlemektedir. Erkek dünürcü başı "Allah'ın emri, peygamberin kavli ile kızınızı oğlumuzun zevceliğe istemeye geldik "der. Kızın babası, babası olmaması durumunda anası ya da aile büyüklerinden birisi, Allah yazdıysa olur der, ancak müsaade ister. Bu sözlerin sonunda evlilik sürecinin olumlu yönde ilerlediği anlaşılmaktadır. Aksi durumda da kızın yaşı küçük, sizden iyisine mi vereceğiz gibi sözlerde olumsuz olarak anlaşılmaktadır. KK 37 evlilik sürecinin Allah yazdıysa olur diyerek olumlu sonuçlandığını belirtmiştir. Günümüzde bu süreç burada bitiyor ve düğün safhasına geçiliyor. Ancak eski zamanlarda üç kez kız evine gidildiği bilinmektedir. Üçüncü gidildiğinde ise Allah nasip ederse nişanımızı yapalım, adını koyalım denir ve hayırlısı ile bu işin olduğunu bilerek nişan tarihi kararlaştırılır (Nar, Kılıç ve Baş, 2009).

Ailelerin karşılıklı olarak elbiseler, yüzükler aldığı, davetiyelerin bastırıp dağıtıldığı konu komşu eş dosta ilan edilgi sürece ise nişan denilmektedir. Şimdilerde nişan ve düğün aynı zamanda yapılıyor gelenek olarak o zamanlarda evde toplanılır, eğlence düzenlenir, akli selim, yaşını başını almış biri çiftlerin yüzüğünü takar, kurdelerini keser ikramlar tüketilir ve evlere dönme ile sonuçlanır (KK 32).

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu; düğünü anlatırken, “davetiyelerin bastırılıp düğünün ilan edilmesinden sonra düğün eşyaları alınır. Düğün yemekleri yapılır. Genel olarak günümüz de olduğu gibi salonda değil de evde, avluda, sokakta yapılmaktadır. Düğünden önceki akşam” kına gecesi” düzenlenir ve sadece kadınların katılım sağlayıp gelin olacak kızın eline kına yakılan bir organizasyondur. Burada gelin olacak kız hem ağlatılır hem eğlendirilir. Erkek tarafında ise, “güveye başı” denilen, damadın arkadaşlarının eğlendiği, yemekler yediği bir organizasyon” olarak tanımlamışlardır.

Bu sürecin içerisinde verilen yemeklerde, yoğurt çorbası, bamya yemeği, sulu köfte, keşkek, pirinç pilavı, etli yaprak sarması, bozsulu, etli bamya, kavurma gibi yemekler katılımcılar tarafından özellikle belirtilmiştir. Yemek sonunda tatlı olarak ise ırmik helvası, tahin helva verildiğini söylemişlerdir (KK1, KK2, KK3, KK4, KK8, KK13, KK21, KK27, KK29, KK31, KK32, KK33, KK37, KK38, KK39, KK41). Günümüz düğünlerinde ise yemek organizasyonunun daha zahmetsiz ve kolay olduğunu söyleyenler yemek işini profesyonel firmalara bıraktıklarını söylemişlerdir. Bu yemeklerde ise özellikle son zamanlarda bamya ya da mercimek çorbası, etli pirinç pilavı, tulumba ya da baklava tatlısı ile son bulduğunu söylemişlerdir (KK5, KK6, KK7, KK9, KK14, KK15, KK16, KK18, KK19, KK20, KK22, KK24, KK25, KK26, KK28, KK34, KK35, KK36, KK40, KK42). Bunlarla beraber, KK10, KK11, KK12, KK17, KK23, KK30, KK43, KK44, KK45 ise etli ekmek ayran beraberinde de tatlı (tatlı ismi vermemekle beraber tulumba ve baklava isimlerini diyalog içerisinde söylemişlerdir).

KK1, KK 32, KK41, düğün yemeği deyince akla birliktelik geldiğini düğün yemeği bir çeşit el içine çıkma olayı dolayısıyla da gelen konukları en iyi şekilde ağırlama merasimi olduğunu söylemiştir. Ereğli'de düğünlerde genel olarak yoğurt çorbası ya da düğün çorbası denilen içinde minik köfteler bulunan yoğurtlu terbiye çorbası sunulmaktadır (KK19, KK44). Düğün sahibi yemeği tek başına yapmaz. Konu komşu, akraba, eş dost hep birlikte yapar (KK3, KK10, KK13).

3.3.2. Ereğli (Konya) cenaze gelenekleri

Vücutta bulunan organların biyolojik olarak fonksiyonlarını yitirmesiyle insan hayatının sona ermesine ölüm denilmektedir. İslami inanışlara göre ölen birinin tekrar geri gelemeyeceği bilindiğinden ölümün içeriği ve sonrası hakkındaki bilgiler, dinin verdiği bilgiler dahilinde yorumlanmaktadır. İslam dininde ölüm, ölümsüzlüğün başlangıcı olarak kabul edilir ve ahiret alemine (başka bir boyut başka bir mekân) geçiş olarak bilinir (Şişman, 2002: 460).

Ruh, vade, ahiret, cehennem, cennet, ecel, sırat köprüsü, musalla, defin, Azrail, zekaret, sala vb. kavramlar ölümle ilişkilendirilmiş olmakla beraber, Anadolu'nun Türkleştirilmesi sürecinde İslamileştirilmiştir (Ersoy, 2002: 88).

Geçmişten bugüne Türkler, ölüm gerçekleşikten ve cenaze toprak ile buluştuktan sonra birtakım ritüeller yapmaktadır. Özellikle oğuzların aş töreni dedikleri yemek ikram etme olayına çok önem verdikleri bilinmektedir. Günümüzde cenaze evinde yemek verme, yedisi, kırkı diye tabir edilen cenaze defnolduktan sonraki geçen günlerde cenaze yakınlarının acısını paylaşma, dayanışma olduğu bilinmekle beraber acısını paylaşmaya gelenlere ikramı kolaylaştırmak, onların kendi acılarını yaşamasına olanak vermek için eş-dost, konu- komşu tarafından yardım edilmektedir (Örnek, 1971: 91). Ereğli'de de bu geleneklerin bir çoğu devam etmekle beraber gelişen ve değişen şartlar neticesinde güncellenerek günümüzde de devam etmektedir.

Bu doğrultuda Ereğli (Konya) cenaze gelenekleri, yapılan görüşmeler ve izlenimler neticesinde aşağıdaki gibi şekillenmiş ve kaleme alınmıştır.

Cenaze olayı vuku bulduktan sonra, eş dost cenaze evine gelir. Cenaze defnedildikten sonra, uzaktan yakından cenaze törenine katılanlar cenaze evine gelerek ki bu saat dilimi genelde öğle namazından sonra olur, burada bir yemek ikramı gerçekleşir (KK1, KK6, KK7, KK9, KK14, KK15, KK16, KK18, KK19,

KK20, KK21, KK23, KK25, KK26, KK28, KK34, KK35, KK36 KK37, KK38, KK39 KK, KK40, KK41, KK42, KK43, KK44, KK45). İki binli yılların başlarına kadar cenaze evine eş, dost ve komşulardan maddi durumu iyi olanlar etliemek, peynirli börek gibi dışardan yiyecekler getirirken, maddi durumu kötü olanlar ise o gün için evlerinde ne varsa cenaze evine ikram edilmek üzere getirdiklerini bildirmişlerdir (KK19, KK22, KK29, KK32, KK37, KK41).

Katılımcıların büyük çoğunluğu cenaze merasimlerinde eskiden kimsenin yemek vermediğini ifade etmiştir. Cenazesi olan haneye “acısı var” bu işlerle uğraşmasın diye gelenlerin eli boş gelmediğini dolayısıyla standartları olan belli başlı bir menü yoktur (KK1, KK2, KK19, KK21, KK33, KK35, KK36, KK37, KK40, KK41, KK42, KK43, KK44).

KK2, KK5, KK6, KK11, KK13, KK15, KK16, KK17, KK18, KK21, KK22, KK33, KK35, KK43 Geçmişte cenaze sahibi evde, acımızı paylaşmaya gelenlere ne ikram edeceğiz diye düşünülmediğini çünkü taziyeye gelenin, eli boş gelmediğini ve yemek işini (yemeğin yapımı, dağıtımı, bulaşıkların yıkanması vb.) gelen misafirlerin organize ettiğini bilirmiştir.

Taziyede, günümüzde etli pilav, mercimek çorba ve tulumba tatlısı veriliyor. Bu yemeklerde ev de yapılmıyor, dışarıdan bir firmadan getiriliyor (KK2, KK7, KK9, KK11, KK12, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK22, KK24, KK25, KK27, KK31, KK32, KK33 KK35, KK37, KK38 KK39, KK40, KK41, KK42, KK43, KK44).

3.3.3. Ereğli (Konya) bayram gelenekleri

Genel olarak bayramlar, toplumun genelini ilgilendiren dayanışma ve yardımlaşmanın ön planda olduğu, sevinçlerin paylaşıldığı dostluk ve akrabalık bağlarının pekiştiği, bir araya geline, özellikle Türklere sevinçlerin coşkulu bir şekilde yaşandığı ve eğlencelerin olduğu özel günler olarak tanımlanır. Esasen

İslamiyet öncesi Türk topluluklarında bayramlar, inanç sistemini merkeze almıştır. Örneğin Kurban Bayramı günlerinde kurban kesilmesi dini hayat, inançlar ile ilgilidir (Mandaloğlu, 2012).

Dini bayramlardan olan Ramazan Bayramı, şeker bayramı olarak da bilinmektedir. Bayram günü ziyarete gelen misafirlere şeker, çikolata, tatlı, lokum gibi ikramların yapılması nedeniyle bu isim ile anılmaktadır. Üç gün süren bayram süresince günler öncesinden ev yapımı tatlılar, börekler açılır ve çeşitli yemekler ikram edilmek üzere hazırlanır. Kurban Bayramı'nda ise Ramazan Bayramı ile benzer özellikler göstermekle beraber, kurban edilen hayvandan kavurma, haşlamalık veya mangallık etler hazırlanıp ikram edilmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019).

Bayram günlerinde ikram etmek için hazırlanan yiyecekler coğrafyaya ve koşullara göre değişiklik gösterse de özenle hazırlanmaktadır. Köy yerlerinde ortak bir alanda topluca yemek yenildiği gibi daha az kişilerden oluşan akraba ve dost ziyaretlerinde de herkes tarafından kabul görmüş, beğenilen çeşitli çorbalar, etli yemekler, sebze yemekleri özellikle yaprak sarma, börek ve el yapımı tatlılar hazırlanarak tüketilmektedir. Şeker, lokum, çay, şerbet ya da kahve ise istisnasız her gelene ikram edilmektedir (Yalçın Çelik, 2010; Yüksel, 2011; Sağır, 2012; Türkyılmaz, 2016).

Buradan hareketle, Ereğli (Konya) bayram gelenekleri, daha çok dini bayramlar üzerinde durularak, yapılan görüşmeler ve izlenimler neticesinde aşağıdaki gibi şekillenmiş ve kaleme alınmıştır.

Bayram günleri, ailelerin bir araya geldiği adeta bir şenlik havasında geçmektedir (KK13, KK15, KK21, KK29, KK34, KK37, KK43). Ramazan bayramlarında, genellikle yakın ailenin en büyüğü olan kişinin evinde buluşulup geniş bir sofrada kahvaltı yapılmaktadır. Bu kahvaltı her zamanki rutin kahvaltının dışında, daha fazla çeşitle hazırlanmış sofralar eşliğinde, coşku içinde

gerçekleşmektedir (KK1, KK8, KK9, KK11, KK12, KK14, KK17, KK20, KK22, KK24, KK25, KK27, KK31, KK32, KK33, KK35, KK38, KK39, KK40, KK41, KK42).

Katılımcıların büyük çoğunluğu özellikle Ramazan Bayramı'nda kimin evine giderseniz gidin şeker, lokum ve şerbetli tatlı ikram edildiğini beyan etmişlerdir.

Ev yapımı olan tatlıların (baklava, oklavadan çekme, kalbura bastı) şerbetli tatlılar olduğunu söyleyen KK3, KK8, KK10, KK11, KK13, KK18, KK19, KK21, KK28, KK33, KK37 sütlü tatlıların yapılmadığını buna sebep olarak da sütlü tatlıların yapım aşamasının kolay olduğunu düşünmeleridir.

Kurban Bayramı'nda Ereğli de" gelen misafirin ağzı bir değişsin "ifadesi kullanılır hemen her evde et bulunduğu ve et yenildiğinden yapılan ziyaretlerde bu durum dikkate alınarak zeytinyağlı yaprak sarma ve el yapımı baklava ikram edilir KK9, KK10, KK19, KK20, KK27, KK29, KK34 bununla beraber genellikle kurban eti ile kahvaltı yapıldığı da ifade edilmiştir.

Bağ, bahçesi olanlar küçükbaş hayvan kesmesi durumunda kurban görevini icra ettikten sonra dışarıda, büyükçe bir ocak üzerine sac koyup, önce hayvanın kuyruk yağından bir miktar eklenerek, o parçanın erimesinin ardından kıkırdak elde edildiğini elde edilen kıkırdağın alındığını sonra hayvanın but kısmından kuşbaşı etler doğranıp saca atıldığını beyan etmişlerdir. İçerisine üç beş adet de kaburga ya da pirzola atılarak pişirildiğini sonrasında da o sacın sofranın ortasına konarak, tüm ailenin orada bu yemeği kahvaltı niyetine tükettiğini beyan etmişlerdir (KK.1, KK.3, KK.5).

Bayramlarda her kesim tarafından yapılan belirli bir yemek çeşidi yoktur. Lakin et ağırlıklı ya da zahmetli yemekler yapılır ki, bunu yiyen misafire değerli ve önemli olduğu hissettirilsin. Örneğin mevsim türlü yapılmaz da çanak (türlüden daha fazla ete sahip olan bir güveç çeşididir) yapılır, sütlaç yapılmaz da ev yapımı cevizli baklava yapılır (KK.4, KK9, KK17, KK37).

Birçok hanede Kurban Bayramı'nda kesilen hayvanın başının pürmüz ya da dışarıda kurulan ocakta şişler marifeti ile pişirildiği (ütüldüğü) de ifade etmiştir. Yerel ağız da bu işleme “Kelle ütme” denilmektedir.

3.3.4. Ereğli (Konya) dini gün (özel geceler) gelenekleri

İslam dini, bazı zamanları diğer zamanlardan üstün kılarak bu zaman dilimlerini kutsal saymıştır. Mübarek olduğuna inanılan bu günler Müslümanlar için önem arz etmektedir (Tosun 2021).

Dini günler, Regaip Gecesi, Recep ayının ilk cuma gecesi, Miraç Gecesi, Recep ayının 27. gecesi, Berat gecesi, Şâban ayının 15. gecesi, Kadir gecesi, Ramazan ayının 27. gecesidir. Mevlit kandili de Rebiyülevvel ayının 12. gecesi olmakla beraber arife günü, aşure günü, cuma günleri de İslam dininde önemli, mübarek zaman dilimleri arasında sayılmıştır (Paksu, 2002; Tosun, 2021).

Ereğli (Konya) dini günlerde (özel geceler) yapılan adetler, görüşmeler ve izlenimler neticesinde aşağıdaki gibi şekillenmiş ve kaleme alınmıştır.

Mübarek gecelerde de arzu edenler, sevabının yalnızca Allahtan geldiğine inanarak yatsı namazının ardından kandil simidi dağıtır (KK2, KK3, KK8, KK10, KK12, KK13, KK19, KK21, KK22, KK23, KK26, KK29, KK30, KK32, KK33, KK36, KK37, KK39, KK40, KK42, KK45).

Yatsı namazından sonra da hanımlar birinin evinde toplanır geceyi ihya ederler, duruma göre meyve, kek, kurabiye gibi kolay tüketilebilir yiyecekleri ikram ederler (KK1, KK3, KK4, KK5). Yoksul, kimsesiz, öksüz, yetim, hasta, yaşlı olanlar ziyaret edilip; sevgi, şefkat, hürmet gösterilip imkanlar dahilinde hediye ve sadakalar verilir.

Katılımcıların tamamı bu tür gecelerde belirli bir menü ya da belirli bir yiyecek ikramının olmadığını, bu tür gecelerde ibadet edildiğini beyan ettikleri gözlemlenmiştir.

Cuma günlerinin ise, özellikle hayır sahipleri için önemli olduğunu ikram için hazırlanan yiyeceklerin daha çok Cuma namazından önce ya da sonra dağıtıldığına dikkat çekmişlerdir (KK1, KK2, KK8, KK9, KK11, KK 37, KK39)

3.4. Mutfak da kullandığınız alet ve ekipmanlar nelerdir (geçmişte kullanılmış şu anda kullanılmayanlar dâhil)? Alet ekipmanın belirgin özellikler ve kullanım materyali gibi özellikleri var mıdır? Nelerdir?

İnsanoğlunun yaşam tarzı, geçim şeklinde çok önemli değişikliklerin olduğu 21.yüzyılın sosyo-ekonomik düzeyinin olduğu Neolitik Çağda, kültürel bir evrim gerçekleşmiştir. Bunun bilinen en önemli gerçeği avcı toplayıcı hayat tarzından üretime dayalı bir yaşam tarzına geçiş olduğu bilinmektedir. Anadolu'nun da içinde bulunduğu bu yeni yaşam tarzı gelişmesini tamamlayana kadar yaklaşık 4000 sene, bu bölgede kalmıştır. Sonrasında da Avrupa uygarlığının oluşumuna katkı sağladığı bilinmektedir (Özdoğan, 2007).

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış birçok medeniyeti üzerinde barındırmış Anadolu'da, bahsi geçen dönemde beş altı bin kişiye yurt olmuş Çatalhöyük de mutfakta kullanılan araç ve gereçler günümüzde kullanılan araç-gereçler ile benzerlik göstermektedir (Aksoy ve Çetin, 2018).

Eski toplumlara bakıldığında belge denilebilecek yazılı metinlerden çok onların tanımlanmasına ışık tutacak araç gereç, maddi kültür bileşenleri ve yaşadıkları yerlerin özellikleri dışında geniş bir bilgi bulunmamaktadır. Bu toplumları tanıyacak, somut unsurların, kişilerin gelişimi ve tecrübeleri sonucunda oluşturulduğu düşünülmektedir (Uhri, 2011).

Teknolojinin bugünkü kadar kullanılmadığı veya kullanılmadığı zamanlarda, halk; imkanlar dahilinde kendi teknolojisini yaratmaktadır. Özellikle Anadolu da yemek hazırlama, pişirme, servis etme görevi daha çok kadınlar üzerinde olduğundan mutfak araç gereçlerinin üretimi ve temin edilmesi mevzusunda kadınların fikirlerinin alındığı düşünülmektedir. Kullanım amaçları benzerlik gösterse de buldukları bölgeye göre şekil açısından değişebileceği de bilinmektedir (www.kulturportali.gov.tr. 2023)

Genelde mutfağın bir tarafında ocak ve tandır, diğer tarafında erzakların konulduğu alan, depo yer almaktadır. Bu alanda çuval içerisinde ya da uygun saklama kaplarında yarma, un, fasulye, nohut, mercimek, bulgur, tarhana gibi kışlık malzeme bulundurulur. Kaplık denilen kap-kacağın konulduğu kapaksız raf mutfak duvarının uygun bir yerine monte edilmektedir. Mutfak araçlarının kullanım sıklığına göre de en çok kullanılan kolay ulaşılabilir olan alt tarafa diğerleri de bu kurala uygun olarak kalan yerlere yerleştirilmek sureti ile dizilmektedir. Kaşıklık denilen kaba ise, çatal, kaşık, bıçak, kevgir, kepçe konulmaktadır (Evliyaoğlu, ve Baykurt, 1988; Anadol 1995).

Kaynak kişiler ile yapılan mülakatlar neticesinde tabloda gösterilen aletler Ereğli (Konya) mutfağında geçmişten günümüze, kullanılan araç-gereçler kayıt altına alınmıştır

Çizelge 3.26. Mutfakta kullanılan alet ekipmanlar

İsim	Açıklama	Kaynak Kişi
Bakraç	Su içilen metal kap	(KK.1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,26,27,28,32,33,36,37,38,39,40,41,42,43,45).
Billur	Su içilen metal bardak.	(KK.24,31,33,37,43)
Cingil	Yoğurt mayalamaya yarayan Helkinin daha dar hali	(KK. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Çömçe	Yemek doldurmak/servis etmek için kullanılan araç	(KK.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,

		30,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45)
Değirmen taşı	Buğday, arpa gibi tahılların öğütülerek un haline getirmeye yarayan iki taştan yapılan araçtır	(KK.3,4,10,20,25,43).
Desti	Suyu soğuk tutmaya yarayan, nefes alan toprak sürahi	(KK. 1,2,3,10,11,13,14,15,38,39,43).
Dibek taşı	Buğdayın kabuklarını ayırmaya yarayan, tahmini yarım metre büyüklüğünde içi oyuk taştır. Bir metreden uzun değnek sopa ile vurulur. Dövme işlemi birden fazla kişi ile yapılmaktadır.	(KK.3,4,10,13,14,23,24,25,26,31,33,34,35,36,37,39,43,44,45).
Dibek/Havan	Ezme işlemi yapılan küçük metal ya da tahtadan yapılmış bardağı andıran sağlam kap.	(KK.1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,32,33,34,36,37,39,40,41,42,43,45).
Elek	Un eleme işlemi için kullanılan araç.	(KK. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Gaz ocağı	Üzerinde yemek pişirilen alet.	(KK. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Gözer	Kalburun büyüğüdür. (Nohut vb. malzemeleri elemek için kullanılır.	(KK. 2,3,10,11,13,14,15,27,31,38,39,43,44).
Guşhane	Yemek pişirilen tencere.	(KK. 1,4,5,6,7,8,10,12,13,14,15,20,21,22,25,26,27,29,30,31,32,34,35,38,39,40,41,42,43).
Güğüm	Sobanın üzerine konulan alüminyum boyuna doğru daralan su ısıtma aracı.	(KK.1,2,4,7,8,9,11,14,15,17,21,22,24,25,26,30,32,34,38,39,40,43).
Harani	Guşhanenin büyüğüdür.	(KK.3,4,6,7,8,12,15,16,17,18,19,20,21,23,25,26,27,32,34,36,40,41,45).
Helki	Sıvı taşımaya yarayan alüminyum ya da bakırdan yapılmış alet.	(KK.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
İbrik	Günümüz çaydanlığın üst kısmının daha büyük hali olan soba gibi malzemenin üzerine konulan su ısıtma aracı	(KK.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Kalbur	Buğday elenen araç.	(KK.1,2,3,4,7,8,9,11,12,15,16,17,19,20,22,23,25,26,32,33,34,37,39,40,43,45).

Kapak	Üzerine köz konulan, konkav, saçtan yapılmış, ekmek pişirmeye yarayan araç	(KK.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Kaplık	Tabakları koymak için raftır, kapağı yoktur.	(KK.1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,32,33,34,36,37,39,40,41,42,43,45).
Kazan	Haraninin büyüğüdür.	(KK.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45)
Kevgir	Alüminyum ya da paslanmaz çelikten imal edilen bir tür elek	(KK. 1,4,7,8,9,10,11,13,14,15,20,21,22,23,24,25,26,27,28,36,39,40,41,44,45).
Plastik Leğen	Bakır malzemeden üretilmiştir, pekmez kaynatılırken kullanılır.	(KK.29,31).
Bakır Leğen	Plastik malzemeden üretilmiş çeşitli renklerde olan içerisine herhangi bir malzeme konulan taşıma, yıkama kabı	(KK.2,3,6,7,8,9,10,11,13,14,18,19,20,24,25,26,27,28,32,33,37,38,40,41,42)
Lenger	Bakır tabak (ortası hafif çukurdur).	(KK.4,10,17,19,22,23,28,30,31,33,37,38,41,43,44).
Maşrapa	Fazla miktardaki sıvıyı bir başka yere taşımaya yarayan plastik ya da alüminyum kap	(KK. 1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,13,14,15,17,18,19,20,21,22,23,26,27,30,32,33,34,35,37,38,39,40,41,42,43).
Sahan	Metal tava (Genelde yumurta pişirirken kullanılır)	(KK.1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,32,33,34,36,37,38,39,40,41,42,43,45).
Sayacak	Yer ocağının içine konur, tencere de üzerine konur.	(KK.10,18,25,28,29,30,37,42,45).
Senit	Ekmek yapımı için hamur açılan büyükçe ahşap altlık.	(KK.17,37).
Sini	Yer sofrasında alüminyum bakır gibi malzemeden üretilmiş yuvarlak tabak taşıma aracı, yemekler onun üzerinde yenir.	(KK.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Sini altlığı	Sofrayı yüksekte tutmaya yarar, genelde ahşaptan yapılır, üzerine sini konur.	(KK.1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,32,33,34,36,37,39,40,41,42,43,45).
Sitil	Süt sağılan /yoğurt konulan kap	(KK.3,4,10,15,16,21,24,25,29,31,33, 39,42,44).
Tas	Metal tabak, genellikle çorba içmede kullanılır.	(KK. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,

		30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Tel dolap	Tabak çanak vb. malzemenin konulduğu önü telden yapılmış dolap.	(KK.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45).
Tutak	Bezden ya da eski kıyafetlerin katlanıp dikilmesiyle elde edilen iki uçlu bezdir. Isıya karşı eli, korumak amacıyla kullanılmaktadır	(KK.6,11,15,19,22,27,29,30,32,36,37,38,44,45).

3.5. Ereğli mutfağına ait geleneksel yemekler ile ilgili herhangi bir ticari satış var mı?

Katılımcıların tamamı böyle bir satış yeri olmadığını bildirmekle beraber bölgede böyle bir satış yerinin şehir ekonomisine, tanınmasına katkı sağlayacağını söylemişlerdir.

Katılımcılardan KK2 ve KK3 yöresel ürünler satış yeri olduğunu ancak, orada belirgin yemek olarak etli ekmek olduğunu işletmenin daha çok ticari amaç güttüğü içinde Ereğli'ye dair lezzetleri (calla, terbiyeli yoğurt çorbası, sarma vb.) satmadığını belirtmiştir. Ancak, şalgam, deri peynir, koyun yoğurdu, tadım gofret gibi yöre ile özdeşleşmiş ürünlerin olduğunu da söylemiştir.

3.6. Ereğli mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sunulduğu festival veya etkinlikler var mı? Varsa nelerdir?

Katılımcıların tamamı, Ereğli'nin, gastronomi terimlerini içeren herhangi bir etkinlikle anılmadığını söylemişlerdir. Diyalog anında gelişen sorularda, böyle bir durumun şehirde bir hareket oluşturacağını, festivallerin ülke çapında reklamı olacağını da dile getirmiş olmakla beraber yerel yönetim ve kaymakamlığın bu etkinliklerde söz sahibi olması gerektiğini de belirtmişlerdir.

3.7. Bölgeye gelecek yerli veya yabancı turistleri ziyaret edebileceği yerler nerelerdir? Nasıl gidilebilir?

İvriz kaya anıtı, Kervansaray, Ulu camii, Sarıca piknik alanı, Atatürk Kültür parkı (Regülatör) tüm katılımcıların ortak olarak söyledikleri destinasyon merkezleridir. Tont kalesini KK4, KK16, KK31, KK44 zikretmişlerdir. Bahsi geçen yerlere minibüs, dolmuş ve özel araçlarla gidilebileceğini katılımcıların tamamı söylemiştir. Ulu camii şehir merkezinde bulunması sebebi ile, yaya ya da bisiklet ile çok kolay ulaşım imkânı vardır (KK 37).

Cocak deresi, Fatmalık yaylası, Acı göl, gibi destinasyon merkezleri Ereğli'de olmamasına rağmen yakın ve gezilesi yer olmasından dolayı birçok katılımcı tarafından dile getirilmiştir.

3.8. İlçeye gelen bir ziyaretçinin mutlaka yemesi gereken ürünler-yemekler nelerdir? Gelen turistlerin yanında götürebilecekleri ürünler var mıdır?

Katılımcıların tamamının bu soru karşısında ilk verdikleri yemek isminin, Etliemek olduğu görülmüştür. Ayrıca Konya Etli ekmeğinden farklı ve daha lezzetli olduğundan bahseden, KK2, KK3, KK4, KK7, KK8, KK11KK13, KK25, KK27, KK30, KK31, KK32, KK36, KK37, KK38, KK43, KK45 bu iddialarını Ereğli'nin içme suyuna bağladıkları görülmüştür, şöyle ki, “hem insanımız hem de hayvanlarımız aynı su kaynağından beslenmektedir. Bu da hayvanlarımızın et kalitesini artırmaktadır” denilmektedir.

Koyun yoğurdu ise en az etliemek kadar ön planda bir ürün olup KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK9, KK12, KK 15, KK17, KK21, KK22, KK24, KK25, KK26, KK28, KK30, KK31, KK32, KK33 KK36, KK37, KK40, KK41, KK43 Ereğli'yi ziyaret edenlerin tattığını, şehirden ayrılırken de yanlarında götürdüklerini sonrasında ise iletişime geçerek tekraren bu ürünü istediklerini bildirmişlerdir.

Tadım gofreti ise katılımcılardan KK7, KK8, KK13, KK15, KK39, KK42 ilk olarak söylememelerine rağmen diyalog içerisinde bu ürünün de rağbet gördüğünden bahsetmişlerdir.

Uzun kabak yemeği bir etliekmek kadar olmasa da bölgede özellikle düğünlerde ön planda olan bir yemek olduğunu KK1, KK3, KK7, KK10, KK13, KK15, KK16, KK20, KK21, KK23, KK25, KK26, KK29, KK31, KK32, KK33, KK39, KK44, KK45 söylemiştir. Daha çok bölgede yetişen uzun kabağın belirli bir zaman diliminde olmasının da bilinebilirliğinde etken olduğunu da diyalog anında dile getirmişlerdir.

Deri peynir, hediyelik deri, bez tulum gibi süt ürünlerinden katılımcıların tamamı bahsetmiş olmakla beraber hem gelen misafirlerin tattığını hem de Ereğli'den dışarıya ziyarete gidenlerin yanlarında “hediyelik” olarak götürdüklerini söylemişlerdir.

Cağ kebabının çarşı merkezinde birçok lokanta da olduğunu söyleyen KK1, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK13, KK19, KK22, KK23, KK24, KK26, KK30, KK33, KK34, KK35, KK36, KK37, KK38 bölgede yetişen küçükbaş hayvanların kalitesinden ve ustalarının maharetli olmasından dolayı bu lezzeti mutlaka tatmalarını gerektiğini söylemişlerdir.

Bandırmanın bölgenin önemli lezzeti olduğunu katılımcılardan KK1, KK2, KK3, KK4, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK15, KK17, KK18, KK20, KK21, KK22, KK25, KK27, KK28, KK29, KK30, KK32, KK34, KK39, KK41, KK42, KK45 diyalog anında söylemiştir.

Beyaz kiraz reçeli, bölgedeki önemli kahvaltılık ve tatlı çeşidi olarak özellikle ziyarete gelenlerin dönerken yanlarında götürdükleri ürünler arasındadır (KK4, KK6,

KK12, KK13, KK15, KK19, KK23, KK25, KK26, KK28, KK31, KK33, KK35, KK36, KK39, KK40, KK41, KK43).

Gılan(gıllan) böreği, sıkma, börek, mayalı ise birçok katılımcı tarafından dile getirilen hamur işlerinden olup sadece kahvaltıda değil diğer öğünlerde de tüketildiğini beyan etmişlerdir.

3.9. Ereğli (Konya) yemekleri

Tezin bu aşamasında, kaynak kişiler ile yapılan görüşmeler neticesinde, adı geçen yiyeceklerin ve yöresel ürünlerin reçeteleri verilmiştir.

Çizelge 3. 27. Sıkma

SIKMA (Patatesli)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
<ul style="list-style-type: none"> - 1 Sb. Su - 2 Yk. Tuz - 300 g. Patates - 2 Yk. Tereyağı - 1 bağ maydanoz - Un (aldığınca) 	<p>Un, tuz ve sudan yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir ve bezelere ayrılır. Tava genişliğinde oklava yardımı ile açılır. Patatesler haşlanır, kabukları soyulur</p> <p>Tava iyice ısıtılır. Açılan bezeler pişirilmeden tavada her iki tarafı da tavllanır. (Çok hafif ısıtılır)</p> <p>İç malzemesini koyacağımız yüzü tereyağı ile yağlanır. Hazırlanan iç malzemesi, tavllanmış hamura şerit şeklinde dizildikten sonra dürüm yapılır ve sıcak olarak servis edilir (KK17).</p>

Çizelge 3. 28. Kaçamak

KAÇAMAK	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
<ul style="list-style-type: none"> - 1 Sb. Mısır unu - 1 Sb. Su - 1 Yk. Tuz - 3 Yk. Tereyağı - 4 Yk. Pekmez 	<p>Un, tuz ve su karışımı hafif sulu pişirilir.</p> <p>Başka bir kaptaki eritilen tereyağı üzerine eklenir. Servis edilirken pekmez ile sunulur (KK44).</p>

Çizelge 3. 29. Gıcı

GICI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
- 4 avuç taze asma yaprağı filizi - 4 Sb. Su - 2 Çk. Tuz -1 Ad. Soğan - 4 Yk. Sıvı yağ -1 Yk. Salça -2 Yk. Yoğurt -1 Sb. Bulgur	Yaprak filizleri yıkanır. Soğan yağ salça hafif kavrulunca bulgur eklenip beraberce kavrulur. Bağlayıcı olsun diye yoğurt eklenir. Suyu dökülüp pişirilir ve servis edilir (KK44).

Çizelge 3. 30 Kavurğa

KAVURGA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-3 Sb. Buğday -1 Yk. Tuz	Kavurğa yapmak için yeterince buğdayı bir gece önceden su da ıslatın. (Bu işlemi yapmadan da yapılabilir) Suda beklemiş buğdayları süzdükten sonra bez yardımıyla ovalayarak kurutun. Kuruttuktan sonra ısıtılmış saca kurumuş buğdayları ve yeterince tuzu ekleyin. Sürekli karıştırarak kavrulmasını sağlayın. Dilediğiniz zaman tüketmek üzere kilere kaldırın. Kavurğa yaparken dikkat edilecek hususların başında iyi kurutmak gelmektedir (KK18).

Çizelge 3. 31. Kaygana

KAYGANA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 Ad. Yumurta -1 Yk. Tereyağı -1 Çk. Pekmez -1 Çk. Tuz	Tavada tereyağı kızartıldıktan sonra üzerine yumurta kırılır ve karıştırılır. Tuz atılır ve üzerine pekmez gezdirilir (KK15).

Çizelge 3. 32. Etlı kuru fasulye

ETLİ KURU FASULYE

Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1,5 Sb. Kuru fasulye. -1 Ad. Soğan -1 Yk. Domates salçası -200 g. Biber salçası -300 g. Kuşbaşı - 0,5 Çb. Sıvıyağ -1 Tk. Tuz -1 Tk. Pul biber -1 L. Sıcak su	Kuru fasulye bir gece önceden ıslatılır. Düdüklü tencereye sıvıyağı eklenerek üzerine doğranan soğanlar ilave edilir. Kavurma işlemi devam ettirilir. Rengi dönen soğanların üzerine kuşbaşı etler eklenerek kavurmaya devam edilir. Etler suyunu çekmeye başladığında salçasını, pul biberi, tuzu ilave edilir. Daha sonra yıkanmış olan kuru fasulyeler eklenir. Üzerine 1 lt sıcak su eklenerek düdüklüde en az 30 dk pişirilir (KK45). *Fasulyenin cinsine göre zaman değişir.

Çizelge 3. 33. Cevizli kayısı

CEVİZLİ KAYISI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Yk. Tereyağı -1 Sb. Kayısı kurusu -1 Çb. Şeker. -1 Sb. Su -1 Çb. Ceviz	Şeker ve su eritilir. İçerisine tüm şeklindeki kuru kayısılar eklenir ve suyu çekesiye haşlanır. Haşlanan kayısılar tereyağında kavrulur Üzerine kırılmış ceviz ilave edilerek servis edilir (KK30).

Çizelge 3. 34. Mayalı

MAYALI

Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-7 Sb. Un -3 Sb. Ilık su -2 Tk. Tuz -3 Tk. Şeker -Yaş maya	Yoğurma kabına su ve şeker katılır ve Üzerine yaş maya eklenir ve eritilir. Fermente olması için kapağı kapatılır. Daha sonra un ilave edilir ve biraz tuz katılarak cıvık bir hamur elde edilir. Bezelere ayrılan (mandalina büyüklüğünde) hamur mayalandırılır.10-15 cm çapında açılarak kızgın tavada altlı üstlü pişirilir (KK11).

Çizelge 3. 35. Un helvası

UN HELVASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Sb. Un	Su ile 2 Sb. şeker karıştırılır ve şekerin erimesi sağlanır.
-1 Çb. Sıvıyağ	Başka bir tencerede sıvıyağ ile un kavrulur.
-2 Yk. Tereyağı	Un pembeleşince tere yağ eklenir biraz daha kavrulur. Daha sonra hazırladığımız şerbet az az karıştırılarak ilave edilir. Son olarak harmanlanan un helvasının üzerine kalan şeker gezdirilir ve demlenmeye bırakılır (KK41).
-3 Sb. Su	
-2,5 Sb. Şeker	

Çizelge 3. 36. Pekmez şöleni

PEKMEZ ŞÖLENİ (Pekmezce)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Sb. Pekmez	Pekmezin içerisine küçük parçalara ayrılmış ceviz eklendikten sonra tavada kavrulan kendirdik ilave edilir. Hepsini harmanlanarak servis edilir (KK29).
-1 Çb. Ceviz	
- ½ Çb. Kendirdik	

Çizelge 3. 37. Muhallebi

MUHALLEBİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-3 Yk. Un	Derin bir tencereye toz şeker, nişasta, un ve süt konarak pürüzsüz bir hal almaya kadar karıştırılır.
-4,5 Sb. Süt	Tencere ocağa alınır ve orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Kıvamı oluşan muhallebi ocaktan alınır.
-1 Tk. Tereyağı	Pişen muhallebinin içerisine tereyağı ve vanilya katılarak çırpıcı yardımı ile çırpılır. Oluşan muhallebi kaplara paylaştırılır, soğumaya bırakılır (KK17).
-1 paket Vanilya	
-0,5 Sb. Şeker	
-1 Yk. Nişasta	

Çizelge 3. 38. Etili nohut

ETLİ NOHUT	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-300 g. Kuşbaşı et -1,5 Sb. Nohut -3 Yk. Sıvıyağ -1 Yk. Domates Salça -1 Yk. Biber salça -6 Sb. Sıcak su -1 Tk. Tuz -1 Tk. Pul biber	Nohut bir gece önceden ıslatılmalıdır. Düdüklü tencerede et kavrulur suyunu çekmeye yakın sıvıyağ ilave edilerek üzerine karışık salça eklenir ve kavrulur. Nohutlar pul biber, tuz ilave edilerek üzerine sıcak su eklenir. Düdüklüde pişirilir. * Bir gece önceden ıslatılan nohutlar tekrar sudan geçirilir. Nohudun cinsine ve düdüklünün markasına göre nohudun pişme süresi değişir (KK5).

Çizelge 3. 39. Mevsim türlü

MEVSİM TÜRLÜ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 Ad. Patlıcan -300 g. Taze fasulye -1 Ad. Kırmızıbiber -2 Ad. Yeşilbiber -1 Ad. Patates -1 Ad. Kuru soğan -1 Ad. Kabak -½ Çb. Sıvıyağ -1,5 Yk. Domates salçası -1 Tk. Biber salçası -1 baş sarımsak -4 Ad. Domates -1 Yk. Tuz -1 Tk. Pul biber -1 Çk. Karabiber -2 Sb. Sıcak su	Patlıcanlar alacalı soyulup uzunlamasına dörde bölüp birer parmak kalınlığında doğradıktan sonra tuzlu suda bekletilip acısı çıkması sağlanır. Taze fasulyeleri dikey olarak önce ortadan ikiye sonra da boyutuna göre ikiye, üçe bölünerek doğranır. Kırmızı biberin çekirdeği çıkarılıp doğranır. Yeşilbiber içinde aynı işlem yapılır. Patates, kabak ve domatesler kabukları soyulup küp doğranır. Kuru soğan yemeklik doğranır. Sarımsaklarda soyulup ince ince doğranır. Tencereye önce sıvıyağ eklenir üzerine doğranan soğanlar ilave edilir ve kavrulur. Domates salçası ve biber salçası ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Sonra taze fasulye ilave edilir ve diriliğini kaybedinceye kadar kavrulur. Bunların üzerine kırmızıbiber, yeşilbiber, sarımsak patates, kabak, patlıcan, domates, karabiber, pul biber, tuz eklenir. Son olarak sıcak su ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir (KK19).

Çizelge 3. 40. Hamur aşı

HAMUR AŞI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 L. Su -1 Tk. Tuz -2,5 Sb. Un -2 Sb. Sıvı yağ -1 Sb. Pekmez	Tavaya suyu ekleyip kaynatın. Kaynayınca tuzu ilave ederek karıştırın. Unu azar azar ve karıştırarak karışıma ekleyin. Topaklanmamasına dikkat ederek pişmesini sağlayın. Pişen hamuru ocaktan aldıktan sonra yemek kaşığı yardımı ile (önce yağa batırıp sonra hamura) hamur alınıp bir tabağa bırakılır. Bir tavada 1 Sb.. yağ kızartılıp hamur tanelerinin üzerine dökülür üzerine de pekmez gezdirilir ya da pekmezin içine bandırılarak (KK37).

Çizelge 3. 41. Tepsi ekmeği

TEPSİ EKMEĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-8 Sb. Beyaz un -4 Sb. Tam buğday unu -1 Çk. Tuz -1 Çk. Şeker -1 küçük paket kuru maya -9 Sb. Ilık su -1 Çb. sıvı yağ	Tüm malzemeler bir kaba alınır ve karıştırılır. Unun cinsine göre değişse de 9 Sb. su eklenir. Akıcı form da bir hamur elde edilir. Mayalanması için en az 30 dk beklenilir. Tekrar bir kez daha karıştırılır 20 dk sonra mayalanma işleminin ardından hamuru söndürmeden öncesinden pişirme tepsisine bir miktar yağ sürüp ve un serpiştirdiğimiz tepsiye hamuru boşaltın. Elinizi suya batırarak hamuru tepsiye yayın. Bir miktar sıvı yağı üzerine gezdirin ve çatal ile rastgele delikler açın.ve 200 derecede kızararıya kadar pişirin (KK32).

Çizelge 3. 42. Erikli aş

ERİKLİ AŞI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. Hekim Eriği kurusu -1 Sb. Pekmez -4 Yk. Tere yağ -2 L. Sıcak su -1Kg. Kuzu kuşbaşı	Eriği sıcak suda bekletilerek yumuşaması sağlanır. Tencerede et kavrulur. Et suyunu çekmeye yakın tere yağ ilave edilir. Üzerine sıcak su eklenir etler yumuşayınca erikler eklenir bir taşım kaynatılır. En son pekmez ilavesi yapılır 1 dk. kaynatılıp ocağın altı kapatılır (KK30).

Çizelge 3. 43. Gazal aşı

GAZAL AŞI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-4 Yk. Tere yağ -1 Sb. Yarma -1 avuç menengiç yaprağı kuru -1 avuç asma yaprağı kuru - 1 Tk. Acı kırmızıbiber. -1 Tk. Tuz -1 Kg. Kuzu kaburga eti -1 Ad. Soğan -1 lt. Sıcak su	1 lt sıcak suya 1 Sb. bardağı yarma, 1 avuç ovalanmış menengiç yaprağı ile ovalanmış 1 avuç asma yaprağı kuru ilave edilir ve pişirilir. Ayrı bir tencerede tereyağı ve soğan ile kaburga etleri kavurulur. Pul biber ve tuz eklenir. Kavrulmuş etler diğer kaynayan tencereye aktarılır ve etler yumuşayana kadar pişirilir. Orta sulu bir yemektir. Melengiç yaprağının verdiği ekşimsi bir tat vardır (KK34).

Çizelge 3. 44. Revani

REVANİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-1 Sb. İrmik -1,5 Sb. Un -3 Ad. Yumurta -4 Sb. Şeker -1 Sb. Taze yoğurt -1 Sb. Sıvıyağ -1 paket Vanilya -1 paket Kabartma tozu -3,5 Sb. Su	Şerbet için 3 Sb. şeker ile 3,5 Sb. su karıştırılır, kaynamaya başladıktan 10 dk. sonra ocaktan alınır ve birkaç damla limon sıkılarak ılımaya bırakılır. Karıştırma kabında şeker ve yumurta iyice çırpılarak üzerine sırayla sıvıyağ, yoğurt, un, irmik, vanilya, kabartma tozu eklenir ve çırpılır. Oluşan harç fırın tepsinine aktarılır. Fırında alt üst ayarda 180 derecede pişirilir. Fırından çıkarılan tatlının ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ılık şerbet üzerine ilave edilerek dinlenmeye bırakılır (KK22).

Çizelge 3. 45. Kabak tatlısı

BAL KABAĞI TATLISI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 Kg. Balkabağı -3 Sb. Şeker -Tahin isteğe göre -Kırılmış ceviz isteğe göre	Balkabağının çekirdekleri temizlenerek kabukları soyulur ve istenilen boyutlarda doğranır. Her bir parça şeker bulanarak tencereye dizilir geri kalan şeker tencereye ilave edilir. 3-4 saat bekletilerek sulanması sağlanır. Sulanan kabaklar ocağa alınır önce harlı sonra kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine tahin ve ceviz eklenerek servis yapılır (KK18).

Çizelge 3. 46. Kara şimşek

YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ**Kullanılacak Malzemeler**

- 1,5 Sb. Yeşil mercimek
- 2,5 Sb. Su
- 4 Yk Sıvıyağ
- 1 Ad. Soğan
- 1 Yk. Domates salçası
- 2 Çk. Tuz
- 1 Tk. Pul biber
- 1 diş sarımsak

İşlem basamakları

Yeşil mercimek haşlanır. Derin bir tencerede sıvıyağ ile sarımsak ve soğanlar kavrulur. Üzerine salça ilavesi yapılır ve kavurmaya devam edilir. Haşlanan yeşil mercimek üzerine ilave edilir. Son olarak üzerine, geçecek şekilde sıcak su eklenir ve yeşil mercimek yumuşa sıya kadar kısık ateşte pişirilir (KK42).

Çizelge 3. 47. Gölle

BUĞDAY HAŞLAMA (GÖLLE)**Kullanılacak Malzemeler**

- 2 Sb. İşlenmemiş buğday
- 1 Çb. Kuru fasulye
- 1 Çb. Nohut
- 1 Sb. Kuru mısır
- 2 Çk. Tuz
- 100 g. Kırılmış ceviz

İşlem basamakları

Bütün malzemeler ayıklanır ve yıkanıp suda bir gün bekletilir. Ertesi gün hepsi düdüklü tencereye eklenerek pişirilir. İsteğe göre ister şeker ister tuz ilavesi yapılır. Üzerine kırılmış ceviz eklenerek servis edilir (KK38).

Çizelge 3. 48. Kısır

KISIR**Kullanılacak Malzemeler**

- 1 Sb. İnce bulgur
- ½ Sb. Sıcak su
- 4 Yk. Zeytin yağ
- 1 Ad. Soğan
- 1 diş Sarımsak
- 1 Yk. Biber salçası
- 1 Tk. Domates salçası
- 3 Çk. Tuz
- 2 Çk. Karabiber
- 3 Çk. Pul biber
- Nar ekşisi isteğe göre
- ½ Çb. Zeytin yağ
- ½ Maydanoz
- 3 Ad. Taze soğan
- 3 Ad. Domates
- 6 yaprak marul

İşlem basamakları

Karıştırma kabına bulgur alınır üzerine sıcak su eklenir ve ağzı kapatılır. Tavada ince ince doğranmış soğanlar yağda kavrulur üzerine salçalar eklenir ve bir süre daha kavrulur. Baharatlar, tuz eklenir karıştırılır. Karıştırma kabındaki yumuşamış olan bulgurun üzerine tavadaki karışım eklenir ve harmanlanır. İçerisine doğranan yeşil soğan, maydanoz, marul, domates eklenir tekrar harmanlanır. En son zeytin yağ ve nar ekşisi ilavesi yapılır (KK36).

Çizelge 3. 49. Bişi

HAMUR KIZARTMASI (BİŞİ)	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-3 Sb. Un -½ paket Yaş maya -1 Sb. Ilık su -2 Çk. Tuz -Kızartmak için sıvıyağ	Karıştırma kabına ılık su ve maya eklenerek üzerine tuz ve un ilave edilmesi ile ele yapışan bir hamur elde edilir ve hamurun ağzı kapatılır. Dinlenen hamurdan ele yağ sürülerek parçalar alınır ve ortası delik şekilde yuvarlak halkalar yapılır ve tepsiye dizilir. Tekrar dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra tavada kızgın yağda pişirilir (KK15).

Çizelge 3. 50. Soğuk ayran aşısı

SOĞUK AYRAN AŞISI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
1 Sb. Buğday -1 Sb. Nohut -1 Sb. Erişte -3 Sb. Yoğurt -Nane -Dereotu -Tuz -4 Sb. Su	Buğday ve nohut bir gece suda ıslatılır. Daha sonra ayrı ayrı erişte, buğday, nohut haşlanır. Yoğurt su ile seyreltilerek içerisine haşlanan malzemeler ilave edilir ve karıştırılır. Daha sonra tuz, dereotu eklenir ve servis edilir (KK27).

Çizelge 3. 51. Şehriyeli tavuk salatası

ŞEHİRİYELİ TAVUK SALATASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 Ad. Tavuk but -3 Sb. Arpa şehriye -4 Yk. Tere yağ -2 Ad. Kırmızıbiber -5 Ad. Salatalık turşu -½ demet maydanoz -1 Ad. Taze soğan -2 Yk. Sıvıyağ -Pul biber -Kekik -Karabiber -Tuz	Tavuk butlar haşlanıp didiklenir. Derin bir tencereye sıvıyağ ve tere yağ konur eriyen yağın üzerine arpa şehriyeler eklenir ve kavrularak üzerine biraz zerdeçal ve tuz eklenir. Tavuk suyunu şehriyenin üzerine ekleyip önce harlı sonra kısık ateşte şehriyeler yumuşayasıya kadar pişirilmesi sağlanır. Demlenen arpa şehriyelerin içerisine doğranan maydanoz, Taze soğan, kırmızıbiber, salatalık turşusu ve didiklenen tavuk butları eklenir. En son baharatlarda konularak servise hazır hale getirilir (KK44).

Çizelge 3. 52. Fellah köftesi

FELLAH KÖFTESİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 Sb. Köftelik bulgur	Derin bir kaba köftelik bulgur ve irmik eklenir üzerine sıcak su ilave edilir ve üzeri kapatılarak yumuşamaları sağlanır.
-2,5 Sb. Sıcak su	Yumuşayan malzemenin içerisine yumurta kırılır. Un, salçası, baharatı eklenir ve güzelce yoğrulur. Yoğurma işlemi yapılırken bir kaba ılık su konur ve ara ara eklenerek yoğurma yapılır. İrmik ve bulgurun iyice yumuşaması gerekir.
-1 Çb. İrmik	Derin bir tencereye sıcak su konur içerisine tuz, zeytin yağı, limon suyu damlatılarak su kaynatılır.
-1 Çb. Un	Hamurdan küçük küçük parçalar alınır yuvarlanır ve ortasına bastırılarak şekil verilir.
-1 Yk. Biber salçası	Şekil verilen hamurlar kaynayan suya atılarak haşlanır. Servis tabağına sarımsaklı yoğurt yapılır üzerine haşlanan hamurdan konulur üzerine de kızmış tere yağda pul biber gezdirilir (KK36).
-1 Ad. Yumurta	
-1 Tk. Kimyon	
-1 Çk. Pul biber	
-1 Çk. Toz kırmızıbiber	
-Nane isteğe göre	
-2 Sb. Süzme yoğurt	
-2 diş sarımsak	
Haşlamak için,	
-Su	
-3 damla limonsuyu	
-1 Çk. Tuz	
-1 Yk. Zeytin yağı	

Çizelge 3. 53. Kuru kavurma

KURU KAVURMA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-100g. Kurutulmuş patlıcan	Kurutulmuş sebzelerin hepsinden bir miktar derin bir tencereye alınır ve üzeri geçesiye kadar sıcak su eklenip haşlanır. Yumuşayan sebzeler süzülerek bir kenara alınır.
-100g. Kurutulmuş taze fasulye	Tencereye zeytin yağı ilave edilip üzerine ince ince doğranan soğan ve sarımsak ilave edilerek kavrulur. Üzerine salça ve baharatlar eklenir.
-100g. Kurutulmuş kabak	Son aşamada haşlanan malzemeler ilave edilir ve biraz kavrulduktan sonra ocağın altı kapatılır.
-100g. Kurutulmuş biber	Koyun yoğurdu ile servis edilir (KK37).
-100g. Kurutulmuş domates	
-1 Yk. Biber salçası	
-4 diş Sarımsak	
-1 Ad. Soğan	
-2 Çk. Tuz	
-3 Çk. Pul biber	
-2 Sb. Koyun yoğurdu	

Çizelge 3. 54. Pancar haşlaması

ŞEKER PANCARI HAŞLAMASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem basamakları
-2 adet Şeker pancarı -Su yeterince	Şeker pancarları güzelce temizlenip kabukları soyulur. Düdüklü tencereye konular üzerini geçesiye kadar su doldurulur ve haşlanır. Haşlanan şeker pancarı doğranarak fırın tepsisine alınır ve tencereden 1 kepçe su ilave edilerek fırında 180 derecede 25-30 dk. kadar pişirilir (KK18).

Çizelge 3. 55. Etli patlıcan tava

ETLİ PATLICAN TAVA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-250 g. Kuzu kaburga -1 Kg. Topak patlıcan -1 baş Sarımsak -750 g. Domates -5 Ad. Yeşil biber -1 Yk. Karışık salça -2 Yk. Tere yağı -5 Yk. Zeytin yağı -Tuz	Topak patlıcanların kabukları soyulur ve kalın şeritler halinde doğranır ve tuzlu suda bekletilir. Güvecimizin en alt kısmına kaburga eti, tere yağ salça konular ve harmanlanır. Daha sonra tuzlu sudan alınmış yıkanmış suyu süzölmüş patlıcanlar eklenir. Patlıcanların üzerine kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesler, biberler, sarımsak eklenir. Hepsinin üzerinden zeytin yağ gezdirilir. Ocakta önce harlı sonra kısık ateşte pişirilir (KK22).

Çizelge 3. 56. Arabaşı

ARABAŞI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-Yarım kuru yolum tavuk -2 Çk. Karabiber -3 Yk. Tereyağı -Limon isteğe göre -Acı Pul biber isteğe göre -1,5 Yk. Domates Salçası -1,5 Yk. Biber Salçası -3 Yk. un -1 Tk. Tuz -8 Sb. Tavuk suyu Hamuru için -1 Sb. Un -5 Sb. Su -1 Tk. Tuz -2 Yk Buğday nişastası	Çorbası için; tavuk haşlanır ve didilir. Derin bir tencerede bir miktar un sıvıyağ ve tereyağı kavruarak üzerine bir yemek kaşığı biber salçası ilave edilir. Toz pul biber eklenir ve üzerine tavuk suyu ilave edilerek karıştırılır. Ocak kapatılır. Hamuru için; 1 lt suyu derin kapta ocakta kaynatılır. 1 Sb. unu ve 2 yemek kaşığı buğday nişastasını 1 Sb. su ile açılarak kaynayan suya yavaş yavaş çırparak ilave edilir. Göz göz hamur oluşunca 1 çay bardağı soğuk su ilave edilir hamurun kolay dağılması için tepsi ıslatılarak hamur tepsiye aktarılır ve soğutulur. Hamur soğuduktan sonra çorba ile servis yapılır (KK37).

Çizelge 3. 57. Etli bamyacı

ETLİ BAMYA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-250 g. Kuşbaşı Et	Kuru bamyacı limonlu suda hafif haşlanır ve süzölür.
-150 g. Kuru Bamyacı	Bir tencerede et bir miktar su ile yumuşayınca
-3 Ad. Soğan	kadar pişirilir. (Haşlamadan önce bamyacı bir bez
-2Yk. Tereyağı	arasında örselenir)
-1 Ad. Limon	Yağ ve ince doğranan soğanlarda içine konur ve
-Su (Et Suyu)	kavrulur. Salça, tuz, limon suyu ve sıcak su ilave
-2 Yk Karışık salça	edilir. Su kaynamaya başlayınca haşlanmış bamyacı
	da konur. Özleşinceye kadar pişirilir (KK7).

Çizelge 3. 58. Uzun kabak

UZUN KABAK	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-1 Ad. (60-80 Cm) Uzun kabak	Uzun kabak soyulur. Uzunlamasına bölünür ve
- 1 Kg. Kemikli kuzu eti	parmak büyüklüğünde dilimlenir.
-500 g. Üzüm kuruğu	Üzüm kuruğunun suyu çıkarılır ve süzölür üzüm
-2 ad. Limon	kuruğu yoksa 1 çay bardağı limon suyu
-1,5 Kg. Domates	kullanılabilir. Derin bir tencenin en alt kısmına etler
-1 Tk. Şeker	ilave edilerek üzerine salça eklenir. Üstüne
-1 Yk. Biber Salçası	dilimlenmiş kabaklar yerleştirilir. Daha sonra
	domatesler yerleştirilir. En üstüne kuru suyu yada
	limon suyu eklenerek yeterince tuz eklenir ve kısık
	ateşte pişirilir.
	(Bu yemeğe su ilave edilmez. Etin ve domatesin
	suyuyla pişmesi gerekir. Bir gün dinlendirilmiş olan
	kabak yemeği daha lezzetli olur) (KK37).

Çizelge 3. 59. Gaysılı

KAYISILI (GAYSILI)	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. Yağlı Kaburga Kemici	Tencerede et kavrulur üzerine salça ilave edilir.
-1 Kg. Kuru Kayısı (Çekirdekli Tokaloğlu)	Kavrulan salçalı etin üzerine sıcak su ilave edilip
-2 Yk. Salça	pekmez ve şekerde eklenerek et haşlanmaya
-1 Sb. Pekmez	birakılır. Yeterince tuz eklenir.
-1 Sb. Şeker	Etin pişmesiyle üzerine kayısı ilave edilir. Kayısı
-3 Yk. Tereyağı	ilave edildikten sonra 5-10 dk pişirilir ve ocak
-Tuz	kapatılır.
	*Kayısı fazla pişirilmez (KK29).

Çizelge 3. 60. Etli pilav

ETLİ PİLAV	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. Dana kuşbaşı -6 Yk. Tereyağı -1 Tk. Tuz -2 Sb. Pirinç -1 Sb. Et suyu -1 Sb. Su	Eti için; Etleri tencereye alın ve suyunu çekene kadar kavurun. Suyunu çekince etlerin seviyesine kadar sıcak su ekleyip kaynayınca altını kısın. Etler yumuşayıp suyunu çekince 3 yemek kaşığı tereyağı ve tuz ilave edip bir müddet karıştırıp kavurun ve daha sonra ocağı kapatın. Pilavı için; Yarım çay bardağı sıvıyağ ile yıkayıp süzülen pirinci kavurun. 5 dk kavurduğumuz pirince tereyağı ve tuz ekleyip biraz daha kavurun. Kavrulan pirince 1 Sb. et suyu ve 1 Sb. sıcak su ilave edelim kaynayınca altını kısın. Pirinçler pişince ocağı kapatın ve demlenmeye bırakın pilav tabağın altına üstüne etleri döküp servis yapın (KK17).

Çizelge 3. 61. Calla

CALLA YEMEĞİ	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-250 g. Kuzu kuşbaşı -50 g. Kuyruk yağı -1 Ad. Soğan -3 diş sarımsak -3 Ad. Patlıcan -2 Ad. Domates -3 Ad. Sivribiber -2 Yk. Tereyağı -1 Sb. Sıcak su -2 Tk. Tuz -1 Tk. Pul biber -1 Çk. Karabiber	Bu yemek toprak güveçte yapılır. Güvecin en alt kısmına doğranan kuyruk yağı konur. Üzerine etler yerleştirilir. Soğanları küçük küpler şeklinde etlerin üzerine dizip sarımsakları da doğrayıp ilave edelim. Kemer patlıcanımızı alacalı olacak şekilde soyarak iri şekilde dilimleyiniz. Bu yemeğin özelliği bol patlıcanlı olması ve patlıcanların iri doğranmasıdır. Patlıcanları da yerleştirelim, üzerine biberleri doğrayıp ilave edin. Domatesi soyup ay şeklide dilimleyip toprak güvecin üzerine yerleştirip üzerine tuz, karabiber, pul biber, tereyağımızı ilave ediniz. Son olarak 1 Sb. sıcak su ilave edip ocakta 1 -1,5 saat pişirip servise hazır hale getirilir (KK1).

Çizelge 3. 62. Dobalan

DOBALAN YEMEĞİ	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. Dolaman mantarı	Toprak güvece tereyağı ve kuşbaşı eklenerek üzerine yemeklik doğranan domates, biber ve domalan mantarı sırayla yerleştirilir. Sarımsaklar ilave edilerek üzerine tuz, karabiber eklenir. Sıvıyağ gezdirilip ocakta pişirilir (KK2).
-1 Kg. Kuşbaşı et	
-4 Ad. Biber	
-4 Ad. Domates	
-1 baş sarımsak	
-1,5 Yk. Salça	
-3 Yk. Tereyağı	
- 1/2 Çb. Sıvıyağ	
-2 Tk. Tuz	
-1 Tk. Karabiber	

Çizelge 3. 63. Sulu köfte

ETLİ TOPALAK (SULU KÖFTE)	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-300 g. Dana kıyma	Bir kaba kıymayı,2 yemek kaşığı unu,1 çay bardağı ince bulguru ekleyip içine tuzunu, kimyonu, karabiberini ilave ederek yoğurun. Yoğrulan hamurdan fındık büyüklüğünde elinizi ıslatarak yuvarlayın. Köfteleri koyacağınız kabı hafif unlayın ki yapışmasın. Derin bir tencereye sıvıyağı ekleyip hafif ısınınca üzerine ince doğradığımız soğanı ilave edip kavurun. Salçayı ilave ettikten sonra kokusu çıkınca üzerine 1 lt sıcak su ilave edin ve haşlanmış nohutları ekleyin. 5 dk kaynasın ve köftelerimizi içerisine bırakın. Kısık ateşte 15 dk pişirerek servise hazır hale getirin (KK37).
-1 Çb. İnce bulgur	
-1 Sb. Haşlanmış nohut	
-1 Ad. Soğan	
-1 Yk. Domates salçası	
-1 /2 Çb. Sıvıyağ	
-2 Yk. Un	
-1 Lt. Sıcak su	

Çizelge 3. 64. Fırın kebabı

FIRIN KEBABI (İNCİK HAŞLAMA)	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. kuzu incik	Düdüklü tencerenin içerisinde incikler yüksek ateşte mühürlenir. Üzerine iri doğranmış 2 adet soğan, havuç ve sarımsak ilave edilir. Sonrasında sırayla baharatlar biberiye, kekik, tuz, defne yaprağı, tane karabiber ilave edilir. Üzeri geçecek şekilde sıcak su ilavesi yapılır. Kısık ateşte en az 1 saat pişirilir (KK11).
-2 Ad. Soğan	
-2 Ad. Havuç	
-1 diş sarımsak	
-2 dal taze biberiye ve kekik	
-3 Çk. Tuz	
-5 ad. Defne yaprağı	
-1 Çk. Tane karabiber	
-sıcak su yeterince	

Çizelge 3. 65. Saç kavurma

SAÇ KAVURMA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-500 g. (but) Kuzu eti	Saç üzerine ince doğranmış kuyruk yağları
-100 g. Kuyruk yağı	eklenip pişirildikten sonra eriyen kuyruktan oluşan
-1 Ad. Soğan	kıkırdak alınarak saçın üzerine kuşbaşı doğranmış
-3 Ad. Domates	etler eklenir ve etler suyunu salıncaya kadar kısık
-5 Ad. Yeşilbiber	ateşte üzeri kapalı olarak pişirilir. Küp doğranmış
-3 Çk. Tuz	soğanlar ardından sarımsak eklenir. Soğanlar
-1 Çk. Kırmızı toz biber	diriliğini kaybedince ince doğranmış biberler saç
-4 diş sarımsak	içine eklenir. bir miktar pişirildikten sonra küp
-2 Sb. Su	doğranmış domatesler sonrasında da baharatlar ilave
-2 Çk. Kekik	edilir. Saç içerisindeki karışım suyunu çekince
-1 Çk. Karabiber	servise hazır edilir (KK41).

Çizelge 3. 66. Tatar böreği

TATAR BÖREĞİ	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-500 g. Fiyonk makarna	Tuzlu suda makarna haşlanır. Koyun yoğurdunun
-250 g. Koyun yoğurdu	içerine sarımsaklar ezilir ve karıştırılır ve genişçe bir
-4 Yk. Tereyağı	kayık tabağa bu karışım serilir. Üzerine haşlanan
-2 diş sarımsak	makarnalar ilave edilir. Son aşamada tereyağında
-1 Tk Tuz	pul biber kavurulur ve tabak üzerindeki makarna
-1 Yk. Pul biber	üzerine ilave edilir (KK27).

Çizelge 3. 67. Çoban pilavı

ÇOBAN PİLAVI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-2 Sb. Bulgur	Tencereye tereyağı eklenir erimeye başlayınca ince
-1 Ad. Patates	doğranmış soğan ilave edilir pembeleşinceye kadar
-1 Ad. Doğan	kavrulur. Domates ve patates küp doğranıp karışıma
-2 Yk. Tereyağı	ilave edilir. Ardından biberde küçük küçük doğranıp
- 1 Ad. Domates	ilave edilir. Pul biber ve tuz ilave edilip 4 bardak
-1 Ad. Yeşil biber	sıcak su ilavesi yapılır. su kaynayınca ocağın altı
-1 Tk Tuz	kısılr. Bulgurlar yumuşayınca demlenmeye
-2 Çk. Kırmızı pul biber	bırakılır. Daha sonra yufka eklemek üzerinde servis
	yapılır.
	*Çoban pilavı biraz sulu olarak servis edilir (KK13).

Çizelge 3. 68. Yoğurt çorbası

YOĞURT ÇORBASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-50 g. Tereyağ -500 g. Koyun yoğurdu -50 g. Pirinç -1 Yk. Un -1 Ad. Yumurta -1 Çk. Kekik -1 Lt. Et suyu	Tencereye et suyunu ekleyip ocağın altını açın. 1,5 Sb. ılık su ile süzme yoğurt, pirinç, 1 yemek kaşığı un ve yumurta karıştırılır. Kaynayan et suyundan bu harcın içerisine alınır ve karıştırılarak sonrasında kaynayan et suyunun içerisine yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir ve sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlayınca tuzu ilave edilir. Başka bir tavada tereyağı eritilir kızan tereyağın içerisine kekik koyulur. Tereyağlı karışım çorbanın üzerine gezdirilir (KK15).

Çizelge 3. 69. Un çorbası

UN ÇORBASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-2 Yk. Un -2 Yk. Tereyağı -2 Yk. Sıvıyağ -1/2 Çb. Pirinç -4 Sb. Sıcak su -1 Çk. Pul biber -tuz	Sıvıyağ ile tereyağı tencereye alınır. Üzerine un konur ve kokusu çıkması kadar kavrulur. Daha sonra 2 Sb. soğuk su ilavesi yapılarak pul biber eklenir. Kaynamaya başlayınca sıcak su ilavesi yapılır. Kaynadıktan sonra yarım çay bardağı pirinç ilavesi yapılır. Pirinçler yumuşayınca ocak kapatılır (KK17).

Çizelge 3. 70. Bozsulu

BOZSULU	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-1 Kg. Kemikli parçalanmış kuzu eti, -100 g. tereyağı -1 Yk. Salça, -2 Ad. Soğan, -3 Ad. Yeşil biber -2 Ad. Domates, -1 Tk. Tuz, -5 Sb. su	Etleri toprak güvece alıp tereyağ ile birlikte kavurun Etler suyunu salıp çekene kadar, ağır ateşte pişirin. Sonrasında yemeklik doğranmış soğan, biber, domates ve salçayı ekleyin. Sebzeler hafif ölünce 5 Sb. kaynar su ilave edin. Tuzunu atın. Kısık ateşte etler lime lime olana kadar pişirin (KK18).

Çizelge 3. 71. El yapımı Baklava

EL YAPIMI BAKLAVA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
- 2 Ad. Yumurta -1 Çb. Yoğurt -1 Çb. Sıvı yağ -1 Çb. Süt -1 Yk. Üzüm sirkesi -1 paket kabartma tozu -1 Çk. Tuz -5 Sb. Un Şerbeti için; -4 Sb. Şeker -4 Sb. Su -1 Yk. Limon -Açarken buğday nişastası -4 Yk. Tereyağı -1 Çb. Sıvı yağ -Ceviz isteğe göre	Hamur için gerekli malzemeleri bir kaba alarak yoğurun. Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve her parçadan 10 ar adet beze elde ederek kabın üzerine streç filmle kapatın ve 40 dakika dinlendirin. Bezelerinizi nişasta serpererek pasta tabağı büyüklüğünde olabildiğince ince açın ve aralarına bolca nişasta sepeleyin. 5 ad. olunca üst üste koyup hepsini birlikte merdane ile açın. Her 5 erli açtığımız yufkaları, tepsiye dizin ve her kata ceviz ekleyin. (Orta kata daha bol ceviz kullanın) ve baklavayı bıçak yardımı ile kesin. Eritip sonrasında ılıttığımız tereyağını süzgeç marifeti ile köpüklerini alın ve sıvı yağı ekleyerek baklavanın üzerine eşit olarak sürün. 180 derece de ısıtılmış fırına iç katmanları da kızaracak şekilde 70 dk kontrollü bir şekilde pişirin. Fırından çıkardıktan sonra ilk sıcaklığı geçince şerbeti (Şeker ve suyu bir tencerede 20 dk kaynatıp birkaç damla limon suyu ekleyip, soğumaya bırakılan) ilave edip, birkaç saat sonra tüketin (KK34).

Çizelge 3. 72. Yoğurtlu terbiye çorbası

YOĞURTLU TERBİYE ÇORBASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
-1 Sb. Haşlanmış yoğurt -1 Yk. Nane -2 Yk. Tereyağı Köftesi için; -200g. kıyma -1 Çb. İnce bulgur -1/2 Çb. Su -İsteğe göre kara biber -İsteğe göre kimyon -1 Tk. Tuz Terbiyesi için; -3 Yk. Un -3 Yk. Yoğurt -1 Ad. Yumurta	Köftelik bulguru kıyma ile karıştırıp suyu ilave edin tuzu karabiberi ve kimyonu ilave edip iyice yoğurun daha sonra elinizi hafif ıslatarak minik köfteler yapın, köfteleri biraz sıvı yağda kızartıp bir kenarda beklemeye alın. Tencereye sıvı yağ ve unu ekleyip kavurun üzerine suyu (tavuk ya da et suyu da olabilir) ekleyip nohutları ilave edin. Kaynamaya yakın köftelerini ekleyin. Terbiyesi için un yoğurt ve yumurtayı karıştırıp üzerine çorbası için ısınan sudan 1 Sb. kadar alıp karıştırarak bu karışımı çorbanın içine azar azar ilave edin ki kesilmesin. Tuzu ekleyip bir miktar kaynadıktan sonra üzerine tereyağı içinde yakmış olduğunuz naneleri ekleyin (KK6).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Milattan önce üç binlerden günümüze tarih sahnesinde var olmuş Ereğli, gerek görkemli geçmişi gerek göç yollarının geçiş güzergahında olması nedeniyle zengin olarak ifade edilebilecek bir mutfak kültürüne sahiptir. Birlikte yaşama kültürü, paylaşma, kaynaşma, kız alıp verme ve aynı sofraya oturma gibi, bir olma duygusunu tadan Ereğlililer, benzerliklerini ya da farklılıklarını aynı coğrafya üzerinde yaşayarak günümüze dek devam ettirmişlerdir.

Ereğli yöresi irdelendiğinde mutfak kültürünün oluşumunda demografik yapının önemi ön plana çıkmaktadır. Yakın coğrafyada bulunan şehirlerden göç alımı, kız alıp verme, ticaret gibi etmenler mutfak kültürünün şekillenmesine etki etmiştir. Ayrıca değişen yaşam standartları, hayatı kolaylaştıran alet ve ekipmanların da etkisiyle değişim ve unutulmaya yüz tutmuş uygulamaların da olduğu görülmüştür.

Özellikle yaşlı olarak tanımlanan kaynak kişiler ile onlara göre daha genç kişiler arasında, önemsedikleri yemekler incelendiğinde birbirlerinden farklı yemeklerin isimlerini söyledikleri görülmüştür. Bu da geçmişten günümüze bölgede araştırma, kitap, makale vb. yayınların olmaması dolayısıyla gelecek nesillere bilgi aktarımının olmadığına işaret olarak görülmektedir.

Günümüzde 150.000'in üzerinde nüfusa sahip olan Ereğli'de her ne kadar farklı küçük grupların olduğu bir sosyolojik yapısı olsa da, gerek özel günlerde gerek geçiş dönemlerinde mutfakta çıkan ürünlerin benzer olduğu mahalle ayrımı olmaksızın kullanılan alet ve ekipmanların benzerlik gösterdiği görülmüştür.

Bölge de üretilen ürünlerden yapılan ürünlerin ve yemeklerin yöre halkı tarafından daha çok benimsenmiş olduğu, sofralarda sıkça tüketildiği, dolayısıyla gelecek kuşaklara aktarılmasının daha kolay olduğu tespit edilmiştir.

Ak Göl, ulusal kaynaklarda destinasyon merkezi olarak gösterilmesine rağmen yapılan görüşmelerde katılımcıların tamamının bölgede gezilecek, görülecek yerler arasında Ak Gölü söylemedikleri gözlemlenmiştir. Gerek yerel yönetimlerin gerekse ilgili kamu kurumu ve sivil toplum kuruluşlarının, yöre halkını bilgilendirici tanıtımlar yapması, toplantılar düzenlemesi görsel ve işitsel tanıtım araçlarını kullanması bu durumu bertaraf edeceği düşünülmektedir.

Siyah havuç, bölgede coğrafi işareti alınan bir ürün olmasına rağmen, görüşme yapılan kişiler tarafından hiç söylenmediği veya bilinmediği görülmüştür. Siyah havucun ne kadar katma değerli ve ihracata uygun bir ürün olduğu bilinmesine rağmen yöre halkının, ürüne ilgisinin olmadığı görülmektedir. Bu sorunu ortadan kaldırmak için yerel yönetim ve sivil toplum kuruluşlarının yanı sıra eğitim öğretim kurumlarının birlikte çalışarak şehir bilincini oluşturması gerekmektedir.

Turizm merkezli düşünüldüğünde, yöre mutfağının bölgeyi önemli cazibe merkezi haline getirebileceği, Gaziantep, Adana ve Konya örneklerinden de doğrulanabilir. Özellikle coğrafi işaretli ürünlerin yanında süt ve süt ürünlerini ön plana çıkaran gastronomi festivallerinin, şehirde hem ekonomik hem tanınırlık hem de bilinirlik açısından büyük katkısı olacağı düşünülmektedir.

Evlerde yöresel yemek kültürünün devam ettirilmesinin yanı sıra turizm işletmelerin ve Ereğli'de bulunan lokantalara da bu konuda büyük sorumluluk düşmektedir. Yöresel yemekler, ürünler ne kadar çok yapılır ve sunulur ise o kadar bilinirliği artar ve sürdürülebilir nitelik kazanır. Genç kuşağın, yöresel yemeklerden ziyade, pratik ve sağlıksız olduğu düşünülen yiyeceklere ilgi duyması ya da sadece bazılarını benimseyerek yapması, birçok önemli tarifi sonraki nesillere aktarılamaması anlamına gelmektedir. Dolayısıyla zaman içerisinde kaybolmaktadır. Özellikle yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin, yöresel yemekleri tariflerine

uygun hazırlaması, sunması ve bu konuda bir kamuoyu bilinci oluşturmalarının önemli bir katkısı olacağı düşünülmektedir.

Katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen veriler ışığında, genel olarak günde 3 öğün beslenildiği, bazı katılımcıların yat geber ekmeği denilen gece geç vakitte yenilen ara öğünden bahsettiği de görülmüştür. Mutfaklarında hamur işlerinin önemli bir yer tuttuğu ve üç öğünde de sofralarda olabileceği aktarılmıştır.

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular göstermektedir ki, katılımcıların tamamı evlerinde yöresel yemekleri pişirmekte ve sofralarında yer vermektedir. Önceki kuşaklardan öğrendikleri yiyecekleri gelecek nesillere aktarabilmek için çaba sarf ettikleri görülmüştür.

Cenaze yemekleri maddi durumu yerinde olan dışarıdan etli pilav- ayran ya da etli yemek ayran söyleyerek, tüm organizasyonu bitirdiği maddi durumu yerinde olmayanların ise organizasyonu gerçekleştirme konusunda problemler yaşayabildiği görülmüştür. Bu sebeple yerel yönetim ya da kaymakamlığın cenaze yemeklerine topyekûn bir çözüm bulması, mümkünse kaldırılması düşünülmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu bu tür bir hizmetin büyük kolaylık olmasına rağmen ekonomik olarak da sosyal olarak da yanlış olduğu yönünde fikir beyan etmişlerdir.

Deniz mahsullerini neredeyse hiçbir katılımcının söylemediği ne özel günlerde ne normal günlerde menülerinde neredeyse olmadığı görülmüştür.

Düğün adetleri geçmişte daha çok görücü usulü ile gerçekleşirken günümüzde bu adetin neredeyse bittiği katılımcılar ile yapılan diyalog anında ortaya çıkmıştır. Ayrıca geçmişte çok aşamalı olan ve düğün ile sonuçlanan organizasyonlar günümüzde iki aşamalı olarak ve daha hızlı gerçekleşmektedir. Düğün yemekleri Ereğli'nin tamamında verilmekte olup genel olarak hep aynı yemeklerin verildiği bilinmektedir. Fakat bazı yörelerde yemeklerin yapılış şekli farklılık göstermektedir. Özellikle şehir merkezinde ikamet edenlerin hazır yemek sipariş ederken merkezden

uzak mahallelerde evlerde yapılan yemekler ile organizasyonu tamamladıkları görülmektedir.

Coğrafi konumunun önemi, bölgenin göç alması, ticaret yollarının geçiş güzergâhında olması gibi sebepler bölgede bilinen yemeklerin, yakın coğrafya da ki yemekler ile benzer olduğu gözlemlenmiştir.

Sünnet, asker uğurlama, vb. günlerde günümüzde özellikle ekonomik durumu iyi olanların yemek daveti verdikleri ancak eskiden böyle bir ayırım olmadan hemen herkesin yemek daveti verdikleri belirlenmiştir.

Türk mutfak kültürü içinde önemli bir yeri olan ve geleneksel sofrada değerlerinin günümüze kadar yaşatılması açısından da önemli olan kış hazırlıkları, Ereğli de merkez ya da dış mahalle ayırımı olmadan hemen her yerde yapıldığı gözlemlenmiştir. Türkiye'nin pek çok yerinde yapılan ve yöresel farklarla birbirinden ayrılan kış hazırlıklarının kayıt altına alınması özellikle kadınların çalışma hayatına dâhil olması ile daha da önemli hale gelecektir.

KAYNAKÇA

ADAM, Mariod (1985). “Vinegar. In Microbiology of Fermented Foods; Wood”, **B.J.B.**, Ed.; Elsevier Applied Science Publishers: New York,1, Chapter 1., 1-45.

ADEMOĞLU, Adem., ve Özkaya Fügen Durlu (2021). “Özel gün ve tören yemekleri: ethnic foods dergisi üzerine bir inceleme”. **Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel**, 4(2), 248-257.

ADOM, Kafui Kwami., **MARK**, E. Sorrells., **RUI HAİ**, Liu (2003). “Phytochemical Profiles and Antioxidant Activity of Wheat Varieties”, *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 51 (26); 7825-7834.

AKBAŞ, Gözlem. (2006). “**Değişik turşularda biyojen amin miktarları üzerine araştırma**” (Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü). Ankara.

AKOĞUL, Emre ve Zühal Aksakallı Bayraktar (2020). “Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi”, **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 24(3), 1331-1345.

AKSOY, Meral (2007). “**Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü**”, Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

AKSOY, Mustafa ve Çetin Kadir (2018). Çatalhöyük Mutfak Yapıları Ve Araç-Gereçlerinin 21.Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları. **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 6(1), 125-141.

AKTAN, Coşkun Can, Tutar Hasan. (2007) “Bir Sosyal Sabit Sermaye Olarak Kültür”. **Pazarlama ve İletişim Kültürü Dergisi**, 6 (20), 1-11.

ALÇAY, Ünver Alçay ve diğerleri (2015). “Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar”. **Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi**, (37), 83-93.

ALLI, Halil İbrahim (2019). **Konya Ereğli İlçesi'nin Gelişimi**. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

AYDIN, Mehmet (1976). “**Gıda Kontrolü ve Mevzuatı**”. Ankara: Türkiye Odalar Birliği Matbaası 535 – 536.

AYDIN, Mehmet (2017). **Göçebe Türk Kültürünün Son Temsilcisi Yörükler**. İstanbul: Çıra Yayınları.

AZTEKİN Mehmet Feridun (2018). “**Farklı Dozlarda Ultraviyole-B (UV-B) Uygulamalarının Ereğli Siyah Havucunda (Daucus Corata L. spp sativus var atrorubens Alef) Depolama Süresince Toplam Çözünür Fenol, Antosiyanin ve Şeker Miktarına Etkileri**”. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kocaeli Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kocaeli.

BADEM Abdullah., ve Akturfan Mustafa (2020). “Yöresel bir çorba: Arabaşı (arap aşısı, ara aşısı)”. **Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler**, 38.

BAKKAL Mehmet (2023). “**Türsab Konya dan Halkapınar gezisi** “ <https://www.pusulahaber.com.tr/tursab-konyadan-halkapinar-gezisi-1458979h.htm>

BALKAN, Mustafa (2017). “**Ereğli'nin Simgesi Ulu Camii Minaresi**”, <https://www.pusulahaber.com.tr/ereglinin-simgesi-ulu-camii-minaresi-7495yy.htm>

BALTACI, Ali (2017). “Nitel Veri Analizinde Miles-Huberman Modeli”, **Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 3(1), 1-15.

BASCOM, William. R. (1954). “Four Functions of Folklore”. **The Journal of American Folklore**, 67 (266), 333-349.

BAŞARAN, Burhan, (2017). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5 (3), 135-49.

BAŞMAN, Arzu., ve Köksel, Hamit (1999). “Properties and composition of Turkish flat bread supplemented with barley flour and wheat bran”. **Cereal Chemistry** 76: 506-511.

BATES, Daniel G. (2009): “21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji; İnsanın Doğadaki Yeri”, (Çeviren: Suavi Aydın, Serpil N. Altuntek, Elif Başak Altınok, N. Işıl Demirakin, Erhan G. Ersoy, Nurşen Karabulut, Sibel Özbudun, Balkı Şafak), İstanbul:İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

BATU, Ali. (2018). “Konya” (Turkey) gastronomy culture extending to Seljuk Empire. Journal of Ethnic Foods, 5(3):184-193. doi: 10.1016/J.JEF.2018.07.005

BAYRAM Mustafa., ve Öner Mehmet. D., (2002). “The New Old Wheat: Convenience And Nutrition Driving Demand for Bulgur”. World-Grain, November, 51-53.

BAYRAM, Mustafa (2000). “Bulgur Around the World”, Cereal Foods World, 45 (2); 80-82.

BAYSAL, Ayşe (1993), “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar”, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 3, 12-20.

BAYSAL, Ayşe (2000). “Genel beslenme”. Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık.

BEŞİRLİ, Hayati (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor Dergisi, 22(87), 159-169.

BİLİCİ, Mehmet Arif, Erel, H, Ertekin, F. (2005). Ereğli ve Yöresi, Herecieia Kybistra. Konya: T.C. Ereğli Belediyesi.

Cambridge Üniversitesi (2021). Destinasyon
<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/destination> (2021).
 Destination, (Erişim Tarihi: 04.07.2021)

CEMEROĞLU, Bekir (2011). Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi. Ankara: Nobel Gıda Teknolojisi Derneği, Ankara, Yayın No:28, 690s.

CEMEROĞLU, Bekir, Acar, J. (1986). Meyve ve sebze işleme teknolojisi. Ankara:Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No:6.

CEYHUN SEZGİN, Aybüke ve Onur Merve (2017). “Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği”. **Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 203-214.

CEYHUN SEZGİN, Aybüke., ve **BÜLBÜL**, Sevil (2017). “Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday”. **Journal of International Social Research**, 10(54).

CIANFLONE, Eugenio ve Giovanna Cardile, (2014). “Local Agricultural Products In Tourism: A. J. Strutt’s Account of Sicilian Prickly Pears”, **GeoJournal of Tourism and Geosites**, 1 (13), 10-16.

CİRLİNİ, Martina, (2009). “Development of new analytical methods for the characterization, authentication and quality evaluation of balsamic vinegar of Modena”, (Doktora Tezi), Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Sanità Pubblica

CONNELLY, Lynee. M. (2016). “Trustworthiness in qualitative research”. **Medsurg Nursing**, 25(6), 435- 437.

COŞGUN, Melek (2012). “Popüler Kültür ve Tüketim Toplumu”, **Journal of Life Sciences**, 1(1), 837-850.

COŞKUN, Recai., Altunışık Remzi ve Yıldırım Engin (2017). “**Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı**”, 9. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayınevi.

ÇAKICI, A. Celil ve Eser Seçkin (2016). “Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme”. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies** , 215- 227

ÇAPAR, Gizem ve Uysal Yenipınar, (2016). “Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 4, 100- 115.

ÇAPÇIOĞLU, Gülsüm. (2007). “Yufka Üretiminde Uygulanan Farklı Proses Tekniklerinin Ürün Kalitesine Etkisi”. Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Tekirdağ.

ÇAT Rabia (2022). **AKgöl Sazlığı Islah Projesiyle Hayat Buldu**. Anadolu Ajansı, <https://www.aa.com.tr/tr/gundem/aKgol-sazligi-islak-projesiyle-hayat-buldu/2596100> Erişim Tarihi: 04.10.2023.

ÇAVUŞOĞLU, Mehmed (1982). “Şehzâde Mustafa Mersiyeleri”. **İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi**. Prof. Tayyib Gökbilgin Hatıra Sayısı. 12, Sene 1981-1982, 641-686.

ÇEKİÇ, İbrahim (2023). “Think outside the box: traditional meat desserts in the culture of turkish cuisine”. **Journal of Ethnic Foods**, 10(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00196-1>

ÇELİK, Dilek (2010). Mengen’de Özel Gün Yemekleri. **Milli Folklor Dergisi** 22(86), 127-139.

ÇOBANOĞLU, Özkul (2016). “**Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş**”, Ankara: Akçağ Yayınları.

DAĞLIOĞLU, O. (2000). “Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food, Its recipe, production and composition”, **Nahrung**, 44(2), 85-88

DERİN, Didem Önay ve diğerleri (2016). “Konya İl Merkezinde Yaşayan Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma”, **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 35, 87-101.

DOĞAN Abdullah (2019). **Osmanlı’da Hac Yolcularının Uğrak Yeri: Rüstem Paşa Kervansarayı**, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/osmanlida-hac-yolcularinin-ugrak-yeri-rustem-pasa-kervansarayi/1642484>, Anadolu Ajansı. Erişim Tarihi: 07.10.2023.

DOĞAN, M. Said. ve Doğan Cihangir (2011). “Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler”. **İstanbul Journal of Sociological Studies**, 0(30), 15-29.

DOĞAN, Murat (2017). “**Eğirdir Gölü Havzası Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası**”, İstanbul: Çantay Yayınevi.

EDWARDS, William P. (2007). *The Science of Bakery Products*, The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK

ELİAS, Norbert, (2000): “**Zaman Üzerine**”, (Çeviren: Veysel Atayman), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

EMEKLİ, Gözde, (2006). “Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm”, **Ege Coğrafya Dergisi**, 15, 51-59.

ERDOĞAN, İrfan, (2004). “Popüler Kültürün Ne Olduğu Üzerine”, **Bilim ve Akıl Aydınlığında Eğitim Dergisi**, 51 (57), 1-18.

EREĞLİ (1988). “**Ana Britannica Genel Kültür Ansiklopedisi**”, Cilt. 8.İstanbul: Ana Yayıncılık.

EREĞLİ BELEDİYESİ. (2014). **Beyaz Kiraz**. <http://www.eregli.bel.tr/tr-407946456-a407500142/Beyaz-Kiraz> (Erişim Tarihi: 24.12.2023)

EREĞLİ BELEDİYESİ. (2014). **Siyah Havuç-Şalgam**. <http://www.eregli.bel.tr/tr-407946456-a407210489/Siyah-Havuc-Salgam> (Erişim Tarihi: 24.12.2023)

EREĞLİ BELEDİYESİ. (2023). **Ereğli Tarihçesi**. <http://www.eregli.bel.tr/tr-407946442/Tarihcesi> (Erişim Tarihi: 24.12.2023)

EREL, Hilmi (2017). “18. yy. ve Sonrası Ereğli’ye Yerleşenler”, Konya: Ereğli Belediyesi Kültür Yayınları.

EREL, Hilmi (2017). “**Ereğli Hamamı, Tümülüsleri ve Yeraltı Şehirleri**”, Konya: Ereğli Belediyesi Kültür Yayınları.

ERÖZ, Mehmet (1991). “**Yörükler**”. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.

ERSOY, Ruhi (2002). “Türklerde Ölüm ve Ölü ile İlgili Rit ve Ritüeller”, **Milli Folklor Dergisi**, 54, 86-101.

ERSOY, Yasemin (2002). Türk Mutfak Kültürü. **Türkler**, 4. C. 4, Ankara:**Yeni Türkiye Yayınları**, 222-229.

ESEN, Mehmet Fatih., ve Seçim Yılmaz (2020). “Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirilmesi; Konya ili örneği”

(evaluation of use of local cuisine as a tourism product by the local people; example of konya province). **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 8(1), 158-174.
<https://doi.org/10.21325/jotags.2020.541>

EVLYAOĞLU, Sait ve Şerif Baykurt (1988). “**Türk Halkbilimi**”, Ankara: Ofset Repromat.

EYİDEMİR, Ebru. (2006). **Kayısı çekirdeği ilavesinin eriştinin bazı kalite kriterlerine etkisi**. (Yüksek Lisans Tezi). İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Malatya.

EYÜBOĞLU, İsmet Zeki (1988). Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü, İstanbul: Sosyal yayınları.

FAROQHİ, Suraiya (2013). “Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel –Ama Saraya Ait Olmayan- Yiyecek ve İçecekler”, Yemekte Tarih Var içinde. (Haz.) A. Avcı, S.Erkoç, E. Otman, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 77-89.

FIRAT, Mümtaz (2014). “Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü”. **Folklor/Edebiyat**, 20(80), 129-140.

FIELD, Kevin (2002). “Demand for The Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors”, *Tourism and Gastronomy*, (Ed.) Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards, Taylor ve Francis e-Library, 36-50.

GENÇ, Reşat, (1982). “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”. **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**: 57-68. Ankara:Ankara Üniversitesi Basımevi.

GEVEN Fatmagül, Adıgüzel Nezaket ve Bani Barış (2011). “**AKgöl (Ereğli Sazlığı) Üzerine Floristik Bir Araştırma**”
https://www.researchgate.net/publication/294259767_AKgol_Eregli_Sazligi_Floristik_Arastirma (Erişim Tarihi: 09.11.2022)

GOODE, Jackie. (2005). “Yemek”. **Millî Folklor**. 17(67). 172-176.

GÖÇER, Ali (2012). “Dil-Kültür İlişkisi Ve Etkileşimi Üzerine” ,**Türk Dili**, 729, 50-57.

GÖK, İlkey and Vatandost, Gamze (2021). “Studying the consumer preferences and consumption attitudes of traditional tarhana”. **Journal of Food Health and Technology Innovations**, 4(9), 338-367.

GÖKÇEN Jale., Ömeroğlu, Sinan., ve Ceritoğlu, Ayşegül (1982). “Üzümlerden Elde Edilen Pekmez, Bulama, Jöle, Cevizli Sucuk gibi Türk Gıda Maddelerinin Yapım Yöntem lerinin Geliştirilmesi, Olanaklarının Araştırılması”, TÜBİTAK, MAE Matbaası, Gebze Proje No: 051598101, Yayın No: 65, 1982. 4 5

GÖKDEMİR, Ayhan, (2012). “**Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri**”. Ankara: Detay Yayıncılık.

GÖZENER, Bilge ve Sayılı Murat (2014). “Adana İli Çukurova İlçesinde salça tüketim tercihleri ve tüketimi etkileyen faktörler”, **Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (Jafag)**, 31(3), 56-66.

GÜL Aykut, Özel Remziye ve Işık Hilal (2005) “Adana İli Merkezinde Tüketicilerin Biber Salçası Tüketimi Etkileyen Faktörler”. **Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 9(4): 23-31.

GÜLCÜ, Mehmet. (2009). “Sirke Üretim Tekniği”. Tekirdağ: Bağcılık Arş. Ens. Müd. Çiftçi Broşürü, Yayın, (21).

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

GÜLÜMSER, Erdem, Doğrusöz, M. Ç., Mut, H., Başaran, U., & Mut, Z. Yozgat Turizminde Tarım Ve Yöresel Ürünlerin Rolü. Anon 2017 *04-06 Mayıs 2017*, 52.

GÜNDÜZ, Orhan., ve Esengün, Kemal. (2010). “A study on vegetable oil consumption offamilies: The case of Samsun province”. **Karamanoglu Mehmetbey University Social and Economics Research Journal**, 12 (19), 67-72.

GÜNEŞ, Gül ve Halil İbrahim Ülker ve Gülçin Karakoç, (2008). “Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi”, **II. Ulusal**

Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikleri. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.

GÜRBUDAK Tevfik. (1993). “Zaman Sürecinde Ereğli” Konya: Etader Yayınları. 1993, s. 100.

GÜRSOY, Deniz. (2021). Deniz Gürsoy’un gastronomi tarihi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

HOSANY, Sameer, Ekinci Yüksel ve Uysal Muzaffer (2006). “Destination Image and Destination Personality: An Application of Branding Theories to Tourism Places”, **Journal of Business Research**, (59), 638-642.

HÜRRİYET. (2022). **Unesco Listesindeki İvriz Kaya Anıtı Hayran Bırakıyor.** www. Hurriyet.com.tr , (2023) <https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/unesco-listesindeki-ivriz-kaya-aniti-hayran-birakiyor-41571717> (Erişim Tarihi: 04.11.2023)

IGI GLOBAL (2021). <https://www.igi-global.com/dictionary/tourist-destination/39274> What is Tourist Destination, Erişim Tarihi: (04.07.2023)

İŞILDAR, Pınar (2016). “**Sürdürülebilirlik ve Gastronomi**”. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın- Özşeker (Ed.), **Gastronomi ve Turizm içinde** (47-63). Ankara: Detay Yayıncılık.

İÇÖZ, Aysel. (2000). **Trakya bölgesinde üretilen ev eriştelereinin mikrobiyolojik özellikleri ve bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi.** (Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Edirne.

JEAMBEY, Zeinab, (2016). “Rutas Gastronómicas y Desarrollo Local: Un Ensayo de Conceptualización en Cataluña”, **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 14 (5), 1187-1198.

KARA, Çiğdem (2019). “Pekmez, Bal Ve Şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar”. **Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 1(47), 74-88. <https://doi.org/10.35237/Sufesosb.il.549941>

KARAMAN, Abdullah, Şalvarcı Simge, Aylan F. Kübra (2021). “**Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi**” 1. Baskı, Konya: Eğitim Yayınevi.

KENAR, Seçil (2016). Tarihinden Tarifine Bulgur, Duru Bulgur Gıda San. ve Tic. A.Ş

KENT, Norman Leslie, (1975). “**Technology of Cereals With Special Reference to Wheat**”. 2nd. Edition, Pergamon Press, Ny, 223, January, 1975.

KIZILCA, Mükremin (2018). “**Ereğli’de Peygamberimizin Mucizesi Pınar**”. <https://www.karamandan.com/makale/6443027/mukremin-kizilca/ereglide-peygamberimizin-mucizesi-pinar> Erişim Tarihi: 16.10.2023

KIZILCA, Mükremin (2018). “**Ereğli’de Peygamberimizin Mucizesi Pınar**”. <https://www.karamandan.com/makale/6443027/mukremin-kizilca/ereglide-peygamberimizin-mucizesi-pinar> Erişim Tarihi: 16.10.2023

KİTZINGER, Jenny. (1995). “Qualitative Research: Introducing Focus Groups”. *Bmj*, 311(7000), 299- 302.

KOLSARICI, Özer, Kaya, M.D., Göksoy, A.T., Arıoğlu, H., Kulan, E.G., & Day, S. (2015). Yağlı tohum üretiminde yeni arayışlar. Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi, 12-16 Ocak 2015, Ankara, 401-425.

KONYALI, İbrahim Hakkı (1970). “**Abideleri ve Kitabeleriyle Konya Ereğli’si Tarihi**”, İstanbul: Fatih Matbaası.

KOŞAY, Hamit Zübeyr ve Ülkücan Akile (1961). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı. Ankara:M.E.B. Basımevi.

KÖYMEN, Mehmet Altan, (1982). “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 35-46. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Köyüme Döndüm. (2023). **Koyun Yoğurdu Nasıl Yapılır**, <https://www.koyumedondum.com/koyun-yogurdu-nasil-yapilir/>, (Erişim Tarihi: 04.10.2023)

KUBOMURA, K. (1998). Instant noodles in Japan. *Cereal Food World*, 43, 194-197

KUHNLEİN, Harriet V. and Olivier Receveur, (1996). “Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples”, **Annual Review of Nutrition**, 16, 417-442.

KVALE, Steinar. (1994). “Interviews: An introduction to qualitative research interviewing”. **Sage Publications, Inc.**

LAYDER, Derek (2013). “**Sosyal Teoriye Giriş**”, 4. Baskı, (Çeviren: Ümit Tatlıcan), İstanbul:Küre Yayınları.

LEFEBVRE, Henri (2010). “**Gündelik Hayatın Eleştirisi 3; Moderniteden Modernizme**”, (çeviren: Işık Ergüden), İstanbul: Sel Yayıncılık.

MANDALOĞLU, Mehmet (2012). “İslamiyet’ten Önce Türklerde Toplantı ve Törenler”. **Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 16(2), 211-232.

MEVKA (2019). “Ereğli İlçe Raporu”, Ereğli Kaymakamlığı.

MEVLANA KALKINMA AJANSI (2023). **Ereğli**. <https://www.konyadayatirim.gov.tr/dokumanflipbook/eregli/332/0> (Erişim Tarihi: 21.07.2023)

MİLES, Matthew., ve Huberman, A. Michael (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. Thousand Oaks, CA: **Sage Publications**.

MULLER, Denis Joseph Andrew, (2009). “Parental engagement: Social and economic effects”. Australian Parents Council.

NAR Hasan., Kılıç Gülşah. ve Baş Besim Süleyman (2009). **Geçmişten Günümüze Ereğli**, Konya: Dizgi Ofset.

OĞUZ, Burhan (1976). **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri**, İstanbul: İstanbul Matbaası.

OĞUZ, Öcal (2019). “Paldır Kültür Kentleşme”, İstanbul: Geleneksel Yayıncılık.

OĞUZ, Öcal ve diğerleri (2013). “**Türk Halk Edebiyatı**”, Ankara:Grafiker Yayınları.

OLUK, C. Aylin, Akyıldız, A., Ağçam, E., Keleş, D., Et Al. (2012). Farklı Domates Çeşitlerinin Bazı Kalite Özellikleri. *Akademik Gıda*, 10(3), 26-31.

ONGAN, Dilek ve diğerleri (2020). “COVID-19 Salgını Sürecinde Besin Tedariği ve Güvencesizliği”, *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 5(2), 215-220.

ÖGEL, Bahaeddin (1985). “**Türk Kültür Tarihine Giriş IV, Türklerde Yemek Kültürü**”, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

ÖGEL, Bahaeddin (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş C.2*. Ankara: KB.

ÖNCEL, Elif. (2017). **Erişte üretiminde farklı oran ve kombinasyonlarda karabuğday, amarant ve kinoa unlarının kullanım imkanları**. (Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.

ÖNCEL, Sibel (2015). “Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2013, 3, 33–44.

ÖRNEK, Sedat Veyis. (1971). “**Anadolu folklorunda ölüm**”. Ankara:Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi.

ÖZDEMİR, S., Göçmen, Djo., ve Yıldırım Kumral, A. (2007). “A traditional Turkish fermented cereal food: Tarhana”. *Food Reviews International*, 23, 107-121. doi: 10.1080/87559120701224923

ÖZDEMİR, Sami Sonat., ve Uçuk, Ceyhun (2022). “Is the modern or classical presentation of turkish cuisine more acceptable? a study on the visual senses of europeans”. *Journal of Tourismology*, 0(0), 0-0. <https://doi.org/10.26650/jot.2022.8.2.1148129>

ÖZDOĞAN, Mehmet. (2007). Neolitik Dönem Günümüz Uygarlığının Temel Taşları. 12000 Yıl Önce “Uygarlığın Anadolu’dan Avrupa’ya Yolculuğunun Başlangıcı” Neolitik Dönem (Editör: Nezh Başgelen),9-21, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, Mas Matbaacılık..

ÖZER, Çağla (2020). “Sosyal bir seremoni: Anadolu’da düğün yemekleri ve ritüelleri”. **Turkish Studies- Social Sciences**,15(8), 3677 - 3690. Doi: 10.47356/TurkishStudies.46346

ÖZFIRAT Necati (1995). “Fikri ve Sınâî Haklar Özel İhtisas Komisyonu Raporu”, T:C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, Yayın No: DPT: 2373, ÖİK: 438, Ankara.

PAKSU, Mehmed. (2002). “**Mübarek Aylar Günler ve Geceler**”. İstanbul: Nesil Basım Yayın Gıda Ticaret ve Sanayi A.Ş.

PEKER Selçuk (1995) Bekdik (Ereğli/Konya) Köyleri Halk Edebiyatı Ürünleri Üzerinde Bir İnceleme. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

POLAT, Flora (2010). “Yemeklik yağ sektöründe tüketici davranışlarını etkileyen faktörlerin analizi”. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı.

POLO, Marco (2003). Dünyanın Hikâye Edilişi – Harikalar Kitabı 1. (Çev.) I. Ergüden, İstanbul: İthaki yayınevi

RAND, Gerrie Du ve E. Heath, (2006). “Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing”, **Current Issues in Tourism**, 9 (3), 206-234.

SAATÇI Gençay (2016). **Kültürel Miras Olarak Gastronomi**, Ed. Hakan Yılmaz, Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi içinde, Ankara: Detay Yayıncılık.

SABBAĞ Çiğdem., ve Boğan Erhan (2019). **Ulusal Gastronomi ve Türk mutfağı**. Ed. Mehmet Sarıışık ve Gülçin Özbay, Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış içinde,s. 3-79, Ankara: Detay Yayıncılık.

SAĞIR, Adem (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. **Turkish Studies**, 7(4), 2675-2695.

SALIK Mehmet Ali., ve Çakmakçı Songül (2022). “**Türkiye’nin Coğrafi İşaretli Ayran ve Yoğurtları**”, VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 950-955.

SAMANCI, Özge (2018). “Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği”. <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html> Erişim tarihi: 20.07.2023.

SARAÇ, Ömer. (2017). “Geçmişten Günümüze Boyabat Ölüm Âdetleri”. *Studies of The Ottoman Domain (Osmanlı Hakimiyet Sahası Çalışmaları)*, 7(13), 185-198.

SARI, Serkan (2008). **XV-XVI. Yüzyıllarda Mentеше, Hamid ve Teke Sancağı Yörükleri**. (Doktora Tezi), Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

SENAN, Ferruh (1961). “**Konya Ereğlisi**”, İstanbul:Ercan Matbaası.

SERTKAYA DOĞAN, Özlem (2009) “Nüfus Coğrafyası Açısından Bir İnceleme: Silivri”. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (20),1-19.

SHARMA, Paras., Gujral, H. S. and Rosell, C. M. (2011). “ Effects of roasting on barley b-glucan, thermal, textural and pasting properties”, *Journal of Cereal Science*, 53, 25-30

SHİNWARİ, Jabeen Kaunsar., ve Rao, Srinivasa Pavuluri (2018). “Stability of bioactive compounds in fruit jam and jelly during processing and storage: A review”. *Trends in Food Science & Technology*. 75:181-193.

SOLMAZ, Yasemin & Altın Dilek Dülger. (2018). “Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları”. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.

SÜMER, Faruk (1958). “X. Yüzyılda Oğuzlar”. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 131-163.

ŞAHİN, Haşim (2008). “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, Türk Mutfağı içinde. (Ed.) A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 39-55.

ŞAŞMAZ, Erol. (2019). **Konya Ereğli Ulu cami**. <https://www.turkiyenintarihieserleri.com/?oku=859> (Erişim Tarihi: 12.05.2023)

ŞEMSEDDİN Sami (1889). **Kamûsü'l-a'lâm**, 2. Cilt, İstanbul: Mihran Matbaası.

ŞENGÜL, Serkan ve Oğuz Türkay (2015). “Gastronomi Turizmi Bağlamında Akdeniz Mutfak Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanılması”, **IV. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu**.

ŞENGÜL, Serkan ve Oğuz Türkay, (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.

ŞENTÜRK, Ahmet Atilla (1998).”**Yahyâ Beğ'in Şehzâde Mustafa Mersiyesi Yahut Kanunî Hicviyesi**”. İstanbul: Enderun Kitabevi

ŞENYAPILI, Önder (2010). **Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları “Yiyecek ve İçecek Adlarının Öyküleri**”, 2. Baskı, Ankara: Odtü yayıncılık.

ŞİŞMAN, Bekir (2002). “Samsun Yöresinde Geçiş Dönemleriyle (Doğum, Sünnet, Evlilik ve Ölümle) İlgili Yaşayan Halk İnançları ve Bunlara Ait Uygulamalar”, **Erdem Dergisi, AKM Yayınları: Ankara, 2002, 445-470**.

T.C. EREĞLİ BELEDİYESİ (2022). **Ereğli Tarihçesi** <http://www.eregli.bel.tr/tr-407946442/Tarihcesi> (Erişim Tarihi: 22.01.2023)

T.C. EREĞLİ KAYMAKAMLIĞI. (2023). **Ereğli Tarihi**. <http://www.eregli.gov.tr/eregli-tarihi> (Erişim Tarihi: 24.12.2023)

T.C. EREĞLİ KAYMAKAMLIĞI. (2023). **Tarihi Şifa Hamamı**. <http://www.eregli.gov.tr/tarihi-sifa-hamami> (Erişim Tarihi: 21.12.2023)

T.C. KONYA VALİLİĞİ. (2023). **İvriz Kaya Anıtı**. (www.konya.gov.tr 2022) <http://www.konya.gov.tr/konya-ivriz-kaya-aniti> (Erişim Tarihi: 01.10.2023)

T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI (2023). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nigde/neyenir/kofter> (Erişim Tarihi: 09.11.2023)

TAN, Siew Chong., (2005). Vinegar Fermentation. Louisiana, (Yüksek Lisans Tezi), Nutrition and Food Sciences Lafayette

TAPUR, Tahsin (2009) “Eski Konya Gölü’nün İlk Yerleşmelere Etkileri,” **Karadeniz Araştırmaları**, 6(23),99-115,

TAPUR, Tapur., ve Bozyiğit, Recep. (2009). “Ereğli (Konya) İlçesinde Meyvecilik”. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 20, 123-152.

TAŞÇIOĞLU Halil Şakir (1989). **Yeşil Ereğli**. <https://siir.ihya.org/siir-5218.html> Erişim Tarihi: 07.10.2023

TAŞPINAR, Oğuz ve Şehnaz Demirkol (2017). “**Dünden Bugüne Dünya Mutfaqları**”, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi**, (Ed.) Mehmet Sarıuşık, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.

TATLILIOĞLU, Durmuş, (1998). “Türkmen İrımaları (Halk İnançları)”, **Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 4, 151-166.

TEXIER, Charles (2002). “**Küçük Asya Coğrafyası, Tarihi ve Arkeolojisi**”, (Çev. Ali Suat, Haz. Tuncel, M, 1995 “Ereğli Türkiye’de Bazı Yerleşim Yerlerinin Adı”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. XI, S. 289-293, İstanbul.

TEZCAN, Mahmut (1997). “**Türk Evlenme ve Düğün Gelenekleri Modeli, Türk Halk Kültürü Araştırmaları**”, Ankara:Kültür Bakanlığı Yayınları.

TOSUN, Nihat (2021). “Dini Gün ve Geceleri Tespitte Yöntem Problemi”. **RUSUH Uşak Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Dergisi**, 1(2), 224-241.

TPE (2010), “Marka ve Coğrafi İşaret Başvurularının Hazırlanması Marka ve Coğrafi İşaret İşlemleri İle İlgili Bilgiler ve Gerekli Belgeler”, TPE Yayınları, Ankara

TÜRKİYE İSTATİSTİK KURUMU. (2022). <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?locale=tr> Erişim Tarihi: 04.11.2023.

TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU. (2017a). **Ereğli Siyah Havucu**. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografis-isaretler/detay/38129> Erişim Tarihi: 26.12.2023.

TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU. (2019b). **Ereğli Beyaz Kirazi.** (<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38129>) (Erişim Tarihi: 26.12.2023)

TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU. (2021c). **Ereğli Koyun Yoğurdu.** <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38376> ,(Erişim Tarihi: 26.12.2023)

TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU. (2023d). **Ereğli Uzun Kabağı.** <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38454> (Erişim Tarihi: 26.12.2023)

TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ (2003). Erişte standardı. TS12950, Ankara

TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ, 2010a. TS 10443, ‘Yufka-Böreklik’, Türk Standartları Enstitüsü, Necatibey Cad. No:112. Bakanlıklar, Ankara

TÜRKER, İsmet (1963). Sirke Teknolojisi ve Teknikte Laktik Asit Fermentasyonları, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Ders Kitabı, No: 209, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 181s.

TÜRKİYE KALKINMA BANKASI (1998). “Uygun Yatırım Alanları Araştırması”.

TÜRKİYE KÜLTÜR PORTALI. (2023). **Mutfak, Araç ve Gereçleri.** <https://kulturportali.gov.tr/portal/mutfak--arac-ve-gerecleri> (Erişim Tarihi: 24.12.2023)

TÜRKYILMAZ, Dilek. (2016). “Eğlencenin tadı: Türk ve Macar kültürlerinde bayram ve festival yemekleri”. Mihaly Hoppal, M. Öcal Oğuz & Evrim Ölçer Özünel (Ed.), Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü içinde, **UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları.**

UHİRİ, Ahmet (2011). “Boğaz Derdi Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi”, İstanbul: Ege Yayınları.

UHİRİ, Ahmet (2016). Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri. İstanbul: Ege Yayınları.

UNESCO

(2023).

<https://www.unesco.org.tr/Pages/52/19/SomutOlmayanKC3BCltC3BCrel-Miras-C4Bİhtisas-Komitesi> (Erişim Tarihi: 08.10.2023)

UZUNÇARŞILI, İbrahim Hakkı (1988). “**Osmanlı Tarihi**”, (5 basım). 1. Cilt, Ankara: TTK Yayınları.

VICO, Giambattista, (2007). “**Yeni Bilim**”, (Çeviren: Sema Önal), Ankara: Doğu Batı Yayınları,

WANG, Youcheng. (2011). “Destination Marketing and Management: Scope, Definition and Structures”, **CAB International Cambridge, CA**, 1-20.

YELDİREN, 2016 Ege plan Planlama Ltd. Şti, Konya İli Ereğli İlçesi 2016/9508 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı İle “Riskli Alan” İlan Edilen Konya İli, Ereğli İlçesi, Hamidiye, Hidirli Ve Dalmaz Mahalleleri **Uygulama İmar Planı**, Açıklama, Syf :20

YIKILMAZ, Arzu (2020). “Yörük Kültüründe Süt Ürünlerinin Adlandırılması Üzerine” F. Uslu içinde, Yörük Araştırmaları-1 (67-74). **Konya:T.C Kültür Bakanlığı.**

YIKMIŞ, Seydi., Sağlam Kübra., ve Yetim Adem. (2017). “The examination of spices used in the ottoman palace cuisine”. **Journal of Human Sciences**, 14(1), 1000. <https://doi.org/10.14687/jhs.v14i1.4508>

YILMAZ, Mustafa., Güneş, Eda., ve Sormaz Ümit (2019). “Holy foods and religious tourism: konya and mevlevi cuisine”.. **Islamic Toursim: Management of Travel Destinations**, 181-191. <https://doi.org/10.1079/9781786394132.0181>

YILMAZ, Salih “**Prof. Dr. Salih Yılmaz, Yörük, Türkmen, Bekdik Tarihini Kaleme Aldı**”. <https://www.ereglignes.com/prof-dr-salih-yilmaz-yoruk-turkmen-bekdik-tarihini-kaleme-aldi-4674> Erişim Tarihi: Erişim Tarihi (04.07.2021).

YİĞİT, Neslihan Huri (2019). “Afyonkarahisar ili Pazarağaç kasabası düğün âdetleri”. **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 12(62), 273-282. <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3049>

YİĞİT, Neslihan Huri (2019). Afyonkarahisar İli Pazarağaç Kasabası Düğün Âdetleri. **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 12(62), 273-282.

YİĞİT, Serkan ve Perçin Nilüfer Şahin (2021). “Analysis of the perception of foreign tourists about turkish cuisine through the word association test: the case of cappadocia region”. **Journal of Multidisciplinary Academic Tourism**, 6(1), 1-6. <https://doi.org/10.31822/jomat.708996>

YOLCU, Mehmet Ali (2018). “Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları”, **Kültür Araştırmaları Dergisi**, 1,(1), 7-22.

YÖRÜK, Durmuş, (2012). “Selçuklu ve Osmanlı Dönemlerinde Ereğli,” Konya Ansiklopedisi, Konya. Erman Ofset.

YÜKSEL, Gülşah (2011). “Kastamonu’da dini bayramları kutlama gelenekleri ve bu geleneklerin insan ilişkilerine etkisi”. **Akademik Bakış**

KAYNAK KİŞİLER (K.K.)

Kısa Adı	Adı Soyadı	Doğum Yılı	Mesleği	Mahallesi
K.K. 1	Ö***** H*****	1981	Avukat	Mehmet Akif
K.K. 2	E***** A*****	1975	İş insanı	Mehmet Akif
K.K. 3	İ***** S*****	1970	İş insanı	Mehmet Akif
K.K. 4	E***** Y*****	1969	Veteriner T.	Alhan
K.K. 5	Y***** G*****	1966	Ev hanımı	Alhan
K.K. 6	E***** Ş*****	1965	Ev hanımı	Alhan
K.K. 7	N***** G*****	1951	Ev hanımı	Namık Kemal
K.K. 8	Me***** D*****	1956	Emekli	Talatpaşa
K.K. 9	F***** A*****	1960	Emekli	Toros
K.K. 10	M***** Ö*****	1971	İş insanı	Hacımemiş
K.K. 11	G***** B*****	1968	Ev hanımı	Hacımemiş
K.K. 12	A***** Ü*****	1959	Çiftçi	Hacımemiş
K.K. 13	Ş***** T*****	1964	Çiftçi	Bey köy
K.K. 14	A***** Ü*****	1964	Ev hanımı	Bey köy
K.K. 15	F***** Ü*****	1964	Ev hanımı	Bey köy
K.K. 16	O***** D*****	1982	Esnaf	Cahı
K.K. 17	A***** N*****	1958	Ev hanımı	Cahı
K.K. 18	Z***** D*****	1969	Ev hanımı	Cahı
K.K. 19	Ş***** K*****	1959	Ev hanımı	Kuzukuyusu
K.K. 20	E***** S*****	1965	Çiftçi	Belkaya
K.K. 21	S***** K*****	1967	Çiftçi	Belkaya
K.K. 22	N***** S*****	1979	Memur	Hacı Mustafa
K.K. 23	Ö***** E*****	1978	Esnaf	Hacı Mustafa
K.K. 24	B***** K*****	1971	Esnaf	Hacı Mustafa
K.K. 25	E***** S*****	1972	Çiftçi	Çiller
K.K. 26	M***** K*****	1963	Emekli	Kamışlı kuyu

K.K. 27	L***** A*****	1952	Ev hanımı	Çiller
K.K. 28	M***** Ö*****	1960	Esnaf	Durlaz
K.K. 29	A***** Ö*****	1965	Ev hanımı	Durlaz
K.K. 30	H***** S*****	1966	Ev hanımı	Durlaz
K.K. 31	M***** S*****	1980	Memur	Türbe
K.K. 32	M***** Ü*****	1956	Ev hanımı	Türbe
K.K. 33	S***** K*****	1950	Emekli	Türbe
K.K. 34	B***** Ç*****	1981	Esnaf	Cumhuriyet
K.K. 35	H***** D*****	1953	Ev hanımı	Cumhuriyet
K.K. 36	Z***** S*****	1974	Ev hanımı	Cumhuriyet
K.K. 37	A***** N*****	1962	Ev hanımı	Yazlık
K.K. 38	E***** D*****	1963	Ev hanımı	Yazlık
K.K. 39	G***** B*****	1968	Ev hanımı	Yazlık
K.K. 40	A***** K*****	1979	Esnaf	Orhaniye
K.K. 41	T***** K*****	1979	Ev hanımı	Orhaniye
K.K. 42	N***** B*****	1963	Ev hanımı	Orhaniye
K.K. 43	H***** A*****	1977	Esnaf	Doğu Alagöz
K.K. 44	Ö***** A*****	1982	Memur	Doğu Alagöz
K.K. 45	T***** A*****	1975	Ev hanımı	Doğu Alagöz
K.K. 46	A***** K*****	1982	Mühendis	Namık Kemal