

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

**KONYA İL VE İLÇELERİNDE ÜRETİLEN EKMEK
ÇEŞİTLERİ**

EDA SAKA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN
DOÇ. DR. YILMAZ SEÇİM**

KONYA-2025

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

**KONYA İL VE İLÇELERİNDE ÜRETİLEN EKMEK
ÇEŞİTLERİ**

EDA SAKA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN
DOÇ. DR. YILMAZ SEÇİM**

KONYA-2025



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	EDA SAKA		
	Numarası	22810201011		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	Konya İl ve İlçelerinde Üretilen Ekmek Çeşitleri			

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.

Eda SAKA



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Eda SAKA
	Numarası	22810201011
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Programı	Yüksek Lisans
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM
	Tezin Adı	Konya İl ve İlçelerinde Üretilen Ekmek Çeşitleri

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan Konya İl ve İlçelerinde Üretilen Ekmek Çeşitleri başlıklı bu çalışma 26/05/2025 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Doç. Dr.	Yılmaz SEÇİM	
2	Doç. Dr.	Ayşe Büşra MADENCİ	
3	Dr. Öğr. Üyesi	Mustafa ÜLKER	



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	EDA SAKA		
	Numarası	22810201011		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM		
Tezin Adı	Konya İl ve İlçelerinde Üretilen Ekmek Çeşitleri			

Ekmek, insanlık tarihi açısından en temel besin kaynaklarından biridir ve birçok kültürde kutsal olarak kabul edilmektedir. Türk mutfağı, dünyanın birçok ülkesine göre çok daha zengin bir ekmek kültürüne ve çeşitliliğine sahiptir. Bu zenginliğe rağmen geleneksel ekmek üretimine dair yazılı kaynaklar oldukça sınırlıdır. Türkiye'nin tahıl üretiminde öne çıkan Konya, Çatalhöyük'ten günümüze uzanan mutfak kültürünün temellerini tahıl ve et üzerine kurmuştur. Konya mutfağı, Selçuklu ve Mevlevi kültürünün etkisiyle de zenginleşmiştir. Şehir, unlu mamuller ve ekmek çeşitliliğiyle tarih boyunca adından söz ettirmiştir.

Bu çalışmada Konya yöresel mutfağına ait ekmek çeşitliliğinin kayıt altına alınması ve elde edilen bilgilerle bu çeşitliliğin somut verilerle ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda Konya ilinde ikamet eden 52 gönüllü kaynak kişiden nitel araştırma yöntemlerinden mülakat/görüşme tekniği kullanılarak Konya ili yöresel

mutfağında yer alan ekmek çeşitleri ve bu ekmeklerin üretiminde kullanılan malzeme, ekipman ve pişirme yöntemlerine ait veriler toplanmıştır. Bu veriler ışığında Konya iline bağlı ilçelerde geçmişten günümüze ulaşan ekmek çeşitleri kayıt altına alınmıştır. İl genelinde yufka ekmek, lavaş, bazlama, kömbe, su böreği ve sac böreğinin öne çıktığı görülmüş olup, ilçelere özgü diğer yöresel ekmek çeşitleri ve pişirme yöntemleri de tespit edilmiştir.

Konya iline ait yöresel ekmek çeşitlerinin; kullanılan malzemeler, yapım teknikleri ve pişirme yöntemleri açısından incelenmesi ve tek bir çalışmada toplanarak belgelenmesi bu araştırmayı değerli kılmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel ekmek çeşitlerinin kayıt altına alınması da çalışmanın önemini artırmaktadır. Bu araştırmanın, ilerleyen dönemlerde yapılacak benzer çalışmalara rehberlik etmesi ve literatüre katkı sunması hedeflenmektedir. Bu bağlamda kültürel zenginliğimizin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için daha fazla çalışma yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur.

Anahtar Sözcükler: Ekmek, Gastronomi, Konya Mutfağı, Yöresel Ekmekler.



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



ABSTRACT

Author' s	Name and Surname	Eda SAKA		
	Student Number	22810201011		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Assoc. Prof. Yılmaz SEÇİM		
Title of the Thesis/Dissertation	Bread Types Produced in Konya Province and Districts			

Bread is one of the most basic food sources in human history and is considered sacred in many cultures. Turkish cuisine has a much richer bread culture and variety than many countries in the world. Despite this richness, written sources on traditional bread production are quite limited. Konya, which stands out in Turkey's grain production, has built the foundations of its culinary culture, which extends from Çatalhöyük to the present day, on grain and meat. Konya cuisine has also been enriched by the influence of Seljuk and Mevlevi culture. The city has made a name for itself throughout history with its baked goods and bread variety.

This study aims to record the bread variety of Konya's local cuisine and to present this variety with concrete data using the information obtained. In this context, data on the bread varieties in Konya's local cuisine and the materials, equipment and cooking methods used in the production of these breads were collected from 52 volunteers residing in Konya province using the interview/interview technique, which is one of the qualitative research methods. In the light of this data, the bread varieties that have survived from the past to the present in the districts of Konya province were recorded. It was observed that yufka bread, lavash, bazlama, kömbe, su böreği and sac

böreği were prominent throughout the province, and other local bread varieties and cooking methods specific to the districts were also determined.

The examination of local bread varieties belonging to Konya province in terms of the materials used, production techniques and cooking methods and their collection and documentation in a single study make this research valuable. The recording of traditional bread varieties that are on the verge of being forgotten also increases the importance of the study. It is aimed that this research will guide similar studies to be conducted in the future and contribute to the literature. In this context, more studies are needed to protect our cultural wealth and to pass it on to future generations.

Keywords: Bread, Gastronomy, Konya Cuisine, Local Breads.

ÖNSÖZ

Araştırmamın her aşamasında çalışmalarına yön veren, bilgi ve tecrübelerini esirgemeyen, kaynak kişilere ulaşmamda destek olan, hoşgörü ve sabırla kıymetli zamanını ayıran değerli tez danışmanım Sayın Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM'e,

Tez sürecinde bilgilerini benimle paylaşan tüm kaynak kişilere, Konya Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlüğü'ndeki çalışma arkadaşlarıma ve her daim varlıklarıyla hayatımı güzelleştiren sevgili aileme teşekkür ve minnetlerimi sunarım.

EDA SAKA

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK SAYFASI	i
YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	v
ÖNSÖZ	vii
İÇİNDEKİLER	viii
ÇİZELGE LİSTESİ	xiii
GÖRSEL LİSTESİ	xiv
KISALTMALAR DİZİNİ	xvi
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE LİTERATÜR

1.1. Ekmeğin Tarihi Süreci	3
1.2. Türk Mutfağında Ekmeğin Yeri.....	4
1.3. Ekmeğin Hammaddeleri.....	6
1.3.1. Maya.....	6
1.3.2. Su.....	9
1.3.3. Tuz.....	9
1.3.4. Un.....	9
1.4. Ekmeğin Yapımda Temel Aşamalar	10
1.4.1. Yoğurma	11
1.4.2. Fermantasyon	11
1.4.3. Hamur İşleme	11
1.4.4. Pişirme.....	12

İKİNCİ BÖLÜM

YÖNTEM

2.1. Araştırma Konusu ve Problemi.....	13
2.2. Araştırmanın Amacı	13
2.3. Araştırma Konusuyla İlgili Kuramsal Çerçeve ve Konuyla İlgili Belli Başlı Araştırmalar.....	13
2.4. Araştırmanın Önemi.....	17

2.5. Araştırma Yöntemi (Modeli).....	17
2.6. Evren ve Örneklem	18
2.7. Veri Toplama Araçları	18
2.8. Veri Analizi.....	19

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. Demografik Bulgular	20
3.2. Araştırma Sonuçlarına Ait Bulgular.....	21
3.3. Konya İl Merkezi ve İlçelerinde Üretilen Ekmekler.....	22
3.3.1. Akıtma	23
3.3.2. Altınekin Ekmeği.....	23
3.3.3. Armut Ekmeği	25
3.3.4. Atom.....	25
3.3.5. Bazlama/Mayalı.....	26
3.3.6. Bezdirme/Bittik/Topak	31
3.3.7. Biccı.....	32
3.3.8. Bidik/ Bidik Ekmeği.....	32
3.3.9. Bişi/Pişi.....	33
3.3.10. Bittik Ekmeği.....	37
3.3.11. Börek	37
3.3.12. Budala Böreği.....	37
3.3.13. Bükme.....	38
3.3.14. Cevizli Kömbe.....	38
3.3.15. Çiğ Börek.....	39
3.3.16. Çarşaf Böreği.....	39
3.3.17. Çoban Böreği/Çomaç	40
3.3.18. Çöğelek.....	40
3.3.19. Çörek	40
3.3.20. Diğan Çöreği	42
3.3.21. Dil	42
3.3.22. Ekmek Gevreği/ Çoban Böreği /Ekmek Böreği	42
3.3.23. Engili/Germende Somunu	42
3.3.24. Fırın Ekmeği.....	43

3.3.25. Göçmen Ekmeği / Tatar Ekmeği	45
3.3.26. Gömbe	45
3.3.27. Gömeç Ekmeği	46
3.3.28. Gözleme.....	48
3.3.29. Güdük	49
3.3.30. Haluze / Haluj.....	50
3.3.31. Hamurlu Bittik.....	50
3.3.32. Hamurlu Ekmek / Hamurlu	50
3.3.33. Haşhaşlı Ramazan Kömbesi	50
3.3.34. İspanaklı Börek/Patatesli Börek	51
3.3.35. İnce Ekmek / Şebit / Yufka Ekmek	51
3.3.36. İnnelik Ekmeği	66
3.3.37. İçli Çörek	66
3.3.38. İçli Börek	66
3.3.39. Kaba Ekmek	67
3.3.40. Kadınhanı Ekmeği	68
3.3.41. Kadınhanı Tahinli Pidesi	68
3.3.42. Kandil Çöreği	69
3.3.43. Kapak Ekmeği	69
3.3.44. Karaman Topağı	70
3.3.45. Katmer	71
3.3.46. Kaygana	74
3.3.47. Keşli Ekmek	75
3.3.48. Kıvrım / Kıvrım Böreği	75
3.3.49. Konya Kakırdaklı Börek.....	77
3.3.50. Konya Yağ Somunu	77
3.3.51. Kömbe	78
3.3.51.1. Ahırlı Kömbesi	78
3.3.51.2. Beyşehir Kömbesi.....	79
3.3.51.3. Bozkır Kömbesi	80
3.3.51.4. Cevizli Kömbe	81
3.3.51.5. Derbent Kömbesi	82
3.3.51.6. Değirmen Kömbesi	82

3.3.51.7. Derebucak Kömbesi.....	82
3.3.51.8. Doğanhisar Kömbesi.....	83
3.3.51.9. Haşhaşlı Kömbe.....	84
3.3.51.10. Tel Kömbesi.....	84
3.3.51.11. Ereğli Kömbesi.....	84
3.3.51.12. Ilgın Haşhaşlı Kömbesi.....	85
3.3.51.13. Kadınhanı Kömbesi.....	86
3.3.51.14. Kokusuluk Kömbesi.....	87
3.3.51.15. Konya Kömbesi.....	87
3.3.51.16. Külde Kömbe.....	88
3.3.51.17. Kül Kömbesi.....	89
3.3.51.18. Seydişehir Kömbesi.....	89
3.3.51.19. Soba Kömbesi.....	90
3.3.51.20. Taşkent Kömbesi.....	90
3.3.51.21. Tava Kömbesi/ Yağlama / Yağlı Kömbe.....	90
3.3.51.22. Tepsi Kömbesi/Yalancı Kömbe.....	91
3.3.51.23. Yalınhüyük Kömbesi.....	91
3.3.51.24. Yunak Kömbesi.....	91
3.3.52. Lavaş.....	92
3.3.53. Mısır Unlu Mayalı.....	92
3.3.54. Mercimekli Bükme.....	93
3.3.55. Muska.....	94
3.3.56. Patatesli Ekmek.....	94
3.3.57. Patates Hıçımı.....	94
3.3.58. Pırasa Böreği.....	95
3.3.59. Sac Böreği.....	95
3.3.60. Sac Arası.....	98
3.3.61. Sallama.....	98
3.3.62. Sarayönü Tandır Ekmeği.....	98
3.3.63. Sıkma.....	100
3.3.64. Soba Çöreği.....	101
3.3.65. Soba Böreği.....	102
3.3.66. Su Böreği.....	102

3.3.67. Susamlı Çörek	104
3.3.68. Şebeleme.....	104
3.3.69. Şekerli Ekmek	104
3.3.70. Şepit Gevreği	104
3.3.71. Şipleme	105
3.3.72. Tahanlı Pide.....	105
3.3.73. Tahinli.....	105
3.3.74. Tahinli Çaçura	106
3.3.75. Tandır / Tandır Ekmeği	107
3.3.76. Tandır Böreği.....	108
3.3.77. Tava Ekmeği.....	110
3.3.78. Tepsi Böreği	110
3.3.79. Topak / Topa Ekmek / Topak Ekmek.....	111
3.3.80. Velibah	112
3.3.81. Yağ Çöreği.....	112
3.3.82. Yağlı Guş / Dolama	113
3.3.83. Yağlı Ekmek	113
3.3.84. Yağlı Tava Çöreği / Tava Çöreği	114
3.3.85. Yufka Böreği	114
3.3.86. Yumurtalı Ekmek	114
SONUÇ VE ÖNERİLER	115
KAYNAKÇA.....	119
EKLER	126
Ek-1. Etik Kurul Kararı.....	126

ÇİZELGE LİSTESİ

Çizelge 3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	20
Çizelge 3.2. Çalışmada Kullanılan Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu	21
Çizelge 3.3. Bazlama Yapımı	30
Çizelge 3.4. Yufka Ekmek Yapım Süreci	59
Çizelge 3.5. Ekmek Yapımında Kullanılan Yer ve Bazı Araç-Gereçler	61
Çizelge 3.6. Konya İlçelerinde Kullanılan Fırın, Ocak (Ocaklık), Tandır ve Soba Örnekleri	62

GÖRSEL LİSTESİ

Görsel 3.1. Akıtma.....	23
Görsel 3.2. Altınekin Ekmeği	24
Görsel 3.3. Armut Ekmeği.....	25
Görsel 3.4. Atom.....	26
Görsel 3.5. Sade Bazlama, İçli Bazlama, Haşhaşlı Bazlama	31
Görsel 3.6. Bezdırme	32
Görsel 3.7. Bidik Ekmeği ve Fırında Pişirme Sacı	33
Görsel 3.8. Bişi/Pişi	37
Görsel 3.9. Bükme	38
Görsel 3.10. Çumra İlçesi Çörek (Tamsır)	41
Görsel 3.11. Engili Somunu.....	43
Görsel 3.12. Derbent Fırın Ekmeği.....	44
Görsel 3.13. Fırın Böreği (Altınekin)	45
Görsel 3.14. Gömbe	46
Görsel 3.15. Gömeç Ekmeği.....	48
Görsel 3.16. Derebucak İlçesi Gözleme	49
Görsel 3.17. Şebit (Hadim)	58
Görsel 3.18. Yufka Ekmek	59
Görsel 3.19. İnnelik Otu	66
Görsel 3.20. Beyşehir İlçesi Kaba Ekmek	67
Görsel 3.21. Kadınhanı Tahinli Pidesi.....	69
Görsel 3.22. Kapak Ekmeği.....	70
Görsel 3.23. Katmer.....	73
Görsel 3.24. Kaygana.....	75
Görsel 3.25. Kıvrım / Kıvrım Böreği.....	76
Görsel 3.26. Kakırdaklı Börek	77
Görsel 3.27. Konya Yağ Somunu	78
Görsel 3.28. Beyşehir Kömbesi (Huğlu Bölgesi)	80
Görsel 3.29. Bozkır Kömbesi	81
Görsel 3.30. Hadim İlçesi Cevizli Kömbe.....	81
Görsel 3.31. Derebucak Kömbesi	82
Görsel 3.32. Doğanhisar Kömbesi.....	83
Görsel 3.33. Ereğli Kömbesi.....	85
Görsel 3.34. Ilgın Haşhaşlı Kömbesi	86
Görsel 3.35. Kadınhanı Kömbesi.....	87
Görsel 3.36. Konya Kömbesi.....	88
Görsel 3.37. Lavaş	92
Görsel 3.38. Mercimekli Bükme.....	93
Görsel 3.39. Patates Ekmeği	94
Görsel 3.40. Sac Böreği	97
Görsel 3.41. Sarayönü Tandır Ekmeği.....	100

Görsel 3.42. Sıkma.....	101
Görsel 3.43. Soba Çöreği.....	102
Görsel 3.44. Su Böreği.....	104
Görsel 3.45. Tahinli Pide (Akşehir).....	106
Görsel 3.46. Tandır Ekmeği.....	108
Görsel 3.47. Tandır Böreği	109
Görsel 3.48. Topak Ekmek	112
Görsel 3.49. Dolama / Yağlı Guş.....	113

KISALTMALAR DİZİNİ

Ed. : Editör

KK : Kaynak Kişi

M.Ö. : Milattan önce

M.S. : Milattan sonra

MEGEP : Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi

S. : Sayfa

Vb. : Ve benzeri

Vd. : Ve diğerleri

TGK: Türk Gıda Kodeksi

GİRİŞ

Ekmeğin kökeni hala tam olarak bilinmemekle birlikte, insanlık tarihi boyunca her zaman en temel besin kaynaklarından biri olduğu ve birçok kültürde kutsal bir öneme sahip olduğu değerlendirilmektedir. Gerçekleştirilen pek çok araştırmada ekmek üretimi; Neolitik dönemde, yerleşik yaşama geçişle birlikte, buğdayın ve tahılın yetiştirilmeye başlanmasıyla ilişkilendirilmiştir. Neolitik dönem beslenmesinin bir kısmını av hayvanları ve etler oluştururken, bir kısmını çavdar, darı gibi yabancı bitkilerin oluşturduğu ve bu yabancı bitkilerin tohumlarına sıkıca yapışan kabuklarının günümüz tahıllarının öncüsü olduğu öngörülmektedir. Ekmek yapımı için gerekli unun elde edilebilmesi için yabancı buğday başağındaki taneler ısıtılarak kabukları gevşetilmiş ve ardından taşlarla öğütülmüştür (Yılmaz, 2012; Özberk vd., 2016).

Bu dönemde toplanan tahıllar, suda bekletildikten sonra kaynatılıp basit bir lapa haline getirilmiş, ardından sıcak taş levhalar ve köz altında pişirilerek yufka formundaki ilk ekmeklere dönüştürülmüştür (Akar Şahingöz vd., 2022). Arkeolojik kazılarda, lapaların uzun süre bekletilmesi neticesinde doğal bir yolla fermente olan mayalı ekmeği tespit edilmiştir (Kocaadam ve Acar Tek, 2016). M.Ö. 1500 yıllarından kalma Mısır duvar resimlerinde bu mayalı hamurdan yapılan ekmeğin ilk yazılı kaydı bulunmuştur (Bakırcı, 2019).

Ekmeğin ve tahılın ilk örnekleri Mezopotamya ve Anadolu'da yer almaktadır. Ekmek; Mısır, Akdeniz kıyıları ve Avrupa'ya ticaret yoluyla yayılmıştır (Yılmaz, 2012).

İlk çağlara ait arkeolojik kazılarda ulaşılan kalıntılarda, ekmek yapımında başlangıçta arpa kullanıldığı, daha sonra buğdayın kullanılmaya başlandığı ve ekmeğin yaygın olmasa da hamurun fermantasyona bırakılarak mayalandırılması yöntemiyle de üretildiğine dair izler elde edilmiştir (Akar Şahingöz vd., 2022). Buğday, basit öğütme taşlarında öğütülerek un elde edilmiş ve ardından ekmek yapımında kullanılmıştır (Özberk vd., 2016).

Tahıl daneleri öğütülerek elde edilen un ile suyun karıştırılmasıyla hazırlanan hamurun pişirilmesi sonucunda elde edilen ilk ekmeğin benzerleri günümüzde hala üretilmektedir. Un ve suyla oluşturulan hamurun el, oklava veya merdane kullanılarak açılması; ardından sacda, taş veya toprak fırında ya da tandırda pişirilmesiyle ortaya

çıkan bu ekmek çeşitleri; ince ekmek, yufka ekmek, lavaş, açık ekmek, işkefe, sac ekmeği, şebit, şepit gibi çeşitli isimlerle anılmaktadır (Boztoprak, 2021). Ayrıca, Hindistan'da yapılan chapati, roti, naan; Meksika'da yapılan tortilla; Orta Doğu ve Orta Asya'da üretilen lavaş, katırma ve jupka ekmekleri de bu çeşitlilik içinde örnek olarak gösterilebilir (Özberk vd., 2016).

Türkiye'de yapılan arkeolojik kazılarda Diyarbakır-Çayönü Höyüğünde, Burdur-Hacılar Büyük Höyüğünde ve Kahramanmaraş-Domuztepe Höyüğünde M.Ö. 7000 yılında; Konya-Çatalhöyük'te M.Ö. 6000 yılında buğday tarımının yapıldığı ve tarımsal faaliyetlerde bulunulduğuna dair kanıtlara rastlanmıştır (Kurnaz ve Şengül, 2021).

Konya'nın en eski yerleşim yeri olduğunun göstergesi olan Çatalhöyük (F. Halıcı, 1984) 9000 yıl öncesi hakkında bilgi vermektedir. Yapılan çalışmalarda Çatalhöyük'te mutfak yapıları ve mutfak araç gereçleri bulunmuştur. Çatalhöyük 2012 yılında UNESCO dünya mirası listesine alınmıştır (Şapcılar vd., 2016; Çetin ve Aksoy, 2018).

Konya, İç Anadolu mutfağının önemli bir parçası olup, Türk mutfak kültürünü temsil eden bölge mutfakları arasında öne çıkmaktadır (Seçim ve Esen, 2020a). Konya mutfak kültürünün oluşumunda, şehrin Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapmasının etkisi büyük olmuş ve elde ettiği yemek kültürünü başarıyla günümüze kadar sürdürmüştür (Kafadar vd., 2020). Konya mutfak kültürünün temelini tahıl ve et oluşturmaktadır (Seçim ve Esen, 2020b). Konya mutfağı denince akla etli ekmek, Mevlana böreği, fırın kebabı, bamya çorbası gelmektedir (Şapcılar vd., 2016; Kafadar vd., 2020).

Konya mutfağı, Orta Asya ve Selçuklu mutfak mirasını içinde barındıran bir zenginliğe sahiptir, özellikle Mevlevi ve Sille mutfağı bu çeşitliliği yansıtmaktadır. Ancak, Konya yemeklerini bilen ve yapan kişiler azaldıkça Konya yemek tarihi unutulmakta; Konya çevresindeki bağ ve bahçelerin azalması ise yemek kültüründe değişikliklere yol açmaktadır (Halıcı, 1979). Bu durum geleneksel yemek kültürüne dair çalışmalar yapılarak unutulmaya yüz tutmuş tariflerin kayıt altına alınmasını gerekli ve değerli kılmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE LİTERATÜR

1.1. Ekmeğin Tarihi Süreci

Beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü içinde, ekmek büyük bir öneme sahiptir (Baysal ve Över, 1994). Geçmişte yaşayan insanlar avcılık ve toplayıcılıkla meşgul olurken, çevrenin sunduğu yiyeceklerle yaşamak zorunda kalmışlardır. Fakat buğdayın keşfi ve tarıma başlanmasıyla yerleşik yaşama geçiş yapmışlardır (Ceyhun Sezgin ve Bülbül, 2017; Kaya ve Yaman, 2021). Buğdayın keşfi, insanların toplu yaşama geçiş yaparak farklı kültürlerle etkileşime girmesine ve medeniyetlerin gelişmesine büyük katkı sağlamıştır (Atak, 2017). Gerçekleştirilen pek çok araştırmada ekmek üretimi; Neolitik dönemde, yerleşik yaşama geçişle birlikte, buğdayın ve tahılın yetiştirilmeye başlanmasıyla ilişkilendirilmiştir. Neolitik dönem beslenmesinin bir kısmını av hayvanları ve etler oluştururken, bir kısmını çavdar, darı gibi yabani bitkilerin oluşturduğu ve bu yabani bitkilerin tohumlarına sıkıca yapışan kabuklarının günümüz tahıllarının öncüsü olduğu öngörülmektedir. Ekmek yapımı için gerekli unun elde edilebilmesi için yabani buğday başağındaki taneler ısıtılarak kabukları gevşetilmiş ve ardından taşlarla öğütülmüştür (Yılmaz, 2012; Özberk vd., 2016). Bu dönemde toplanan tahıllar, suda bekletildikten sonra kaynatılıp basit bir lapa haline getirilmiş, ardından sıcak taş levhalar ve köz altında pişirilerek yufka formundaki ilk ekmeklere dönüştürülmüştür (Akar Şahingöz vd., 2022). Arkeolojik kazılarda, lapaların uzun süre bekletilmesi neticesinde doğal bir yolla fermente olan mayalı ekmeği tespit edilmiştir (Kocaadam ve Acar Tek, 2016). M.Ö. 1500 yıllarından kalma Mısır duvar resimlerinde bu mayalı hamurdan yapılan ekmeğin ilk yazılı kaydı bulunmuştur (Bakırcı, 2019). Eski Mısırlılar, muhtemelen ekmek hamurunun uzun süre bekletilerek gerçekleşen fermantasyonunu gözlemleyen ilk topluluktur. Ayrıca, ekmeğin Eski Mısırlılar için temel bir besin olduğu ve hatta işçilerin ücret yerine dağıtıldığı da kaydedilmiştir (Kocaadam ve Acar Tek, 2016).

Ekmeğin ve tahılın ilk örnekleri Mezopotamya ve Anadolu'da yer almaktadır (Yılmaz, 2012). Kuzeydoğu Ürdün'de yapılan kazılarda günümüzden binlerce yıl öncesinde yaşayan kültürlerle ait *arkeobotanik* deliller, öğütme taşları ve ocaklar

bulunmuştur. *Arkeobotanik* delillerin incelenmesi sonucunda; arpa, buğday ve yulaf içerdiği tespit edilmiştir. Bu deliller, günümüze kadar bulunan en eski ekmek kalıntıları olarak görülmektedir. Bu durum tanınan en eski ekmek benzeri ürünün yaklaşık 14.400 yıl önce Kuzeydoğu Ürdün'de üretildiği sonucuna ulaştırmaktadır (Otaegui vd., 2018).

Yapılan kazılar ile M.Ö. 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık faaliyetlerinin gerçekleştirildiği ortaya koyulmuştur. Ayrıca arkeolojik bulgular, Babiller'in yaklaşık M.Ö. 4000 yıllarında ekmek pişirme becerisine sahip olduklarını göstermektedir; ancak ürettikleri ekmek türü hakkında kesin bilgi bulunmamaktadır. Roma İmparatorluğu, büyük olasılıkla şaraptan elde ettikleri mayayı kullanarak ekmek üreten ve ticaretini yapan ilk toplum olarak kabul edilmekte olup; M.Ö.100'lerde, Roma çevresinde yaklaşık 250 fırının bulunduğu tahmin edilmektedir. Antik Yunan toplumunda, arpa unundan mayasız ekmek üretilmiştir. Mayalı ekmek yönteminin gelişmesiyle birlikte, arpa ununun kabarık yapıyı sağlayamaması nedeniyle buğdayın tercih edilmesi yaygınlaşmıştır. Eski medeniyetlerde, kırsal bölgelerde yaşayanlar ekmeklerin evlerdeki fırın veya tandırlarda yapılmış, ekmek hamurunu kabartmak için ise önceki hamurdan alınan *Saccharomyces cerevisiae* mayası kullanılarak fermantasyon sağlanmıştır. İlk başlarda sadece buğday kullanılırken, daha sonra çavdar ve diğer tahıllar da ekmek yapımında kullanılmıştır. Avrupa'da, beyaz ekmek üretimine ise 15. yüzyılda başlanmıştır (Kocaadam ve Acar Tek, 2016).

1.2.Türk Mutfağında Ekmeğin Yeri

Dünya genelinde insanların en temel enerji kaynağı olan ekmek, Türk toplumunda kutsal bir değere sahiptir (Koca ve Yazıcı, 2014). Türklerin İslamiyet'e geçişi, ekmeğe verilen değeri daha da artırmıştır. İslam inancında, ekmek israfının, çöpe atılmasının, üzerine basılmasının veya üzerinden atlanmasının günah sayılması da bunda önemli bir faktördür (Türk ve Şahin, 2004). Anadolu'nun kadim kültürü içerisinde buğday ve ekmeğin yeri çok önemli olup aynı zamanda bereket simgesidir (Karaoğlu, 2007).

Türk mutfağının şekillenmesinde Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı döneminin etkisi büyüktür. Ayrıca günümüz Türk mutfağının şekillenmesinde ve

zenginleşmesinde, Türkiye’de yaşamış olan uygarlıkların da etkisi büyüktür Türk mutfağı, Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinin etkisiyle şekillenmiştir. Bunun yanı sıra, Türkiye’de yaşamış olan farklı medeniyetler de günümüz Türk mutfağının gelişiminde ve çeşitlenmesinde etkili olmuştur (Güler ve Olgaç 2010). Türkler ekmekle Orta Asya’da tanışmıştır. Orta Asya’da bulunan Türkler ekmeğe "etmek/ötmek" demişlerdir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014; MEGEP, 2018). Ekmek; Uygurlarda, Harzemşahlarda ve Çağatay Türkçesinde "ötmek" olarak; Kıpçak, Memluk ve Uygur bölgelerinde ise "etmek" olarak kullanılmaktadır. Türkler ekmek için genellikle "nan" ifadesini kullanırken, Osmanlılar "nan-ı aziz" şeklinde ifade ederek ekmeğin değerini ve kutsallığını vurgulamışlardır (Yayla ve Şirin, 2022).

Ekincilik konusunda köklü bilgi birikimine sahip olan Türkler, geçmişte kullandıkları ve beraberinde getirdiği tarım aletleri ve yetiştirdikleri tarım ürünleri ile Anadolu'nun ziraat yöntemlerini geliştirmiş ve bu bölgede yetiştirilen ürünlerin çeşitlenmesine katkıda bulunmuşlardır. Ekmek, Türk mutfak geleneğinde önemli bir gıda maddesi olarak öne çıktığından, çok fazla çeşitlilik göstermektedir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014). Genellikle göç veren yörelerde ekmek çeşidi az iken, göç alan yörelerde, göçlerin neden olduğu kültürel zenginleşme nedeniyle ekmek çeşidinde de artış olmaktadır (Koca ve Yazıcı, 2014). Ögel'e göre, Türklerin ekmek çeşitleri; kullanılan una göre; arpa, buğday ve darı ekmeği olarak, pişirme şekline göre ise fırında, külde, korda ve sacda pişirilenler şeklinde sınıflandırılmaktadır (Ögel, 1985). Türkiye’de ekmek yapımında en çok buğday kullanılsa da özellikle bazı bölgelerde (örneğin Karadeniz Bölgesi'nde) mısır da sıkça kullanılmaktadır (Şahin, 2001).

Türkler, öğüttükleri tahıllardan farklı ekmek türleri üretmişler ve bu ürünlere bazen şekline, bazen de pişirme yöntemine göre çeşitli isimler vermişlerdir. Geleneksel ekmek genellikle evlerde “tandır” adında fırınlarda pişirilmekteydi. Bayram günlerinde ise ekmekler; yağ, baharat ve aromatik bitkilerle zenginleştirilerek farklı lezzette ürünler elde edilmekteydi. Eklenen bu maddeler arasında tuz, kimyon, çörek otu, rezene, safran, susam, hardal ve karpuz çekirdeği yer almaktaydı (Arlı ve Işık, 1994).

Türkiye’de ekmek çeşitleri, yapılarına göre genelde mayalı ve mayasız olmak üzere iki ana gruba ayrılmaktadır. Mayalı ekmekler, una, su, tuz ve maya eklenerek yoğrulan hamurun mayalandırılması ve şekil verilerek çeşitli yöntemlerle

pişirilmesiyle elde edilmektedir. Mayasız ekmekler ise çeşitli unların, su ve tuzla yoğrulup oklava ile açılarak veya şekil verilerek pişirilmektedir. Ekmeklerin pişirme yöntemleri; genellikle alttan ısıtma ve fırın sistemleri olarak iki gruba bölünmektedir (Oğuz, 2002). Ekmeğin taş veya sac üzerinde pişirilmesi alttan ısıtma, fırın veya tandırda pişirilmesi de fırın sistemlerine dâhil olmaktadır. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya oradan da Balkanlara taşıdıkları gömme ekmek pişirme tekniği (Uzun ve Uzun, 2001), iki sac arasında veya altta pileki üstte sac şeklinde olmaktadır. Bu ekmek pişirme teknikleri de, portatif fırın olarak kabul edilebilir. Bazı yörelerde taştan oyularak veya çamurdan yapılan pilekilerde akıtma ve bazlama türü ekmekler de pişirilmektedir. Genellikle ekmek pişirme yöntemini belirleyen faktör, yörede hakim olan hayat şartları olmuştur (Koca ve Yazıcı, 2014).

Dünyanın birçok ülkesine göre daha zengin bir ekmek kültürüne ve çeşitliliğine sahip Türk Mutfağında; geleneksel ekmek üretimine dair yazılı kaynaklar oldukça sınırlı kalmaktadır. Geleneksel ekmekler ve unlu mamullere ait bilgilerin, genellikle aile büyüklerinden nesillere yazılı kaynaklar olmadan aktarıla gelmesi ve kırsal hayattan şehir hayatına geçiş ile geleneksel ekmek üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişmesinin de etkisiyle bu alandaki yazılı kaynaklar oldukça sınırlı kalmaktadır. Bu kültür zenginliğimizin, korunması ve yapılacak çalışmalarla kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir (Koçan, 2022).

1.3. Ekmeğin Hammaddeleri

Türk Gıda Kodeksi (TGK) Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde ekmek, *“Buğday ununa; su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün”* şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Gıda Kodeksi, 2012).

1.3.1. Maya

Mayalı ekmek yapımının kökeni Antik Mısır'a dayanmaktadır. Rivayet edilen odur ki; bir gün önceden artan bir miktar hamurun kendiliğinden mayalanması sonucunda mayalı ekmek tesadüfen keşfedilmiştir. Ekşi maya, un ve suyun

birleşimiyle ortaya çıkan, maya ile laktik asit bakterilerinin doğal fermantasyonu sonucu oluşan bir hamur türüdür. Genellikle tahıllardan elde edilen bu hamura bazen tuz, şeker, meyve, sebze, yoğurt, baklagiller veya işkembe gibi farklı malzemeler de eklenerek ekşi hamur hazırlanabilmektedir. Bu süreçte ağırlıklı olarak laktik asit bakterileri ile günümüzde ekmek mayası olarak bilinen *Saccharomyces cerevisiae* mikroorganizmaların fermantasyonu gerçekleşir ve ekşi maya oluşur (Badem, 2023a). Ekşi hamurun ekmek yapımında kullanılmasıyla gerçekleşen fermantasyon sürecinde, ortaya çıkan *karbondioksitin* yanı sıra diğer bileşenler de hamurun olgunlaşmasına katkıda bulunmaktadır. Bu sayede üretilen ekşi hamur ekmekleri, kendine özgü tat ve doku özellikleri ile dikkat çekerken, aynı zamanda sağlık üzerinde olumlu etkileri nedeniyle tüketiciler tarafından büyük ilgi görmektedir (Bircan vd., 2017; De Vuyst vd., 2017). Ekşi maya, sadece un ve su kullanılarak hazırlanabildiği gibi, farklı gıda maddeleriyle de üretilir. Bu amaçla kara havuç, kırmızı pancar, nar, çilek, boza ve yoğurt gibi besinler de ekşi maya yapımında kullanılmaktadır (Demir, 2021).

Ekşi maya dışında mayalama işlemi için kullanılan birçok yöntem ve bitkisel/hayvansal ürün mevcuttur. Hayvansal kaynaklı mayalara örnek olarak Anadolu'da hayvancılıkla geçinen konar göçer topluluklar tarafından nesillerdir kullanılan şirden mayası, sadece anne sütüyle beslenmiş oğlak ya da kuzuların midelerindeki "mayalık" adlı bölümden elde edilir. Bu bölüm çıkarıldıktan sonra içindeki süt kalıntıları temizlenir, yıkanır ve güneşte kurutulur. Kuruyan mayalık parçalara bölünüp doğrudan peynir yapımında kullanılır. Bir başka şekilde ise; kuruyan mayalık rendelenip tuzlu suda bir ay bekletilir. Bu süre içinde suyun içine üzüm, nohut, börülce, bakla ve küçük taşlar da eklenir. Sıvı hale gelen maya 2-3 yıl kadar muhafaza edilme özelliğine sahiptir. Ayrıca geçmişte, yeni doğum yapmış hayvandan sağılan ve "gölemez" adı verilen süt de maya olarak kullanılmıştır. Bitkisel mayalar arasında en yaygın olan nohut ve buğday mayalarıdır (Aça, 2023). Türkiye'de özellikle Ege, Trakya, İç Anadolu ve Akdeniz'in bazı bölgelerinde yaygın olarak üretilen geleneksel ekmeklerden olan nohut ekmeği, nohut mayasından yapılmaktadır. Tatlı maya olarak da adlandırılan bu maya ile yapılan ekmek ve simitler, çok eski zamanlardan beri bilinen geleneksel ürünlerdendir. Öyle ki Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Arnavutluk civarında yapılan nohut mayalı simitlerden övgüyle

bahsedilir. Nohut mayası; nohut, tuz ve kaynamış suyun; 37-40 derece sıcaklıkta yaklaşık 16-18 saat boyunca fermente edilmesi sonucunda oluşan karışımın süzülmesiyle elde edilen bir sıvıdır (Erginkaya vd., 2016). Gaziantep yöresinin koyun veya keçi sütünden yapılan geleneksel peyniri “telleme”; ham incir, incir özsuğu veya incir dalları kullanılarak mayalanır. İncirin ekmek mayalandırmak için de kullanıldığı Çorum ilinde üretilen ekmeklerde görülmüştür. Kaz Dağları çevresindeki köylerde "kobak" olarak bilinen çam kozalağı, uzun yıllar boyunca yoğurt mayalamada kullanılmıştır. Bu işlem; parmak ucunu yakmayacak sıcaklıktaki kaynatılmış sütün içine yeşil çam kozalağı atılıp 24 saat mayalandırma şeklinde yapılmaktadır. Çam kozalağı ile yapılan yoğurt; uygun koşullarda, ekşimeden uzun süre muhafaza edilebilmektedir. Geçmişten günümüze pıhtılaştırıcı özelliklerinden dolayı yoğurt, peynir ve ekmek yapımında kullanılan diğer bitkisel kaynaklar olarak; kenger, sütleğen, civan perçemi, dul avrat otu, dededikeni, çoban tarağı/eşek helvası/sütlü diken, şerbetçi otu, pıtırak otu, meşe palamudu, yoğurt otu, it üzümü, kanarya otu, ısırğan, ıhlamur ve odun külü sayılabilmektedir. Kaz Dağı bölgesinde karşılaşılan bir başka mayalama yöntemi de tarhana, yoğurt ve soğanın hamur kıvamında yoğrulduktan sonra ekşi mayalı ekmek yapımında kullanılmasıdır. Bu yöntem tarhananın su ile ıslatılıp unla karıştırılarak bekletilmesi şekliyle de yapılmaktadır. Tüm bu yöntemler dışında çiy damlaları ve nisan yağmuru ile de mayalama işlemi yapıldığı bilinmektedir. İlbahar mevsiminde özellikle Hıdırellez zamanı beyaz tülbent ve kaşık yardımıyla toplanan çiy damlaları kaynamış ve uygun sıcaklığa kadar soğutulmuş sütün içine atılarak yoğurt elde edilir. Bu işlem Hıdırellez günü çeşmeden veya kuyudan alınan su ile de yapılmaktadır. Bir litre sütün mayalanması için 3-4 yemek kaşığı çiy damlası gereklidir. Nisan yağmuru ile yapılan mayalama işleminde ise bir litre süt için bir su bardağı nisan yağmuru gerekmektedir. Burada mayalanmayı sağlayan asıl faktörün; baharla birlikte yeniden uyanan doğada, çeşitli etkenlerle tozlaşmanın başlamasıyla bitkilerin üzerine düşen polenlerin, yararlı bakterilerden olan probiyotikleri de içermesi olduğu düşünülmektedir (Aça, 2023). Ayrıca Anadolu’da, yoğurt mayalamak için karınca yumurtaları ve palamut kapsülleri de kullanılmıştır (Koşay ve Ülkücan, 1961).

1.3.2. Su

Ekmek üretiminde un ve su, ekmeğin yapısının oluşumu ve kabuk sertliğinin belirlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Hamurun kıvamı, eklenen su miktarına bağlıdır; unun kaldırabileceğinden az su kullanılması hamurun sert olmasına neden olurken, fazla su ilavesi ise yapışkan bir hamur oluşmasına yol açar (Badem, 2023a). Su, hamur bileşenlerinin bir araya gelmesini ve kimyasal etkileşime girmesini sağlayan, hamura istenilen visko-elastik yapıyı kazandıran, fermantasyon sürecini başlatan ve devam ettiren, ayrıca nihai ürün kalitesini etkileyen temel bir bileşendir. Pek çok organik ve inorganik madde için çözücü görevi gören su, hamurdaki tuz, şeker ve çözümlü proteinler gibi hidrofilik bileşenleri çözerken, çözünmeyen proteinleri hidrate ederek gluten oluşumuna katkıda bulunur (Kent, 1984; Elgün ve Ertugay, 2002; Coşkun, 2003).

Ekmek yapımında kullanılacak suyun mikroorganizmalardan arındırılmış, temiz, renksiz, kokusuz ve orta sertlikte olması gerekmektedir (Yılmazaslan 2008). Hamur ve ekmeğin temel bileşenlerinden biri olan tuz, ekmeğe lezzet katmanın yanı sıra, proteaz enzimlerinin aktivitesini azaltarak glutenin aşırı yumuşamasını önler. Ayrıca, fermantasyon sürecinde mayanın faaliyetini düzenleyerek gaz oluşumunu ve hamurun olgunlaşma sürecini kontrol eder (Blanshard vd., 1988).

1.3.3. Tuz

Tuz, ekmek içindeki su aktivitesini düşürerek mikrobiyal bozulmayı yavaşlatır ve küf oluşumunu engelleyici etkisi sayesinde ekmeğin raf ömrünü uzatır. Bu nedenle ekmek üretiminde önemli bir bileşen olarak kullanılır (Elgün ve Ertugay, 2002). Ekmek yapımında tercih edilecek tuz, yeterli derecede ince, temiz, parlak ve beyaz olmalı; fermantasyon sürecini olumsuz etkileyebilecek iyot ve benzeri mineralleri içermemelidir (Özer, 1998).

1.3.4. Un

Ekmek yapımında temel bileşenlerden biri tahıllardır. Beslenme açısından tahıllar; diyet proteinleri, karbonhidratlar, kompleks E ve B vitaminleri, bazı mineraller ve lif bakımından zengin bir kaynaktır. Hububat olarak da bilinen tahıllar, dünya genelinde geniş ölçekte üretilmektedir. En yaygın tahıl türleri arasında buğday

(*Triticum*), pirinç (*Oryza sativa*), mısır (*Zea mays*), arpa (*Hordeum vulgare*), sorgum (*Sorghum*), yulaf (*Avena*), darı (*Panicum miliaceum*) ve çavdar (*Secale cereale*) bulunmaktadır. Tahıllar, ekmek ve fırıncılık ürünleri başta olmak üzere gıda sektöründe pek çok alanda kullanılmaktadır (Chaven ve Kadam, 1989). Tahıllar arasında ekmek yapımında kullanılabilen yalnızca buğday ve çavdardır. Diğer tahıllarda, ekmek hamurunun kabarmasını ve elastikiyet kazanmasını sağlayan kompleks protein yapısındaki gluten (%8-14) yeterli düzeyde bulunmaz. Bu nedenle, ekmek üretimi için gerekli olan bu özellikler yalnızca buğday ve çavdar tarafından sağlanabilmektedir (Aktaş ve Özdoğan, 2016).

Ekmek yapımında kullanılacak un, sert ekmeklik buğdaydan elde edilmelidir (Akbulut ve Karagözlü, 2014).

Ekmek yapımına en uygun un, *Triticum aestivum* türü buğdaydan elde edilmektedir. Buğday tanesi üç ana bileşenden oluşur:

1. Kepek (%12-14): Buğday tanesinin dış kısmıdır ve beyaz un üretimi sırasında ayrıştırılır.
2. Ruşeym (%2-3): Buğdayın özüdür ve E vitamini, folik asit, fosfor, tiamin, çinko, demir, magnezyum, Omega 3 ve Omega 6 yağları gibi besin öğelerini içerir. Ayrıca yüksek oranda yağ barındırır.
3. Endosperm (%83-85): Kepek ve ruşeym ayrıldıktan sonra geriye kalan kısımdır ve büyük oranda nişasta içerir.

Buğday, *gluten* içeren tek tahıl olma özelliğine sahiptir (Serna-Saldivar, 2010). Ekmeklik unların yapısında bulunan *gluten* proteinleri, hamurun elastikiyeti açısından önemli olmakla birlikte, kabarmasında büyük rol oynamaktadır (Schofield, 1994). Buğday unundaki proteinlerin büyük çoğunluğu, gluten yapısını oluşturan *gliadin* ve *glutenin*lerden meydana gelmektedir. Ekmek yapımına uygun unlarda yaş gluten miktarının %28'in üzerinde olması, kaliteli bir hamur oluşumunu sağlamaktadır (Ereku vd., 2005).

1.4. Ekmeğin Yapımda Temel Aşamalar

Geleneksel olarak ekmek, un, su, tuz ve mayanın yoğrularak mayalandırılması, kesilip tartıldıktan sonra tekrar son fermantasyona bırakılması ve pişirilmesinden elde edilmektedir (Elgün ve Ertugay 2002).

1.4.1. Yoğurma

Ekmeğin temel malzemeleri un ve su uygun oranda karıştırıldıktan sonra ilk aşama yoğurma işlemidir. Yoğurma işlemi sırasında homojen bir kitle elde etmek önemlidir. Yoğurma, buğday ununun yapısında bulunan gluten proteinlerinin su tutma özelliğinin ve viskoelastik yapısının en iyi seviyeye ulaşmasını sağlar. Yoğurma işleminin hızı ve süresi de hamurun gelişmesini etkileyen diğer önemli unsurlardandır (Özkaya, 2021).

1.4.2. Fermantasyon

Yoğurma işlemi sonrasında hamur, maya ve enzimlerin faaliyete geçmesi için uygun nem ve sıcaklıkta dinlendirilir (Koçan, 2022). Fermantasyon, diğer adıyla mayalanma; bitkisel ve hayvansal kaynaklı ürünlerde doğal olarak bulunan ya da bu ürünlere sonradan eklenen maya ve bakteriler gibi mikroorganizmaların etkisiyle gerçekleşen mikrobiyolojik ve biyokimyasal bir süreçtir. Bu yöntemle elde edilen gıdalar ise fermente ürünler olarak adlandırılır. Fermantasyon, yalnızca bir gıda üretim tekniği olmanın ötesinde, besinlerin korunmasını sağlamak, esansiyel amino asitler ile vitaminlerin sentezlenmesine katkıda bulunmak ve gıdalardaki besin değerini artırarak besin öğelerinin vücut tarafından daha iyi kullanılmasını sağlamak amacıyla da uygulanmaktadır (Karaçıl ve Acar Tek, 2013). Ekmek yapımında fermantasyon süreci için genellikle *Saccharomyces cerevisiae* adı verilen ve ekmek mayası olarak bilinen maya türü tercih edilmektedir. Mayanın fermantasyonu sırasında açığa çıkan *karbondioksit* gazı hamur içinde hapsolür ve bu durum, üretim sürecinde gerçekleşen fizikokimyasal ve kimyasal tepkimelerin de katkısıyla, başlangıçta yoğun bir kütleyle sahip olan hamurun kabarıp gözenekli bir yapıya dönüşmesini sağlar (Bircan vd. 2017; De Vuyst vd. 2017).

1.4.3. Hamur İşleme

Hamur işleme aşamasında; fermantasyon süreci tamamlanan hamur, istenilen ekmek ağırlığına göre kesme, yuvarlama, ara fermantasyon, şekil verme ve son fermantasyon işlemlerinden geçirilir (Koçan, 2022).

1.4.4. Pişirme

Ekmek kalitesini etkileyen en önemli unsurlardan biri pişirme işlemidir. Pişirme ortamının nemi, pişirme sıcaklığı ve süresi üretilen ekmeğe uygun olmalıdır. Pişirme esnasında, sıcaklık etkisiyle maya faaliyetleri ilk başta artarken, devamında maya gelişimi ve enzim aktivasyonu durmaktadır. Pişirmenin ilk anlarından itibaren hamur içindeki gazların sıcaklık etkisiyle genişmesi hamura yaklaşık üçte bir oranında hacim kazandırır. Bu esnada hamurun yapısında bulunan glütenin kalitesine göre ekmek içinde küçük veya büyük gözenekler oluşur. İyi olgunlaşmış ve kuvvetli glüten yapısı söz konusu ise küçük gözenekli ekmek elde edilir. Pişirme işleminin devamında sıcaklığın artmasıyla gerçekleşen karamelizasyon ve *maillard* reaksiyonu sonucu ekmekte kabuk oluşumu ve çeşitli aroma bileşikleri meydana gelerek ekmeğin kendine has kokusu ve tadı ortaya çıkar (Özer vd., 2020; Özkaya, 2021).

İKİNCİ BÖLÜM

YÖNTEM

2.1. Araştırma Konusu ve Problemi

Anadolu'nun kadim kültürü içerisinde buğday ve ekmeğin yeri çok önemli olup aynı zamanda bereket simgesidir. Kültür, o toplumda yaşayan insanların maddi ve manevi değerlerini kapsar (Karaoğlu, 2007). Türklerde ekmeğin kültürü ve çeşitliliği dünyanın birçok ülkesine göre daha zengin olsa da geleneksel ekmeğin ve unlu mamullere dair bilgiler yazılı bir kaynak olmadan asırlardır aileden çocuklara aktarılmaktadır. Ayrıca 1950'lerden sonra kırsal hayattan şehir hayatına geçiş ile geleneksel ekmeğin üretim ve tüketim alışkanlıkları hızla değişmeye başlamıştır. Bu kültür zenginliğimizin korunması ve gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir (Ayçin vd., 2010).

Araştırma problemini “Konya ili yöresel mutfağında yer alan ekmeğin çeşitliliği nelerdir?” ve “Konya ili yöresel mutfağında yer alan ekmeğin ve ekmeğin üretiminde kullanılan malzeme, ekipman ve pişirme yöntemleri nelerdir?” soruları oluşturmaktadır.

2.2. Araştırmanın Amacı

Konya ili yöresel mutfağına ait ekmeğin çeşitliliğinin kayıt altına alınması ve elde edilen bilgilerle bu çeşitliliğin somut verilerle ortaya konulması bu tez çalışmasının amacı olarak belirlenmiştir.

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

Geçmiş oldukça zengin olan Konya mutfağı, binlerce yıl öncesine dayanmaktadır. Çatalhöyük, Konya mutfağının köklü geçmişine dair sağlam kanıtlar sunmaktadır (Halıcı, 2014). Çatalhöyük bölgesi, özellikle Neolitik Çağ'dan itibaren belirgin bir öneme sahip olup, bu coğrafi konum içerisinde bulunan Konya'da geçmişte hayvanların evcilleştirilmesi, buğdayın yetiştirilmesi Konya bölgesinin yemek kültürünü belirgin şekilde etkileyerek yemeklerin genellikle hayvansal ve tarımsal

ürünlerle zenginleştirildiği ve bu sayede doyurucu ve enerji verici özelliklere sahip olduğu, günümüze kadar ulaşmış bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Odabaşı, 2001).

Konya mutfağının derin kültürünü zenginleştiren faktörler arasında, Selçuklu Devleti'nin başkenti olması ve Mevlâna Celalettin Rumi'nin aşçıbaşı Ateşbaz-ı Veli gibi bir aşçıbaşya ev sahipliği yapması da belirgin bir rol oynamaktadır (Halıcı, 2008). Konya'nın mutfak kültüründe, fırın ve fırıncılık faaliyetleri her zaman ön planda olmuştur. Mahalle ve köylerde ortak inşa edilerek kullanılan fırınlarda; simit, peynirli pide ve etli ekmek gibi ürünler pişirilmiştir (Işık, 2006; Halıcı, 2008). Su böreği, sac böreği gibi çeşitli börek türleri, mantı; helva, kadayıf, baklava ve özellikle Konya'ya özgü sac arası Konya mutfağının hamur işleri olarak öne çıkmaktadır. Konya kültüründe, ekmek ve ekmek ile yapılan yemekler özellikle zenginlik ve önem arz etmektedir. Bu kapsamda; somun, bazlama, şebit, su böreği, ekmek oğması, ekmek salması ve papara en çok bilinenlerdir (Halıcı, 2005; Halıcı, 2011).

Konuyla ilgili yapılan bazı çalışmalar aşağıda sıralanmaktadır.

Badem (2023b) tarafından hazırlanan “İçeri Çumra (Konya) Mutfağında Yapılan Börekler Üzerine Bir Araştırma” adlı çalışmada, İçeri Çumra bölgesinde sıkça hazırlanan üç farklı börek türü üzerine detaylı bir inceleme yapılmıştır. Bu nitel araştırmada, bölgede ikamet eden kişilerle birebir görüşmeler gerçekleştirilmiş; su böreği, sac böreği ve tandır böreğinin yapıları ile diğer özellikleri konusunda kapsamlı bilgiler elde edilmiştir.

Seçim ve Kaya (2022) tarafından yapılan “Yöresel bir Lezzet: Konya Yağ Somunu” adlı çalışmada; Konya ilinde faaliyet gösteren fırın ustaları, işletmeciler ve yazarlardan oluşan toplam 15 katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmelerde, yağ somununun tarihi, yapısal özellikleri, standart reçetesi, kullanılan ekipmanları, sunumu, çeşitleri, tüketim zamanları, tüketiciler ve tüketim mekânları hakkında bilgiler derlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, yağ somununun tarihsel gelişimi, malzemeleri ve kullanılan ekipmanlar, içeriği detaylı bir şekilde belirlenmiştir. Bu tespitler temelinde, yağ somunu için belirli kalite standartları oluşturulmaya çalışılmış ve yağ somunuyla ilgili somut veriler elde edilmiştir.

Seçim (2018) tarafından yapılan “Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etli Ekmek ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma” adlı çalışmada; Konya ilinde faaliyet gösteren etli ekmek salonlarında ve restoranlarda çalışan 14

etliemek ustası ve 1 işletmeci ile gerçekleştirilen görüşmelerde, etliekmeğin geçmişi, üretimi, kullanılan fırının özellikleri ve hijyen konularında bilgiler elde edilmiştir. Araştırma sonucunda etliemek için kullanılan hamur, et, araç-gereç, içerik ve fırın özellikleri belirlenmiştir. Bu bulgular temelinde etliemek kalite standartları üzerine çıkarımlar yapılmaya çalışılmıştır.

Seçim ve Şen (2018) tarafından yapılan “Konya Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma” adlı çalışmada; Konya'da yaşayan ileri yaş gruplarıyla birebir görüşmeler yapılarak mutfak kültürü hakkında bilgiler toplanmış ve kaydedilmiştir.

Yayla ve Şirin (2022) tarafından yapılan “Kentleşmenin İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi: Kadirli Örneği” adlı çalışmada; Osmaniye-Kadirli ilçesindeki şehirleşmenin, ince ekmeklerden yufka ekmeği yapımı ve paylaşımı kültürü üzerindeki etkileri incelenmiştir. Araştırma kapsamında önceden belirlenmiş 10 kadın katılımcıyla yapılan görüşmeler, amaçlı örnekleme yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın sonuçları, somut olmayan kültürel miras içinde yer alan yufka ekmeğinin günümüzde yavaşça unutulmaya başladığını ve kentleşmenin, yufka ekmeği yapımının yeni nesile aktarımını güçleştirdiğini göstermektedir.

Seçim ve Kaya M. (2020) tarafından yapılan “Maraş Tarhanası ve Gelişim Süreci” adlı çalışmada; Maraş tarhanasının ‘tarihsel gelişim süreci, özellikleri ve geleceği’ konusu incelenmiştir. Tarihsel süreç içindeki gelişmeler, yerel halkın gözlemleri ve belirli kurum çalışanları ile gerçekleştirilen nitel görüşmelerin sonuçlarına dayanarak; Maraş tarhanasının sadece bir geçim kaynağı olmakla kalmayıp aynı zamanda içerisinde önemli tarihsel bir birikimi barındırdığı, bölgenin etnik kültür unsurunu da sürdürdüğü ortaya konulmuştur.

Seçim ve Genç (2019) tarafından yapılan “Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi” adlı çalışmada; Sinop'ta yaşayan gönüllülerle gerçekleştirilen mülakatlarda, Sinop mutfağına ait geçmişte evlerde sıkça hazırlanan yemekler belirlenmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre keşfedilen lezzetlerin tarifleri çıkarılarak belgelenmiştir.

Atabey ve Işık (2018) tarafından yapılan “Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemeklerin Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi, Fethiye Örneği” adlı çalışmada; Fethiye'nin köylerinde ve şehir merkezinde gerçekleştirdiği görüşmelerde benzer

tariflerin saptandığı belirlenmiştir. Köylerde, geleneksel tariflerin daha sık uygulandığı sonucuna varılmıştır.

Seçim ve Çoşan (2019) yapmış oldukları “Bartın Yöresel Yemek Alışkanlıklarının Tespit Edilmesi Üzerine Bir Araştırma” adlı çalışmalarında; Bartın ilinde yaşayan yerel halkın yemek alışkanlıklarını belirlemeyi ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri gün yüzüne çıkarmayı amaçlayan bir çalışma gerçekleştirmiştir. Bartın mutfağına ait olan lezzetlerin zaman içinde tanınırlığını kaybettiği ve unutulma eğiliminde olduğu tespit edilmiştir.

Acar (2016) yapmış olduğu “Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi” adlı çalışmada, yöreye ait mutfak kültürünü detaylı bir şekilde araştırmıştır. Aksaray ilinde yaşayan belli yaş üzerindeki bireylerle birebir görüşmeler yapılarak, geleneksel yiyeceklerin nasıl hazırlandığına dair ayrıntılı bilgiler elde edilmiştir.

Aksoy ve Sezgi (2015) tarafından yapılan “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları” adlı çalışmada Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin potansiyelini akademik anlamda ortaya koymak ve bölgenin tanıtımına katkıda bulunmak hedefiyle bir derleme çalışması gerçekleştirilmiştir.

Şengül ve Türkay (2015) tarafından yapılan “Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri” adlı çalışmada bölgeyi ziyaret eden turistlere, yerel mutfak kültürünün değişmeden sunulabilmesi ve Doğu Karadeniz bölgesinin mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla yapılması gerekenlerle ilgili öneriler sunulmuştur.

Cömert (2014) tarafından yapılan “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği” adlı çalışmada turistik açıdan önem taşıyan Hatay mutfağı araştırılmıştır. Yerel yemek örneklerine yer verilmiş ve yerel yemeklerin öne çıkarılması ile bölge turizmine katkıda bulunulacağı vurgulanmıştır.

Serçeoğlu (2014) tarafından yapılan “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği” adlı çalışmada Erzurum yöresinde yaşayan halkın kendilerine has mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırma bulgularına göre, katılımcıların çoğunluğunun kendi evlerinde geleneksel yemekler hazırladıkları, Erzurum'a ait

lezzetleri beğendikleri ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıkları belirlenmiştir. Katılımcılara göre, Erzurum mutfak kültürünü canlı tutmak için topluma geleneksel mutfakla ilgili eğitim verilmesi ve medyadan faydalanılması gerekmektedir.

Aslan, Güneren ve Çoban (2014) tarafından yapılan “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği” adlı çalışmada Nevşehir'de faaliyet gösteren restoranlar, lüks oteller, butik konaklama tesisleri, seyahat acenteleri ve devlet kurumlarındaki orta ve üst düzey yöneticilerle görüşmeler yapılmıştır. Nevşehir'in tanıtımında, yöresel lezzetleri öne çıkarmak amacıyla, turizm paydaşlarının görüşleri dikkate alınarak çeşitli öneriler sunulmuştur.

2.4. Araştırmanın Önemi

Bilimsel yayınlara bakıldığında “ekmek” anahtar kelimesiyle birçok bilimsel çalışma yapıldığı görülmektedir. Ancak Konya iline özgü çalışma tespit edilememiştir. Bu tez çalışmasında Konya ilinin yöresel ekmek çeşitliliğini, ekmeklerde kullanılan malzemelere, yapım şekillerine, pişirme yöntemlerine göre sınıflandırıp, yapım ve isimlendirme farklılıklarının tek bir çalışma altında kayıt altına alınarak sunulması ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel ekmek çeşitlerinin kayıt altına alınması araştırmayı önemli kılmaktadır. Araştırmanın daha sonra yapılacak benzer çalışmalara ışık tutması ve literatüre katkı sağlaması hedeflenmektedir.

2.5. Araştırma Yöntemi (Modeli)

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma; gıdalar, mutfak kültürü ve beslenme çeşitliliği ile ilgili olguların kapsamlı bir biçimde anlaşılmasında ve incelenmesinde kullanılan araştırma yöntemleri arasında yer almaktadır (Harris vd., 2009). Nitel araştırmanın temel özelliği, konunun derinlemesine ve ayrıntılı bir şekilde incelenmesine dayanmaktadır. Bu çerçevede, çalışma nitel araştırma yöntemi ve keşifsel (betimleyici) araştırma modeli kullanılarak gerçekleştirilmiştir (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2016).

Bilimin temel karakteristiği, bilinmeyen olay ve olguların çeşitli metotlarla araştırılması ve bu araştırma sonuçlarının toplumun kullanımına sunulmasıdır. Her bilim dalı, kendi alanına özgü araştırma yöntemlerini kullanır. Araştırma yöntemlerinde temel olarak üç yaklaşım bulunmaktadır. Bunlar nicel, nitel ve

karmadır. Nicel araştırma, değişkenler arasındaki ilişkileri matematiksel yöntemlerle açıklamaya çalışan bir araştırma türüdür (Patton, 2005). Nitel araştırma ise gözlem, mülakat ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin ağırlıklı olarak kullanıldığı, katılımcıların deneyimlerini ve algılarını daha derinlemesine anlamayı amaçlayan bir süreci içeren bir araştırma türüdür (Hammersley ve Atkinson, 1983). Nitel araştırma bireysel ve toplumsal olayları çevresel faktörlerle birlikte karmaşık bir şekilde inceleyen ve bu olayları sınırlı değişkenlere indirgemeyen bir araştırma yaklaşımıdır (Denzin ve Lincoln, 2008). Nitel araştırma, genellikle araştırmacının katılımcıları doğal ortamlarında gözlemleyerek, olay ve olguların oluşum süreçlerini derinlemesine incelediği bir süreçtir (Creswell, 2013; Mertens, 2014). Son dönemde sıkça kullanılan karma araştırma ise nitel ve nicel desenleri bir araya getiren araştırmalardır. Karma araştırmada hem nitel hem de nicel yaklaşımlar aynı çalışmada bir araya getirilip tek bir araştırma olarak sunulabilmektedir (Tashakkori ve Teddlie, 2010).

Bu çalışmada araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinden mülakat/görüşme tekniği kullanılarak hazırlanmıştır. Görüşme tekniği, bir veya birkaç konuşmacıyla, soru cevap şeklinde yapılan birinci elden bilgi alma tekniğidir. Bu araştırmada veri toplama tekniği olarak kullanılacak görüşme türü, yarı-biçimsel mülakat türüdür.

2.6. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evreni Konya ili olup, örneklemini Konya ilinde ikamet eden gönüllüler oluşturmaktadır.

2.7. Veri Toplama Araçları

Araştırmada veri toplama aracı olarak ilgili literatür incelenerek yarı yapılandırılmış hazırlanan görüşme formu kullanılmıştır.

Araştırmanın kapsamını Konya ilinde yapımı sürdürülen ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel ekmekler oluşturmaktadır. Bunun için veri toplama tekniği olarak kullanılan mülakat/görüşme sonuçları ile birlikte; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Konya Valiliği, Konya İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Belediyeler gibi kuruluşların kurumsal portallarında yer alan yazılı kaynaklar, kitap,

tez ve makaleler, bilimsel kitaplar ve araştırma makaleleri araştırma kapsamına dâhil edilmiştir.

2.8. Veri Analizi

Mülakat/görüşme tekniği ile gönüllü kaynak kişilerden doğrudan alınan cevaplar; yazılı olarak veya ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Daha sonra, kayıt altına alınan cevapların çözümlemesi yapılarak elde edilen veriler belirlenen başlıklar halinde yazılmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. Demografik Bulgular

Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla bilgi toplanan elli iki gönüllü katılımcının; cinsiyet, doğum tarihi, doğum yeri, eğitim durumu ve meslek bilgileri Çizelge 3.1.'de yer almaktadır.

Çizelge 3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kaynak Kişi	Adı Soyadı	Cinsiyet	Doğum Yılı	Doğum Yeri	Eğitim Durumu	Mesleği
1	Z. D.	Kadın	1970	Ahırlı	Önlisans	Ev Hanımı
2	R. G.	Kadın	1983	Akören	İlkokul	İşletmeci
3	S. K.	Kadın	1965	Akören	İlkokul	Ev Hanımı
4	G. B.	Kadın	1946	Akşehir	İlkokul	Ev Hanımı
5	Ö. U.	Erkek	1975	Akşehir	Lise	Bazlamacı
6	A. U.	Kadın	1985	Akşehir	İlkokul	Ev Hanımı
7	H. A.	Erkek	1988	Akşehir	Lise	Pideci
8	H. K.	Kadın	1979	Altınekin	İlkokul	Ev Hanımı
9	L. E.	Kadın	1980	Beyşehir	İlkokul	Kat Görevlisi
10	S. S.	Kadın	1979	Beyşehir	İlkokul	Bazlamacı
11	E. H.	Kadın	1978	Beyşehir	İlkokul	Kat Görevlisi
12	M. C.	Erkek	1983	Beyşehir	Lisans	Memur
13	A. Y.	Kadın	1985	Bozkır	Lise	Ev Hanımı
14	A. İ. Ö.	Erkek	1963	Bozkır	İlkokul	Ev Hanımı
15	G. Ö.	Kadın	1970	Bozkır	İlkokul	Ev Hanımı
16	Ö. A.	Erkek	1954	Cihanbeyli	Lisans	Çiftçi
17	M. Y.	Erkek	1958	Cihanbeyli	Lisans	Fırın Sahibi
18	M. U.	Erkek	1989	Çeltik	Lisans	Memur
19	R. U.	Kadın	1970	Çeltik	İlkokul	Ev Hanımı
20	E. Ç.	Kadın	1973	Çumra	İlkokul	Ev Hanımı
21	A. U.	Kadın	1980	Çumra	İlkokul	Aşçı
22	M. B.	Erkek	1988	Derbent	Önlisans	Memur
23	R. A.	Erkek	1985	Derebucak	Lise	Lokanta İşletmecisi
24	A. T.	Kadın	1953	Derebucak	İlkokul	Ev Hanımı
25	Ş. K.	Erkek	1962	Derebucak	Ortaokul	Çiftçi
26	N. Ş.	Kadın	1958	Doğanhisar	İlkokul	Ev Hanımı
27	İ. M.	Kadın	1981	Doğanhisar	Ortaokul	Aşçı
28	C. S.	Erkek	1970	Emirgazi	Lisans	Memur
29	A. Ş.	Erkek	1975	Ereğli	Lise	Evhanımı
30	H. Ö.	Kadın	1943	Ereğli		Evhanımı

31	K. G.	Kadın	1965	Ereğli	İlkokul	Ev Hanımı
32	S. A.	Erkek	1969	Güneysınır	Lisans	Memur
33	H. K.	Erkek	1983	Hadim	Lise	Aşçı
34	M.A.G.	Erkek	1977	Hadim	Lise	Aşçı
35	G. K.	Kadın	1967	Halkapınar	İlkokul	Ev Hanımı
36	K. G.	Kadın	1985	Hüyük	Lisans	Memur
37	K. K.	Erkek	1982	İlgın	Lise	Aşçı
38	M. Ş.	Erkek	1980	İlgın	Lise	Aşçı
39	A. Y.	Kadın	1981	İlgın	Lisans	Avukat
40	M. P.	Erkek	1976	Kadınhanı	Lise	Aşçı
41	Ş. E.	Kadın	1977	Kadınhanı	İlkokul	Ev Hanımı
42	G. Ç.	Kadın	1983	Halkapınar- Karapınar	Önlisans	Aşçı
43	H. B.	Kadın	1955	Karapınar	İlkokul	Ev Hanımı
44	H. B.	Kadın	1975	Karapınar	İlkokul	Aşçı
45	H. Y.	Erkek	1991	Karatay	Lisans	Memur
46	K. Ö.	Kadın	1955	Sarayönü	İlkokul	Muhtar
47	M. E.	Erkek	1978	Seydişehir	Lisans	Memur
48	B. B.	Erkek	1985	Seydişehir	Lise	Aşçı
49	F. C.	Kadın	1969	Taşkent	İlkokul	Ev Hanımı
50	Z. K.	Kadın	1983	Yalılıyük	Lise	Kadınlar Kooperatifi Çalışanı
51	B. Ö.	Kadın	1996	Yalılıyük	Önlisans	Lokanta İşletmecisi
52	S. K.	Erkek	1988	Yunak	Lise Terk	Aşçı

3.2.Araştırma Sonuçlarına Ait Bulgular

Araştırma kapsamında, Çizelge 3.2’de verilen yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla katılımcılardan elde edilen bulgular gruplandırılarak başlıklar halinde verilmiştir.

Çizelge 3.2. Çalışmada Kullanılan Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

No	Soru
1	Bölgemizde kaç çeşit ekmeğin yapıyor? Adları nelerdir?
2	Ekmeğin bilinen adı nedir? Farklı bölge/yörelere kullanılan başka adı varsa nedir?
3	Ekmeğin ait olduğu bilinen yer/yöre neresidir?
4	Ekmeğin ait olduğu bilinen yer/yöre dışında yapımı ve tüketimi var mıdır? Varsa neresidir?
5	Ekmeğin tarihi geçmişi / hikayesi varsa nedir?
6	Ekmeğin hakkında elde edilen bilgilerin kaynağı nedir? (aile büyükleri, komşu vb)

7	Ekmeğin kullanıldığı/özellekle yapıldığı özel zaman ve özel kullanım alanı var mıdır? (kandil, düğün, Ramazan ayı sahur/iftar vb)
8	Ekmeğin mayalı mı? Mayalı ise kullanılan maya (kuru/yaş/ekşi maya vb) nedir? Mayalı değil ise kullanılan kabartıcı ürün nedir?
9	Ekmeğin reçetesinde yer alan diğer malzemeler (un, katı malzemeler, sıvı malzemeler, lezzet vericiler, çeşniler, üzerine kullanılan malzemeler, vb) nelerdir?
10	Ekmeğin yapım aşamasında kullanılan araç gereçler nelerdir?
11	Ekmeğin hamurunun özelliği/kıvamı nasıl olmalıdır?
12	Ekmeğin yapım aşamaları nelerdir?
13	Ekmeğin şekillendirilme tekniği nedir?
14	Pişirme yöntemi nedir?
15	Pişirme için kullanılan ekipman (ocak, fırın vb) ve ısı kaynağı (gaz, kömür, odun vb) nedir?
16	Pişirme ısı ve süresi nedir?
17	Ekmeğin kullanım /sunum/servis şekli nedir?
18	Ekmeğin muhafazası nasıl olmalıdır, muhafaza ömrü ne kadardır?
19	Ekmeğin yapımı/tüketimi günümüzde devam etmekte midir? Nasıl? Nerede?
20	Ekmeğin günümüzde yapımı/ tüketimi devam etmekte ise orijinal halinden (reçete, yapım aşamaları, şekillendirme tekniği, pişirme yöntemi, pişirme sıcaklığı ve süresi, kullanım/sunum/servis şekli) farkı var mıdır? Varsa bu farklar ve nedenleri nedir?

3.3. Konya İl Merkezi ve İlçelerinde Üretilen Ekmekler

Türkiye’de birçok farklı yöntemle ekmeğin pişirilmektedir. Ekmekler çoğunlukla pişirme yöntemine göre isim almıştır. Mayasız hamurdan sacda pişirilen ekmeğe, yufka ekmeği veya şebit; mayalı ekmeğe, bazlama, bozlama; küldü pişen ekmeğe; gömeç, gömme, kömeç, kömüç, bezdirme adı verilmiştir. Aynı zamanda çörek ve börekler de Türklerin ekmeğin çeşitleri arasında yer almaktadır (Kabak, 2014).

Bu doğrultuda kaynaklardan toplanan veriler, başlıklar halinde derlenmiş olup, alfabetik olarak aşağıda sıralanmıştır.

3.3.1. Akıtma

Akıtma, Türkiye genelinde yapılmakta; kimi bölgede cızlama, kimi bölgede krep adıyla da bilinmektedir. Mayalı veya mayasız yapılabilmektedir. Konya ili genelinde de geçmişten günümüze yapılagelen ve akıtma adıyla bilinen bu ekmek çeşidinin temel özelliği cıvık hamurun kaşıkla sac veya tavaya dökülerek pişirilmesidir.

Sarayönü ilçesinde “akıtma” için nohut unu, mısır unu ve beyaz un karıştırılarak kullanılır. Bu un karışımı, su ve tuz ile cıvık bir hamur yapılır. Krep gibi kepe ile sac üzerine dökülerek pişirilir. Sac yerine tavada da pişirilebilmektedir. Seydişehir'de de çok yapılmaktadır. Çoğunlukla kahvaltıda veya misafire ikram olarak tercih edilir (KK46).



Görsel 3.1. Akıtma

3.3.2. Altınekin Ekmeği

Altınekin ilçesinde, öğünlerde genel olarak tüketilen ekmek “Altınekin ekmeğidir. Öğünlerde şebit (yufka ekmek) fazla tercih edilmez, bu ekmek yenir. Hızlı çillendiği için, geçmişte iki-üç güne bir yapılırmış. Günümüzde ise çok yapılıp, dondurucularda muhafaza edilebilmektedir. Yapımı için su, maya, tuz ve un ile hamur

yoğurur. Hamurdan el büyüklüğünde bezeler yapılır. Yapılan bezeler topak topak saca (fırın tepsi) koyulur, elle yassılaştırılır. Tepsi mayası için dinlendirilir. Üzerine yumurta sürülmez, isteğe bağlı olarak çörek otu serpilebilir. Fırına göndermeden önce ekmeklerin üzeri elle dokunarak veya su serperek ıslatılır. Altınekin'e özgü bu fırında ekmekler 12 dakikada pişer. Fırına iki tepsi birden girer, bir kerede 12 ekmek pişer (KK8).



Görsel 3.2 Altınekin Ekmeği

3.3.3. Armut Ekmeği

Armut Ekmeği; Konya ilinin Toros dağları eteklerinde kurulu Hadim ilçesinde, geçmişte buğday bulamayan halkın, güz mevsiminde, eylül, ekim aylarında dağdan topladığı olgunlaşmış yaban armutlarını güneşte kurutup, değirmende öğüterek elde ettiği unla yapılan yöresel bir ekmektir. Armut Ekmeği, yufka ekmek şeklinde yapılır. Elde edilen armut ununa buğday unu karıştırılarak da yapılmaktadır. Bu şekilde daha lezzetli olduğu dile getirilmektedir. Günümüzde yapımı çok yaygın değildir, unutulmaya yüz tutan yöresel bir ekmek çeşididir (KK34; www.tarimtv.gov.tr, 2025).



Görsel 3.3. Armut Ekmeği

Kaynak:<https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/anadolu-nun-gizli-lezzeti-armut-ekmegi-15359>
(Erişim:28.01.2025).

3.3.4. Atom

Atom, Akşehir ilçesinde yakın zamanda açılan fırınlar tarafından ortaya çıkarılmış bir ekmek çeşididir. Atom için malzemeler; un (esmer un), su, tuz, maya, tahin, haşhaş, tereyağıdır. Un, su, tuz, maya ile yoğrulan hamur 220 gramlık beze

haline getirilir ve dinlenmeye alınır. Hamur kabardıktan sonra yassı bir şekilde açılıp tahin (50 gram), haşhaş (70 gram), tereyağı (30gram) karıştırılarak hamurun yüzeyine sürülür, rulo haline getirilip tekrar tepsiye alınır ve 30 dakika dinlendirilir. Üzerine yumurta sürülüp susam serpilerek tekrar taş fırına sürülüp tüketime hazır hale getirilir (KK7).



Görsel 3.4. Atom

3.3.5. Bazlama/Mayalı

Bazlama temel olarak; un, su, tuz, maya ile yapılan, daire şeklinde açılıp sac veya tava üzerinde pişirilen mayalı bir ekmek çeşididir. Konya ilinde daha çok “mayalı” olarak bilinmektedir. Buna rağmen sadece “bazlama” adıyla anılan ilçeler de vardır.

Derbent ilçesinde öğünlerde tüketilen ana ekmek bazlamadır. Bazlama haftada bir yapılır, un, su, maya, tuz ve kuru maya ile ele yapışmaz yumuşak bir hamur yoğrulur. Bezeye “Melevse” denir. Hamurdan melevse yapıp, oklava ile ince ve servis tabağı büyüklüğünde açılır. Kışın evin içinde mutfakta bulunan ocakta, sacın üzerinde, yazın ekmek sobalarının üzerinde pişirilir. Bu ekmek sobaları davul fırına benzer görüntüde üzeri sacdan oluşan içine odun koyulacak haznesi olan bacalı ocaklardır. Ateş için meşe odunu, kavak odunu ve kuru dal ve yapraklardan oluşan

“çilpi” yakılır Mutfaktaki ocakta yapılır saman ve tezek kullanılmaz. Pişen ekmekler geçmişte hamur teknesinde muhafaza edilirdi, şimdi ise buzdolabında muhafaza edilmektedir (KK23).

Ahırlı ilçesinde mayalı diye bilinmektedir. Un, su, tuz, maya ile kulak memesi kıvamında hafif yumuşak bir hamur yoğurulur. Altı az unlanır Oklavayla servis tabağı büyüklüğünde açılır. Dilbe üzerinde pişirilir. Dilbe, Ahırlı’da toprak saca verilen isimdir. Sacın altına meşe odunu yakılır, közleşince mezenin közü kenara alınır yanına arkasına tuğla koyulur. Hamur sacın üzerinde biraz kabarır iyice kabarmadan demir şişle çevrilir, tekrar kabarmıca şişle tutup közün içine sokulur, közde de kızarır. İyi kızartılırsa kolay bozulmaz, on-onbeş gün muhafaza edilebilir. Buzlukta ise bir yıla kadar saklanabilmektedir (KK1).

Yalıhüyük ilçesinde bazlama yapımı için; un, su, tuz ve maya ile ele yapışmayan, yumuşak, kulak memesi kıvamında hamur yoğurulur. Geçmişte ekşi maya ile yapılmakta iken, günümüzde instant maya kullanılmaktadır. Sütlü bazlama tercih edildiğinde; iki su bardağı süte bir su bardağı su, klasik bazlama tercih edildiğinde 2-2,5 su bardağı su, 5 kilogram un (suyun miktarı kullanılan una göre değişebilmektedir) yoğurup 45 dakika mayalandırılır. Hamur bezelenir ve kısa oklava veya merdane ile pasta tabağı boyutunda açılır. Açılan hamurlar, temiz bir bez üzerinde 10 dakika kadar dinlendirilerek mayalandırılır. Mayalanan bazlamalar toprak sac üzerinde pişirilir. Toprak sac; testi toprağından hazırlanan harçla, sacın içi sıvanıp kurutularak elde edilmektedir. Bu sayede ateşin mayalı ürünleri hızlı pişirmesi önlenir ve sıcaklığın saca homojen yayılması sağlanır. Ekmeğın daha güzel kızarıp kabarması ve içini çekmiş bir bazlama olması sağlanır (KK50).

Derebucak ilçesinde bazlama, “kaba ekmek” adıyla anılmaktadır (KK24).

Doğanhisar ilçesinde yapılan bazlama için mayalı hamur lavaş büyüklüğünde açılıp sacın üzerinde pişirilir (KK27).

Konya, Ereğli, Karapınar, Emirgazi ilçeleri köyleri ve yaylalarında, özellikle Yörük köylerinde küçükten büyüğe bu bölgede yaşayanlar tarafından “mayalı ekmek” olarak bilinen ekmek çeşidi; köylülerin günlük tüketiminde kullanılmaktadır. Yapımı için un, su, tuz, ekşi maya, yoğurt suyu ile hamur yoğurulur. Bezelere ayrılır. Bezeler oklava ile açılır. Sacın altında meşe odunu yakılır. Kütüklerden değil, ince dalların

kullanımı makbuldür. İnce dalın kullanılması ateşin seviyesini belirlemek için daha iyi olur. Genellikle is yaptığı için saman kullanılmaz. Açılan hamur sac üzerinde pişirilir. Mayalı ekmek çok yumuşak ve kabarmış olmalıdır. Mayalı kabarıp kızarıncıca pişmiştir. Mayalı; sade olarak yemeğin, kahvaltının yanında tüketilebilir. Mayalı sofraya sarılıp (sofra örtüsü) 3-4 gün içinde tüketilir. Buzdolabında 5-10 gün, buzluga atılırsa bir sene kadar muhafaza edilebilir. Kırsal kesimde üretimi ve tüketimi devam etmektedir. Yapım aşamaları hemen hemen tamamında aynıdır. Mayalı, şehir merkezindeki evlerde ocak üzerinde tavada, elektrikli fırınlarda yapılır ama odun ateşinin tadı kokusu olmaz. Bu nedenle öncelikli tercihi odun ateşinde yapılmasıdır (KK29).

Karapınar ilçesinde mayalı ekmek yaklaşık servis tabağı kadar, ince ve büyük yapılır. Akşamdan un, su, tuz, bir yemek kaşığı kuru maya ile hamur yoğurulur, sabaha kadar mayalanır. Sacda pişer, çeviriciye “pişirgeç” denir, pişirgeç kulplu tahta kılıç gibidir. Piştikten sonra içine peynir koyulur, yarım ay şeklinde katlanarak tüketilir. Üç-dört gün tüketilir. Günümüzde çok uzun süre buzlukta muhafaza edilebilmektedir. Geçmişte Karapınar’da ocaklar evin içinde olurdu sabah ekmek kokusuyla uyanılırdı. Hamur tahta ekmek teknesinde yoğurulurdu. Akşamdan bir yumruk büyüklüğünde teknede hamur bırakılırdı. O da ekşi maya olarak kullanılırdı. Akşam yatmadan hamur yoğurulur sabah pişirilirdi. Mayalı ekmek sabah, öğle, akşam öğünlerinde tüketilir. İki-üç güne bir yapılırdı (KK42).

Halkapınar ilçesinde mayalı; küçük bazlama şeklinde yemek tabağı kadar ve kalın yapılır. Bir hafta tüketilir. Geçmişte ekşi maya ile yapılırdı. Bazen içine patates püresi koyularak da yapılmaktadır. Hamuru ele yapışıp yapışmama arasında olur. Sacda pişer. Kahvaltılarda tüketilir (KK35).

Çumra’da mayalı daha çok kahvaltıda tüketilmektedir. Diğer öğünlerde ise yufka tercih edilmektedir. Çumra’da kadınlar toplanarak bir seferde genellikle 25 kilo unla ekmek yaparlar. Un olarak kepekli değirmen unu kullanılır. Una; maya (yaş veya kuru maya), su ve tuz eklenir. Tam ölçü yoktur, ölçüler göz kararı ayarlanır. Eskiden komşudan hamur mayası istenip onunla yapılırdı. Hamurun kıvamı ele yapışmayan kulak memesi kıvamında olmalıdır. Mayalanması için bir saat dinlendirilir. Hamur bezelenir. Ekmek açanlardan biri, kısa kalın bir oklava ile bezeyi tabak büyüklüğünde açar, buna “minti” denir. Pişirici olarak yer alan kişi mintiyi sacda çevirerek pişirir.

Sacın altında odun, mısır koçanı, kâğıt ile yakılan ateş, zaman zaman samanla beslenir. Mayalı saca koyulduktan kısa süre sonra üzeri göz göz olunca çevrilir. İki yüzü de pişip kabarcınca sac üzerinden alınır. Sararmayacak ve fazla beneklenmeyecek kadar sacın üzerinde tutulur. Çumra’da evlerde mayalı mutlaka her gün bulunur. Poşette, oda sıcaklığında kışın 1-2 hafta muhafaza edilebilir. Dondurucuda ise 6-12 ay muhafaza olmaktadır (KK21).

Beyşehir’de mayalı hamuru için birinci kalite un kullanılır. Tercihe göre kepekli un da eklenebilmektedir. Hamur için, un, su, maya (yaş veya kuru), lezzetini artırmak için bazen süt veya yoğurt/yoğurt suyu kullanılır. Ele yapışmayacak, ancak oklavada da kalmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur ne kadar yumuşak olursa mayalı ekme de o kadar yumuşak olur. Geçmişte ekşi maya ile yapılmış. Yoğurulan hamurdan bir beze ayrılarak una gömülür, ayrı bir yerde bekletilir, birkaç gün sonra (3-4 gün) o hamur kendi kendine mayalanır, bu mayalanmış hamur parçası ekme yapılacağı zaman maya olarak kullanılmış. Her hamurdan bu şekilde bir beze ayrılır, o beze tekrar diğer hamurda ekşi maya olarak kullanılırdı (KK9). Geçmişte evlerde düzenli olarak ekme yapılırdı. Günlük ekme ihtiyacını karşılayabilmek için genellikle sabah namazında hamur yoğurulur, gün ağardıktan sonra bir iki saat içinde hamur mayalanmış olurdu (KK12). Beyşehir’in “içeri şehir” bölgesinde mayalı, elle veya kısa oklava ile tabak büyüklüğünde açılır. Kalın olur. Genelde kahvaltıda, özel olarak ise Kurban Bayramı’nda tüketilir (KK11). Beyşehir Gölü tarafındaki Akburun mahallesinde ise lavaş büyüklüğünde açılır. Büyük ve ince olur. Üç öğün de tüketilmektedir (KK9). Mayalı saca koyulunca üst tarafı göz göz olur olmaz altı kızarmadan çevrilir, biraz pişince tekrar çevrilir, öbür tarafı kızardığı zaman tekrar çevrilir. Bu şekilde iyi kabarması sağlanır (KK9). Pişen mayalı ekme, oda sıcaklığında 4-5 gün, dondurucuda bir sene kadar muhafaza edilebilir. Kahvaltıda ısıtılıp tereyağı sürülerek, üzerine de peynir dilimlenip tüketilir (KK11).

Hüyük ilçesinde yapılan bazlama ince ve büyük olur (KK36). Hadim’de ise mayalı ekme, yemeklerin yanında tüketmek için yapılmaktadır (KK33).

Taşkent ilçesinde “mayalı” adıyla anılan ekme için un, su, tuz, maya ile yufka hamurundan daha yumuşak bir hamur yoğurulup bezelenir. Bezeler, tabak büyüklüğünde kalın şekilde açılır (kaba şekilde yapılır), sacda pişirilir. Geçmişte

akşamdan bir kesim (yirmi- otuz bezelik) hamur yoğrulur, sabah pişirilirdi. Üç-dört gün bu ekmekler yenir, sonra tekrar yoğrulurdu. Günümüzde tek seferde çok sayıda yapılıp, dondurucuda muhafaza edilir. Bir başka şekilde hamur yoğrulduktan sonra üç güne kadar buzdolabında (+4 derecede) muhafaza edilerek günlük de pişirilebilmektedir (KK49).

Güneysınır ilçesinde mayalı adıyla yapılan ekmek sac üzerinde pişirildikten sonra “el” adı verilen mutfak aracı ile sacın altında ateşte kabartılır (KK32).

Akşehir ilçesinde bazlamanın sade ve içli çeşitleri yapılmaktadır. Haşhaşlı bazlama bu içli çeşitlerden biridir (KK5).

Çizelge 3.3. Bazlama Yapımı



Bazlama Bezesi



Kalın Oklava ile Açılan Bazlama Hamuru



Güneysınır Mayalı Ekmek



Sac Üzerinde Pişirilen Bazlama



Görsel 3.5. Sade Bazlama, İçli Bazlama, Haşhaşlı Bazlama

3.3.6. Bezdirme/Bittik/Topak

Çumra ilçesinde yapılan bezdirme; mayasız hamurdan, lavaş büyüklüğünde yapılmaktadır. Lavaşa benzemektedir. Konya’da yaşayan Türkmenler, Bozkırlılar tarafından “bittik”, “topak” ismiyle de anılır. Konya genelinde yapıldığı bilinmektedir. Yufka ekmeği için toplandıığında hamurun bir kısmı ile de bezdirme yapılır. Genellikle yufka ekmeği yapımı bitmeye yakın, kalan hamurla yapıldığından “bittik” adı verildiği tahmin edilmektedir. Aynı zamanda Yörüklerin kahvaltılık ekmeğidir. Üretimi için un, su, tuz ile hamur yoğrulur, bir süre dinlendirilip bezelere ayrılır. Bir kişi bezeyi kısa kalın bir oklava ile tabak büyüklüğünde açar buna “minti” ismi verilir. Başka bir kişi biraz daha açarak bezdirme elde edilir. Pişirme işlemi sacda yapılır. Saca atılan bezdirme kabarcıkla şişle çevrilip her iki yüzü de pişince, en son şişle alttan alıp sacın altına ateşin içine sokulur. Birkaç saniye orada iyice balon gibi şiştikten sonra çıkarıp yağlayacak kişiye verilir. Ekmeği alan kişi sıcakıyla hemen tereyağı ile yağlar, içine keş (küflü peynir-deri peyniri de denir), isteğe göre aksoğan da (kuru soğan) ilave edilebilir. Çıkar çıkmaz sıcakıyla tüketilirse daha lezzetli olur. Yağlanan ekmeğin üst üste konulup, dörde kesilerek de yenilebilir. Ramazan ayında ev halkının sahurda tüketmesi için yapılan ekmeğin çeşitleri arasında da yerini almaktadır. Ramazan’da sahurda, içine kavrulmuş kıyma, domates vb. malzemeler koyularak dürüm şeklinde yenilmesi de yaygındır. Çumra ilçesinde yaşayan halkın evlerinde; günlük olarak mayalı, bezdirme, yufka ekmeği sürekli bulunur (KK22).

Akşehir ilçesinde şepit yapan kadınların o esnada karın doyurmak için yaptığı ekmektir bezdirme. Hamur şepitten daha kalın açılarak sac üzerinde pişirilir. Tereyağı sürülür, arasına peynir ya da yumurta konularak dürüm gibi sarılarak tüketilir (KK4).

Derbent ilçesinde un, su, tuz ile mayasız hamurdan yapılan bezdirme; bazlama büyüklüğünde, bazlamadan biraz ince, lavaştan biraz kalın şekilde hamur açılıp sac üzerinde pişirilerek hazırlanır. Bahçeden, tarladan gelince ekme yoksa hemen pişirilip öğün savma için kullanılır. Üzeri yağlanıp, içine haşlanmış yumurta, peynir vb. sıkılır (KK23).



Görsel 3.6. Bezdirme

3.3.7. Biccı

Hadim’de “Bitti” diye de bilinen “bicci”, şebit hamurundan yapılır. Beze, lavaş büyüklüğünde açılır. Lavaş ekmeği gibi biraz kalın olur. Sacda pişirilir. İçine peynir veya kuru üzüm sıkar (dürüm yapar), okula giderken atıştırması için çocuklara verilir (KK34).

3.3.8. Bidik/ Bidik Ekmeği

“Bidik ekmeği” veya kısaca “bidik” olarak anılan bu yöresel ekme; Altınekin ilçesi Dedeler mahallesinde, özel günlerde, düğün, bayram, kandil, ölmüşlerin ruhuna hayır olsun diye dağıtmak için ve özel misafirler için yapılır. Yapımı için; 15 kilogram

un, maya, su ve tuz yoğurulur. Elde edilen hamur bezelenir, 300-400 gram krema, 300-400 gram tereyağı, biraz da sıvıyağı tencerede eritilir. İçine reyhan (yörede “ırağan” da denilmektedir) ve kenevir atılıp kızartılır. Bezelerin içine bu karışımdan 2-3 kaşık dökülür ve ekmekler dinlendirilir. Yine bu karışım ekmeklere kendine has bir koku vermektedir. Elle turalanır (rulo yapılır), dolaya dolaya yağlanmış saca (tepsiye) dizilir. Yumurta, süt, haşhaş, reyhan karıştırılıp fırçayla üzerine sürülür. Fırında 12 dakikada pişirilir. Altınkin’de kullanılan fırında her saca (fırın tepsi) 12 beze sığar, bezeler saca koyulup, fırında pişirilir. Bir seferde dört – beş tepsi pişirilmektedir (KK8).



Görsel 3.7. Bidik Ekmegi ve Fırında Pişirme Sacı

3.3.9. Bişi/Pişi

Konya’da genel olarak “pişi” veya “bişi” adıyla bilinen bu ekmek; un, su, tuz, maya ile yoğurulan hamurun fermantasyon süreci sonunda bezelere ayrılıp el veya oklava ile bir miktar açılarak şekil verilip derin, kızgın yağda pişirilmesi ile elde edilmektedir. Konya’da ilçelere göre, hatta aynı ilçenin farklı mahallelerinde bile farklı adlarla anılabilmektedir. Örneğin aynı yöntemlerle yapılan bu ekmek Karapınar

ilçesinde “tava çöreği” ismiyle bilinmektedir. Ramazan Bayramı arefesinde yapılır (KK43).

Çumra ilçesinde ise “besmet” diye bilinir. “Bişi” ve “kabartlama” söylemi de yaygındır. Ramazan’da, kandil günlerinde, arefe günlerinde herkes kendi evinde yapar komşulara dağıtır. Her eve iki tane verilir. Bişi yapımı için; un, su, tuz, maya, az süt ile yoğurulup dinlendirildikten sonra bezelere ayırılır. Biri kısa kalın bir oklava ile tabak büyüklüğünde açar, buna “minti” ismi verilir. Mintiler oklavayla biraz daha büyütülerek bol yağda kızartılır. Geçmişte ekmek yapılan ocaklıkta ateş yakılır, sacayağı üzerine kızartma tenceresi konularak, bol yağda kızartılırdı. Günümüzde evlerde, normal gazlı ocaklarda yapılmaktadır. Kabarıp kızarana kadar kızgın yağda birkaç dakika pişirilir. Sade şekilde veya yanında helva, peynirle de yenilebilir. Sadece çayla da tüketilebilir (KK21).

Akşehir ilçesinde “bişi” adıyla anılmakla beraber; un, su, tuz, yoğurt suyu, maya (yaş maya), rendelenmiş haşlanmış patates, yumurta, sıvıyağ malzemeleri ile yapılmaktadır. Yapımı için; öncelikle maya ılık suda çözülür. Tüm diğer malzemeler eklenerek hamur elde edilir. 10-15 cm çapında açılıp (bazıları tam ortasını deler) bol kızgın yağda pişirilir. Bişi, cenazelerde üçüncü gün yapılır (KK6).

Derbent ilçesinde bişi yapımı için un, su, maya, tuz ile hamur yoğurulur. Bezelenip el ayası büyüklüğünde açılır, bol yağda kızartılır. Geçmişte Ramazan ve Kurban bayramlarında sabah namazı bayram namazı arasında kadınlar kapının önünde bişi dağıtırdı. Bayramın birinci günü sabah, gün doğarken çocuklar köyde gezerlerdi. Geçmişte çocuklara bişi verilirdi, şimdi çikolata vb. verilmektedir. 15-20 kadın bir yere toplanıp da dağıtırlardı. Şimdi sadece cenaze ertesi günü bişi dağıtılmaktadır. Bişiler 5-6 kişi birleşip evin dışında kurulan ocaklarda pişirilir (KK23).

Ahırlı ilçesi Akkise mahallesinde, geçmişte “arife günü gündüzden ocak tütsün” diye bayram arifelerinde, un, su, tuz, maya ile hazırlanan hamurdan sade pişi yapılıp camilere götürülürdü. İçeceklerle birlikte dağıtırdı. 5-6'şar pişi konurdu, herkes getirirdi oruçlulara verilirdi. Günümüzde bu gelenek devam etmemektedir (KK1).

Sarayönü ilçesinde düğünlerde, cenazelerde, cenaze sonrası yedisinde yetmişinde ayranla birlikte pişi yapılarak dağıtılır. Bir çuval un, su, tuz, maya, yumurta, yoğurt, süt ve az sıvıyağ yoğurularak yumuşak bir hamur elde edilir. Daire şeklinde ve iç kullanılırsa yarım daire şekli verilerek bol yağda kızartılır. Sade,

peynirli, patatesli çeşitleri yapılmaktadır. Özel günler dışında da yapılarak çayla birlikte tüketilmektedir (KK46).

Akören ilçesinde bayramlarda ve arefe günlerinde köylüler ocak tütürürler, mayalı hamur ile pişi yaparlar. Halk arasında “türüm türüm tüter” şeklinde ifade edilir. Pişiler camiden çıkanlara dağıtılır (KK3).

Çeltik’te “pişi” olarak anılır, arefe günleri ve cenazelerde yapılır (KK19).

Hüyük ilçesinde pişi adıyla bilinmektedir. Sade ya da içli yapılır. Genellikle daire şeklinde ve sade olarak tercih edilmektedir. İlçede kandil ve arefe günleri pişi yapılarak dağıtılır (KK36).

Beyşehir’de pişi hamuruna un, su, tuz ve maya dışında süt veya yoğurt suyu da eklenir. Daire şeklinde açılıp pişirilir, bayram arefesinde veya kandillerde dağıtılır (KK9).

Seydişehir’de cenazelerde “cenaze pişisi” diye anılan ve mayalı hamurdan yapılan ekmek; avuç içi büyüklüğünde daire şeklinde açılır, yağda kızartılır, meyve suyu ile birlikte dağıtılır (KK48).

Ilgın ilçesinde benzer şekilde yapılır, bölgede “bişi” adıyla anılmaktadır. Yapımı için; un, su, tuz, maya yoğurulur. Ele yapışan ve yumuşak bir hamur yapılır. Kolay şekil almaz. Olduğu kadarıyla tam daire şekli verilir. Kızgın yağda bulut şeklinde pişer. Arefe günleri, cenaze, kandil ve bayramlarda yapılır. Arefe günlerine has bir gelenekle maniler eşliğinde çocuklara bişi dağıtılmaktadır. Geçmişte ortası delikli yapılırdı. Arefe günleri çocuklar kapı kapı gezip, “Bişi bişi erken dişi, verenin oğlu olsun, vermeyenin kel başlı kızı olsun” diye maniler okuyarak bişi toplar ve bişiyi ortasındaki delikten ellerindeki iğde dalına geçirerek dizerlerdi (KK38).

Hadim ilçesi Aladağ mahallesinde “pişi” adıyla bilinir. Yapımı için; un, su veya süt, tuz, maya ile hamuru yoğurup mayalandıktan sonra bezelenir. Diğer ilçelerden farklı olarak hazırlanan beze parmak şeklinde yuvarlanıp hilal şekli verilerek kızartılır. Evin dışında iki taş arasında ateş yakılır. Üzerine yağ dolu derin tencere koyulur. Hazırlanan pişiler kızgın yağda kızartılır. Kandillerde, Kadir gecesinde, şivlilikte özellikle yapılır. Perşembe günleri sabahtan yapıp konu komşuya sadaka olarak dağıtma âdeti de vardır (KK34).

Hadim ilçesi, Göynükkışla mahallesinde ise “kabertme” ismiyle anılan pişi, arefe günleri ve düğünlerde yapılır. Bu mahallede düğünlerin Perşembe başlaması

adettendir. Perşembe akşam köyün gençleri saat 23.30'a kadar oynarlar. Sonra gece "yat geber" yemeği yerler. "Yat geber yemeği" olarak erkek tarafında tepsi tepsi kabartmalar yapılır, yanında peynir ve çayla ikram edilir. Un, su, maya ile yapılır. Eskiden ekşi maya ile yapılırmış. Diğer bölgelerden farklı olarak küçük daire şeklinde yapılır ve ortasını delerler (KK33).

Halkapınar ilçesinde pişi genellikle kahvaltıda ve kandilde yapılır (KK35). Sade pişinin ortası delik de yapılmaktadır. İçli olarak peynirli tercih edilir (KK42).

Yalınhüyük'te "yağlı" adıyla bilinmektedir. Mübarek üç aylarda, kandillerde, arefe günlerinde pişirilerek komşulara dağıtılır. Diğer ilçelerde de olduğu gibi un, su, tuz, maya ile hazırlanan yumuşak hamurdan yapılmaktadır. Gevrekleştirdiği gerekçesi ile yapımında süt kullanılmamaktadır. Daire veya yarım daire şeklinde bol kızgın yağda ve odun ateşinde kızartılır. Yalınhüyük'te evlerin genellikle müstakil olması ve bahçelerinde de ocaklık bulunması nedeniyle toplanıp dışarıda kızartılması yaygındır (KK51).

Kadınhanı ilçesinde bişi; maya, un, su, tuz ile yoğurulan mayalı hamurun daire şekli verilip kerme (koyun gübresi ile yapılan kurutulmuş yakacak) ateşinde kızgın yağda kızartılması ile yapılır. Kandillerde ve cenazelerde yapılıp dağıtılır (KK40).

Altınekin ilçesinde "tava böreği" olarak bilinir. Un, su, maya, tuz ile yoğurulan hamurdan küçük küçük bezeler yapılır. Bu bezeler oklava ile açılır. İçine peynir, kıyma, patates koyulup, kapatılır ve kızartılır. Genellikle sade yapılmamaktadır (KK8).

Taşkent ilçesinde pişi adıyla anılan ekmek genellikle kahvaltı öğününde yapılmaktadır. Kâse ağzı kadar büyüklüğünde açılan mayalı hamur, bol kızgın yağda pişirilir. Çay yanına, ani gelen misafire ikram için, Mevlut okuturken veya arefe günleri dağıtılmak için yapılır. Cenazelerde 1-3 haftaya kadar yemek götürülür cenaze evine. Pişi de yapılıp götürülmektedir. Genellikle sade tercih edilmektedir. Aile halkı için yapılırken soğan, maydanoz, kuru soğan, peynir vb. malzemelerle hazırlanan iç harcı ile "içli pişi" yapılmaktadır (KK49).

Karapınar ilçesinde pişi; sade ve peynirli olarak yapılmaktadır. Kahvaltılara ve istenilen zamanlarda yapılır (KK42).

Doğanhisar ilçesinde pişi cenazede, kandilde, arefe günlerinde yapılır. Tam daire şeklindedir (KK28).



Görsel 3.8. Bişi/Pişi

3.3.10. Bittik Ekmeği

Bozkır ilçesinde mayalı bir ekmek çeşidi olarak tüketilen bittik ekmeği, yayladan dönüşte öğün savmak için tercih edilen, yapımı pratik bir ekmektir. Bayramlarda da yapılmaktadır. Bittik ekmeği yapımı için; un, maya, tuz, ılık su ile hamur yoğrulur. Sabaha kadar mayalanır. Sabah, tereyağı ile tavada pişirilir (KK13).

3.3.11. Börek

Hüyük ilçesinde “börek” adıyla anılan bu ürün, mayalı hamurdan yapılan bir ekmek çeşididir. Görüntü gözlemeye benzemektedir, ancak o kadar ince değildir. Bazlama kalınlığında olur. Yapımı için un, su, tuz, maya ile ele yapışmaz, bazlama hamuruna benzer bir hamur yoğrulur. Mayalandıktan sonra bezelenir. Bezeler ince bazlama kalınlığında açılır. İçine peynir, yeşil soğan, taze nane, tuz, pul biber karışımı koyulur. Katlanarak yarım ay şekli verilir. Sac üzerinde alt-üst çevirerek pişirilir. Pişince sıvı yağ ile yağlanır. Kahvaltıda, öğle-ikindi öğünü olarak yapılabilmektedir (KK36).

3.3.12. Budala Böreği

Budala böreği; Akşehir ilçesinde köydeki kadınların şebit yapmak için toplandıkları zaman şebit hamurundan yaptıkları yiyecektir. İç malzemesi için; kıyma, pırasa, soğan, biber, domates, tuz, karabiber, pul biber kullanılır. Hamur şebit

hamurundan biraz daha kalın olacak şekilde açılarak içerisine hazırlanan iç harcı konulur. Sac üzerinde pişirilerek tkutilir (KK4).

3.3.13. Bükme

Kadınhanı ilçesinde yapılan “bükme” için; un, su, tuz, maya ile yoğurulan hamurdan lavaş boyutunda açılıp sac üzerinde taze taze pişirilen “şebit”in içi yağlanır, peynir vb. malzemeler koyulup dürüm yapılır (KK40).

Çumra ilçesinde de yapılmaktadır. Yörüklerin sac breğidir, “içli” de denir. Kaymaklısı yapılmakta, başka bölgelerde kaymaklı çeşidine rastlanılmamaktadır (KK22).



Görsel 3.9. Bükme

3.3.14. Cevizli Kömbe

Hadim ilçesinde ceviz yetiştiriciliği yaygındır. Elde edilen cevizler birçok yiyecekte kullanıldığı gibi ekmek çeşitlerinde de yer almaktadır. Cevizli kömbe de buna örnektir. Cevizli kömbenin iç harcı için sıvıyağ, kuru soğan, bol miktarda ceviz; hamuru için ise un, tuz, yumurta, ekşi hamur kullanılır. İç harcı için kp küp doğranan kuru soğan yağda kavrulur, içine ceviz, tuz, karabiber ve isteğe göre diğer baharatlar atılır. Yoğurulan hamurdan, ince bir yufka (Hadim’de beze olarak ifade edilmektedir.)

açılır. Açılan yufka yağlanmış tepsiye bir kat serilir, iç harcı konulur, üzerine bir kat daha ince açılmış hamur ve iç harcı koyulur. Bu şekilde devam ederek beş kat tamamlanır. Beşinci katın en üstüne tekrardan beze (açılan yufka) koyulur ve üzeri su ile ıslatılıp, yumurta sürüldükten sonra haşhaş tohumu serpilir. Büyük dilimler halinde kesilir. Kuzine sobada pişirilir. Günümüzde elektrikli fırınlarda da pişirilmektedir. Sabah kahvaltılarında, yemek öğünlerinde önemli bir misafir geldiğinde vs. yapılır. Hadim ilçesi Aladağ mahallesinde Ramazan Bayramı sabahında, bayram kahvaltısında mahalle halkı o bölgeye özgü yöresel lezzetlerden pişi, patatesli ekmek, cevizli kömbe ve diğer kahvaltılıklardan yaparak getirir. Tüm köy toplanıp kadın ayrı, erkek ayrı yerler (KK34).

3.3.15. Çiğ Börek

Sarayönü ilçesinde yapılan çiğ börek aslında bölgeye 1862 yılında Kafkasya'dan- Rusya'dan gelen bir Çerkez geleneğidir. Un, su, tuz ile mayasız bir hamur yoğrulur. Bir kuru soğan rendelenip etin içine konur. İçine mutlaka iki-üç kaşık su eklenir. Bu hamura kolayca yayılması için gereklidir. Hamur bezesi porselen tabak büyüklüğünde açılır. İçine etli karışım yayılıp yarım daire şeklinde katlanır ve bol yağda kızartılır. Hamurun uçları sıkı kapatılır, içine yağ girmemelidir. Hızlı şekilde hazırlanıp bol yağda kızartılması gerekir. Bu yüzden genellikle iki kişi birlikte yapar. Bir öğün olarak tüketilir (KK46).

3.3.16. Çarşaf Böreği

Hüyük ilçesinde geçmişten günümüze ulaşan, bölge halkı tarafından sevilerek yapılan ve tüketilen çarşaf böreği, üç kişi ile yapılmaktadır. Bu sebeple insanları bir araya getiren sosyal bir faaliyet niteliği de taşımaktadır. Geçmişte ekşi maya ile yapılırdı. Yapımı için un, su, tuz, maya ile bazlama hamuruna benzer bir hamur yoğrulur. Hamur mayalandıktan sonra bezelenir. Yufka ekmeği boyutunda açılan hamur çarşafın üzerine konur. Üzerine sıvı yağ sürülür. Üç kişi elleriyle hamurun altından yavaş yavaş çeke çeke hamuru incecik açar. Üzerine tuz serper gibi seyrek şekilde haşhaş serpilir. Çarşaf tek taraftan kaldırılıp yufkanın yuvarlanması sağlanır. Upuzun kıvrılmış bir börek olur. Genelde üçe bölünüp uzun uzun tepsiye döşenir.

Üzerine yoğurt, az salça karışımı sürülür. Nar gibi kızarır. Çıtır çıtır olur. Peynirli, patatesli, patates-peynir veya ıspanak-peynir karışımı yapılabilmektedir (KK36).

3.3.17. Çoban Böreği/Çomaç

Yufka ekmeğinin sobada kızartılıp, sonra içine tereyağı sürüldükten sonra peynir, patates gibi malzemeler de koyulup tüketilen bu ürün Beyşehir’de “çomaç” veya “çoban böreği” isimleri ile anılmaktadır. Soba üzerinde pişirilmesi sebebiyle genellikle yılın serin aylarında yapılmaktadır.

Beyşehir ilçesi Dumanlı mahallesinde; normal ıslatılmış yumuşamış yufkanın bir tarafı da sobada kızartılır. Kızartma işlemi odun sobasında yapılır. Kızartılan ekmeğe tereyağı sürülür. İçine patates veya peynir ilavesi yapılır. Bu ilaveden sonra dürülüp yenir buna da “çomaç” denir. Hazırlanan bu çomaçlar daha çok kahvaltıda yenir (Lütfiye Eren, Beyşehir). Çobanlık yapan kişilerin yanına azık olarak koyulduğu için bir başka ismi de “çoban böreği”dir (KK11).

3.3.18. Çöğelek

Karapınar ilçesinde Ramazan'da arife günü yağlı ekmeğin dağıtılır. Bu ekmeğe halk arasında “çöğelek” denir. Yapımı için taze kaymak/tereyağı eritilip yakılır. Daha önceden yapılan ve evde bulunan mayalı ekmeğin dörde bölünür, yakılan yağla batırılır. Yağ ekmeğe emdirilir. Bu ekmeğin tepsilere konulup çocuklara dağıtılır. Yufka ekmeği ile de yapılmaktadır (KK42).

3.3.19. Çörek

Emirgazi ilçesi, Öbekteş Mahallesinde geçmişten günümüze yapılagelen bir tariftir çörek. Emirgazi ilçesinin Yörük köylerinde yapılan çörek hamuru için; un, su, yoğurt suyu, tuz ve ekşi maya kullanılır. Hamur mayalandıktan sonra bezelenir. Bezeler, senit üzerinde oklava yardımı ile tabak büyüklüğünde, bir parmak kalınlığında açılır. Üzerine haşhaş veya çörekotu atılır. Hazırlanan çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Odun ateşinin üzerine sac ayağı konur ve çöreklerin koyulduğu tepsi sac ayağı üzerine konur. Üzerine başka bir tepsi kapatılıp, bu tepsinin de üzerine sac konur. Sacın üzerine de köz odunlar koyularak, fırında olduğu gibi alttan ve üstten pişmesi sağlanır. Piştikten sonra ılıkken üzerine tereyağı sürülerek tüketilir. Günlük

yapılıp tüketilir. Geçmişte arefe günlerinde ve bayramlarda mutlaka yapılır, çocuklara verilerek en az yedi eve dağıtılırdı. Günümüzde elektrikli fırınlarda yapılabilir, ancak odun ateşinin kokusu ve meşe odununa has aroma elde edilememektedir (KK29).

Ilgın Argıthanı bölgesinde yapılan çörek için; un, su, maya, tuz ile yumuşak bir hamur yapılır. Hamur oklava ile daire şeklinde açılır. Üzerine yağ ve dövülmüş haşhaş karışımı sürülür. Yarım daire şeklinde katlanır. Tekrar haşhaşlı karışım sürülür. En son çeyrek daire şeklinde katlanır. Sacda alt üst pişirilir. Yılın her günü, her öğün yapılabilir. Bir öğün yerine geçer. Yani yemeğin yanında değil direk öğünün kendisidir (KK38).

Karapınar'da çörek yapımı için; un, su, tuz, maya ile kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Soba kuzinesinde yağlanmış tepsiye basılarak veya küçük küçük 4-5 tane beze tepsiye koyulup üzerine yoğurt-yumurta sürülerek pişirilir. Kışın kahvaltılık olarak yapılır (KK42).

Yunak ilçesinde yapılan çörek için un, su, maya, tuz ile hamur yoğrulur. Yufkanın yarısı çapında açılır, orta boy pizza büyüklüğünde olur. Sac üzerinde alt-üst pişirilir. Arife günleri yapılır tereyağı ile yağlanır pekmez dökülüp komşulara dağıtılır. Kahvaltıda tüketmek için de yapılır. Yunak'ta "cızcız" "yağlama", "sıkma" adıyla da anılmaktadır (KK52).

Çumra ilçesinde de mayalı hamurdan çörek yapılmaktadır. Bölgede "tamsır" adıyla da bilinmektedir (KK22).



Görsel 3.10. Çumra İlçesi Çörek (Tamsır)

3.3.20. Diğan Çöreği

Ahırlı ilçesi Akkise mahallesinde “diğan çöreği” adıyla anılan bu ekmek çeşidi arife günü sabahtan akşama yapılır, bayram sabahı yenir. Yufka hamurundan yapılır. Yufka açılır, üzerine yağ serpilir. İç malzeme olarak; soğan, peynir, küflü peynir veya lor, baharat ve biraz yağ karışımı koyulur. Rulo yapılır. Yağlanmış soba tepsinin ortasından başlanarak dolaya dolaya tepsiye döşenir. En fazla altı yufka sığar. Üzerine yağ-yumurta-yoğurt sürülür. İsteğe göre çörek otu veya susam serpilir. Bayram boyunca ikram edilir (KK1).

3.3.21. Dil

İlgin ilçesinde mayalı bir ekmek olan “dil”; esmer un katkısız kara değirmen unu ile yapılır. Un, su, maya (geçmişte ekşi maya) ile hamur yoğurulur. Elips şekli verilir, bu yüzden “dil” denilmektedir. Tepside soba fırınında pişer. Üzerine bir şey sürülmez. Kahvaltıda ve öğlen tüketilir. Hala yapılmaktadır (KK37).

3.3.22. Ekmek Gevreği/ Çoban Böreği /Ekmek Böreği

İlgin, Argıthanı bölgesinde yapılan “ekmek gevreği”, “çoban böreği” olarak da bilinir. Islanmış yufka yarım daire şeklinde ikiye katlanır. Üzerine tereyağı ve peynir koyulur, tekrar katlanır. Soba üzerinde tek taraf kızartılır. Kızaran taraf içte kalacak şekilde dürüm yapıp tüketilir. Genellikle çayın yanında tüketilir (KK38).

Halkapınar ilçesinde ıslatılmış yufka zarf katlar gibi kare katlanır, içine peynir koyulup kapatılır. Yağ sürülerek tüketilir. Ekmek böreği olarak bilinir. Genellikle kışın yapılır (KK35).

3.3.23. Engili/Germende Somunu

Akşehir ilçesi Engili mahallesinde yapılan “Germende somunu” olarak da bilinen “Engili Somunu”; ekşi maya, tuz, su, un ile yapılmaktadır. Bu ekmeğin yapımında maya olarak kökeni çok eskilere dayanan ekşi maya kullanılmaktadır. Bazı evlerde yaklaşık 100 yıllık ekşi mayalar bulunmaktadır. Ekmek yapımında kullanılacak ekşi mayalar ise bir gün önceden kalan bezelerden yapılmaktadır.

Engili somununun hamurunu bir gün önce yoğurup beklemeli, hamur şebit hamurundan biraz yumuşak olmalıdır. Engili somunu fırında (köy fırınında) pişer, dışı

sert olur. Oda sıcaklığında üç gün, buzdolabında bir hafta, -18 derecede bir yıl muhafaza edilir. Bu ekmekler merkezde işletmelerde de yapılmaktadır, köylerde ise yapımı geleneksel şekilde devam etmektedir (KK5).



Görsel 3.11. Engili Somunu

3.3.24. Fırın Ekmeği

Karatay ilçesinde “fırın ekmeği” veya “ocak ekmeği” olarak bilinmektedir. Mayalı bir ekmeğin çeşididir ve kuyu tandırlarda pişirilmektedir. Geçmişte ekşi maya ile yapılmakta iken günümüzde daha çok yaş maya kullanılmaktadır. Yapımı için öncelikle maya ılık su ile ıslatılır. Un, ılık su, tuz, şeker ve daha önce ıslatılan maya karıştırılarak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hamur yoğurulduktan sonra kerme (koyun gübresi ile yapılan kurutulmuş yakacak) veya kaskak (tezek) ile tandır yakılır. Hamur mayalanana kadar tandır yanmalıdır. Ardından bezeler hazırlanır ve dinlenmeye alınır. Tandırın ekmeğin yapıştırılacak kısımları süpürülür. Su ile cilalanır (ıslatılır). Ateş çok harlı ise bu işlemler yapılırken ateş üzerine bir teneke kapatılır. Bezeler el ile bastırılarak daire şeklinde açılır. Bezeler kalın bırakılırsa içi çığ kalmaktadır. Hazırlanan ekmekler ıslatılan tandır duvarına yapıştırılır, kızarınca tek tek toplanır. Ateş üzerinden teneke kaldırılarak duvarların ısınması sağlanır, tekrar teneke kapatıldıktan sonra duvarlar tekrar su ile ıslatılır ve diğer ekmekler de

yapıştırılarak pişirilir. Bu ekmek atalardan öğrenile gelen bir ekmektir. Geçmişte öğünlerde genellikle fırın ekmeği tüketilirdi. Günümüzde ise herkesin tandırı olmaması ve zahmetli yapımı nedeniyle aile büyüklerinin devam ettirdiği bir ekmek çeşididir (KK45).

Ilgın ilçesinde fırın ekmeği, su, maya ve esmer undan tandır ekmeği boyutunda yapılır. Bazıları tepsiyle sürer bazıları kürek yardımıyla, bazıları kalıpları var kalıpla yapar. Fırını yaktıktan sonra köz haline getirip kapağı kapatılır. Çamurla samanlı çamurla kenarları sıvanır. Hem kendi buharıyla, hem içerideki ateşle birlikte pişer. Bazıları közü içeri iter iki taraflı yapar, bazısı közü çıkarıp yapar. Yaklaşık 1 saatte pişer. Yaklaşık bir hafta dayanır. Piştikten sonra arasını açıp tereyağı peynir vs. koyarak tüketilir (KK37).

Derbent ilçesinde halk tarafından hamuru hazırlanıp ticari fırında fırıncıya yaptırılan “fırın ekmeği” bazlama gibi günlük öğünlerde tüketilen ekmektir. Yapımı için un, su, maya, tuz ile hamur yoğurulur. Bazlama bezesi kadar bezeler oluşturulur, elle bastırarak açılır. Oval şekil verilir, tepsiye dizilir. Üzerine “dörtü” sürülür. Dörtü; yoğurt-sıvı yağ-yumurta karışımıdır. Üzerine susam vb. serpilmez, sade yapılır. 15-20 dakika mayalandırılır. Sonra fırında pişirilir. 1-2 ayda bir yapılır. Patatesli, peynirli, haşhaşlı da yapılır. İçli yapıldığında kapalı pide görüntüsünde olur (KK23).

Altınekin ilçesinde ekmek yapılırken acıkınca yemek için mutlaka içli, açık pide görünümlü “fırın böreği” de yapılır. Patatesli ve küflü peynirli çeşitleri daha çok tercih edilir (KK8).



Görsel 3.12. Derbent Fırın Ekmeği



Görsel 3.13.Fırın Böreği (Altnekin)

3.3.25. Göçmen Ekmeği / Tatar Ekmeği

Cihanbeyli ilçesinde göçmen/tatar ekmeği olarak anılan bu ekmeğin bölgede yaşayan göçmenlerden gelen, bölge halkı tarafından benimsenmiş ve geçmişten bu güne yapılagelen bir ekmeğin çeşididir. Yapımı için beyaz un, su, tuz, ekşi maya ile hamur yoğrulur. Mayalandırılır. Yaklaşık iki kilogram beze halinde bezeler yapılır. Her bir beze bir tepsiye konur. Dinlendirilir. Kabardıktan sonra elle bastırılır. Tekrar dinlendirilir, kabarması sağlanır. Fırına verilir. 170 derece sıcaklıkta uzun sürede pişirilir. Dışı kalın kabuk olur, içi yumuşak kalır. Bu ekmeğin merkezde ticari fırınlarda kömbe adıyla yapılarak satılmaktadır (KK17).

3.3.26. Gömbe

Akşehir İlçesinde “Gömbe” ismiyle bilinen ekmeğin yapımı için esmer un, su, tuz, maya ile hamur hazırlandıktan sonra sıvı yağ ile yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. İnce ince üç kat, tepsi kalın ise beş kat açılır. Her katına haşhaş tahin karışımı sürülür. Yağ da (tereyağı) bu karışıma eklenebilir. Sonrasında fırına atılır. Üzeri ve tabanı kızarıncaya alınır (KK7).



Görsel 3.14. Gömbe

3.3.27. Gömeç Ekmeği

Cihanbeyli'nin yöresel ekmeği Gömeç ekmeğidir. Cihanbeyli ilçesinde sürekli tüketilen bir ekmektir. Mahallelerde müstakil evlerin bahçelerinde kubbeli küçük fırınlar bulunur. Bu fırınlar, göçmenlerin getirdiği ekmeğin kültürünü devam ettiren bir fırındır. Samanla ısıtılır. Sac tavalara hamur bezeleri konularak fırına atılır (KK17). Fırını yakmak için eskiden tezek kullanılmış, bunun dışında kağıt, bıçkı tozu (kereste tozu) ve şimdilerde kimyon sapı yakılmaktadır. Kimyon sapı için “ateşi daha özlü olur” şeklinde ifade edilmektedir (KK16).

Gömeç ekmeği geçmişte tam buğday unuyla yapılırdı. Bu un, ekmeğe güzel bir aroma ve koku verirdi. Ekşi maya, ekmeçlik un, su, tuz karıştırılarak hamur yoğrulur. Hamur mayalanması için yaklaşık 30-45 dakika bekletilir. Mayalanan hamur yaklaşık 400 gramlık bezelere ayrılır. 100x60 santimetrelik tepsilere koyulur. Yarım saat dinlendirilir. Elle bezelere bastırılarak yassılaştırılır. Yarım saat daha dinlendirilir. Ortalama 180-200 derecede 45 dakikada pişirilir. Üzerine bulamaç denilen un ve sıcak su karışımı sürülür. Buradaki amaç ekmeğin yüzünün kurummasını önlemektir. Üzerine de haşhaş tohumu serpilir. Bunun dışında sıvıyağ da sürülebilmektedir. Bu ekmeğin pişmiş hali 300 gramdır. İsteğe göre hamurun üzerine yumurta sürülüp, çörek otu serpilir. Bu şekline “çörek” denir. Çörek, gömecen evde yapılan şeklidir. Taş fırında

yapılır. Cihanbeyli’de Türkmen köyleri ve Kürt köyleri vardır. İlçe merkezinde bu ekmeğe “gömeç” denirken, Türkmen köylerinde “çörek” denilmektedir (KK17).

İlçe merkezinde unlu mamul üretim işletmesinde gömeç ekmeği geleneği devam ettirilmektedir. Gömeç hamuruna çam kozalağından elde edilen ekşi maya ve ruşeym eklenerek hem aroma, hem besin değeri açısından içerik zenginleştirilmektedir. Çam kozalağından elde edilen ekşi maya kullanıldığında standart bir lezzet sağlanmakta, mayalanma süresinde değişiklik olsa da tada olumsuz bir yansıması olmamaktadır. Ancak klasik ekşi mayada, hem hamur miktarı ile maya oranı, hem mayalanma süresi değiştiğinde yani fazla bekletildiğinde; hamurun ekşiliği arttığından standart bir lezzet elde edilememektedir (KK17).

Gömeç ekmeği evlerde her hafta veya iki haftada bir yapılır. Oda sıcaklığında bir hafta içinde tüketilir. Günümüzde derin dondurucuda bir sene muhafaza edilebilmektedir (KK18).

Gömeç ekmeği 17.10.2022 tarihinde 1241 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: *“Cihanbeyli Gömeç Ekmeği; buğday unu, ekşi maya, kaya tuzu ve su ile hazırlanan hamurun, ayaklı kara sac üzerinde ve kara fırında pişirilmesi suretiyle üretilen ekmektir. Herhangi bir katkı maddesi içermez. Pişmemiş hali 200 g olup daire şeklindedir. Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan un, tercihen Gerek-79 çeşidi buğdaydan elde edilir. Ayrıca karabuğday ya da tam buğday unları da kullanılabilir. Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi maya, un ve su kullanılarak ekmeğin yapımından 3-5 gün önce hazırlanır. Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin pişirildiği kara fırın, keveke olarak adlandırılan taştan yapılıdır. Keveke taşı, coğrafi sınırdan çıkarılan bir taş olup hafif, yumuşak, gözenekli ve içi delikli yapısal özelliği sayesinde ısıyı yavaş yayar ve uzun süre muhafaza eder. Kara fırını ısıtmak için, içeriğinde kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvan gübresi tozu bulunan ve coğrafi sınırdan saçkı adı verilen özel bir toz karışımı kullanılır. Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Cihanbeyli’de, genellikle her evin bahçesinde, ekmeğin pişirmede kullanılan kara fırın bulunur. Üretimi, özellikle ekşi mayanın hazırlanması ve ekmeğin kara fırında pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur”* (Türk Patent Enstitüsü, 2022).



Görsel 3.15. Gömeç Ekmeği

3.3.28. Gözleme

Derebucak ilçesinde “içli ekmeç” adıyla anılan gözleme yapımı için; un, su ve tuz yoğrulur. Hamur dinlendirilmeden bezelenir ve bezeler açılır. Açılan yufkaların yarısına iç harcı döşenir, yufka yarım ay şeklinde kapatılıp sac üzerinde çevirerek pişirilir. Peynirli, patatesli, kıymalı, patlıcanlı çeşitleri yapılır. Patlıcanlı iç harcı için; patlıcan minik minik kıyılır ve pişirilmeden kullanılır (KK24).

Yalıhüyük'te gözleme; keşli (peynirli), patatesli, yumurtalı tercih edilmektedir. İnce yufka içine yumurta kırılarak yarı daire Şeklinde katlayıp sac üzerinde alt-üst pişirilen yumurtalı gözleme, “yumurtalı ekmek” adıyla da anılmaktadır. Yalıhüyük ilçesinde; keşli ve yumurtalı gözleme, ekmek eğlenirken (ekmek yapılırken) yapılması en çok tercih edilen ekmek çeşitleridir (KK51).



Görsel 3.16. Derebucak İlçesi Gözleme

3.3.29. Güdük

Sarayönü ilçesinde bayramlarda mutlaka yapılan ekmektir. Bayramda misafirlere bir tatlı, bir de güdük ikram edilir. Bunun dışında yemeğin yanında, kahvaltıda,  gleden sonra da t ketelebilmektedir. Zeytinyağı, tereyağı, kibrit kutusu b y kl ğinde kavrulmuş kuyruk yağı, un atılır içine bir avuç reyhan yedirilir. Güdük ekmeğin kendine has Şekli verilir. İsteğe göre üzerine haşhaş veya orekotu serpilir. Tandıra yapıştırılarak pişirilir. Tepsiye dizilerek taş fırınlarda veya soba kuzinesinde de pişirilmektedir (KK46).

3.3.30. Haluze / Haluj

1862’de Rusya’dan sürgün edilerek Konya ili Sarayönü ilçesine gelen taralar-Çerkezlerin yaptığı bir üründür. Un, su, tuz ile sert bir hamur yoğurulur. İçine un helvası koyularak sıkıca sarılır ve yağda kızartılır (KK46).

3.3.31. Hamurlu Bittik

Seydişehir ilçesinde un, su, tuz ve maya ile yapılan ve meşe odununda sac üzerinde pişirilen tabak büyüklüğünde mayalı bir ekmek çeşididir. Yeni yeni “bazlama” diye anılmaya başlamıştır (KK48).

3.3.32. Hamurlu Ekmek / Hamurlu

İlgın’da, “hamurlu ekmek” olarak bilinen ekmek çeşidi; kuru maya, su, un, tuz, haşlanmış patates ile yapılmaktadır. Haşlanmış patates ekmeğin daha yumuşak olmasını sağlamaktadır. Malzemelerle ele yapışmayan bir hamur yoğurulur. Kabarması beklenir. Hamur gelince senit üzerinde oklava yardımı ile küçük daireler şeklinde açılır. Tandırda sac üzerinde alt üst çevirerek pişirilir. Hamurlu ekmek, piştikten sonra dış ortamda uzun süre dayanmadığından, dondurucuda muhafaza edilmelidir. Isıtılarak tüketilir. Günümüzde de yapımı orijinal hali ile devam etmektedir (KK39).

Doğanhisar ilçesinde yapılan ve “hamurlu” adıyla bilinen ekmek için; un, su, tuz, maya ile hamur hazırlanır. Hamurun içine haşlanmış ezilmiş patates koyulur tabak büyüklüğünde açılır içine ezilmiş haşhaş konur katlanır bir daha katlanır üçgen şekli verilir sacın üzerinde pişirilir (KK27).

3.3.33. Haşhaşlı Ramazan Kömbesi

Kadınhanı ilçesinde Ramazan ayında haşhaşlı kömbe yapılır. Un, su, tuz ile yoğurulan hamurdan yufka açılır. Bir kapta dövülmüş haşhaş ile yağ karıştırılır. Bu karışım yufkaya sürülür. Rulo yapılır. Yağlanmış tepsinin ortasından başlayarak dolaya dolaya tepsiye döşenir. Üzerine yağ sürülür. Kenevir tohumu, susam serpilir. Fırında pişirilir (KK41). Haşhaşlı kömbe mayalı hamurdan da yapılmaktadır. İnce bir yufka açılıp yağ dökülür ve dövülmüş haşhaş yayılır. Rulo yapılıp aynı şekilde dolayarak, gül şekli verilerek tepsilere dizilir. Üzerine yoğurt sürülür, çörek otu

serpilir. Kuzine sobada veya iki sac arasında saman ateşinde pişirilir. Genellikle sıcak tüketilir. Üç-dört gün muhafaza edilebilir. Ramazan ayında ve bayramda mutlaka yapılır (KK40).

3.3.34. Ispanaklı Börek/Patatesli Börek

Çeltik ilçesinde ıspanaklı börek yapımı yaygındır. Un, su, tuz ile yoğurulan hamur bezelere ayrıldıktan sonra yufka açılır. İçi için çiğ ıspanak, kuru soğan, baharat karışımı veya çiğden peynir, soğan, tuz, karabiber karışımı hazırlanır. Haşlanmış patatesle de yapılır. Bir kat yufka serilir, bir kat iç koyulur, bir kat yufka, bir kat iç şeklinde devam eder. 4-5 kat yapılır. Üzerine sadece yağ veya yumurta, yoğurt, yağ karışımı sürülür. Çörek otu susam haşhaş atılır. Soba kuzinesinde veya elektrikli fırında pişirilir (KK19, KK20).

3.3.35. İnce Ekmek / Şebit / Yufka Ekmek

Türkler, Anadolu'ya yerleşirken geniş bir ekmek kültürünü de beraberinde getirmiştir. Türkler, ekmeği farklı mekânlarda ve birçok farklı yöntem kullanarak pişirmiştir. Bu yüzden Türk mutfağında ekmekler genellikle pişirme yöntemlerine göre isim almıştır. Sacda pişirilen ekmekler arasında en çok bilineni ise yufka ekmeğidir (Kabak, 2013).

Türkiye'de ekmek kültürü denince akla ilk gelen yufka ekmek yapımı ve paylaşım geleneğidir. En yaygın bilinen şekilleri arasında, tandırda pişirilen lavaş ve kızgın sac üzerinde hazırlanan yufka ekmeği bulunur (Ceyhun Sezgin ve Bülbül, 2017; Alyakut ve Küçükkömürlü, 2018). İnce ekmek, Anadolu'nun genelinde lavaş ve yufka olarak isimlendirilmektedir ve bunlardan bazı yemek çeşitleri de yapılmaktadır. İnce ekmeklerden yufka ekmeği yapımı ve tüketimi daha çok İç Anadolu'da olmakla beraber ülke genelinde yaygındır ve yapımı geçmişten bugüne geleneksel yöntemlerle devam edegelmiştir. Mayalı veya mayasız olarak hazırlanan hamurun elle veya oklavayla şekillendirilip, daire veya oval şekilde üretilen ve lavaş, katırma, yufka veya jupka gibi farklı isimlerle de anılan bu ekmekler; Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye gibi ülkelerde yaşayan halklar için sadece bir gıda maddesi değil, aynı zamanda bu coğrafyalarda uzun süredir devam eden ortak bir yapım ve

paylaşım geleneğidir. Bu yüzden aynı zamanda kültürel bir sembol olarak da önem taşımaktadır (Yayla ve Şirin, 2022).

Türkiye'nin neredeyse tamamında oklava ya da merdane ile açılan ince ve daire biçiminde hamur yaprağına yufka denilmektedir. Cılız, güçsüz, nazik ya da merhametli anlamında da kullanılan yufka, Orta Asya Türkçesindeki yuwka kelimesinden gelmektedir. Yufka ekmeği; 'buğday ununun baklava ve böreklik çeşidine, içme suyu, yemeklik tuz ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip, tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun, açılarak kısmen pişirilmesi ile elde edilen yarı mamuldür' şeklinde tanımlanmaktadır. Başka bir ifadeyle; un, su ve tuzun yoğrulması ile elde edilen sert kıvamdaki hamurun, biraz dinlendirildikten sonra bezelere bölünerek, oklava ile ince şekilde açılması ve sacda çevrilerek altının ve üstünün pişirilmesi ile elde edilen ekmek 'yufka ekmeği' olarak adlandırılmaktadır. Bu yufka ekmekleri üst üste koyularak muhafaza edilmekte, kullanılacağı zaman üzerlerine su serpilip örtülerek yumuşaması sağlanmaktadır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Yufka ekmeği bazı bölgelerde "şebit-sebit-şibit" (Tekirdağ-Malkara), "işkefe" (Tokat, Artova) ve "gardalac" (Tokat, Eskişehir, Ankara) olarak da isimlendirildiği bilinmektedir (MEGEP, 2018).

Konya merkezi ve ilçelerinde yufka ekmeğinin yapımında un, su ve tuz kullanılmakta, bazı bölgelerde kepekli un da eklenmektedir. Ölçüler genellikle "göz kararı" olmakla beraber bazı bölgelerde net ölçüler alınabilmıştır. Tüm katılımcıların hazırlık aşamalarında genellikle benzer yöntemleri uyguladığı bilgisine ulaşılmıştır.

Yufka ekmek, bazı ilçelerde "şebit" veya "şepit" adıyla da bilinmektedir ve mayasız hamur ile yapılmaktadır. Genellikle evin dışında tek oda, kapalı bir yapı olan ve "aşane", "aşhane", "tandır", "ekmeklik" gibi isimlerle anılan, içinde bir ocaklık ve içinde sac bulunan, aynı zamanda hububat, kuru yufka ekmek, un, vb. ürünlerin muhafaza edildiği yapının içinde yapılmaktadır.

Yufka ekmek geçmişte öğünlerde sürekli tüketilen bir ekmektir. Bölgede yaşayan kadınlar toplanıp imece / badaşma usulü (KK21) her eve ayrı ayrı ekmek yapmışlardır veya topluca yapıp paylaşmışlardır. Güz mevsiminde ilkbahara kadar tüketilmek üzere yapılan ekmek "kış ekmeği", yazın başından güze kadar tüketilmek üzere yapılan ekmeğe de "yaz ekmeği" denilmiştir. Bunun dışında Ramazan ayından önce de topluca yufka ekmek yapımı olmuştur ve bu gelenek hala devam etmektedir

(KK9, KK42). Günümüzde kendi yapamayanlar “ekmekçiler”e ücret karşılığı yaptırmaktadır (KK21). Yapım aşamaları; hamur yoğurma, beze dökme (bezeleme), yufka açma, sac üzerinde pişirme şeklindedir (KK29).

Beyşehir ilçesinde yufka yaparken bir ölçek buğday unu ile yarım ölçek kepekli un karıştırılır. Daha fazla kepek hamurun dağılmasına neden olur. Kepekli un katılması; ekmeğin lezzetini artırmakta, sindirimini kolaylaştırmakta ve daha uzun süre dayanmasını sağlamaktadır. Ekmekler sacda pişirilerek kurutulur, üst üste dizilir. Bombeleşme olmadan kuruması için biraz yükseldikten sonra topluca ters çevrilir (KK11). Yalılıyık ilçesinde de tercihe göre 3 ölçek buğday ununa, 1 ölçek kepekli un ile yufka ekmek yapılmaktadır. Islatıldığı zaman kepekli unlu yufka biraz daha yumuşak olmakta, diğer sebeplerle birlikte bu yüzden de tercih edilmektedir (KK51).

Hamur yoğurulan kaba “dian”, “hamur teknesi” denilmektedir. Geçmişte bakır malzemeden olan hamur teknelerinin kalaylanması gerektiğinden, masraflı, ağır ve bakımı zor olduğu için günümüzde alüminyum veya plastik malzemeden olanları tercih edilmektedir. Çumra ilçesinde yufka ekmek yapımında kepekli değirmen unu kullanılır. Una, su ve tuz göz kararı eklenir. Hamur ele yapışmayan kulak memesi kıvamında olmalıdır. 25 kilogram undan yaklaşık 250 yufka çıkar (KK21). Yufka ekmek hamuru yoğurulduktan sonra bezelenir ve bezeler kurumaması için üzeri örtülerek dinlendirilir. Yufkalar senit, ekmek tahtası adındaki tahtadan yapılan dikdörtgen veya daire şeklindeki alçak masalarda yerde oturarak tahta oklava ile sac büyüklüğünde daire şeklinde açılır. Genellikle iki kişi yufka açar bir de pişirici olur. Öncelikle bir kişi tabak büyüklüğünde minti açıp diğer “asıl açıcı”/”baş ekmekçi” olana verir. Asıl açıcı yufkanın son boyutuna ulaştırarak pişiriciye gönderir. Buradaki amaç yufkaların tek elden çıkmasını sağlamak ve ekmek yapımını hızlandırmaktır. Yufka üzerinde un kalırsa “uğralı” şeklinde ifade edilir ve yufkanın unlu yani uğralı olması istenilmez. Yufka pişiriciye verilmeden önce oklava üzerindeyken masaya vurarak çırpılır. Aksi takdirde un, sac üzerinde yanarak ekmekte kararmalara sebep olur, aynı zamanda sacın daha sık temizlenmesini gerektirir. Bunun için temiz ot süpürgelerle arada sacın üzeri süpürülür. (KK50, KK51). Yufka ekmek; pişirgeç, çevirgeç isimleri verilen tahta malzemeden yassı kılıç görünümlü araç ile sac üzerinde çevrilerek pişirilir. Sacın altında öncelikli olarak meşe odunu yakılmakla birlikte, elma, kavak vb. ağaç odunları kullanılmaktadır.

Yalıhüyük ilçesinde yufka ince açılır. Sacda beneklendirilmeden pişirilerek kurutulur, gevrek olur. O yüzden hızlı pişmemesi için küllü sac üzerinde meşe odunu ateşinde pişirilir. İs yapmaması için saman kullanılmaz. Küllü sac yapımı için ekmek yapımından bir gün önceden odun külü su ile harç yapıp sacın iç tarafına sürülür ve bir gün kurutulur. Yufka pişirirken yufkanın piştiği tarafta sacın altında köz üzerinde pişirilir. Alevli kısım üzerinde pişirilmez. Yumuşak yufka yapımında saman kullanılabilir. Seydişehir yöresi daha çok yumuşak yufka tercih eder ve benekli olur (KK50, KK51). Yufka tüketileceği zaman sofraya serilir, içine yufka koyup su serpilir, üzeri örtülür. 5-10 dakika dinlenir. Yumuşadıktan sonra dörde katlanıp poşetlenir. O şekilde kullanılır (KK51).

Çumra ilçesinde bir kişi kısa kalın bir oklava ile tabak büyüklüğünde açar buna minti denir. Diğer kişi alır bu mintileri uzun oklava ile orta büyüklükte bir tepsi büyüklüğünde açar, en son baş ekmekçiye gelir, baş ekmekçi iyice yufka büyüklüğünde açar, elindeki oklavayla saca serer. “Ekmekçinin yüzünü pişirici ağartır.” derler. İyi yapamazsa yufkayı eritir, yakar, sarartır veya fazla kurutur. Pişirgeç veya şiş denilen araç; tahta saplı demir şiş şeklindedir. Yufka ve mayalı da dâhil olmak üzere sac üzerinde pişirilen ürünler bu araçla çevrilir. Pişirici fazla beneklenmeden pişirip, pişirdiği yufkaları üst üste bir tepsinin üzerine koyar, onların üzerine de bir tepsi daha koyup kabarık kurummasını önler. Hem fazla yer kaplamaması, hem de dalgalı kuruyup da parçalanmaması amaçlanır. Sacın altında odun, mısır koçanı, kâğıt ile ateş yakılır. Ateş zaman zaman samanla beslenilir. Yufka sararmayacak ve fazla beneklenmeyecek kadar sacın üzerinde tutulur. Bir kere tam çevirir bir kere de şişe takıp yufkanın yarısı sağ-sol yapıp sac üzerinde tutulur. Genellikle ekmek olarak yufka tüketilir. Yenecek kadarı ıslatılıp her öğünde yenir. Yemek yufkadan koparılan parçayla elle yemekten alınarak yani bölgedeki adıyla sunakla yenir veya yufkanın içine katık koyulup dürüm yapılır. Yufka ekmek kuru olduğundan bir sene durur üzerine pamuklu örtü örtülür, soğuk bir yerde nemlenmedikten tozlanmadıktan sonra uzun süre muhafaza edilebilmektedir (KK21).

Akşehir ilçesinde yufka ekmek yerine şebit denilmektedir. Şebit için un, su, tuz, yoğurt suyu (evde yapılan yoğurdun suyu) ile sert bir hamur yoğrulur. Bezelerden yufka açılıp sacda pişirilir. Ekmeği çevirmek için kullanılan çevirgeç hafif olması için kavak ağacından yapılır. Sacın altında ateş yakmak için meşe, kiraz veya diğer meyve

ağacı odunları kullanılır. Günümüzde sanayi tipi gazlı ocaklar da pişirilmektedir. Şebit kurutulduğunda soğuk odada 2-3 yıl, sulanmışsa buzdolabında 1 hafta muhafaza edilebilmektedir (KK5).

Karapınar ilçesinde şebit denir. Şebit ekmeğın hamuruna un ve tuz ile birlikte peynir suyu konur. Ele yapışmaz, çok sert olmayan bir hamur yoğurulur, isran adındaki hamur kesme gereci ile parçalara ayrılıp bezeler yapılır ve diğer ilçelerle benzer şekilde oklava ile açılıp sac üzerinde pişirilir. Sacın altında: odun, koyun gübresi, saman vb. yakılır. Ekmek çevirmek için kullanılan araca “Pişirgeç” adı verilir. Şebit hamuruna eklenen peynir suyu geçmişte birçok alanda kullanılmıştır. Peynir suyu elde etmek için öncelikle peynir yapılır. Bunun için koyun bağırsağı olan kırk pareyi kavanozun içine koyar, 40 gün beklenirmiş, sonunda bir sıvı bırakırmış. O sıvıyı süte koyup peynir elde ederlermiş. Peynir suyunu akıtması için bez torbaya konur, akan peynir suyu da birçok şekilde değerlendirilirmiş. Bu su ile hamur yoğurulur, hatta bu peynir suyuyla bulaşık da yıkanılmış. Deterjan olmadığı o devirde külle birlikte bu peynir suyuyla bulaşıklar yıkanılmış. İyi arındırdığı söylenmektedir (KK43).

Karapınar ilçesinde ayrıca yufka ekmek de denilmektedir. Mayasız hamurla yapılır. Bu ilçede beze yerine “bazı” ifadesi kullanılmaktadır; beze yapmak anlamında ise “bazı tuttuk”, “bazı hazırladık”, “bazı döker” ifadeleri kullanılır. Kış mevsimine hazırlık için güzün yapılan ekmeğe “kış ekmeği”, yaz mevsimine hazırlık için baharda yapılan “yaz ekmeği” denir. Bezeler sinit adındaki masada “oklankı” denilen oklava ile açılır. Evin dışında “tandırılık, ekmeklik” tek odalı evlerin içindeki ocakta sac üzerinde pişirilir. Karapınar ilçesinde yufka ekmeği yaparken orta büyüklükte açılan haline “şebeleme” denir, şebeleme haline getirenler onu daha iyi açana verirler yufkayı büyütür (KK42).

Emirgazi ilçesinde de yufka pişirirken is yapmaması için saman kullanılmamaktadır. Meşe odunu yakılır. Ancak ateşin seviyesini ayarlamanın kolaylaşması için büyük kütük şekli değil, meşenin ince dalları kullanılmaktadır. Sac üzerinde ekmeği çevirmek için kullanılan tahtadan yassı araç yörede bişirgeç adıyla bilinmektedir. Bunun dışında oklava, ekmek teknesi, ekmek sinidi (ekmek açmak için masa), ekmek sacı diğer kullanılan araçlardır. Yufka kuru muhafaza edilir. Kuru yufka ıslatılıp yumuşadıktan sonra öğünlerde tüketilir (KK29).

Sarayönü ilçesinde yufka ekmek diye bilinir. Benzer şekilde yapılmaktadır. Sac altında odun yakılırsa. Lâdik'te samanın irisine kesmik denir; kesmik ve tezek de yakılır (KK46).

İlgın ilçesinde şebit ekmek adıyla bilinir. Bölgede genellikle esmer un (katkısız değirmenlerde kendi öğüttükleri un) kullanılır. İmece usulü yapılır, 4-5 açan 1 pişirici olur. Bu una, su, tuz katılarak yoğurulan hamurdan çapı 1 metre civarında şebit yapılır. Tandırda (evin dışındaki yapıda), saman veya çirpi (dallar yapraklar vs.) kullanılarak yakılan ateşte sac üzerinde pişirilir. Şebit yapımında senit (ekmek açılan masa), isran (ekmek kesmek için kullanılan araç), tekne, oklava, pişirgeç (kılıç şeklinde ahşap araç) kullanılır. Beyaz kalacak şekilde pişirilir ve kurutulur, üst üste dizilir. Ekmek kazanında muhafaza edilir. 1 yıl-6 ay ıslatarak tüketilir. Güzün kışlık, bayram öncesi , düğün öncesi, ihtiyaç oldukça yapılır (KK38, KK39).

Taşkent ilçesinde un, su, tuz ile biraz sert hamur yoğurulur. Beze dökülür. (Hamur bezelenir.) Senit üzerinde sac kadar açılır. Meşe odunu yakılır, köz haline gelince pişirilir. Saman kullanılmaz. Yufka ekmek közde pişer. Benekli olur. Kuru muhafaza edilir. Geçmişte demir şişe çevrilirmiş, günümüzde meşe/ şimşir ağacı/ kavak ağacından yapılan kılıç gibi yassı çevirgeçler kullanılır ve “tahta şiş” denir (KK49).

Seydişehir ilçesinde yufka ekmek yapılan yere ekmeçlik denir. Oklava, senit/mesnet (ekmek açılan masa), çevirgeç (yassı uzun tahta) kullanılır. Sac altında güneşiki çalısı (ayçiçeği çalısı) yakılır. Yazın tarla işleri bittikten sonra kışa girmeden imece usulü yapılır. Birbirine yardıma gidenler “sende ödücüm var” derler. Sırayla herkese yapılır. Sacda pişirilen yufkalar serilip kurutulur. Yeneceği zaman ıslatılıp, beze sarıp yumuşatılır. Katlayıp buzdolabında muhafaza edilir. Bir de şepit ekmek vardır. Şepit, Yufkanın kalın halidir. Yufka bezesi daha az açılır. Lavaştan biraz büyük. Benekli olur sacda pişer (KK48).

Kadınhanı ilçesinde yufka ekmek günümüzde çoğunlukla Ramazan ayı için yapılır. Büyük ve ince açılır. Genelde mayasız hamurdan yapılır. Kurutulur. Kuru olduğu için aylarca muhafaza edilebilir (KK40). Yapımı için senit (masa), oklava, ekmeği çevirmek için aktaraç / evreç, hamur kesmek için isran kullanılır. Tezek ve odun ateşinde aşanede, ocaklıkta pişirilir (KK41). Kadınhanı ilçesinde yapılan şebit

diğer ilçelerden farklı olarak küçük yapılır, lavaş boyutundadır. Yöresel Kadınhanı buğdayından elde edilen un ile su, tuz, maya eklenerek yoğurulan hamurdan kalın 32 santimetre çapında ve kalın açılıp, saman ateşinde sac üzerinde pişirilir. Geçmişte ekşi hamurdan yapılmakta idi. Az da olsa hala ekşi maya kullanımı devam etmektedir. Benekli görünümdedir. Üç-dört gün yumuşaklığını korur. Her öğünde tüketilebilmektedir. Günümüzde buzlukta aylarca muhafaza edilebilmektedir (KK40).

Cihanbeyli’de yufka adıyla günlük tüketimde kullanılır. Kurutulur, tüketileceği zaman ıslatılır. Gömeç ekmeği kadar yaygın değildir (KK17).

Altınekin ilçesinde şebit sadece Ramazanlarda yapılır. Genellikle Altınekin ekmeği yenir. Kuru şekilde saklanır isteyince ıslatılır. Geçmişte dışarıdaymış fırın. “fırın evi” derler. Taş tuğladan kümbetli fırındır (KK8).

Akören ilçesinde şebit ekmek denir. Açılan yufka sacın kenarından sarkıtılarak kabartıla kabartıla pişirilir. Özelliği kenarlarının güzelce kabartılması hiç çığ kalmamasıdır. Yakacak olarak yapma (kasnakla yapılan hayvan gübresi-tezek), ters (düz koyulan hayvan gübresi kasnaksız) kullanılır. Ekmek tahtasına senit denir. Oklava, pişirgeç (yassı tahtadan), hamur kesici isran, ekmek teknesi kullanılır. Evin dışında bir yapı olan ve ekmek pişirilen yere ekmeklik/aşağı mutfak denilmektedir. Pişirilen yere de ocak denilir (KK2).

Güneysınır ilçesinde yapılan yufka pişirme şekliyle dikkat çekmekte, il merkezinden de çok talep edilmektedir. Diğer yufkalardan farklı olarak sac üzerinde pişirilen yufka ekmek en son sacın altındaki ateşe sokulup kabartılır (KK32).

Halkapınar ilçesinde sacın altında geçmişte kazal denilen ağaç yaprakları yakılırdı, onun yerine ağaç talaşı (hızar da denir) ve tezek yakılır. Yufka ekmek olarak anılır. Yapımında kepeği az alınmış kırmızı un ve beyaz un karışımı kullanılır. Un karışımına peynir altı suyu ve tuz eklenerek sert bir hamur yoğurulur. Dinlendirilir. Bezelenir. Ekmek tahtası üzerinde oklava ile sac büyüklüğünde açılan yufkalar sac üzerinde ekmek şişi adıyla anılan ince tahtadan kılıç şeklinde çevirgeçle çevirerek pişirilir. Ekmeğin rengi sarı olur. Kuru haliyle altı ay muhafaza edilir. Güzün yapılır bahara kadar yenir. Tüketileceği zaman ıslatılarak yumuşatılır (KK35).

Yunak ilçesinde yufka ve diğer ekmeklerin pişirildiği yere aşhane veya ekmeklik denilmektedir. Sacın altında odun, tezek, saman ve kindırğa denilen dağlarda

yetişen dikenler yakılır. Kındırganın ateşi uzun sürer, bu yüzden tercih edilir. Yufka benekli olur, kuru şekilde muhafaza edilir. Ağustos'tan başlayarak kışlık ekmekler yapılır 7-8 ay yenir. Aynı zamanda şebit adıyla anılan ekmek de vardır. Yufka hamurundan yapılır. Hamur bezesine topuk denir. Hamur bezesi “pasa” veya “sosa” adıyla anılan un kepeğine batırılır, elle uzatılarak ince uzun açılır, sac üzerinde pişirilir. Anlık açlık gidermek için yapılır, içine herhangi bir peynir vb. dürülerek yenir (KK52).

Doğanhisar'da ekmek yapılan yerin adı tandırdır. Oklava ile hamur açılır, hamurun açıldığı tahtanın adı senit, hamur açmak için kullanılan unun adı uğra, hamur yoğurulan ekipmana ise hamur teknesi ismi verilir (KK27).

Ahırlı ilçesinde yufka ekmek yapımı için un, su, tuz ile mayasız, yufka kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur, bezelenir. Sacın altında meşe odunu, tezek, talaş yakılır. Yufka sac üzerinde pişirilir, kurutulur. 3-6 aya kadar kuru şekilde muhafaza edilir. Ahırlı ilçesinde yapılan yufka benekli ve beyaz şekildedir. Tahta yassı çevirgeç pişirgeçle pişirilir (KK1).

Derbent ilçesinde un, su, tuz ile hamur yoğrulur dinlendirilir senit üzerinde oklava ile açılır. Sac üzerinde sarartılarak pişirilir, benekli olur. Ramazan öncesi yapılıp sahurda iftarda tüketilir. Dürüm yapılır. Yazın yapılıp kış boyunca tüketilir (KK23).



Görsel 3.17. Şebit (Hadim)



Görsel 3.18. Yufka Ekmek

Çizelge 3.4. Yufka Ekmek Yapım Süreci



Beze



Minti



Minti



Yufka



Sac üzerinde pişirme



Yufkayı ateşe sarkıtarak pişirme



Yufka Kurutma



Kuru Yufkalar



Yufka ıslatma



Yufka Katlama

Çizelge 3.5. Ekmek Yapımında Kullanılan Yer ve Bazı Araç-Gereçler



Ekmeklik (Ekmek Yapılan Yapı)



Ekmek sacı

Tandır

Senit



Ekmek Masaları (Senit) ve Oklavalar



İsran/ Esrane/Eysiran (Hamur Kesme Aracı)



Küllü Sac ve Çevirgeç (Pişirgeç)



Akşehir Bazlama Çevirgeci



Plastik Hamur Teknesi



Metal Hamur Teknesi








Elek



Kalbur

Çizelge 3.6. Konya İlçelerinde Kullanılan Fırın, Ocak (Ocaklık), Tandır ve Soba Örnekleri

Fırın (Ilgın)		
---------------	--	--

Fırın (Altnekin)		
Ocak (Bozkır)		
Ocaklık (Bozkır)		

Ocak (Ilgın)		
Ocak (Kadınhanı)		
Ocak (Akören)		

<p>Gömme (Sarayönü)</p>	<p>Tandır</p> 	
<p>Kuzine Soba (Bozkır)</p>		
<p>İki Sac Arası Pişirme</p>		
<p>Küllü Sac ve Toprak Sac (Yalühyük)</p>		

3.3.36. İnnelik Ekmeği

Bozkır ilçesinde yöre halkı tarafından kırdan toplanan innelik otu tırtıklı yapraklı mor çiçekli bir ottur. İnnelik ekmeği içine eklenen bu ottan ismini almaktadır. Yapımı için; un, maya, 2-3 yumurta, süt, ılık su karıştırılır. Kömbe hamuru gibi cıvık bir hamur elde edilir. Toplanan innelik otu ayıklanır, yıkanır, doğranır hamura karıştırılır. Kömbe gibi, soba tepsisine dökülüp kuzinede pişirilir. Geçmişte una ulaşmak zor olduğundan, hamuru çoğaltmak için ekmeğ hamuruna bu otun eklenildiği söylenilmektedir. Günümüzde ise innelik ekmeği adıyla, yöresel bir ekmeğ çeşidi olarak yapımı devam etmektedir (KK14).



Görsel 3.19. İnnelik Otu

3.3.37. İçli rek

Yunak ilçesinde içli çörek yapımı için mayalı hamur yoğurulur. Büyük boy pizza büyüklüğünde açılır. İ malzemesi konularak ikiye katlanır. Soba üzerinde pişirilir. Piştikten sonra üzeri yağlanarak tüketilir. Çayın yanına veya oğle yemeği yerine de yapılabilir. Pırasalı, ıspanaklı, ebeğmeci ile domates - lor peynirli, soğan - peynirli ya da patatesli yapılır (KK52).

3.3.38. İçli Börek

Karapınar ilçesinde kahvaltıda veya çayın yanına tüketilmek için yapılan içli börek mayalı pişi hamurundan yapılmaktadır. Hamur bezesi elle açılır, içine i malzemesi koyulur ve bol yağda kızartılır. İ malzemesi olarak daha çok; salamura peynir, ıspanak, patates kullanılmaktadır (KK44).

Akören ilçesinde mayalı hamur küçük küçük bezelenir. Poğaçaya gibi açılıp iç koyulur, katlanır ve tavada yağda kızartılır. Genellikle peynirli, kıymalı, patatesli yapılır (KK3).

3.3.39. Kaba Ekmek

Beyşehir ilçesi Huğlu bölgesinde yapımı yaygın olan ve Beyşehir’de “kaba ekmek” adı ile bilinen bu ekmek; un, su, tuz, maya ve haşlanmış patates rendesi ile yapılmaktadır. Bu malzemelerin tümü karıştırılarak yoğurulan hamur mayalandıktan sonra bezelere ayrılır ve mayalı ekmek gibi sac üzerinde alt üst pişirilir (KK9). Hamurun haşlanmış patates ile yoğurulmasındaki amaç ekmeğin yumuşaklığını uzun süre korumasını sağlamaktır. Beyşehir’de yapılan ve hamuruna haşlanmış patates eklenmeyen mayalı ekmek daha kısa sürede sertleşmektedir (KK12). Bu şekilde yapılan ekmek hem yumuşak hem lezzetli olurken, çok daha geç sürede bayatlamaktadır (KK11).



Görsel 3.20. Beyşehir İlçesi Kaba Ekmek

3.3.40. Kadınhanı Ekmeği

Kadınhanı ekmeği, Konya ili Kadınhanı ilçesinde yapılan mayalı bir ekmektir, Kadınhanı ilçesinde günlük olarak tüketilmektedir. Eskiden ekşi maya kullanılırken, şimdi tüm maya çeşitleri kullanılabilir. Un, su, maya ve tuz karıştırılır. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Bezelenir, senit üzerinde oklava ile yaklaşık 35 santimetre çapında açılır. Sac üzerinde çevirgeç (diğer kullanılan adları aktaraç, evreç) ile çevirerek pişirilir. Orta derece ısıda üç dakikada pişer. “Aşane” denilen evden ayrı bir yapıdaki odun ocağında sac üzerinde ya da evlerde tüplü saclarda yapılmaktadır. Kadınhanı ekmeği yumuşak olduğundan direk tüketilir veya poşet içerisine alınıp buzdolabına koyularak bir haftaya kadar saklanabilir. Daha fazla süre saklanmak istenirse buzdolabının buzluk bölümüne konulabilir. Günümüzde yapımı devam etmektedir. Kadınhanı pidesi ise evlerde yapılmamakta fırınlardan alınmaktadır (KK41).

3.3.41. Kadınhanı Tahinli Pidesi

Kadınhanı Tahinli Pidesi sadece Ramazan’da yapılır. Sahurda sade olarak, iftara ise şerbetleyip tatlı olarak tüketilir. Ticari fırınlarda yapılır. “Tahinli” veya “Dahinli Ekmek” olarak da anılabilmektedir (KK40).

Kadınhanı Tahinli Pidesi, 22.02.2013 tarihinde 171 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: “*Kadınhanı Tahinli Pidesi, bir porsiyonu yaklaşık 730 gr, kalınlığı 10-15 mm ve çapı 35-40 cm olan un, tahin, kaymak ve tereyağı ana maddeleri ile oluşturulan, fırında pişirildikten sonra isteğe bağlı olarak ılık, soğuk ve/veya üzerine şerbet dökülerek tüketilebilen bir pide çeşididir. Diğer pidelerden farkı hamurun yoğrulması sırasında uygulanan katlama tekniği ile tahin, kaymak ve tereyağının hamurla tamamen bütünleşmesi ve pide hamurunun elastikiyet kazanmasını sağlayan kalitede un kullanılmasıdır. Pişen pide, soğutulduktan sonra yenmeden tercihen 30 dakika önce soğutulmuş şerbet ile şerbetlenerek yenmeye hazır hale gelir. Ayrıca, tercihe bağlı olarak şerbet dökülmeden de yenilir*” (Türk Patent Enstitüsü, 2013).



Görsel 3.21. Kadınhanı Tahinli Pidesi

3.3.42. Kandil Çöreği

Yunak ilçesinde kandillerde mayalı hamurdan kandil çöreği yapılır. Fındık lahmacun boyutundadır. Üzerine tahin helvası koyularak dağıtılır. İçinde helva erisin diye sıcaklığı sıcaklığına yapıp dağıtılır (KK52).

3.3.43. Kapak Ekmeği

Halkapınar ilçesinde “kapak ekmeği” ya da “tepsi ekmeği” olarak anılan ekmek yapımı için; un, su, tuz, maya ile yumuşak ele yapışır yapışmaz hamur yoğrulur. Geçmişte ekşi maya kullanılmakta idi günümüzde hazır mayalar kullanılabilir. Güzel kızarması için bir iki kaşık kaymak ya da süt de koyulur. Yağlanmış tepsiye elle bastırılarak yayılır. Ekmek tepside mayalanır. Tepsi oda içindeki ocağa konur üzerine kubbeli sac kapatılır. Sacın üzerine kül koyulur. Bu şekilde pişirilir (KK35).

Halkapınar’da bu ekmek yapımı için kullanılan tepsi ve kapağı vardır. Yapımı için ateş yakılır. Köz haline gelince tepsinin içine hamur koyulur. Yaklaşık otuz-kırk dakika tepsi mayası için beklenir. Hamur kabarcık kapak kapatılır, üzerine köz koyulur. Kapağın kenarları közü tutacak şekilde ovaldir. İsteğe göre üzerine yumurta veya yoğurt-yağ karışımı sürülebilir, çörek otu ve susam serpilebilir. Ocaklar dışarıda

olduğundan genelde yazın yapılmaktadır. Piştikten sonra dilimlenerek servis edilir. Kaymak, tereyağı, küflü peynirle tüketilir (KK42).



Görsel 3.22. Kapak Ekmeği

3.3.44. Karaman Topağı

Karaman topağı, Konya ili Karapınar ilçesinde yapılmaktadır. Mayalı bir ekmeğ çeşididir. Un, su veya yoğurt suyu ile tuz karıştırılır. Önceden yapılan ekmeğ hamurundan bir beze ayrılır, un, su, tuz ile yoğurulan yeni hamurun içine atılır. Bu şekilde ekşi maya ile yapılmaktadır. Tabak büyüklüğünde açılıp, sac üzerinde alt-üst çevrilerek pişirilir (KK43).

3.3.45. Katmer

Beyşehir ilçesinde ekmek yufkası, sıvı yağ ve şeker ile “katmer” yapılmaktadır. Geçmişte genellikle yufka ekmek yapımı için toplandığında, halkın tüketim ihtiyaçları gözetilerek tatlı ve tuzlu hali denenerek ortaya farklı ekmek çeşitleri çıkarılmıştır. Katmer de bu ekmek çeşitlerinden biridir. Katmerin hikâyesi Beyşehir ilçesi yöre halkında şu şekilde bilinir: Yufka ekmek yapımı sonrası gelen çocukların tatlı bir şeyler istemesi üzerine, ekmek yapan kadınlar ellerindeki toz şekeri kullanarak yaptığı şekerli yufkayı sacda pişirir ve bu ekmek çocuklar tarafından çok sevilir. Zamanla yufkayı daha fazla açarak, incelterek, yağlayarak günümüzdeki haline getirilir. Çocuk veya yetişkin, herkes tarafından sevilerek tüketilen bir ekmek çeşidi halini alır (KK11).

Beyşehir ilçesi Dumanlı mahallesinde katmer yapımı için incecik yufka açılır. Yufka yağlanır ve üzerine bir miktar toz şeker serpilir. Her kata bu işlem yapılarak kenarları ortaya doğru üst üste katlanır ve kare şekli verilir. Sac üzerinde arkalı önlü pişirilir. Pişince yine üzerine sıvıyağ sürülür, çıtır çıtır olur. Misafire ikram için ya da ev halkının canı istedikçe yapılan bir ekmek çeşididir (KK9).

İlgin’in Argıthanı mahallesinde yapılan katmer için dövülmüş haşhaş ve yağ karışımı veya sadece sıvıyağı kullanılmaktadır. Argıthanı’nda yufka açılır. Üzerine yağ gezdirilir. Dört taraf katlanıp, sacda pişirilir. Katmer yapanlar o an yemek için ya da kahvaltıda yemek için yapar (KK38).

Ahırlı ilçesinde katmer yapımı için; mayasız hamurdan açılan yufkanın üzerine tahin ve yağ karışımı sürülür, üzerine şeker serpilir. Yufka dört kenarından katlanarak kare şekli verilir ve sac üzerinde pişirilir (KK1).

Doğanhisar ilçesinde katmer yapımı için yufka hamurundan bezeler alınır, yufka açılır, içine sıvı yağ sürülür, dörde katlanır, sacın üzerinde iki tarafı da yağlanıp pişirilir (KK27).

Derbent ilçesinde katmer; un, su, maya, tuz ile yoğurulan “fırın ekmeği” hamurundan yapılır. Hamur bezesi elle bastırarak açılır, içine sıvı yağ sürülür, tekrar bezelenir. Elle bastırılarak tekrar açılır ve pişirilir. İlçede katmerin bir diğer yapılış şekli de yufka ile yapılır. Mayasız hamurdan açılan yufkanın içine yağ sürülür, yufka katlanarak dikdörtgen şekli verilir ve pişirilir. İçine şeker serpilmez (KK23).

Hadim ilçesi Bademli mahallesinde katmer yapımı için; açılan yufkaya yağ sürülüp, şeker serpilir ve kare şekli verilerek sac üzerinde pişirilir (KK33). Ancak Hadim Aladağ mahallesinde yapılan “katmer” daha farklıdır; Un, su, tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Bezelenen hamur, orta boy pizza büyüklüğünde kalın bir yufka halinde açılır. Genelde ısırgan otlu yapılmakla beraber gavışkan otu da kullanılmaktadır. Gavışkan otu, Hadim bölgesinde kırdan toplanan, geniş yapraklı lezzetli bir ottur. İç harcı için yağda soğan kavrulur içine doğranmış ısırgan otu / gavışkan otu ve baharatlar atılır. Otlar biraz diri kalacak şekilde pişirilir. İç harcı açılan yufkanın yarısına yayılır, yufka yarım daire şeklinde katlanır. Sacda alt-üst pişirilir. Piştikten sonra sıcakken tereyağı ile yağlanıp tüketilir. Genellikle kahvaltılarda tüketilir. Ayranla veya çayla tüketilebilir. Sac böreğinden farklı olarak yufkası daha kalındır, bu yüzden iç malzemeleri çiğ kalmaması için ön pişirme işleminden geçmektedir (KK34).

Hüyük ilçesinde katmer mayasız hamurdan yapılır. Un, su, tuz ile yoğurulan hamur bezelenir. Bezeler oklava yardımı ile daire şeklinde açılıp içine peynir, patates, taze nane, maydanoz, pul biber, tuz karışımı koyulur. Rulo yapılır. Yağlanmış tepsinin ortasına koyulup asıla asıla dolayıp tepsiye döşenir. Bir kaptan; yoğurt, az miktarda salça, yağ karışımı hazırlanıp hamurun üzerine sürülür. Fırında pişirilir. Kıpkırmızı olur (KK36).

Kadınhanı ilçesinde ekmek yapımı için toplanan kadınlar ekmek yapımı sonunda katmer de yaparlar. Katmer için; yufkanın içine yağ döküp, kare şeklinde katladıktan sonra sacda alt-üst pişirilir. Sıcakken yağlanır (KK40).

Taşkent ilçesinde, yetişkinler arasında hala “katmer” adıyla anılmakta, gençler arasında ise börek adıyla bilinmektedir. Genellikle patatesli, yoğurtlu, yumurtalı, ıspanaklı (sadece çiğ ıspanakla yapılır), patlıcanlı (patlıcan rendelenir sıkılır, çiğden koyulur, içine ceviz de eklenir), kabaklı (rendelenip suyu sıkılarak kullanılır) otlu (pezik, tokmakan vb.) çeşitleri yapılır. Yörede pancar yaprağına “pezik”, semizotuna “tokmakan” denilmektedir. Pezik, ceviz, peynir karıştırılıp iç harcı hazırlanır. Tokmakanlı iç harcı için ise tokmakan, domates, soğan, biber doğranarak karıştırılır. Ayrıca pırasa ile haşlanmış patates ve lahana, soğan, patatesli iç harçları da sıklıkla kullanılmaktadır. Otlar pişirilmeden çiğ şekilde kullanılır. Yufkanın yarısına iç harcı koyulduktan sonra yarım daire şeklinde kapatılıp, sac üzerinde pişirilir. Üzerine

tereyağı sürülüp yenir. Ekmek yapımının sonunda da çocuklara “şekerli katmer” yapılır. Yufkaya yağ dökülür, şeker ve ceviz içi serpilir. Dikdörtgen şeklinde katlanır. Sacda pişirilir (KK49).

Sarayönü ilçesinde katmer yapımı için un, su, tuz ile yoğurulan hamurdan büyük yufka açılır İçine sadece yağ veya dövülmüş haşhaş - yağ karışımı sürülür, kare şeklinde katlanıp sac üzerinde pişirilir. İsteğe göre içine şeker de serpilebilir. Sarayönü ilçesinde bir de “kalın katmer” diye anılan mayalı hamurdan yapılan katmer vardır. Mayalanan hamur bezelenir. Beze elde biraz açılır. İçine haşhaş- yağ karışımı dökülür, katlanır, bükülür, kenara koyup dinlendirilir. Kabarıncı tabak büyüklüğünde açılır. Sac üzerinde pişirilir, üzerine tereyağı sürülür. İçinin çiğ kalmaması için yavaş pişmesi gerekir, bunun için sacın içine çamur sürülür veya iki sac üst üste koyulur. Böylece hızlı pişmesi önlenir. Piştiğinde tel tel ayrılan lezzetli bir ekmek olur (KK46).

Yunak ilçesinde sac katmeri diye de anılan katmer yapımı için hamurdan yufka açılır, üzeri sıvı yağ ile yağlanır, şeker serpilir. Dörde katlanır dikdörtgen yapılır, sacda pişirilir. Genellikle yufka ekmek hazırlanırken yapılır. Ev halkına özeldir, topluca sadece katmer yapma günü de yapılabilmektedir (KK52).



Görsel 3.23. Katmer

3.3.46. Kaygana

Kaygana 24.01.2024 tarihinde 1526 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: *“Konya Kaygana; süt, su, yumurta, kabartma tozu ve vanilya ile hazırlanan karışıma ekmeklik buğday unu eklenerek elde edilen akışkan hamurun gıda ile temasa uygun kaşıkla parça parça dökülerek kızartıldıktan sonra toz beyaz şekerle batırılması suretiyle Konya ilinde üretilen tatlıdır. Konya Kaygana, 27-35 mm çapında yuvarlak şekildedir ve her bir tatlı 15-20 g ağırlığındadır. Konya Kaygana, Konya ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Özellikle ramazan ayında ve misafirlere ikram için üretilir. Hamur kızgın yağa, geleneksel olarak gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile dökülür.”* (Türk Patent Enstitüsü, 2024).

Kadınhanı ilçesinde kaygana yapımı için; un, süt, yumurta, tuz ile cıvık bir hamur yapılır. Kaşıkla dökülerek tavada pişirilir (KK40).

Sarayönü ilçesinde bir yumurta, yoğurt, un karışımına soda veya bir çay kaşığı kabartma tozu eklenerek kek hamuru kıvamında hamur ile yapılan kaygana kaşıkla dökülerek tavada pişirilir. Bu sade şekliyle Konya'nın hemen hemen her ilçesinde bilinmekte ve yapılmaktadır.

Sarayönü ilçesinde bu sade haliyle tüketildiği gibi aynı zamanda üzerine toz şeker serperek veya kaygana henüz sıcakken koyu soğuk şerbetin içine atılarak tatlı olarak da tüketilmektedir (KK46).



Görsel 3.24. Kaygana

3.3.47. Keşli Ekmek

Bozkır ilçesinde keşli ekmek adıyla bilinen bu ekmek çeşidi, adını ekmeğin iç harcına katılan, bölge halkının kendi yaptığı yöresel peynirinden almaktadır. Yapımı için; un, su, tuz ile katı kıvamda mayasız bir hamur yoğurulur, iç harcı için; ıspanak, pazı, soğan doğranıp, bir tavada sıvı yağında kavrulur. İçine keş ve pul biber eklenip harmanlanır. Hamurdan bezeler yapıp, bezeler yufkadan biraz daha büyük daireler şeklinde açılır. Yufkanın yarısına harç koyulup, kapatılır. Sacda veya soba üzerinde pişirilir (KK15).

3.3.48. Kıvrım / Kıvrım Böreği

Seydişehir ilçesinde sac arasının daha büyüğü şeklinde tepside börek gibi yapılan bu ekmek çeşidi 'kıvrım' adıyla anılır. İçine; peynir, maydanoz, isteğe göre

bölgede “afyon” veya “afıyan” olarak da bilinen haşhaş koyulur. Tepsiyeye döşenir. Üzerine yoğurt ile yumurta karışımı sürülür. Üzerinde çörek otu susam olmaz. Soba kuzinesinde veya ocakta iki sac arasında pişirilir (KK48).

Ahırlı ilçesinde kıvrım böreği için yufka açılır, üzerine yağ gezdirilir, dövülmüş haşhaş sürülür. İsteğe bağlı olarak şeker de serpilebilir. Üzerine yumurta-yağ- yoğurt karışımı sürülür. İki elle tül gibi buruşturulur bir tarafı içine bükülür, tepsiye döşenir. Üzerine harç dökülür, kuzinede pişirilir. Fırında sert olur, sobada meşe odunuyla yavaş yavaş pişer, yumuşak olur (KK1).

Sarayönü ilçesinde kıvrım/kıvrım böreği yapımı için un, su, tuz, süt, yoğurt ile hamur yoğurur. İç harcı için patates, peynir, ıspanak (çiğ olarak) veya pırasa (çiğ olarak) kullanılır. Yufka açılır, içine yağ dökülür, iç harcı konur. Yufka katlanır, rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye yuvarlak şekilde döşenir. Üzerine de yağ sürülür. Fırında pişirilir (KK46).



Görsel 3.25. Kıvrım / Kıvrım Böreği

3.3.49. Konya Kakırdaklı Börek

Konya kakırdaklı börek 26.10.2021 tarihinde 932 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: “*Konya Kakırdaklı Börek; böreklik buğday unu, süt, yaş maya ve beyaz şeker ile hazırlanan yumuşak kıvamdaki hamurun içine kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı), kuru soğan, domates, yeşilbiber, maydanoz, karabiber ve pul biberden oluşan harcın koyulup fırında pişirilmesi suretiyle üretilen börektir. Şekli ovaldir. Konya Kakırdaklı Börek, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kakırdaklı Börek, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur*” (Türk Patent Enstitüsü, 2021).



Görsel 3.26. Kakırdaklı Börek

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografya-isaretler/detay/2668> (Erişim Tarihi:02.03.2025).

3.3.50. Konya Yağ Somunu

Konya kakırdaklı börek 25.08.2022 tarihinde 1204 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: “*Konya Yağ Somunu; kendine has üretim metodu ile hazırlanan halk arasında meşhur ve sevilerek tüketilen bir fırıncılık ürünüdür. Konya mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi olan bu ürün, halk arasında alışla gelen*

adıyl Konya Yağ Somunu olarak bilinir. Konya Yağ Somunu; gıda ile temasa uygun taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar. Ürünün hazırlanmasında kullanılan hamur ile beraber iç/harç malzemesi olarak başlıca peynir, sucuk, pastırma ve kavurma kullanılır. Bu şekilde başlıca 4 çeşit olarak tüketiciye arz edilir. Sadece peynirli olarak hazırlanmasının yanında; sucuk, pastırma ve kavurma kullanılarak da hazırlanabilir. Genellikle yağ somunları ortalama 300 gram olarak hazırlanmakta; bunun 180 gramlık kısmını hamur, kalan bölümünü ise iç/harç malzemesi oluşturur. Konya Yağ Somunu özellikle kahvaltılı sofralarında yer alır” (Türk Patent Enstitüsü, 2021).



Görsel 3.27. Konya Yağ Somunu

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/6147> (Erişim Tarihi:02.03.2025).

3.3.51. Kömbe

Konya’da yapımı oldukça yaygın olan ve geçmişten günümüze yöresel bir ekmek çeşidi olarak karşımıza çıkan “kömbe”, aynı adla anılsa da Konya’da ilçeden ilçeye yapımı açısından farklılıklar bulunmaktadır.

3.3.51.1. Ahırlı Kömbesi

Ahırlı ilçesinde kömbe yapımı için un, su, tuz, maya ile kek hamurundan biraz daha koyu bir hamur elde edilir. Mayalanınca soba tepsisi yağlanır, hamur dökülür. İsteğe göre yumurta-yağ-yoğurt karışımı üzerine dökülür. Kabarıken sobadan

çıkarılır, üzeri yağlanır tekrar sobaya sürülür. Böylece kıpkırmızı pişmesi sağlanır. Pişince üzerine tereyağı sürülüp yenilebilir. Patatesli, tahin-haşhaşlı ve sade çeşitleri yapılmaktadır. Patatesli kömbe yapılırken haşlanmış patates hamurunun içine katılır. Tahin- haşhaşlı kömbe için; tahin ve haşhaş karıştırılır, isteğe göre içine şeker de eklenebilir. Önce yarım kâse hamur yağlanmış tepsiye dökülür, üzerine tahin-haşhaş karışımı dökülüp tekrar üzerine bir yarım kâse daha hamur dökülür üzeri düzeltilir ve fırında pişirilir. Bayram arifesinde yapılır, bayramda da ikram edilir (KK1).

3.3.51.2. Beyşehir Kömbesi

Beyşehir’de yapılan kömbe çeşitleri oldukça zengindir. Akburun mahallesinde kömbe yapımında kullanılan mayalı hamur, mayalı ekmek hamuruna göre daha cıvık, ele yapışır kıvamda olur. Bu ise piştiğinde yumuşak bir ürün elde edilmesini sağlar. El yağa batırılıp hamur elle açılır, yayılır, büyütülür. Tahin ve dövülmüş haşhaş karıştırılıp hamurun üzerine yayılır. Hamur rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye ortadan başlayıp dolaya dolaya döşenir. Sadece tahinli de yapılabilir (Lütfiye Eren, Beyşehir).

Beyşehir’de yapılan kömbenin bir başka yapılışı da şu şekildedir: Un, su, ekşi maya, tuz, yoğurt suyu veya süt, biraz sıvı yağ ile hamur yoğrulur. 40-60 dakika mayalandırılır. Günümüzde ekşi maya yerine hazır mayalar kullanılabilir. Mayalanan hamur bezelere ayrılır, bezeler oklava yardımı ile daire şeklinde açılır. Elde edilen yufkanın üzerine tahin ve sıvıyağı karışımı sürülür, isteğe bağlı olarak içine çok az toz şeker de serpilebilir. Yufka ortasından delinir, içten dışa yuvarlanarak en son bir yerden kopartılır. En son iki uç birleştirilip sarılır ve yuvarlanır. Bu şekliyle Akşehir’de de yapılmaktadır. “Tahinli ekmek, kömbe, tahinli haşhaşlı” olarak da geçer. Kalan tahin haşhaş karışımı olursa sıvı yağ ile üzerine sürülür. Üzerine yumurta sürülmez. Kömbenin; ıspanaklı, patatesli, peynirli, tahinli, haşhaşlı çeşitleri de yapılmaktadır. Peynirli çeşidi için, Beyşehir’in kendi orijinal peyniri ve yazın kurularak tuzlu suya basılan, yörede “salamur peynir” olarak anılan keçi peyniri kullanılmaktadır. Sobada kuzinede veya fırında pişirilir. Çok harlı ateşte pişmesi uygun değildir. Hızlı kabarıp içinin çiğ kalmaması için ateşi kontrollü olmalıdır. Geçmişte iki sac arasında pişirilirmiş. Közde, dumanı ateşleşmiş bir közde direk közün üzerine koyulur, üzerine de sac ve onun üzerine de köz koyup iki sacın arasında, hem alttan hem üstten pişerdi (KK11). Bir diğer şekli de Beyşehir ilçesi Huğlu bölgesinde

karşımıza çıkmaktadır: Un, su, tuz, maya ile yoğurulan hamura haşlanmış ve ezilmiş patates püresi ile dövülmüş haşhaş biraz yağ ile açılıp eklenerek kek hamurundan biraz daha katı kıvamda bir hamur elde edilir. Tepsiyeye dökülüp fırında veya kuzine sobada pişirilir (KK10).



Görsel 3.28. Beyşehir Kömbesi (Huğlu Bölgesi)

3.3.51.3. Bozkır Kömbesi

Bozkır ilçesinde yapılan kömbe, en çok sade ve patatesli çeşitleriyle karşımıza çıkmaktadır. Bozkır kömbesi yapımı için; patates haşlanıp, iyice ezilir. Un, maya, 2-3 yumurta, süt ve ılık su ve ezilen patates ile hamur yoğurulur. Hamuru genellikle akışkan kıvamda olur, ancak koyu da yapılabilir. Soba tepsisine kepçe ile hamur dökülüp üzerine susam ve çörekotu atılır. Soba kuzinesinde pişirilir (KK15).



Görsel 3.29. Bozkır Kömbesi

3.3.51.4. Cevizli Kömbe

Hadim ilçesi, Bademli mahallesinde cevizli kömbe adıyla ancak farklı yöntemlerle yapılan farklı ürünler bulunmaktadır. Un, su, tuz ile hazırlanan hamurdan bezeler yapılır. Sac böreği yapar gibi yufka açılır. İç harcı için; kuru ceviz, çiğ kuru soğan, baharat karıştırılır. Yufkanın yarısına iç harcından koyulup, yufka ikiye katlanır ve sac üzerinde pişirilir. Bademli mahallesinde cevizli kömbe denilince akla gelmesi gereken bu şeklidir. Tepsi böreği gibi kat kat veya yufkaya iç harcı koyduktan sonra rulo yapıp, yağlanmış tepsiye dolaya dolaya döşeyerek de yapılabilir. Hepsisi cevizli kömbe diye anılmaktadır. Üzerine süt, yoğurt veya sadece yağ ile yumurta karıştırılıp sürülür. Geçmişte soba kuzinesinde pişirilirdi. Günümüzde elektrikli fırında pişirilmektedir (KK33).



Görsel 3.30. Hadim İlçesi Cevizli Kömbe

3.3.51.5. Derbent Kömbesi

Derbent ilçesinde yapılan kömbe için; 2 yumurta, 1 su bardağı sıvı yağ, biraz yoğurt, kabartma tozu, şeker (tuz yok) ile yumuşak bir hamur yoğurulur. 3 rulo yapılır, yan yana konup uçları birleştirilir veya saç örgüsü yapılır, tahtaya dizilir, ilçeye özgü “fırın ekmeğinin” yapıldığı ticari ekmek fırınlarında pişirilir. Soba kuzinesinde de yapılmaktadır. Geçmişte bayram öncesi fırın ekmeği ve kömbe yapılırdı (KK23).

3.3.51.6. Değirmen Kömbesi

Seydişehir’in Ketenli ve Yanekin mahallelerinde, sadece harman zamanı yapılan değirmen kömbesi; mayalı bir ekmek çeşididir. Harmanda öğütülen buğday, arpa ve çavdar unları karıştırılıp, su ve tuz eklenerek bir hamur elde edilir. Değirmendeki taşlar üzerinden meşe odunu ile ateş yakılır. Yakılan kor ateş temizlenir. Yoğurulan hamur temizlenen yere serilip üzerine sac kapatılır. Sacın üzerine kor konularak pişirilir (KK47).

3.3.51.7. Derebucak Kömbesi

Derebucak ilçesinde kömbe yapımında un, süt, su, tuz, patates püresi, kuru maya kullanılır. Hamurun kıvamı cıvık olur. Kuzine tepsisi yağlanır, içine hamur parça parça dökülür. Kuzinede pişirilir. Bu yüzden genellikle sobanın yakıldığı kış günlerinde yapılır. Üzerine isteğe bağlı olarak peynir atılır. Bazen de haşhaş ve susam atılır (KK24).



Görsel 3.31. Derebucak Kömbesi

3.3.51.8. Doğanhisar Kömbesi

Doğanhisar ilçesinde un, su, tuz, maya ile cıvık, akışkan bir hamur yoğurulur. Geçmişte ekşi maya kullanılmakta idi (Ekşi maya hazırlamak için kavanozda un ve su karıştırılır. Üç gün beklenir. Mayalanıp kabaran karışım hamura dökülür. Yarım saatte mayası gelir.) Mayalanan hamur, yağlanan kuzine tepsisine koyulur. Hamur tepsiye suyla ıslatılmış elle bastırarak yayılır ha bunun bir kısmı elle bastırarak yayılır üzerine haşhaş - sıvı yağ karışımı sürülür. Hamur kesme aracı olan esran ile ikiye veya dörde bölünür. zerine yoğurt – yağ karışımı sürülür . Kuzine sobada pişirilir. Yumuşak olur, İçinde fazla malzeme olmadığından hemen bozulmaz. Soğuk günlerde bir hafta, sıcak günlerde  gün muhafaza edilebilir İsteğe göre ısıtılarak tüketilir. Isıtılınca zerine yağ sürülür, peynir ile yenir. menize peyniri; kesilmiş yoğurt bezde süzülür, iki taraftan sıkıştırılıp tüm suyunu atması sağlanır. En sını tuzlanır ve tüketime hazır hale gelir. Buna menize peyniri denir. Kömbe ile birlikte tüketilmektedir. Soba Kurulu iken her zaman yapılır. İlçede yapılan bir diğer kömbe, evin dışında ekmek yapılan yer olarak kullanılan tandırdaki ocakta sac üzerinde pişirilir. Yapımı için un, su, tuz, maya ile hamur yoğurulur. İçine haşlanmış patates ezilip katılır. Bir avuç dolusu hamurun içine yağ-haşhaş karışımı koyulur, üçgen şeklinde kapatılır. Hamur gen şeklinde açılır. Kll sacda (altına kl sıvanıp kurutulmuş sac) ya da iki sac üst üste koyularak sac üzerinde yavaş yavaş yanmadan alt-üst çevrilerek pişirilir. Soğuduktan sonra yenileceği zaman ısıtılarak yanında kaymakla birlikte yenilmektedir. Kış ayları yapılır, sobanın üzerinde de pişirilir. Teknede yarım uvallık unla yapılır. Sacın altında bir-iki odun yanında nohut samanı veya buğday samanı yakılır (KK28).



Görsel 3.32. Doğanhisar Kömbesi

3.3.51.9. Haşhaşlı Kömbe

Doğanhisar ilçesinde genelde kuzine sobada haşhaşlı kömbe yapılır. Un, su, tuz, maya ile ele yapışan bir hamur yoğurulur. Elle açılır, üzerine haşhaş sürülür. Hamur kenarlarından ortaya doğru toplanır, tepsiye koyulup elle bastırılarak yayılır, "eksiran" ile hamur kesilir. Üzerine sıvı yağ-yoğurt karışımı sürülür. Kuzine sobada pişirilir (KK27).

3.3.51.10. Tel Kömbesi

Doğanhisar ilçesinde geçmişte mayasız yapılırken, şimdilerde un, su, tuz ile yoğurulan hamura maya katılmaktadır. 4-5 adet hamur bezesi tabak büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye bir kat hamur serilir. İlk katına sıvı yağ, ikinci katına haşhaş sürülür. Bu sırayla devam ederek hamurlar tepsiye döşenir. Daha sonra el ile bastırarak tepsiye iyice yayılır. Üzerine yağ sürülür. İki sacın arasında veya kuzine sobada pişirilir (KK27).

3.3.51.11. Ereğli Kömbesi

Ereğli ilçesinde yapılan kömbe "tepsi ekmeği" adıyla da anılmaktadır. Yapımında mısır ve buğday unu elenerek kullanılır. İstant maya ılık su ile karıştırılarak, az miktarda şeker ilavesi ile hazırlanır. Su, un, maya, tuz yoğurulur. Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. 20-30 dk. dinlendirilip mayalanır. Hamur bezelenir. Beze elle alınıp, kuyruk yağı ile yağlanır, sıvı yağ ile yağlanan tepsiye bezeler yerleştirilir. İsteğe göre üzerine çörekotu atılır. Bir tepside tek parça veya beş-on parça şeklinde yapılabilir. Ocakta iki ateş arasında pişirilir. Bunun için önceden odun parçaları veya sap saman parçaları yakılır. Ocak altındaki közler üzerine kapatılan kapak üzerine koyulur. Alttan ateş yanmaya devam eder. Kapak daha fazla ısınır. Kapağın pişirme ısını anlamak için bir sopa ile kapak üzerine dokunulur. Duman çıkarsa ekmek pişirmek için hazırdır. Kapak kaldırılıp bir kenara koyulur. Tepsi ocak üzerine yerleştirilip, yeniden kapak ocak üzerine koyulan tepsinin üzerine kapatılır. Bu esnada üstte olduğu gibi altta da köz vardır. Altta ateş fazla olması halinde köz üzerine bir teneke koyulur. Ateşin gücü engellenir ve ekmek yanmaz. Bir süre piştikten sonra kapak kaldırılır ki ekmek hava alsın. Böylece ekmek içini çeker. Zaman zaman açılıp ekmek havalanır. Ocağın altına teneke koyulmasına rağmen sıcak ise

kütük üzerine toprak atılıp harı azaltılır. Piştikten sonra sıcak sıcak içi açılıp, tereyağı sürülür ve peynir koyulup yenir. Oda sıcaklığında on gün dayanır (KK31).



Görsel 3.33. Ereğli Kömbesi

3.3.51.12. Ilgın Haşhaşlı Kömbesi

Ilgın ilçesi, Argıthanı mahallesinde yapılan kömbe; maya, un, su, tuz ile hazırlanan mayalı hamurdan yapılır. Hamur yuvarlak açılır. Üzerine ezilmiş haşhaş yağ karışımı sürülür, dürülür, döndüre döndüre dolama şeklinde yağlanmış tepsiye döşenir. Üzerine genellikle bir şey sürülmez ancak bazı evlerde haşhaşlı karışım sürülebilir. Genellikle soba fırınında pişirilir. Çıkınca üzerine tereyağı sürülür ve ılık tüketilir. Tarladan gelen insanlar pratik hızlı şekilde “öğün doldurmak” (öğün geçiştirmek) için yapar ve yerler. Yanına söğüş salatalık-domates, zeytin, peynir de koyulur. Kendi başına bir öğün olabileceği gibi yemeğin yanında da tüketilebilir (KK38). Ilgın haşhaşlı kömbesi 19.09.2023 tarihinde 1470 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: *“Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, haşhaş tohumu ezmesi ile ayçiçeği yağı kullanılarak Konya*

ili Iğın ilçesinde üretilen bir üründür. Iğın Haşhaşlı Kömbesi hazırlanmasında iç harcının en önemli bileşeni olarak haşhaş tohumu, öğütülmüş ezme şeklinde kullanılır. Konya ili Iğın ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Iğın Haşhaşlı Kömbesi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, mevlit, kandil, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Iğın Haşhaşlı Kömbesinin üretildiği, Konya ili Iğın ilçesi ile ün bağı bulunur.” (Türk Patent Enstitüsü, 2023).



Görsel 3.34. Iğın Haşhaşlı Kömbesi

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografya-isaretler/detay/9402> (Erişim tarihi:02.03.2025).

3.3.51.13. Kadınhanı Kömbesi

Kadınhanı kömbesi 19.09.2023 tarihinde 1470 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: “*Kadınhanı Kömbesi; ince yufka halinde açılan hamura sıvı yağ ve tahin sürülüp dövülmüş haşhaş serpilmesi, katlanıp kendi etrafında döndürülerek gül şekli verildikten sonra pişirilmesi suretiyle Konya ili Kadınhanı ilçesinde üretilen kömbedir. Kadınhanı Kömbesinin hamuru, ekmeçlik buğday unu, su, kuru maya ve tuz ile hazırlanır. Üzerine yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su ve çörek otu kullanılarak hazırlanan karışım sürüldükten sonra pişirilir. Elektrikli fırınlar kömbeyi kuruttuğu*

için pişirme işlemi kuzine soba ya da taş fırınlarda gerçekleştirilir. Özellikle ramazan ayı iftar davetlerinde mutlaka yer alır. ” (Türk Patent Enstitüsü, 2023).



Görsel 3.35. Kadınhanı Kömbesi

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/6905> (Erişim Tarihi:02.03.2025).

3.3.51.14. Kokusuluk Kömbesi

Kokusuluk kömbesi Bozkır ilçesine özgü bir ekmek çeşididir. Kokusuluk kömbesi yapımı için; buğday yıkanır, kurutulur ve ayıklanır. Ayıklandıktan sonra değirmende kokusuluk olarak çekilir. Kokusuluk; buğdayın değirmende undan daha diri bir yapıda çekilmiş halidir. Leğene alınıp, normal un ilave edilir. Kokusuluk kömbesi kendi mayalanma özelliğine sahiptir, ancak maya ilavesi de yapılabilir. İsteğe bağlı olarak yumurta ve süt ilavesi yapılır. Bozkır’da Arefe günleri erkenden kalkılıp ocak yakılır. Sacayak koyulur. Tava sacayağın üzerinde ısıtılır. Tavaya kömbe dökülür. Tavanın üzerine sac, sacın üzerine köz koyulup hem alttan hem üstten pişmesi sağlanır. Zaman zaman sac kaldırılarak kontrol edilir. Kızardığında piştiği anlaşılır (KK15).

3.3.51.15. Konya Kömbesi

Konya kömbesi 24.05.2022 tarihinde 1123 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: “*Konya kömbesi, fırında pişirilerek veya yağda kızartılarak iki farklı şekilde üretilir. Fırında pişirilen Konya Kömbesinin hamuru; ekmeklik buğday unu,*

su, sıvı yağ, tereyağı, maya ve tuz ile hazırlanır ve üzerine, yoğurt ve su ile hazırlanan karışım sürülür. Yağda kızartılan Konya Kömbesi ise genelde arife günlerinde üretilir ve hamuru; ekmeklik buğday unu, su, sıvı yağ, yoğurt, süt, yumurta, kabartma tozu ve tuz kullanılarak hazırlanır; üzerine yoğurt ve süt karışımı sürülür. Konya Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Kömbesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur” (Türk Patent Enstitüsü, 2022).



Görsel 3.36. Konya Kömbesi

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI-ISARETLER/detay/2588> (Erişim Tarihi: 02.03 2025).

3.3.51.16. Külde Kömbe

“Külde kömbe” Derebucak ilçesinde yapılan bir ekmek çeşididir. Hamuru için; un, su, tuz, isteğe göre süt ya da yoğurt karıştırılır. Hem mayalı, hem de mayasız yapılmaktadır. Ancak maya kullanıldığında hamurun kabarması ile ekmeğin içi daha iyi pişmekte, bu yüzden mayalı şekli daha çok tercih edilmektedir. Hamur kulak memesi kıvamında yoğurulur. Bezeler hazırlanır ve oklava yardımı ile mayalı ekmek kalınlığında (yaklaşık bir parmak kalınlığında) açılır. İçine hazırlanan iç harcı koyulup ikiye katlanır. İç harcı olarak; peynir, lor, pırasa, maydanoz, dereotu, pancar yaprağı kullanılır. Bunların dışında “akçakatık” adıyla anılan ve işkembe içinde bekletilerek olgunlaştırılan peynirden de kullanılabilir. Hazırlanan kömbe, sac üzerinde alt-

üst çevirerek odun ateşinde pişirilir. Sonra sacın altındaki küle gömülür. Adını buradan almaktadır. Kül, kömbeyi yakmayacak derecede sıcak olmalıdır. 1-2 dakika bu şekilde pişirilir. Yanmaması için fazla bekletilmemesi gerekir. Ocağı olmayanlar “uçayaklı” altına odun yakıp, üzerine sac koyarak da yapabilmektedir (KK25).

3.3.51.17.Kül Kömbesi

Taşkent ilçesinde yapılan kül kömbesi için un, su, tuz ile yufka hamuru gibi bir hamur yoğurulur. Beze yapılır. Bezenin etrafına kepek dökülür. Elle bastırarak Taşkent’te yapılan topa ekmek gibi biraz açılır. Sac üzerinde biraz döndürüp her iki tarafı hafif kızaracak şekilde biraz pişirildikten sonra ocaklıktaki küle gömülür. Külde alt üst pişirip hemen çıkarılır. Beş-altı tanesi bu şekilde pişirildikten sonra külden çıkarılır. Külü çırpılıp yanan sert kısımları bıçakla ayrılır. Kalan ekmek rendelenir, ceviz içi gibi olur. İçine yumurta ve kaymak eklenip pişirilir. Yağa bir kaşık kaymak koyup içine rendelenen ekmek atılır, ardından yumurta kırılır. Buna Taşkent’te “bitti övmesi” denilmektedir (KK49).

3.3.51.18. Seydişehir Kömbesi

Seydişehir’de kömbenin farklı bir yeri vardır. Bayramın birinci günleri bayram şekeri ile birlikte dilim dilim kömbe dağıtıldı. Çocuklar uzun uzun ağaç dalı keser, bu dala topladığı kömbeleri dizerlerdi. Çocukların elinde biri şeker, biri kömbe için iki poşet olurdu. Bayramın birinci, günü bayram namazından sonra toplanır, o vakit gitmezsen kalmazdı.

Seydişehir’de yapılan kömbe hamuru için 1 kg ekmeklik un, 1 paket kuru maya, 1 su bardağı sıvı yağ, 4 su bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı tuz; üzerine sürmek için 1 su bardağı yoğurt, 2 adet yumurta; iç harcı için ise 200 gram dövülmüş afyon - afiyan (haşhaş) malzemeleri kullanılır. Hamur için un, maya, tuz içine yavaş yavaş ılık su eklenerek yoğurulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur ortadan iki eşit parçaya bölünür ve beze haline getirilir. Oklava ile küçük tepsi boyutunda açılır. Üzerine haşhaş, yağ karışımı dökülür. İçi akmayacak şekilde katlanıp tekrar beze haline getirip oklava yardımı ile açılır ve tepsiye koyulur. Üzerine yoğurt, yumurta karışımı sürülüp fırında pişirilir. Eskiden soba kuzinesinde pişirilirdi. Üzüm hoşafı ile yenilir (KK48).

3.3.51.19. Soba Kömbesi

Hadim ilçesi Bademli mahallesinde yapımı yaygın olan soba kömbesinin hamuru tava kömbesine göre daha sert yapılıdır. Hamur soba tepsisine yayılır. Soba kuzinesinde pişirilir. Üzeri kızardıktan sonra çıkarılıp soba üzerine koyulur, altının biraz daha pişmesi sağlanır (KK33).

3.3.51.20. Taşkent Kömbesi

Taşkent ilçesinde patatesli, çıtlıklı (menengiç), cevizli kömbe çeşitleri yapılmaktadır. Patatesli iç harcı hazırlanırken; haşlanmış patates, kuru soğan, yağ, pul biber ve ceviz içi kullanılır. Çıtlıklı iç harcı için doğranmış kuru soğan yağda soğanı kavurular, içine çıtlık atılır ve tuz eklenerek kavrulur. Cevizli iç harcı ise sadece ceviz içi, kuru soğan, yağ ile de hazırlanır. Kömbe hamuru için un, su, tuz ile yufka hamuru gibi bir hamur yoğrulur ve bezelenir. Bezelerden baklava yufkası gibi incecik yufkalar açılır. Tepsinin içi yağlanır. Tepsie sırasıyla bir kat yufka, bir kat iç harcı şeklinde on iki kat yufka döşenir. Baklava dilimi şeklinde dilimlendikten sonra üzerine yağ sürülür. Fırında pişirilir veya sacayağı üzerine tepsi koyulup, altı kızarıncaya alt üst çevrilerek pişirilir. Fırında pişirirken üzerinin daha fazla kızarması için isteğe göre üzerine yoğurt, yumurta karışımı sürülebilmektedir. Düğünlerde, cenazelerde, özel günlerde pişirilir. Bir seferde genellikle yirmi-otuz tane yapılıdır. Düğünlerde sabah camiden çıkılır, bayrak dikilir. Bu esnada orada bulunanlara kekle birlikte kömbe ikram edilir. Düğün yemeği yapanlara da verilir. Sabah çayla, öğlen ve akşam ise ayrı ayrı birlikte ikram edilir (KK49).

3.3.51.21. Tava Kömbesi/ Yağlama / Yağlı Kömbe

Hadim ilçesi Bademli mahallesinde yapılan tava kömbesi için; geceden un, su, tuz, yağ ile pizza hamuru gibi cıvık bir hamur yoğrulur. Sabaha kadar mayalanarak şişen hamur hacimce iki katına çıkar. Odun ocaklarında 3 ayak üzerine tava koyulur. Tavaya az yağ ile yağlanıp üzerine hamur dökülür. Hamurun da üzerine kaşar, sucuk, tereyağ parçaları koyulur. Eğer sade yapılacaksa yumurta ile yağ karıştırılıp üzerine sürülür ve çörek otu, susam vb. serpilir. Üzerine teneke kapatılır. Tenekenin de üzerine köz koyulur, böylece iki ateş arasında pişer. Bu şekli ile kahvaltıda tüketilir. “Tava kömbesi” veya “yağlama” adıyla anılır (KK33).

3.3.51.22. Tepsi Kömbesi/Yalancı Kömbe

Kadınhanı ilçesinde yapılan “tepsi kömbesi”, “yalancı kömbe” adıyla da anılmaktadır. Yapımı için; un, su, tuz, maya ile cıvık bir hamur yoğurulur. Mayalanması için dinlendirilir. Yağlanmış tepsiye dökülür. Üzerine yoğurt sürülüp, çörek otu veya susam serpilir. Kuzine sobada veya iki sac arasında pişirilir. Geçmişte ekşi maya kullanılmakta idi (KK40).

3.3.51.23. Yalühüyük Kömbesi

Yalühüyük’te genellikle kahvaltıda tüketmek için veya çay yanına istenildiğinde pişirilen kömbe yapımı için un, iki su bardağı ılık su, bir su bardağı ılık süt (isteğe göre süt eklenmeyebilir), instant maya veya kuru maya, tuz ile akıtma hamuru kıvamında akışkan bir hamur elde edilir. Hamur 40 dakika mayalandırılır. Kullanılacak tepsi, sobada biraz ısıtılır ve içine yağ sürülür. Tepsinin içine hamur koyulup üzerine yumurta sarısı sürülür. İsteğe bağlı çörek otu veya susam serpilir. İnce olması tercih edilir, çünkü kalın bir hamurun içi pişmez. Soba fırınında alt-üst kızarana kadar pişer. Eskiden ocak üzerinde iki sac arasında üzerine köz koyarak pişirilirmiş. Şimdi evlerde fırınlarda da yapılmaktadır. Yalühüyük ilçesinde kömbe çok tercih edilmekte, öyleki “kömbesiz ev olmaz” şeklinde ifade edilmektedir. Kömbe günlük yapılmakta, en fazla iki gün ısıtılarak tüketilebilmektedir (KK50). Kömbe soğuduğu zaman ve aynı gün içinde olmasa bile ertesi gün sertleşmektedir (KK51). Yalühüyük’te geçmişte maya olarak nohut mayası kullanılırmış. Nohut mayası elde etmek için; nohudu bir gece öncesinden ıslatıp nohudun ekşimesi sağlanır, elde edilen su hamurlarda maya olarak kullanılırdı. Ekmeğe ekşi maya tadı verirdi. Buğdaya ulaşmanın zor olduğu dönemde yörede yaşayanların ellerinde de genelde nohut unu bulunurmuş. Nohut ununu tüm hamur işlerinde kullandıkları bilinmektedir (KK50).

3.3.51.24.Yunak Kömbesi

Yunak ilçesinde kömbe yapımı için yoğurt, maya, un, süt, tuz ile ne katı ne cıvık bir hamur yoğurulur. Soba tepsisi yağlanır, bu hamur tepsiye elle yayılır. Soba fırınında pişirilir. Genellikle kahvaltıda yemek için yapılır, piştikten sonra arası açılır, içine peynir koyularak tüketilir (KK52).

3.3.52. Lavaş

Yalühük'te yufka yapımı sırasında yapılan bir diğer ekmek çeşidi de lavaştır. Un, Su, tuz, yoğurt, sıvı yağ ve bir tatlı kaşığı maya ile yumuşak bir hamur hazırlanır. Senit üzerinde oklava yardımı ile servis tabağı büyüklüğünde açılır. Harlı ateşte, sac üzerinde alt-üst çevirerek pişirilir. Pişen lavaşlar üst üste dizilir, soğuyunca poşetlenir. Oda sıcaklığında dört beş gün tazeliğini korurken, Buzlukta bir seneye kadar bekletilebilmektedir. Yalühük yöresinin küflü keşi (küflü peynir), yeşillikler, diğer dürüm yapılan yiyeceklerde dürüm yapmak için kullanılır (KK50).

Sarayönü ilçesinde bahçede çalışanlara, çobanlara, tarladan dönenlere öğün savma olarak yapılagelen lavaş için un, su, tuz ile hamur yoğurulur. Pide gibi açılarak sacda pişirilir. İçine peynir vb. malzeme konularak dürüm yapıp tüketilir (KK46).



Görsel 3.37. Lavaş

3.3.53. Mısır Unlu Mayalı

Taşkent ilçesinde yapılan “mısır unlu mayalı” için, buğday ununa biraz mısır unu da karıştırılarak, maya, su, tuz ilavesi ile yumuşak bir hamur yoğurulur. Hamur mayalanınca bezelenir, tabak büyüklüğünde açılır. Sac üzerinde pişirilir. Mısır unu,

ekmeğe sarı bir renk verirken aynı zamanda daha lezzetli bir ekmeğin elde edilmesini sağlamaktadır (KK49)

3.3.54. Mercimekli Bükme

Akşehir ilçesinde yapılan mercimekli bükmenin hamuru için; süt, yumurta, un, tuz, sıvı yağ, mercimek, susam, süzme yoğurt kullanılır. 17 tepsi için malzeme ölçüsü: 2 avuç tuz, 12 yumurta, 500 mililitre sıvıyağ, 5 litre süt, 5 kilogram yeşil mercimek, tuz, karabiberdir. Unun içine süt, yumurta, yağ ve tuz atıp kulak memesi kıvamında hamur hazırlanır. Bu ölçüden 204 beze çıkar. Çıkan bezeler bir gün dinlenir. Yufka büyüklüğünde açılıp içine yağ dökülüp iki yanı katlanır, bir kez daha katlanıp içine mercimek koyulup rulo halinde sarılır. 3 parçaya kesilen rulonun üzerine sıvı yağlı yoğurt sürülüp susam serpilir, fırına atılır. 230 derecede 25 dakikada pişer. Mercimekli bükme, bayramlarda, kahvaltıda ve cenazelerde yapıp tüketilir (KK6).



Görsel 3.38. Mercimekli Bükme

3.3.55. Muska

İlgın Argıthanı bölgesinde yapılan “muska”, ıslatılmış yufka ekmek ile yapılmaktadır. Yufka içine tereyağı ve peynir koyulup, muska şeklinde katlanır. Soba üzerinde alt-üst kızartılır. Çayla birlikte tüketilir (KK38).

3.3.56. Patatesli Ekmek

Hadim’de yapılan patatesli ekmek hamuru için; süt, yumurta, şeker, ekşi hamur ve un karıştırılarak yoğrulur. Patates haşlanır, ezilir, hamurla karıştırılıp yoğrulur. Mayalanması için dinlendirilir, mayalanınca beze yapılıp, bezelerin mayalanması için tekrar dinlendirilir. Üzerine sütle yumurta karışımı sürülüp haşhaş tohumu atılır. Kuzine sobalarda veya fırında pişirilir. Patatesli ekmek “küçük ekmek” diye de anılır. Tabak boyutunda, kalın bazlama şeklinde olur. İçindeki patates, ekmeğe hem yumuşaklık, hem de lezzet verir. Çabuk bozulacağından günlük yapılıp, sıcak veya ılık tüketilir. Yemeğin yanında tüketilmez, ancak kahvaltıda ve ara öğünlerde yenir (KK34).



Görsel 3.39. Patates Ekmeği

3.3.57. Patates Hıçını

Sarayönü ilçesinde Çerkez geleneklerinden gelen patates hıçını yapımı için; un, su, tuz, maya ile yoğrulmuş hamurdan yapılan bezeler tabak büyüklüğünde açılır. Haşlanmış patates püresi, peynir, tuz, biber karıştırılıp hamurun içine koyulur. Beze yapılıp, beze dikkatli şekilde oklava veya merdane ile otuz santimetre çapında açılır. Sac üzerinde alt-üst pişirilir. Üzerine bir kaşık kaymak konur. Kenarından bölüp

kaymağa batırarak yenir. Kalabalık misafire çayın yanında ikram için, düğünlerde ve bayramlarda sıklıkla yapılmaktadır (KK46).

3.3.58. Pırasa Böreği

Ilgın Argıthanı mahallesinde yapılan pırasa böreği, ıslatılmış şebit ekmek ile yapılır. Şebit ekmek yağlanmış tepsiye serilir. Üzerine doğranmış pırasa, yağ, tuz karışımı koyulur. Su böreği gibi tepsiye şebit döşenir ve ocak üzerinde veya iki sac arasında pişirilir (KK38).

3.3.59. Sac Böreği

Sac böreği; un, su, tuz ile yoğurulan hamurun bezelendikten sonra oklava yardımı ile sac büyüklüğünde açılarak elde edilen yufkanın yarısına çeşitli iç malzemelerinin koyulup, yarım daire şeklinde ikiye katlanıp, sac üzerinde pişirilmesi ile elde edilen bir ekmek çeşididir.

Çeltik ilçesinde sac böreği; ıspanaklı, patatesli, patlıcanlı yapılıdır. Bunun dışında toplanan kır otları (gelincik, acı güneyik vb.), peynir ve doğranmış kuru soğanla karıştırılarak iç harcı olarak kullanılmaktadır. Ebe gümece ile de yapılmaktadır (KK19).

Derbent ilçesinde sac böreği genellikle sac böreği olarak değil, içindeki malzemeye göre isim alarak anılır. İç malzemesi olarak başta yoğurt olmak üzere patates, küflü peynir, kaşar peynir, pırasa ve peynir çeşitleri karıştırılarak kullanılmaktadır. Buna göre yoğurt böreği, patates böreği en çok tercih edilen çeşittir. Derbent'te inek sütünden Mayıs ayında peynir basılır mağaralarda inlere koyulur. Ekim ayı sonunda çıkarılır. İç olarak bu doğal peynirler tüketilir (KK23).

Kadınhanı ilçesinde yapılan sac böreği diğer ilçelerden farklı olarak mayalı hamurdan yapılmaktadır. Un (kepekli un) , su, tuz, maya ile yoğurulan hamurdan ince yufka açılır. İç malzemesi olarak yumurta, yoğurt, ıspanak, patates, pırasa, domates, patlıcan, kıyma, küflü peynir (keş - lor peynir) kullanılır. Anız (buğday sapı) ateşinde sac üzerinde pişirilir (KK40).

Sarayönü ilçesinde yapılan sac böreğinde; yufka açılır. İçine patates, peynir veya ıspanak konur. Sacda pişirilir. Pişince dışına bol tereyağı sürülerek tüketilir (KK46).

Halkapınar ilçesinde çoğunlukla peynirli, patatesli, soğan-kabaklı sac böreği yapılır. Sac üzerinde pişirilir. Ayrıca “künde güzeli” adında ıspanak gibi minik yapraklı sarmaşık gibi tarif edilen yaban otu ile de sac böreği yapılabilmektedir (KK35).

Doğanhisar ilçesinde sac böreği patatesli, yoğurtlu, peynirli, ısırgan otlı, ıspanaklı, kıymalı ve pırasalı yapılır. Pırasalı en çok tercih edilmektedir. Karışık kır otlarından da yapılmaktadır. Ekşi otlı, dede sakallı da yapılır (KK28).

Beyşehir’de sac böreğinin; patatesli, kıymalı, peynirli, ıspanaklı, yumurtalı ve süzme yoğurtlu çeşitleri yapıp tüketilmektedir. Süzme yoğurdun içine yumurta kırılır. Maydanoz, yeşil soğan, biraz nane, baharat ve tuz atılır. Süzme yoğurt sacda pişince böreğin içinde çökelek kıvamına gelir. Sac böreği piştikten sonra üzerine tereyağı sürülüp, sıcaklığı ile yenir (KK9).

Hüyük ilçesinde sac böreğinin kıymalı, patatesli, peynirli çeşitleri yapılır. Bunun dışında ise kırdan toplanan, yapraklarının altı mor üstü yeşil olan ve tadı için “tatlımsı” olarak ifade edilen sirken otu da peynirle karıştırılıp sac böreğinin iç harcı olarak kullanılmaktadır (KK36).

Seydişehir’de sac böreği; ısırgan otlı, ıspanaklı, pırasalı, kıymalı, peynirli, patatesli, yumurtalı, afyonlu (haşhaşlı) ve şeker eklenmiş şekilde tahinli yapılır. İç malzemesi olarak ısırgan otu, pırasa ve ıspanak ayrı ayrı pişirilmeden çiğ olarak kullanılır. Afyonlu (haşhaşlı) ve tahinli olanlar, yanlardan katlanarak dikdörtgen şeklinde yapılır, diğerleri iç koyulduktan sonra ikiye katlanarak yarım daire şeklinde yapılır. Sacda pişirilir. Pişince üzerine tereyağı sürülür (KK48).

Hadim’de sac böreği için un, su, tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Yufkası diğer ilçelere göre daha büyük ve çok ince açılır. Kuru soğan ve ayıklanıp yıkanan ıspanak doğranır, tuz ve isteğe göre baharat eklenerek harmanlanır. Pişirmeden, çiğ şekilde, açılan yufkanın yarısına döşenir ve katlanıp yarım daire şeklinde sacda pişirilir. İç harcı da hamurla birlikte pişer, daha lezzetli olur. Ispanak dışında; ısırgan otu, “gavışkan” otu (Hadim bölgesinde kırdan toplanan, geniş yapraklı lezzetli bir ot), kıyma veya patates kullanılabilir. Isırgan ve gavışkan otu da aynı şekilde ön pişirme işleminden geçmeden çiğ kullanılır (KK34).

Hadim Bademli’de sac böreği; ıspanaklı, patatesli, yoğurtlu, yumurtalı, yağlı yapılır. Yufka açılır üzerine sadece yağ sürülüp, şeker serpilir. Yarım daire şeklinde

ikiye katlayıp pişirilir. Buna “yağlı sac böreği” denir. Eğer kare şekli verilirse “katmer” denir (KK33).

İlgın ilçesinin Argıthanı mahallesinin pırasalı sac böreği meşhurdur. İç harcı için; pırasa, domates, biber doğranır. Doğranan bu ürünler pişirilmeden sıvıyağ, tuz ile karıştırılır. Yufka açılır. İç harcı çığ şekilde döşenir. Yarım ay şeklinde katlanır. Sacda arkalı önlü pişirilir. Pişince üzerine tereyağı sürülerek tüketilir. Süzme yoğurtlu, peynirli, yumurtalı, kıymalı, katıklı (kurutulmuş yoğurtlu) da yapılır (KK38).

Altınekin ilçesinde; hem yufka ekmeğe, hem de içli sac böreğine “şebit” denilmektedir. Diğer ilçelerde olduğu gibi yufka açılarak içine hazırlanan iç harcı koyulur ve yarım daire şeklinde kapatılarak sac üzerinde pişirilir (KK8).

Cihanbeyli ilçesinde sac böreği genellikle yufka hazırlanırken yapılır. Yeşil soğan ve peynir karışımı, yumurtalı, yoğurtlu, kıymalı, ıspanaklı çeşitleri yapılmaktadır (KK17).

Karapınar ilçesinde sac böreği peynirli, ıspanaklı, patatesli, kakırdaklı, yumurtalı ve Karapınar'a özgü küflü tuluk peynirli de yapılabilmektedir. Sac üzerinde pişirilir. Pişince tereyağı ile yağlanarak tüketilir (KK44).



Görsel 3.40. Sac Böreği

3.3.60. Sac Arası

Sac arası; Konya ili genelinde, temel malzemeleri kaymak ve baklava yufkası olan şerbetli bir tatlı çeşidi olarak bilinmektedir. Ancak Beyşehir ilçesinin Akburun mahallesinde incecik açılan yufka ve sıvıyağ ile yapılan, düğün ikramına verilen isimdir. Beyşehir ilçesinde sac arası yapmak için; yufka incecik açılıp her yerine sıvıyağ sürülür. Sonra katlaya katlaya yufka toplanıp zikzak şeklinde, tepsiye dizilir. Tepsinin her yerine döşenir. Önceden sacda pişirilen sac arası şimdilerde fırınlarda yapılmaya başlamıştır. Bu haliyle sadesine “sac arası”, üzerine şerbet dökülürse yani tatlı haline “kıvrıç” ismi verilir. Beyşehir’de sac arası, genelde düğünde gelen misafire kahvaltıda ikram etmek için ve gelin gidecek kızın yanında götürümesi için yapılır. Gelin çıktıktan sonra baklava ile birlikte sac arası, tavuk ve diğer malzemeler gelinin yanında gider. Orada sağdıçlara ve gelinin arkadaşlarına ikram edilir (KK9).

3.3.61.Sallama

Derebucak ilçesinde “sallama” adıyla bilinen bu ekmek çeşidinin yapımı için; mısır unu, su, tuz ve maya karıştırılarak cıvık bir hamur elde edilir. Hamur, pankek gibi biraz kalın olacak şekilde kepe ile sac üzerine dökülür. Sacın üzerinde alt-üst çevrilerek pişirilir. En dikkat çeken özelliği, buğday yerine mısır unu kullanılmasıdır (KK26).

3.3.62. Sarayönü Tandır Ekmeği

Sarayönü ilçesinde yapılan tandır ekmeği için birden fazla çeşit un kullanılır. Tam buğday unu, beyaz un, arpa unu karıştırılır ve elenir. Farklı unların karışımı lezzeti artırırken, unun elenmesi kabarmayı kolaylaştırmaktadır. Önceki ekmek yapımında kalan hamurdan bir beze unun içine gömülür. Bu beze bir hafta kadar muhafaza edilebilir. Akşamdan ılık suyla bu gömülen beze (ekşi maya) kullanılarak hamur yoğurulur. Sabaha kadar mayalandırılır. Sabah tekrar yoğurularak ekmek yapılır. Kabarması düzgün olmazsa ekmeğin üzeri çiçeklenir. Hamur kabarcıkla tandır yakılır. Önce simsiyah olur, beyazlaşır ateşe hafif su verilir. Tandır yanarken hamur biraz daha mayalanır. Yeterince kabardığında bezeler yapılır ve üzeri örtülerek dinlenmeye alınır, dinlenmezse ekmek kaliteli olmaz. Hamuru bezelenir üzeri örtülür. Ekmeğin üstüne yoğurt suyu- pekmez- yağ sürülür, çörek otu, haşhaş serpilir. Yapıştığı

yerden kolay çıkması için altına da sade su sürülür. Tandırdaki ateşi ortaya toplanır, geçmişte ateşin üstüne kül dökülürmüş, şimdi ise teneke koyulup ekmekler kenarlara yapıştırılır. Yapıştırdıktan sonra ekmeğin kızarması için teneke geri alınır. İlk ekmekler piştikten sonra ikinci sefer yapıştırma için ekmeğin altı hafif unlanır. Yoksa ekmek çıkmaz. Sade yapıldığında daire şekli verilir. İlk pişirilenler ortası delinmez, diğer seferlerde ortası delinerek tandıra yapıştırılır. İçli yapıldığında patatesli ve peynirli iç kullanılır ve biraz uzun olur.

Günlük tüketilen tandır ekmeği geçmişte genellikle haftada bir yapılırdı. Lezzetli olduğundan en fazla tercih edilen ekmek türü idi. O dönemde kullanılan buğdaylar gübreli olmadığından bu buğdaylardan yapılan ekmekler de daha uzun süre dayanıp, kolay kolay çillenmezdi. Evin en soğuk odasında teneke içinde (farelerden korumak amacıyla) üç-dört gün tazeliğini kururdu. Yani haftanın ilk yarısı yumuşak, diğer yarısı kuru şekilde muhafaza edilebilirdi. İsteğe göre direk kurutup tüketeyeceği zaman ıslatarak kullananlar da vardı (KK46).

Ayrıca, tandır hamuruna yağ eklenerek “tandır gevreği” yapılırdı: Un, su, maya, tuz ve yağ ile yoğurulan hamura sadece yağ koyarak simit şekli verilerek tandır gevreği yapılırdı. Pişenler bir değneğe dizilir (KK46). Çumra ilçesinde de yapılmaktadır. Hamura don yağ (kuyruk yağı) eklenerek, ince uzun şekil verilip tandırda pişirilir (KK21).

Tandır hamurundan “Cingirli börek“ yapılırdı. Hamur bezesini küflü peynir ile karıştırıp şekil verilip tandıra yapıştırılırdı. Piştikten sonra küflü peynir hamurun içinden süner/sarkar. Bu yüzden halk arasında “cingirli börek ” adıyla anılmaktadır (KK46).

Tandır hamuruna iç malzemesi koyularak “içli börek” yapılırdı. Sarayönü ilçesinde geçmişte kurban bayramında kurban etlerinden yapılan kavurmalar küplere basılırdı, kuyruk yağları kıyma makinesinden geçirilip muhafaza edilirdi. Her tandır ekmeği yapımından sonra kalan hamurdan börek de yapılırdı. Bu adet ilçenin bazı kesimlerde hala devam etmektedir. Hamurun bezelerinin içine bu şekilde ayrılmış olan kuyruk yağı, karabiber, kırmızı pul biber ve tuz karışımı konulup kapatıldıktan sonra tandıra yapıştırılarak pişirilir. Bu yüzden adı “kuyruk böreği” olarak bilinmektedir. İç malzemesi olarak et kavurması kullanılırsa adı “kavurmalı börek”, benzer şekilde patatesli ve peynirli börek de yapılmaktadır. Burada dikkat edilmesi gereken husus

tandırda pişen içli börekte peynirli börek yapılırken iç malzemesi çok koyulmamalı, yoksa peynir pişerken hamurun içinden akmaktadır (KK46).



Görsel 3.41. Sarayönü Tandır Ekmeği

3.3.63. Sıkma

Konya ilinin hemen hemen her ilçesinde yapılmakta olan sıkma temelde içine peynir, yumurta, yeşillik vb. koyularak dürüm şeklinde tüketilen ekmektir.

Seydişehir ilçesinde şebit veya ıslatılmış yufka üzerine haşlanmış yumurta, patates, peynir ve yeşil otlardan sıkılır (KK48).

Akören ilçesinde şebit sacda kurutmadan pişirilir içine tereyağı sürülür. Peynir koyulup dürüm yapılır. İsteğe göre dürüm yaptıktan sonra tekrar sacda kızartılır. Yufka sıkması yapılır içine tereyağı sürülür. Peynir patates rendesi maydanoz karışımı koyulup dürülür. Çayla birlikte tüketilir (KK2).

Ilgın ilçesinde sac böreğinin yufkası gibi küçük ve kalın pişirilir. İçine tereyağı küflü peynir dürülür(KK37).



Görsel 3.42. Sıkma

3.3.64. Soba Çöreği

Çeltik ilçesinde sıklıkla yapılan soba çöreğinin hamuru; un, yoğurt suyu (isteğe göre süt ve su), tuz, maya ile yapılır. Hamur kek hamurundan daha cıvık bir hal alır. Hazırlanan bu hamur tepsiye dökülüp üzerine çörek otu, susam atılır. Bazen de el ıslatılıp hamurun üzerine dokunulur. Üzerine haşlanmış patates kirtilir (rendelenir). Rendelenen patates ekmeğin üstüne yapışarak pizza gibi görüntü almasını sağlar. Evlerde bu çörek genellikle 5-6 tepsilik yapılır (KK19, KK20).



Görsel 3.43. Soba Çöreği

3.3.65. Soba Böreği

Karapınar ilçesinde yapılan “soba böreği” hep içli yapılmaktadır. Peynirli, ıspanaklı, patatesli, kakırdaklı ve kıymalı çeşitleri yapılmaktadır. Yapımı için, kulak memesi kıvamında mayalı bir hamur yoğrulur avuç içi kadar beze yapılır, elle bastırılarak açılır iç malzemesi koyulur, hamur üstten ortada kapatılır, yağlanmış soba tepsisine dizilir, ekmeklerin üzerine zeytinyağı sürülür. Kuzine gözünde pişirilir. Kahvaltıda, öğün sağma olarak ya da akşam yemeğinde tüketilmektedir (KK44).

3.3.66. Su Böreği

Su böreği, Konya’da sıklıkla yapılan bir börektir. Bayram yemeklerinde, Ramazan’da iftar sofralarında ve özel davetlerde olmazsa olmazlardandır. Konya’da yapılan su böreğinin en önemli özelliği ince oluşu ve ocak üzerinde pişirilmesidir. İlçeden ilçeye börekte kullanılan yufka sayısı veya tereyağı miktarı gibi konularda ufak farklılıklar olsa da Konya ili genelinde yapımı aynıdır denebilir.

Bir tepsi su böreği yapımı için öncelikle; 7 yumurta, 1-1,5 kilogram un, su ve tuz yoğrulur. Su miktarı, hamurun kıvamı sert olacak şekilde ayarlanır. Hamur yarım saat dinlendirilir. On iki beze hazırlanır ve bezeler senit üzerinde bir oklava yardımı

ile ince yufkalar halinde açılır. Yufkalar açıldıktan sonra sofrta bezlerin üzerine serilerek tepsermesi (kuruması) beklenir. Tepsi yağlanır ilk kata ilk yufka pişirilmeden serilir. Son kat için de bir yufka kenara ayrılır. Kalan yufkalar dörde kesilerek, geniş bir tencerede kaynatılmış tuzlu suda birer dakika haşlanır. Yufkalar bu şekilde haşlanarak tepsiye dizilir. İsteğe bağlı olarak yufka aralarına eritilmiş tereyağı sürülebilir ancak genel olarak tercih edilmez. Ortasına peynir veya kıymalı harç koyulur. Kalan beş yufka da haşlanıp dizilir. En üste son kat için ayrılmış olan tam bir yufka haşlanmadan serilir. Meşe odunu ateşinde (köz şekline gelmeli), sacayağı üzerine tepsi koyularak pişirilir. Alevli ateş böreğinin içi pişmeden kızarmasına neden olmaktadır (KK50). Günümüzde evdeki gazlı ocaklar üzerinde de yapılmaktadır.

Konya ilinde düğünlerde, özel günlerde mutlaka yapılıp ikram edilen su böreği, Kadınhanı ilçesinde genellikle peynirli, kıymalı ve patatesli çeşitleriyle tercih edilmektedir. İçine tereyağı koyulur. Saman ateşinde iki sac arasında pişirilir. Günümüzde tek tepsi ile ateş üzerinde alt-üst çevirerek pişirilmektedir (KK40).





Görsel 3.44. Su Böreği

3.3.67. Susamlı Çörek

Susamlı çörek Konya il ve ilçelerinde yapılan bir ekmek çeşididir. Özellikle Bozkır ilçesinde karşımıza çıkmaktadır. Bunun nedeni susamın bölgede çok yetişmesidir. Yapımı için, un, su, tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Bezelenip, yufka açılır. Yufkanın üzerine susam dökülür. Fırında pişirilir. Çayın yanında tüketilir (KK14).

3.3.68. Şebeleme

Karapınar ilçesinde yufka ekmeği yaparken orta büyüklükte açılan haline şebeleme denir. Bu haliyle sac üzerinde pişirilir. Kaymak, peynir, patates şebelemeye dürülür, sıkma yapılır. Bölgede peynire çökelek de denilmektedir (KK42).

3.3.69. Şekerli Ekmek

Ereğli ilçesinde şekerli ekmek olarak anılan bu ekmek çeşidi için; yufka hamurunun açılıp, yağlandıktan sonra üzerine ince bir şekilde şeker dökülür. Dört tarafı katlanır. Önce iki kenarından katlanıp dikdörtgen olur, sonra uzun kenarlardan katlanıp kare şekli alır. Sac üzerinde ya da sobada pişirilerek sıcak sıcak yenilir (KK29).

3.3.70. Şepit Gevreği

Akşehir ilçesinde yapılan şepit gevreği için tandırlarda (ev dışında ekmek pişirilen yer) yapılan şepitler kullanılır. Tavaya ve şepite tereyağı ilave edilip şepitin kızarması sağlanır. İki tarafı kızaran şepitin arasına ister peynir ister sade olacak

şekilde ilaveler yapılarak dürüm şeklinde sarılır. Sabah kahvaltılarında, sahurda, ara öğünlerde tüketilir (KK4).

3.3.71. Şipleme

Bozkır ilçesinde şipleme adıyla bilinen ekmeğin yapımı için; 3-4 yumurta, su, biraz süt, karbonat, un karıştırılarak cıvık bir hamur elde edilir. Sacın üzerine pankek gibi dökülerek pişirilir. Tereyağı ile yağlanıp kahvaltıda yenir (KK15).

3.3.72. Tahanlı Pide

Ereğli ilçesinde yapılan tahanlı pide için; un, su, tuz, maya ile kulak memesinden daha sert kıvamda bir hamur yoğurulur. Beze yapılıp, oklava ile yaklaşık otuz santimetre çapında açılır. Üzerine zeytinyağı ve tahin sürülüp fırça yardımı ile her yerine dağıtılır. Rulo şeklinde sarılır. Sararken üzerine basarak sarılır ve bu esnada hamurun uzunluğu seksen-yüz santimetreye kadar uzar. Tepsinin içine tereyağı sürülür. Rulo şeklindeki hamur, tepsinin dış kenarından başlanıp içe doğru döşenir. Bittikçe yeni bir parça yapılarak bütün tek bir rulo şeklinde devam ettirilir. Tepsie döşeme işlemi bitince üzerine zeytinyağı ve tahin sürülür. İsteğe göre yumurta da sürülebilmektedir (KK30).

3.3.73. Tahinli

Yalnhüyük'te ekmek eğlenirken yapılması en çok tercih edilen bir diğer ekmek çeşidi de "tahinli"dir. Bozkır ilçesine olan yakınlığı, bu ilçedeki tahin kullanımını da artırmıştır. Yapımı için; un, su, tuz ile yoğurulan hamurdan elde edilen bezeler oklava ile ince açılır, yufka üzerine tahin sürülür, üzerine toz şeker serpilerek yufka yarım daire olacak şekilde ikiye katlanır. Sac üzerinde pişirilir. Tahin yağlı olduğundan ayrıca yağ kullanılmaz. Ramazan'da daha çok tercih edilir. Toz şekerin verdiği çıtırlık da tercih sebebidir (KK50).

Akşehir ilçesinde tahinli veya tahinli pide olarak bilinen ekmek, ticari fırında yapılır. Yapımı için; un su, tuz, maya ile yoğurulan hamur kullanılır. Hamurun içine tahin eklenip daire şekli verilerek odun fırınında pişirilir (KK7).



Görsel 3.45. Tahinli Pide (Akşehir)

3.3.74. Tahinli Çaçura

Doğanhisar ilçesinde tahinli katmer olarak da bilinen tahinli çaçura yapımı için; un, su, tuz, maya ile hamur yoğrulur. Hamur bezesi biraz açılır, üzerine tahin yayılır ve kenarları toplanarak tekrar beze yapılır. Bir daha açılır, tahin sürülüp tekrar katlanır. Sac üzerinde pişirilir (KK27).

3.3.75. Tandır / Tandır Ekmeği

Tandır ekmeğinin, Selçuklu döneminden bu yana Konya'da yapıldığı bilinmektedir. Tandır ekmeği adını içinde pişirildiği fırından almaktadır. Tandır, testi ve benzeri kapların üretildiği toprak malzemeye keçi kılı eklenerek hazırlanan çamurdan yapılan, üst kısmı kesik koni formunda olan silindirik bir küpün, genellikle yere kazılan bir çukura yerleştirilerek kullanılan özel bir fırın türüdür. Tandırın iç kısmı, odun, çalı-çırpı veya hayvansal yakacaklar (tezek vb.) ile ısıtıldıktan sonra, hazırlanan hamur tandırın iç yüzeyine yapıştırılarak pişirilir. Türkiye'de özellikle İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Koca ve Yazıcı, 2014; Özgüdenli ve Uzunagaç, 2014). Konya ilinde sıklıkla yapılan tandır ekmeği, merkezde ve ilçelerinde benzer şekilde yapılmaktadır, ancak farklı isimlerle anılabilmektedir. Örnek olarak Karatay ilçesinde yapılan fırın ekmeği benzer şekilde gömme tandır iç duvarına yapıştırılarak pişirilmektedir.

Ilgın ilçesinin muhacir köylerinde de muhacirlerin yaptığı, uzatarak şekil verilen, ekşi mayalı ekmeğ çeşidi tandır adıyla bilinmektedir. Yapımı için maya, un, su, tuz ile hamur yoğurulur. Bezeler elle açılır, iç harcı olarak patates kullanılır. Hamur kapatılıp biraz uzatılarak tepsiye dizilir üzerine bir şey sürülmez. Sade de yapılabilir. Fırın tarzı ocaklarda odun ateşinde pişer, bazen de tandır ocakta ateş köze dönünce ileri itilir ve ısınmış taşın üzerinde pişirilir. Geç bayatlar, bir hafta on gün muhafaza edilebilir. Her öğünde tüketilir. Sürekli ekmeğ olarak pişirilir (KK38).

Güneysınır ilçesinde tandır ekmeği yapıştırma kömbe adıyla da bilinmektedir (KK32).

Konya merkez ilçelerinde de yapılan tandır ekmeği 30.09.2022 tarihinde 1395 tescil numarası ile mahreç işareti alarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: *“Konya Tandır Ekmeği; ekmeçlik buğday unu, su, tuz ve üretme veya yaş maya ile hazırlanan hamurun, meşe odunu kullanılarak tandırda pişirilmesi suretiyle Konya ilinde üretilen ekmeğdir. Konya Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Konya Tandır Ekmeği Konya ilinde yapılan çoğu yemekte ve yemeğin yanında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır.”* (Türk Patent Enstitüsü, 2022).



Görsel 3.46. Tandır Ekmeği

3.3.76. Tandır Böreği

Karapınar ilçesinde tandır böreğinin ıspanaklı peynirli ve kıkırdaklı çeşitleri yapılmaktadır. Kakırdak için; kuyruk yağı kıyma makinesinde çekilir, tencerede kavrulur çıkan yağı süzülür. Kalan köz kısmına kakırdak denir. Tandır hamurunun bezesinin elle açılır ortasına iç koyulur ortada yukarıda birleştirilip tandırda yine yapıştırılarak pişirilir (KK44).

Tandır böreği de 03.07.2023 tarihinde 1397 tescil numarası ile mahreç işareti olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından korumaya alınmıştır. Tescil belgesinde yapılan tanıma göre: “*Konya Tandır Böreği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve yaş maya ile hazırlanan hamurun içine iç harç konup tandırda pişirilmesi suretiyle Konya ilinde üretilen börektir. İç harç genellikle peynir ile hazırlanır ancak isteğe bağlı olarak kavurma, kakırdak veya patates de kullanılabilir. İç harçta kullanılan peynir, küflü peynir veya yağlı koyun peyniridir. Konya Tandır Böreği, böreğin homojen şekilde pişmesini sağlamak amacıyla gıda ile temasa uygun kırmızı topraktan yapılan silindirik şeklindeki tandır fırınlarında pişirilir. Konya Tandır Böreğinin geçmişi eskiye*

dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.” (Türk Patent Enstitüsü, 2023).



Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/7602>
(Erişim Tarihi: 2.03.2025).



Görsel 3.47. Tandır Böreği

3.3.77. Tava Ekmeği

Tava ekmeği, Konya'nın Meram ilçesine bağlı Kavak Mahallesi'nde yüzyıllardır yapılan, ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş geleneksel bir ekmektir. Tava ekmeği; literatürde, dikdörtgen şekilli, kısa kenarı dar, uzun kenarı oldukça büyük, kalın, süngerimsi ve yumuşak bir ekmeğek olarak tanımlanır. Kavak tava ekmeği adını pişirildiği metal tavadan almasına rağmen diğer özellikleri sağlamamaktadır. Bazlama hamuru ile benzer özelliklere sahip bir hamur yoğurularak hazırlanır. Ekmeğin yapımında un, su, tuz ve ekşi hamur bir araya getirilerek hamur yoğurular ve mayalanması için dinlenmeye bırakılır. Hamur kabardıktan sonra bezelere ayrılır ve elle yuvarlak şekil verilerek ekmeğek oluşturulur. Dikdörtgen biçimindeki tavalara 4-6 adet ekmeğek yerleştirilir. Yumurta ve yoğurt çırpılarak ekmeğeklerin üzerinin kızarması için sürülür, ardından susam serpilir. Önceden ısıtılmış, tuğladan yapılmış fırınlarda pişirilir.

Tava ekmeği geçmişte özellikle dini bayramlarda, Ramazan Bayramı'nda yapılan bir ekmeğek çeşidi idi. Köyde her evde fırın bulunmadığından, genellikle fırına sahip olan evlerde toplanarak ekmeğekler topluca hazırlanırdı. Ekmeğin pişirilmesi sırasında yakıt olarak tezek ve kemre kullanılır, bu da ekmeğe kendine özgü doğal bir tat kazandırırdı (Badem, 2023a).

3.3.78. Tepsi Böreği

Çeltik ilçesinde tepsi böreğinde şeker pancarı yaprağı sıkça kullanılmaktadır. Un, su, tuz ile yumuşak bir hamur elde edilir. Dinlenmeye alınır. Böreğin içi için; yağda, doğranmış kuru soğan ve salça kavrulduktan sonra kıyılmış şeker pancarı yaprağı eklenir ve kavrulur. Senit üzerinde açılan yufka yağlanmış tepsiye serilir. Tekrar yufka serilir. Üzerine yumurta sürülür ve fırında pişirilir. Ebegümeği ile de yapılmaktadır (KK19).

Hadim ilçesi, Bademli mahallesinde, tepsi böreği olarak patatesli kıymalı, peynirli, ıspanaklı çeşitleri yapılmaktadır. Ispanak yıkanıp, doğrandıktan sonra çiğ olarak kullanılır. Ayrıca Türkiye genelinde kol böreği olarak bilinen ve yufkaya iç harcı konulduktan sonra rulo yapılarak bir tepsiye ortadan başlayarak sarmal şekilde döşenip pişirilen börek de Hadim Bademli'de tepsi böreği olarak anılmaktadır. Bu

böreğin yapımı için; un su tuz ile yoğurulan hamurdan yufka açılır. Yufka kenarına iç harcı konup sarılır, dolaya dolaya tepsiye döşenir. Fırında pişirilir. Patatesli, peynirli yapılır (KK33).

Karapınar ilçesinde yapılan tandır ekmeği de gömme kuyu tandırda yapılmaktadır. Topak hamurundan yapılır. Elden taşacak şekilde bezeler hazırlanır. Bezenin her iki tarafına da su sürülür. Ekmeğin parlak kızarması için hamur unuz olmalıdır. Parlak olması için çıplak elle yapıştırılır “Kerme” koyun dışkısının samanla karışmış halidir. Tandır kerme ile ısıtılır. Ateş kor haline gelince üzeri sacla örtülür. Ekmekler çıplak elle kuyu içine yapıştırılır. Bir gömme tandır bir seferde yirmi ekmek alır (KK44).

3.3.79. Topak / Topa Ekmek / Topak Ekmek

Bozkır ilçesinde topak adıyla anılan bu ekmek çeşidi, yufka hamuru ile yapılır. Tereyağı ile yağlanıp içine peynir ve çeşitli otlar koyularak sıkma olarak tüketilir (KK15).

Ereğli ilçesinde yapılan ve “topak” adıyla anılan ekmek için aynı ilçede yapılan kömbe hamuru gibi ılık su, un, maya, tuz ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Dinlendirilerek mayalanan hamur bezelenir. Beze tahta üzerine koyulur. Elle bastırılarak düzleştirilip bir parmak kalınlığında açılır. Sac üzerinde pişirilir. Pişirirken tandır közü tandırda az az alevlendirilip ekmekler pişirilir. Sıcak sıcak arası açılıp gök peynir (küflü peynir) koyulup yenir. Yemeklerde de yenir. Bir hafta muhafaza edilebilir (KK31).

Karapınar ilçesinde yapılan mayalı topak için; un, su, tuz, mayayla kulak memesi kıvamda bir hamur yoğrulur. Avuç içi kadar avuçtan biraz taşacak kadar büyüklükte top bezeler yapılır Sac üzerinde pişirilir. Çevirmek için “el” adı verilen, üç parmaklı demir uzun şişesi vardır. “Topak eli ”de denir. Topak sac üzerinde bu el ile çevrilerek pişirilir (KK44).

Taşkent ilçesinde, “Topa Ekmek” veya “Topak Ekmek” diye anılmaktadır. Un, su, tuz ile hazırlanan yufka hamurundan yapılır. Hamur bezelenir. Beze elle bastırarak biraz açılır. Sac üzerinde alt üst pişirilir. Piştikten sonra içine kaymak konarak çayın yanında yenir. Genellikle toplu ekmek (yufka) yapılırken karın doyurmak için, kahvaltıya veya istenildiğinde çayın yanına yapılmaktadır (KK49).



Görsel 3.48. Topak Ekmek

3.3.80. Velibah

Beyşehir ilçesinde “velibah” adıyla anılan bu ekmek çeşidinde mayalı hamur kullanılmaktadır. Un, su, tuz ve maya ile yoğurulan hamur bezelere ayrılır. Bezeler biraz açılıp, içine haşlanmış ve rendelenmiş patates koyulur. Hamur kapatılıp bezelenir ve içindeki patates ile tekrar açılır. Sac üzerinde alt üst pişirilir (KK11).

3.3.81. Yağ Çöreği

İlgın ilçesi Argıthanı mahallesinde “yağ çöreği” olarak bilinen bu ekmek; iş yoğunluğu arasında acıkan çocuklara atıştırma olarak türetilen bir ekmek çeşididir.

Şebit hamuru lavaş boyutunda açılır. Sacda pişirilir. Tereyağı sürülüp dürüm yapılarak çocuğun eline verilir. İçine yoğurt sürüp şeker serperek de yapılır (KK38).

Ahırlı ilçesinde “yağ çöreği” adıyla bilinen bu ekmek çeşidi “çiğ börek” adıyla da anılmaktadır. Un, su, maya, tuz ile ele yapışmaz yumuşak kıvamda hamur yoğrulur. Bezelenir ve el ayası kadar açılır. İç malzeme olarak patates, kıyma, ıspanak kullanılır. İç malzemesi koyulup kapatıldıktan sonra bol kızgın yağda kızartılır (KK1).

3.3.82. Yağlı Guş / Dolama

Akşehir ilçesinde karşımıza “yağlı guş”, diğer adıyla “dolama”; ekşi maya, tuz, su, un, yağ (katı yağ) ile yapılmaktadır. Kullanılan maya, bir gün önceden yapılıp unun içine gömülerek bekletilen bezeden elde edilen ekşi mayadır. Hamuru bir gün önce yoğurup dinlendirilmelidir. Hamurun kıvamı şebit hamurundan biraz yumuşak olmalıdır. Normal sıcaklıkta 3 gün, buzdolabında 1 hafta, -18 de 1 yıl muhafaza edilir. Bu ekmekler Akşehir merkezde işletmelerde yapılmaya devam etmektedir. Akşehir köylerinde de yapımının devam ettiği bilinmektedir (KK5).



Görsel 3.49. Dolama / Yağlı Guş

3.3.83. Yağlı Ekmek

Halkapınar ilçesinde “yağlı ekmek” düğün habercisidir. Geçmişte gelin evine oğlan evinden götürülürmüş. Yağlı ekmek yapımı için; orta büyüklükte yufka açılır. Orta ateşte pişirilir sıcakken üzerine şerbet dökülür, bir hafta – on gün önce kız evine götürülür. Şerbet için şeker, tereyağı, pekmez ve su karışımı kullanılır (KK35).

Kadınhanı ilçesinde özel günlerde un, su, tuz, maya ile yoğurulan hamurdan lavaş boyutunda açılıp sac üzerinde taze taze pişirilen “şebit”in her iki tarafı yağlanarak dağıtılır. “Yağlı ekmek” adıyla bilinir (KK40).

3.3.84. Yağlı Tava Çöreği / Tava Çöreği

Akşehir ilçesinde yapılan yağlı tava çöreği için malzemeler: un, ılık su ya da süt, maya (yaş maya) tuz. İç malzemesi; yağlı haşhaş, soğan, patates, kakırdak (hayvanların iç yağlarının ocakta eritilip süzöldükten sonra kalan tortulu kısmına verilen isimdir). Yapılışı; hamur malzemeleri karıştırılarak kulak memesi kıvamında ele yapışmayan hamur elde edilir. 1-2 saat mayaya bırakılır. Daha sonra ele yapışmasın diye bir kasede un ve kabartma tozu karıştırılır. (Hamurun içerisine harç konulurken tezgâha serpilir. İç malzemeler tercihen belirlenir. Sadece yağlı haşhaş veya soğanla kavrulmuş patates ya da kakırdak iç harç olarak kullanılır. Mayalanan hamur un serpilerek tezgâhta arasına istenilen harç konularak şekil verilir. Üzerine yoğurt, yumurta ve sıvıyağ karışımı sürölerek en son susam serpilip tavada pişirilir (KK4).

Karapınar ilçesinde yapılan tava çöreği için un, su, tuz ve maya ile hamur yoğurular, mayalandırılır. Yumurta büyüklüğünde bezeler oluşturular daire şeklinde verilir ve yağda kızartılır. Diğer ilçelerde pişi olarak da bilinmektedir (KK44).

3.3.85. Yufka Böreği

Yufka böreği, Ereğli ilçesinde yapılmakta olan bir börek çeşididir. Un, su, tuz ile yufka hamuru yoğurular, ancak isteğe göre maya eklenebilmektedir. Kullanılacak tepsi, tereyağı veya sıvı yağ ile yağlanır. Hazırlanan hamurdan sekiz beze yapılır. Bu bezelerden ilk önce dört tane yufka açılır. Her katına sıvı yağ dökölerek yufkalar tepsiye yerleştirilir. Üzerine peynir, ıspanak, patates vb. ile hazırlanan iç harcı koyular. Sonrasında 4 kat daha yufka açılır. Her katına yağ dökölerek yerleştirilir. Kare kare kesildikten sonra yumurta, zeytinyağı, yoğurt karıştırılıp yüzeyine sürölür. Ocakta üzerine kapak koyularak pişirilir. Genellikle patatesli veya kabaklı yapılmaktadır (KK30).

3.3.86. Yumurtalı Ekmek

İlgın’da mayalı ekmeklerden bayatlayan kalan ekmekler, yumurtaya batırılıp kızartılarak değerlendirilir. Yumurtalı ekmek adıyla anılır (KK38).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Konya, Türkiye'nin yüz ölçümü bakımından en büyük ili olup, İç Anadolu Bölgesi'nde yer almaktadır. Tarihi geçmişi binlerce yıl öncesine dayanan Konya, Hitit, Frig, Roma ve Bizans gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, özellikle Selçuklu Devleti'nin başkenti olmasıyla büyük bir kültürel mirasa sahip olmuştur. Konya, Mevlana Celaleddin Rumi'nin yaşadığı ve türbesinin bulunduğu yer olması nedeniyle "Mevlana Şehri" olarak anılmaktadır ve Mevlevi kültürünü de içinde barındırmaktadır. Tarihi ve kültürel zenginliği, Konya ilinin yemek kültürüne de yansımış, çeşitlilik yönünden zengin ve besleyici bir mutfak ortaya çıkmıştır.

Karasal iklimin hâkim olduğu ve tarımsal üretimiyle Anadolu'nun tahıl ambarı olarak bilinen bu şehirde, unlu mamuller ve ekmekler Konya yemek kültürünün temel taşlarından biridir. Şehirde hem günlük tüketilen ekmekler hem de özel günlerde yapılan geleneksel ekmek türleri bulunmaktadır. Konya'nın ekmek çeşitliliği, bölgenin zengin mutfak kültürünü ve tarihini yansıtır. Her biri farklı pişirme teknikleri ve malzemelerle yapılan bu ekmekler, hem Konya halkının günlük beslenmesinde, hem de özel günlerde önemli bir yer tutmaktadır.

Çalışmada, Konya ilindeki geleneksel ve unutulmaya yüz tutmuş ekmeklerin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda Konya iline bağlı ilçelerde yaşayan gönüllü kaynak kişilerden görüşme yoluyla bilgiler toplanmış ve kayda alınmıştır. Ekmekler; başlıklar altında; tüketildiği ilçelerdeki tarif, yapım ve muhafaza şekli gibi hususlarda açıklanmıştır. Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde ekmek reçeteleri sorulduğunda malzeme oranları genellikle göz kararı şeklinde tarif edilmiştir.

Türkiye genelinde olduğu gibi, Konya ilinin ekmek kültüründe de başı çeken "yufka ekmek" tir. Bu yüzden ekmek yapımında kullanılan malzemeler de "yufka ekmek" başlığı altında anlatılmıştır. Ekmek yapılan yer, evin dışında "aşane", "aşhane", "tandır", "ekmeklik" denilen tek odalı bir yapıdır. İçinde ocaklık bulunur. Bazı bölgelerde evin içindeki mutfakta da ocaklık bulunur ve ekmek yapılır. Ekmek pişirmek için ocaklıkta bulunan sac dışında, bazı ilçelerde gömme tandır kullanılırken, bazı ilçelerde de yerden yüksek taş fırınlar kullanılmaktadır. Genellikle meşe odunu olmak üzere ağaç odunları; tezek, yapma, kes, kerme, kasnak isimleriyle anılan hayvan gübresinden yapılan yakacaklar; sap, saman, anız, kimyon sapı, mısır koçanı, kâğıt,

çirpi/çilpi (ince ve kuru dal ve yapraklar), talaş gibi malzemelerle ateş yakılır. Ateş köz haline gelince pişirme işlemine geçilir. Sac; ocakta sac koyacak taş yapı varsa o bölmeye, yoksa demirden üç ayak üzerine koyulur.

Ekmek yoğurulan kaba “ekmek teknesi” veya “dıan-dığan” denilmektedir. Hamur, “isran”, “eysiran”, “eksiran”, “esran” adı verilen demir veya ahşaptan malzeme ile kesilerek bezelenir. Ekmekler tahta oklava/oklankı ile senit-sinit denilen ekmek tahtasının üzerinde açılır. Sac üzerinde “pişirgeç”, “bişirgeç”, “çevirgeç”, “şiş”, “aktaraç”, “evreç” adı verilen ve genellikle ahşap araçla çevrilerek pişirilir.

Geleneksel ekmeklerin yapımında çoğunlukla beyaz un ile kepekli unun karıştırıldığı veya tamamen “değirmen unu” ile kullanıldığı görülmüştür. Mayasız ekmeklerden yufka ekmeğin, Konya ilinin genelinde tüm öğünlerde öncelikle tercih edildiği, imece usulü toplanarak yazlık ve kışlık olmak üzere her eve topluca yapıldığı, genellikle kuru şekilde muhafaza edilip, tüketileceği zaman ıslatarak yumuşamasının sağlandığı bilgisine ulaşılmıştır. Yufka ekmek; bazı ilçelerde “şebit-şepit ekmek” adıyla da bilinmektedir. Ayrıca yufkadan türetilen ekmek çeşitleri de mevcuttur. Örneğin sac böreği, yufkanın üzerine iç malzemesi koyup yarım daire şeklinde kapatarak sacda pişirilir. Yufkanın içine yağ sürüp kare katlayarak pişirilen, isteğe göre toz şeker de kullanılan katmer de buna bir örnektir. Bunların dışında gözleme, bükme ve börekler yufkadan türetilen ekmeklerdir.

Geçmişte tarla-bahçe işlerinden dolayı kısa sürede karın doyurmak amacıyla, Konya ilçelerinde “lavaş”, “bezdirme”, “bittik” gibi isimlerle anılan küçük zahmetsiz ve hızlı yapılacak ekmekler türetilmiş ve salata, kır otları, peynir gibi malzemelerin bu ekmeklerle dürüm yapılmasıyla “öğün savma” adı altında tüketilmiştir.

Yufka ekmek dışında öğünlerde, özellikle de kahvaltı öğünü için, sıklıkla yapılıp tüketilen ve mayalı hamurdan yapılan “bazlama” ekmeğidir. Bazlama bazı ilçelerde “mayalı” olarak bilinmektedir. Benzer şekilde mayalı ekmek türleri olarak “hamurlu ekmek”, “hamurlu bittik”, “Karaman topağı”, “Kadınhanı ekmeği” gibi ekmek çeşitleri de mevcuttur. Mayalı ekmeklerden “çörek” üzerine yumurta, yoğurt vb. malzemeler sürülerek, çörek otu, susam, haşhaş tohumu vb. serpilip fırında pişirme yöntemi kullanılan ekmek çeşididir. Mayalı ekmek türleri genellikle sıcak ve ılık tüketilmekte, yumuşaklığını birkaç gün koruyabildiğinden geçmişte topluca değil, ara

ara yapılmakta idi. Günümüzde ise buzdolabında -18 derecede uzun süre muhafaza edilebilmektedir.

Konya ilinde neredeyse her ilçeye özgü “kömbe” çeşidi yapılmaktadır. Adını ilçelerinden alan bu ekmekler, bazı ilçelerde mayalı ve akışkan hamurdan yapıp soba tepsisine dökülüp, soba kuzinesinde pişirilerek üretilir. Soğuyunca katılaştığından, bu kömbe çeşidi genellikle anlık taze yapıp tüketilir. Bazı ilçelerde ise mayalı ve ele yapışmaz yumuşak kıvamda yapıp, sade veya çeşitli malzemeler eklenerek tepsiye döşenir; taş fırınlarda, soba kuzinesinde veya ateş üzerinde iki sac arasında pişirilir. Geçmişte elektrikli fırınların olmayışı iki sac arasında pişirme yöntemini ortaya çıkarmıştır. Bu yöntemde ocaklık veya üç ayak üzerindeki tepside ekmeğin hamuru bulunur. Üzerine diğer bir sac kapatılır. Altta ateş yanarken üstteki sacın üzerine de kül koymak suretiyle, ekmeğin aynı anda üstten de pişmesi sağlanır. Günümüzde elektrikli fırınlar kullanılabilirse de fırında pişen ekmeğin iki sac arasında pişen ekmeğin tat ve aroması elde edilememektedir.

Konya il merkezi ve ilçelerinde; Ramazan ayı, kandil, cenaze, bayram arefesi, şivlilik gibi özel zamanlarda, mayalı hamurun kızgın yağda kızartılması ile elde edilen “pişi” yapılmakta ve çocuklara, komşulara dağıtılmaktadır. Pişi dışında bilinen adları “bişi”, “kabartlama”, “kabertme”, “tava çöreği”, “tava böreği” ve “besmet”tir. Pişinin özel günlerde topluca yapıp dağıtılması toplumsal dayanışma ve sosyalleşme örneğidir. Pişi düğünlerde de misafirlere ikram edilmektedir. Ayrıca Konya ilinde genel olarak düğünlerde, özel günlerde ve Ramazan’da iftar sofralarında su böreği mutlaka yer almaktadır. Konya’da yapılan su böreğinin farkı; ince oluşu ve ocak üzerinde pişmesidir.

Konya’nın birçok ilçesinde tahin ve haşhaş öne çıkmaktadır. Özellikle Bozkır ve Kadınhanı ilçeleri coğrafi işaret almış ekmekleriyle Türkiye çapında bilinen lezzetlere sahiptir. Ahırlı, Akşehir, Beyşehir, Ereğli, Seydişehir, Yalılıyük ilçeleri de çok sayıda tahin ve haşhaş içerikli ürüne sahiptir. Konya ilinin tescillenmiş ekmekleri; etli ekmeğin, tandır ekmeği, tandır böreği, gömeç ekmeği, Kadınhanı tahinli pidesi, Kadınhanı kömbesi, İlgin haşhaşlı kömbesi, Konya kakırdaklı böreği, Konya kömbesi, kaygana, Konya yağ somunudur.

Konya ili mutfağındaki çeşitlilik ve kendine has öne çıkan yönleriyle “gastronomi şehri” olmaya aday bir ildir. Konya mutfağına ait birçok çalışma yapılmış

ve yapılmaya devam etmektedir. Ancak bu çalışmalar daha çok yemek tarifleri üzerinde durmakta; ekmek çeşitleri ve yöresel ekmek tariflerini konu alan çalışmalar azınlıkta kalmaktadır. Konya iline ait unutulmaya yüz tutmuş ekmek tariflerinin geleceğe aktarılması açısından daha çok çalışmalar yapılmalı ve bu tarifler literatüre kazandırılmalıdır.

KAYNAKÇA

ACAR, Yusuf (2016). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 4(1), 81-86.

AÇA, Mustafa (2023). “Anadolu Türk Halk Kültüründe ve Mutfağında Maya”, **Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi**, (37), 554-568. Doi:10.29000/rumelide.1405767.

AKAR ŞAHİNGÖZ, Semra, Neslihan Şimşek ve Şule Demir (2022). **Tatlı ve Pasta Üretimi**, Nobel Akademik Yayıncılık.

AKBULUT, Necati ve Cem Karagözlü (2014). **Gıda Bilimi ve Teknolojisi**, İzmir: Sidas Medya.

AKSOY, Mustafa ve Gülistan Sezgi (2015). “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(3), 79-89.

AKTAŞ, Nazan ve Yahya Özdoğan (2016). “Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı”, **Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi**, 20(2), 146-153. <https://doi.org/10.29050/Harranziraat.259105>.

ALYAKUT, Ömür ve Saime Küçükkömürler (2018). “Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6(3), 379-395. <https://doi.org/10.21325/Jotags.2018.288>.

ARLI, Mine ve Nermin Işık (1994). “Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 14, 1-16.

ASLAN, Zeynep, Ebru Güneren ve Gamze Çoban (2014). “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(4), 3-13.

ATABEY, Selma ve Selim Işık (2018). “Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemeklerin Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi: Fethiye Örneği”, **International Conference on Food Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research**, 692-707.

ATAK, Mehmet (2017). “Buğday ve Türkiye Buğday Köy Çeşitleri”, **Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 22(2), 71-88.

AYÇİN, Fahri ve diğerleri (2010). **Aksaray Envanteri (Güzelyurt)**, Aksaray: Aksaray Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

BADEM, Abdullah (2023a). **Ekşi Maya ve Ekmek**, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

BADEM, Abdullah; (2023b). “İçeri Çumra (Konya) Mutfağında Yapılan Börekler Üzerine Bir Araştırma”, **Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, 13(2), 1489-1504.

BAKIRCI, Fahtih (2019). **Yöresel Ekmek Üretiminde Kullanılan Ekşi Hamur Mikrobiyal Floranın Belirlenmesi ve Bu Ekmeklerin Uçucu Bileşenleri ile Duyusal Özelliklerinin Karakterizasyonu**, Doktora Tezi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Manisa.

BAYSAL, Ayşe ve Nuriye Över (1994). “Ekmek: Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamur İş Yemekler**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını, 14, 40- 49.

BİRCAN, Dilek, Cemile Tuğçe Güray ve Kamil Bostan (2017). “Farklı Yöntemlerle Ekşitilmiş Hamurlardan Ekmek Yapımı Üzerine Çalışmalar”, **Aydın Gastronomy**, 1(1), 1-8.

BLANSHARD, John M. V., P. Jean Frazier ve T. Galliard (1988). **Chemistry and Pysics Baking**, Royal Society of Chemistry, England, 276.

BOZTOPRAK, Bedrettin (2021). **Somut Olmayan Kültürel Mirasların Yaratıcı Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi: İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği, Erzurum Örneği**, Yüksek Lisans Tezi, Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane.

CEYHUN SEZGİN, Aybüke ve Sevil Bülbül (2017). “Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 10(54), 1080-1091. <http://Dx.Doi.Org/10.17719/Jisr.20175434676>.

CHAVEN, J. K. ve Kadam S. S., (1989). “Nutritional İmprovement of Cereals by Fermentation”, **Crc Critical Reviews in Food Science And Technology**, 28(5), 349-400.

CRESWELL, John W. (2013). **Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches**, New York: Sage.

COŞKUNER, Yalçın (2003). **Çukurova Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Tek ve İki Katlı Düz Ekmek Üretimine Uygunluğu ile Ekşi Hamurun Kalite Üzerine Etkisinin Araştırılması**, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

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

ÇETİN, Kadir ve Mustafa Aksoy (2018). “Çatalhöyük Mutfak Yapıları ve Araç-Gereçlerinin 21. Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6(1), 125–141. Doi:10.21325/Jotags.2018.178.

DEMİR, Yeliz (2021). “Geleneksel Ekşi Mayanın Sağlık ve Ekmek Üzerindeki Etkileri”, **Aydın Gastronomy**, 5(1), 63-70.

DENZİN, Norman K. ve Yvonna S. Lincoln (2008). **The Landscape of Qualitative Research**, New York: Sage.

DE VUYST, Luc, Simon Van Kerrebroeck ve Frederic Leroy, (2017). “Microbial Ecology and Process Technology of Sourdough Fermentation”, **Advances in Applied Microbiology**, Elsevier, 100, 49-160.

ELGÜN, Adem ve Zeki Ertugay (2002). **Tahıl İşleme Teknolojisi**, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları, No: 718. 411 s.

EREKUL, Osman ve diğerleri (2005). **İleri Ekmeklik Buğday Hatlarında Verim ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**, Türkiye VI. Tarla Bitkileri Kongresi, 5-9 Eylül 2005, Antalya Cilt I, 111-116.

ERGİNKAYA, Zerrin, Emel Ünal Turhan ve Emir Ayşe Özer (2016). “Nohut Mayalı Ekmek Üretimi ve Hakim Mikroflora”, **Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 30(1), 89-99.

GÜLER, Sibel ve Serkan Olgaç (2010). “Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği)”, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, (28), 227-238.

HALICI, Feyzi (1984). **Konya**, Ankara: Güven Matbaası.

HALICI, Nevin (1979). **Geleneksel Konya Yemekleri**, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı.

HALICI, Nevin (2005). **Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri**, Rumi Yayınları.

HALICI, Nevin (2008). “Tandır Değil Fırın Kebabı”, **Konyalife Dergisi**, 17, 118.

HALICI, Nevin (2011). **Konya Mutfağı**, Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.

HALICI, Nevin (2014). **Konya Mutfağı**, Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları.

HAMMERSLEY Martyn and Paul Atkinson (1983). **Ethnography: Principles in Practice**. 3rd Ed. Tavistock, Publications, London and New York.

HARRİS, Jeffrey E. ve diğeri (2009). “An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals”, **Journal of the American Dietetic Association**, 109(1), 80-90. Doi: 10.1016/J.Jada.2008.10.018.

İŞİK, Ali (2006). **Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri**, Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, No:114, 26-27.

İSLAMOĞLU A. Hamdi ve Ümit Alnıaçık (2016). **Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri**. 3. Baskı, İstanbul: Beta Yayınevi.

KABAK, Turgay (2013). **Trabzon-Akçaabat'taki Geleneksel Fırıncılık ve Ekmek Yapım Teknikleri Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme**, Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları, 587-597.

KAFADAR, Aziz Mahmut Hüdayi, Ayşe Büşra Madenci ve Ümit Sormaz (2020). “Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verme Durumu: Konya İlinde Bir Araştırma”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal Of International Social Research**, 13(69), 1201-1209.

KARAOĞLU, Mehmet Murat (2007). “Organik Ekmek”, **Gıda**, 32(4), 195-203.

KARAÇİL, Merve Şeyda ve Nilüfer Acar Tek (2013). “Dünyada Üretilen Fermente Ürünler: Tarihsel Süreç ve Sağlık ile İlişkileri”, **Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 27(2), 163-174.

KAYA, Münevver ve Melek Yaman (2021). **Hititlerden Anadolu'ya Miras Mutfak Kültürü**. V. Uluslararası Gastronomi Turizm Araştırmaları Kongresi, 7-8 Ekim, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.

KENT, Norman Leslie (1984). **Technology of Cereals**. Pergamon Press, No: 2143 U.S.A., 220.

KOCA, Nusret ve Hakkı Yazıcı (2014). “Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri”, **Electronic Turkish Studies**, 9(8), 35-45.

KOCAADAM, Betül ve Nilüfer Acar Tek (2016). “Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orijinleri ve Tarihsel Süreçleri”, **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 44(3), 272-279.

KOÇAN, Deniz (2022). “Aksaray Güzelyurt Gelveri Ekmeği ve Yassı Ekmek Üretimi”, **Gıda**, 47(6), 1153-1167.

KOŞAY, Hamit Zübeyr ve Akile Ülkücan (1961). **Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı**, Ankara: Meb Basımevi

KURNAZ, Alper ve Serkan Şengül (2021). **Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar**, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.

MEGEP (2018). **Ekmek Çeşitleri**. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

MERTENS, Donna M. (2014). **Research and Evaluation in Education and Psychology: Integrating Diversity with Quantitative, Qualitative and Mixed Methods**. New York: Sage.

ODABAŞI, A. Sefa (2001). **Konya Mutfak Kültürü**, Konya: Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları.

OĞUZ, Burhan (2002). **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri**, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Yayınları.

OTAEGUI-ARRANZ, Amaia ve diğerleri (2018). “Archaeobotanical Evidence Reveals The Origins of Bread 14400 Years Ago in Northeastern Jordan”, **National Academy of Sciences**, 115(31), 7925-7930.

ÖGEL, Bahaeddin (1985). **Türk Kültür Tarihine Giriş**, Cilt IV, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları No: 638.

ÖZBERK, Fethiye ve diğerleri (2016). “Buğday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kültür Çeşitlerine; Türkiye'de Buğday ve Ekmek”, **Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi**, 25(2), 218-233. Doi:10.21566/Tarbitderg.281346

ÖZER, Mehmet Sertaç (1998). **Kepekli Ekmeklerin Bazı Niteliklerinin İncelenmesi ve Kalitelerinin İyileştirilmesi Olanakları**, Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

ÖZER, Mehmet Sertaç, Gamze Nil Yazıcı ve Hamit Köksel (2020). **Ekmek Üretimi**, Ed. Erkmn, O., Erten, H., Sağlam, H., Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 347-368.

ÖZGÜDENLİ, Osman ve Ömer Uzunağaç (2014). “Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek”, **Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, 1(1), 43-72. Doi: 10.16985/Mtad.201417924

ÖZKAYA, Berrin (2021). “Ekmek Üretim Teknolojisi”. Ed. Prof. Dr. Hamit Köksel, İzmir: Sidas Medya Ltd. Şti., 291-314.

PATTON, Michael Quinn (2005). **Qualitative Research**, New York: John Wiley ve Sons, Ltd.

SCHOFIELD, John David (1994). “Wheat Proteins: Structure and Functionality in Milling and Breadmaking”, **Wheat Production, Properties and Quality**, Ed. W. Bushuk ve V. F. Rasper, London: Chapman and Hall, 72-106.

SEÇİM, Yılmaz (2018). “Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6(4), 197-209. Doi: 10.21325/Jotags.2018.304

SEÇİM, Yılmaz ve Ali Şen (2018). “Konya Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma”, **Sosyal Bilimler Dergisi / The Journal Of Social Science**, 5(32), 552-560.

SEÇİM, Yılmaz ve Dilek Çoşan (2019). **Bartın Yöresel Yemek Aışkanlıklarının Tespit Edilmesi Üzerine Bir Araştırma**, Ed. Doç. Dr. Sevcan Yıldız, Alternatif Turizm Araştırmaları İçinde, Ankara: İksad Publishing House, 3-26.

SEÇİM, Yılmaz ve Nadide Afra Genç (2019). “Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi”, **Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi**, (44), 302-319.

SEÇİM, Yılmaz ve Mehmet Fatih Esen (2020a). “Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 22(1), 279–294. Doi:10.32709/Akusosbil.47285

SEÇİM, Yılmaz ve Mehmet Fatih Esen (2020b). “Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi; Konya İli Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 8(1), 158–174. Doi:10.21325/Jotags.2020.541

SEÇİM, Yılmaz ve Metehan Kaya (2020). “Maraş Tarhanası ve Gelişim Süreci”, **International Journal of Social Humanities Sciences Research**, 7(55), 1618-1628.

SEÇİM, Yılmaz ve Safa Kaya (2022). “Yöresel Bir Lezzet: Konya Yağ Somunu”, **Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research**, 6(1), 156-176.

SERÇEOĞLU, Neslihan (2014). “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(4), 36-46.

SERNA-SALDİVAR, Sergio O. (2010). **Cereal Grains Properties, Processing and Nutritional Attributes**, Crc Press.

ŞAHİN, Salih (2001). “Türkiye’de Mısır Ekim Alanlarının Dağılışı ve Mısır Üretimi”, **G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 21(1), 73-90.

ŞAPCILAR, Mustafa Cüneyt, Gül Yılmaz ve Ahmet Büyüksalvarcı (2016). “Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 4(4), 165–165. Doi:10.21325/Jotags.2016.54

ŞENGÜL, Serkan ve Oğuz Türkay (2015). **Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri**, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, 599-606.

TASHAKKORİ, Abbas ve Charles Teddlie (2010). **Sage Handbook Of Mixed Methods in Social and Behavioral Research**, Thousand Oaks, Ca: Sage.

TEZCAN, Mahmut (1994). “Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İş Yemekler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, 78-85.

TÜRK GIDA KODEKSİ (2012). Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-6.htm> (Erişim Tarihi: 02.03.2025).

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ (2022). <https://ci.turkpatent.gov.tr/files/geographicalsigns/1af9a587-9883-4846-bf3b-3a1d08189f82.pdf> (Erişim Tarihi: 02.03.2025).

TÜRK, Hüseyin ve Kadriye Şahin (2004). “Antakya Geleneksel Yemek Kültürü”, **Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1(2), 1-17.

UZUN, Sebahat ve Ali Uzun (2001). “Gömme Ekmek Kültürü ve Toprak Pilekiler”, **Doğu Coğrafya Dergisi**, 7(5), 374-389.

YAYLA, Önder ve Esra Şirin (2022). “Kentleşmenin İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi: Kadirli Örneği”, **Journal of Academic Value Studies**, 8(4), 362-373.

YILMAZ, Mehmet (2012). **Başlangıçtan İlk Tunç Çağı Sonuna Kadar Anadolu'da Pişirme Geleneği**, Yüksel Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.

YILMAZASLAN, Burcu (2008). **Bazı Doğal Katkı Maddelerinin Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi**, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

<https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/anadolu-nun-gizli-lezzeti-armut-ekmegi-15359> (Erişim Tarihi: 28.01.2025).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/2668> (Erişim Tarihi: 02.03.2025).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/6147> (Erişim Tarihi: 02.03.2025).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/9402> (Erişim Tarihi: 02.03.2025).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/6905> (Erişim Tarihi: 02.03.2025).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/2588> (Erişim Tarihi: 02.03.2025).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/7602> (Erişim Tarihi: 2.03.2025).

EKLER**Ek-1. Etik Kurul Kararı**

NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR ETİK KURULU
ETİK KURUL KARARI

Etik Kurul Toplantı Tarihi/Sayısı ve Karar No	Tarih :19/01/2024 Toplantı Sayısı:02 Karar No :2024/84
Araştırmanın Başlığı	Konya İl ve İlçelerinde Üretilen Ekmek Çeşitleri.
Sorumlu Araştırmacı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM
Yardımcı Araştırmacı	Eda SAKA Lisansüstü Öğrenci
Etik Kurul Kararı	17599 sayılı başvuru Etik Kurul tarafından değerlendirilmiş olup, başvurunun bilimsel araştırma etiği açısından “Uygun” olduğuna karar verilmiştir.

ASLI GİBİDİR
19/01/2024

Doç.Dr. Ahmet KURNAZ
Başkan