

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

ÇUMRA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEK ÇEŞİTLİLİĞİ

MEHMET KORU

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN
Doç. Dr. YILMAZ SEÇİM**

KONYA-2024



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Mehmet Kuru		
	Numarası	21810201005		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM		
Tezin Adı	Çumra Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği			

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

Mehmet KORU



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	Mehmet Kuru		
	Numarası	21810201005		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM		
Tezin Adı	Çumra Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği			

Toplumun kültürel unsurlarının birçoğunda yer alan mutfak kültürü oluşum sürecinde coğrafyanın da etkisinin olduğu bilinmektedir. Günümüzde her bölgenin kendine has bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Kendine özgü geleneksel lezzetleri olan yörelerden biri de Konya'nın Çumra ilçesidir. Ancak bölgede kültür üzerine yapılan çalışmaların sayısının hayli az olduğu görülmektedir. Bu nedenle Çumra kültürü ve yemekleri üzerine hazırlanan bu çalışmanın yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur. Çalışma Çumra mutfak kültürünü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini tespit etme amacıyla hazırlanmıştır. Çalışma da Çumra ilçesinde ve köylerinde belirlenen kişi, işletme, kurumlar ile yerinde gözlem ve yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak önceden yarı yapılandırılmış görüşme formu soruları belirlenerek 50 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Soruların Çumra ilçesinin mutfak kültürü ve geleneksel yemekleri ile tarihi hakkında bilgileri kapsayacak sorular olmasına dikkat edilmiştir. Bu sorulara verilen cevapların da konunun paralelinde olmasına özen gösterilmiş ve elde edilen bulgular kayıt altına alınmıştır. Çalışmada Çumra mutfak kültürü bütün yönleriyle ele alınmıştır. Bu kapsamda elde edilen bulgular; Çumra ilçesinin sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları, Çumra gelenek ve görenekleri, Çumra mutfağında kullanılan bazı araç ve gereçler, Çumra mutfağında yapılan dönemsel hazırlıklar ve Çumra yemekleri olmak üzere beş grupta incelenmiştir.

Çumra gelenek göreneklerine geçmişte sıkı sıkıya bağlı iken günümüzde birçok gelenek ve göreneğin uygulanmadığı görülmüştür. Özellikle düğün geleneklerinin büyük bir kısmı unutulmaya yüz tutmuştur. Ancak cenaze ve yemek gelenekleri kısmen aynı şekilde devam etmektedir. Mutfak alet ve ekipmanlarında ise teknolojik gelişimlere bağlı olarak değişimler meydana gelmiştir. Aynı şekilde kışık ürün hazırlığında ise günümüzde insanların her istediği ürüne dilediği zamanda ulaşması kışık hazırlık için yapılışını azaltmış ve çalışma sonucunda Çumra mutfak kültürü ve yemeklerinin özellikle genç kesim tarafından az bilindiği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çumra Mutfak Kültürü, Çumra Yemekleri, Türk Mutfağı, Gastronomi



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



ABSTRACT

Author's	Name and Surname	Mehmet Koru		
	Student Number	21810201005		
	Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM		
Title of the Thesis/Dissertation	The Cuisine Culture and Food Diversity of Çumra			

It is known that geography also has an impact on the formation process of culinary culture, which is included in many of the cultural elements of the society. Today, each region has its own culinary culture. One of the regions with its own traditional flavors is Konya's Çumra district. However, it seems that the number of studies on culture in the region is quite low. For this reason, there was a need to conduct this study on Çumra culture and food. The study was prepared to identify the culinary culture of Çumra and its almost forgotten tastes. In the study, interviews were conducted with 50 people, businesses and institutions in Çumra district and villages, by using on-site observation and face-to-face interview techniques, and semi-structured interview form questions were determined in advance. Care was taken to ensure that the questions included information about the culinary culture, traditional dishes and history of the Çumra district. Care was taken to ensure that the answers given to these questions were in line with the topic, and the findings were recorded. In the study, Çumra culinary culture was discussed in all its aspects. Findings obtained in this context; Table manners and eating habits of Çumra district, Çumra traditions and customs, some tools and equipment used in Çumra cuisine, periodic preparations made in Çumra cuisine and Çumra dishes were examined in five groups.

While Çumra strictly adhered to its traditions in the past, it has been observed that many traditions and customs are not practiced today. In particular, most of the wedding traditions have sunk into oblivion. However, funeral and meal traditions continue partly the same. Changes have occurred in kitchen tools and equipment due to technological developments. Likewise, in winter product preparation, people's access to whatever product they want at any time they want has reduced the amount of preparation made for winter products, and as a result of the study, it has been concluded that Çumra culinary culture and dishes are little known, especially by the young population.

Keywords: : Çumra cuisine culture, Çumra eats, Turkish cuisine, Gastronomy

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim ve tez sürecimde benden desteklerini esirgemeyen, beraber çalışmaktan onur duyduğum sayın tez danışmanım Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM'e ve tez süreci boyunca bilgilerini ve tecrübelerini paylaşan Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU, Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN, Doç. Dr. Ayşe Büşra MADENCİ ve Doç. Dr. Eda GÜNEŞ hocalarıma teşekkür ve minnetlerimi sunarım.

Son olarak çalışma sürecimde emeği geçen, bilgilerini benimle paylaşan, kaynak kişilerle ve görüşmelerde destek sağlayan, Ayşe EKİZ İSTANBUL ve Ayşegül UYSAL'a; fotoğrafçılık alanında benimle bu süreçte yardımlarını esirgemeyen MEDİYABLACK ailesine, Çumra ilçesinde faaliyet gösteren LEZZET DİYARİ ve AİLEM EV YEMEKLERİ işletmesinde bulunan çalışma arkadaşlarıma, eğitim hayatım boyunca beni destekleyen, hep yanımda olan sevgili babam Ahmet KORU'ya ve annem Nurcan KORU'ya teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK SAYFASI	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
ÖNSÖZ	iv
ÇİZELGELER LİSTESİ	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR LİSTESİ	xiv
ORTALAMA GRAMAJLAR LİSTESİ	xv
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Türk Mutfak Kültürü	4
1.2. Türk Mutfak Kültürünün Geçiş Dönemleri	5
1.2.1. Orta Asya Mutfağı	5
1.2.2. Selçuklu Mutfağı	6
1.2.3. Osmanlı Mutfağı.....	8
1.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfağı.....	10
1.3. Konya İlinin Tarihi Özellikleri	11
1.4. Konya İlinin Coğrafi Özellikleri	13
1.5. Konya İlinin Mutfak Kültürü	14
1.5.1. Etliemek	15
1.5.2. Fırın kebab	15
1.5.3. Düğün pilavı.....	15
1.5.4. Konya Tiridi	15
1.5.5. Su Böreği.....	15
1.5.6. Peynirli Pide	16
1.5.7. Yağ Somunu.....	16
1.5.8. Mevlana Böreği	16
1.5.9. Sac Böreği.....	17
1.5.10. Bamyacı Çorbası	17
1.5.11. Etli Topalak Çorbası	17
1.6. Çumra İlçesinin Özellikleri ve Tarihi.....	17
1.7. Çumra İlçesinin Coğrafi Yapısı ve İklimi	19
1.8. Çumra İlçesinin Destinasyon Noktaları.....	20

1.8.1. Çatalhöyük	20
1.8.2. Karamanoğlu İbrahim Bey Cami	20
1.8.3. Apa Barajı	21
1.9. Çumra İlçesinin Mutfak Kültürü	21

İKİNCİ BÖLÜM

YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Önemi	23
2.2. Araştırma Konusu ve Problemi	24
2.3. Araştırmanın Amacı	24
2.4. Veri Toplama Yöntemi	24
2.5. Evren ve Örneklem	25
2.6. Veri Toplama Araçları	25

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Sofra Adabı ve Beslenme Alışkanlıkları	28
3.2. Çumra Gelenek ve Göreneklere	30
3.2.1. Düğün Gelenekleri	30
3.2.2. Bayram Gelenekleri	40
3.2.2.1. Ramazan Bayramı	40
3.2.2.2. Kurban Bayramı	45
3.2.3. Cenaze Gelenekleri	50
3.2.3.1. Cenaze uğurlamaya dair belli başlı uygulamalar	51
3.2.4. Hıdırellez Gelenekleri	52
3.2.4.1. Hıdırellez günü uygulanan gelenekler	53
3.3. Çumra Mutfağında Kullanılan Bazı Araç Gereçler	55
3.4. Çumra Mutfağında Yapılan Bazı Dönemsel Hazırlıklar	67
3.4.1. Tarhana	67
3.4.2. Erişte	69
3.4.3. Yufka	71
3.4.4. Salça	72
3.4.4.1. Biber Salçası	72
3.4.4.2. Domates Salçası	73
3.4.5. Reçel ve Pekmez	74
3.4.6. Yoğurt	75
3.4.7. Peynir	76

3.4.7.1. Lor peyniri.....	77
3.4.7.2. Tulum Peyniri.....	78
3.4.8. Tereyağı.....	79
3.4.9. Bulgur.....	80
3.4.10. Turşu.....	81
3.4.11. Meyve- Sebze kuruları.....	84
3.4.12. Konserve.....	87
3.5. Çumra Yemekleri.....	88
3.5.1. Çorbalar.....	88
3.5.1.1. Çumra Çorba Kültürü ve Çorba Çeşitleri.....	88
3.5.1.2. Çumra'da Yapılan Çorbaların Standart Reçetelendirilmesi.....	91
3.5.2. Yemekler.....	106
3.5.2.1. Çumra Yemek Kültürü.....	106
3.5.2.2. Çumra'da Üretilen Yemeklerin Standart Reçetelendirilmesi.....	110
3.5.3. Tatlılar.....	144
3.5.3.1. Çumra'da Üretilen Tatlıların Standart Reçetelendirilmesi.....	146
3.5.4. Çumra Mutfağında Tüketilen Salatalar ve Mezeler.....	166
3.5.4.1. Çumra'da Üretilen Salata ve Mezelerin Standart Reçetelendirilmesi .	168
3.5.5. Ekmek ve Börek Çeşitleri.....	176
3.5.5.1. Ekmek Kültürü.....	176
3.5.5.2. Çumra'da Üretilen Ekmeklerin ve Böreklerin Standart Reçetelendirilmesi.....	181
SONUÇ ve ÖNERİLER.....	196
KAYNAKÇA.....	202
KAYNAK KİŞİLER.....	213
EKLER.....	215
Ek-1. Etik Kurul Kararı.....	215
Ek-2. Fotoğraf İzin Belgesi.....	216

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 3.1. Sac Arası (kk18).....	44
Çizelge 3.2. Sac Arası Yapım Aşamaları.....	45
Çizelge 3.3. Kakaç (kk23).....	47
Çizelge 3.4. Gevrek (kk23).....	48
Çizelge 3.5. Kakaç ve Gevrek Yapım Aşamaları.....	49
Çizelge 3.6. Çumra Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar.....	55
Çizelge 3.7. Tarhana Hamuru (kk21).....	68
Çizelge 3.8. Buğday Tarhanası Hamuru (kk18).....	69
Çizelge 3.9. Erişte Hamuru (kk17).....	71
Çizelge 3.10. Yufka Hamuru (kk15).....	72
Çizelge 3.11. Biber Salçası Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk11).....	73
Çizelge 3.12. Domates Salçası Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk32).....	74
Çizelge 3.13. Çilek Reçelinde Kullanılan Malzemeler (kk33).....	75
Çizelge 3.14. Yoğurt Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk15).....	76
Çizelge 3.15. Beyaz Peynir Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk32).....	77
Çizelge 3.16. Lor Peyniri Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk6).....	77
Çizelge 3.17. Tulum Peyniri Yapım Aşamaları.....	78
Çizelge 3.18. Tereyağı Yapım Aşamaları (kk18).....	79
Çizelge 3.19. Turşu Yapımında Genel Olarak Kullanılan Malzemeler (kk17, kk21, kk28, kk32)	81
Çizelge 3.20. Turşu Çeşitleri.....	82
Çizelge 3.21. Kurutulmuş Sebze ve Meyve Çeşitleri.....	85
Çizelge 3.22. Domates Konservesi Kullanılan Malzemeler (kk19).....	87
Çizelge 3.23. Arabaşı Çorbası (kk27).....	91
Çizelge 3.24. Arpa/Tel Şehriye Çorbası (kk33).....	92
Çizelge 3.25. Bamya Çorbası (kk45).....	93
Çizelge 3.26. Bulgur Çorbası (kk12).....	94

Çizelge 3.27. Erişteli Mercimek Çorbası (kk18)	95
Çizelge 3.28. Ezogelin Çorbası (kk12)	96
Çizelge 3.29. Hindi Çorbası (kk23)	97
Çizelge 3.30. Kelle Paça Çorbası (kk45)	98
Çizelge 3.31. Kesme Çorbası (kk45)	99
Çizelge 3.32. Köy Tarhanası Çorbası (kk18)	100
Çizelge 3.33. Mercimek Çorbası (kk15)	101
Çizelge 3.34. Ovmaç Çorbası (kk23)	102
Çizelge 3.35. Tavuk Suyu Çorbası (kk41)	103
Çizelge 3.36. Un Çorbası (kk23)	104
Çizelge 3.37. Yoğurt Çorbası (kk45)	105
Çizelge 3.38. Kakaç (kk21)	110
Çizelge 3.39. Türkmen Dövüştüren Pilavı (kk18, kk21)	111
Çizelge 3.40. Yeşil Taze Fasulye Kuru Yemeği (kk11)	112
Çizelge 3.41. Kuru Dolma (kk32)	113
Çizelge 3.42. Et Haşlama (kk9)	114
Çizelge 3.43. Hıngal (kk11)	115
Çizelge 3.44. Topca (kk23)	116
Çizelge 3.45. Semizotu Yemeği (kk7)	117
Çizelge 3.46. Kıymalı Patlıcan Yemeği (kk13)	118
Çizelge 3.47. Övmez (Ayran Aşı) (kk21)	119
Çizelge 3.48. Ovmaç (kk20)	120
Çizelge 3.49. Ispanak Yemeği (kk27)	121
Çizelge 3.50. Etlı Patates Yemeği (kk33)	122
Çizelge 3.51. Yuvalama (kk11, kk18)	123
Çizelge 3.52. Güveç (kk38)	124
Çizelge 3.53. Papara (kk18)	125

Çizelge 3.54. Ev Makarnası (kk7)	126
Çizelge 3.55. Domalanlı Pilav (kk19).....	127
Çizelge 3.56. Çilli (kk16)	128
Çizelge 3.57. Yörük Topalağı (kk21, kk23).....	129
Çizelge 3.58. Ekmek Salması (kk36).....	130
Çizelge 3.59. Etlı Yaprak Sarması (kk14).....	131
Çizelge 3.60. Fırında Tüm Tavuk (kk5).....	132
Çizelge 3.61. Zülbiye (kk48).....	133
Çizelge 3.62. Kuzu İncik (kk45).....	134
Çizelge 3.63. Türlü (kk21)	135
Çizelge 3.64. Barbunya (kk20).....	136
Çizelge 3.65. Nohut Yemeği (kk29)	137
Çizelge 3.66. Kuru Fasulye (kk23)	138
Çizelge 3.67. Biber Dolması (kk11)	139
Çizelge 3.68. Fırında Köy Tavuğu (kk41).....	140
Çizelge 3.69. Fırın Kebabı (kk17)	141
Çizelge 3.70. Sazan Buğulama (kk12)	142
Çizelge 3.71. Fırında Alabalık (kk18).....	143
Çizelge 3.72. Sac Arası (kk18).....	146
Çizelge 3.73. Pekmezli Burma (kk29)	147
Çizelge 3.74. İncir Uyutması (kk7).....	148
Çizelge 3.75. Pekmez Helvası (kk16).....	149
Çizelge 3.76. Bulamaç / Ciğirgan/Aside (kk48).....	150
Çizelge 3.77. Kuyruğundan Tutma (kk25).....	151
Çizelge 3.78. Pekmezli Sütlü Köftü (kk12).....	152
Çizelge 3.79. Helva (kk10).....	153
Çizelge 3.80. Susamlı Anne Keki (kk4).....	154

Çizelge 3.81. Oklavadan Çekme (Bülbül Yuvası) (kk41).....	155
Çizelge 3.82. Kadayıf (kk13)	156
Çizelge 3.83. Susam Helvası (kk34).....	157
Çizelge 3.84. Pişmaniye (kk19).....	158
Çizelge 3.85. Balkabağı Tatlısı (kk2)	159
Çizelge 3.86. Şekerpare (kk26)	160
Çizelge 3.87. İrmik Helvası (kk4).....	161
Çizelge 3.88. Aşure (kk23).....	162
Çizelge 3.89. Baklava (kk17, kk23).....	163
Çizelge 3.90. Sütlaç (kk33)	164
Çizelge 3.91. Üçgen Baklava (kk28)	165
Çizelge 3.92. Ev Kadayıfı (kk15)	166
Çizelge 3.93. Yumurtalı Marul Salatası (kk28).....	168
Çizelge 3.94. Fasulye Piyazı (kk23)	169
Çizelge 3.95. Cacık (kk3).....	170
Çizelge 3.96. Ispanak Salatası (kk30).....	171
Çizelge 3.97. Yoğurtlu Semizotu Salatası (kk20).....	172
Çizelge 3.98. Çoban Salatası (kk10).....	173
Çizelge 3.99. Sebzeli Mantar Sote Salatası (kk18).....	174
Çizelge 3.100. Mevsim Salatası (kk5)	175
Çizelge 3.101. Patates Salatası (kk6, kk50)	176
Çizelge 3.102. Yufka Hamuru (kk23, kk25)	177
Çizelge 3.103. Yufka Yapım Aşamaları	178
Çizelge 3.104. Bazlama Hamuru (kk25).....	179
Çizelge 3.105. Bazlama Yapım Aşamaları.....	180
Çizelge 3.106. Çiğ Börek (kk28).....	181
Çizelge 3.107. Gevrek (kk23).....	182

Çizelge 3.108. Puf Böreği (Kaynana Böreği) (kk17).....	183
Çizelge 3.109. Sütli Gevrek (kk29).....	184
Çizelge 3.110. Pişi (kk18)	185
Çizelge 3.111. Dızmana (Göçmen Böreği) (kk17, kk18).....	186
Çizelge 3.112. Tava Böreği (kk21).....	187
Çizelge 3.113. Fırın Ekmeği (kk28).....	188
Çizelge 3.114. Su Böreği (kk23)	189
Çizelge 3.115. Kakırdaklı Bükme (kk21)	190
Çizelge 3.116. Çörek (Tava Ekmeği) (kk48)	191
Çizelge 3.117. Sıkma (kk18)	192
Çizelge 3.118. Kaymaklı Bükme (kk20).....	193
Çizelge 3.119. Yağlı Bezdirme (kk21).....	194
Çizelge 3.120. Katmer (kk28)	195

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3.1. Yer Sofrası (Kişisel Arşiv).....	30
Şekil 3.2. Yapılan Söz Merasimi Yüzük Takma (Kişisel arşiv)	32
Şekil 3.3. Söz Bohçası Gösterimi (Kişisel Arşiv).....	32
Şekil 3.4. Söz Merasimi Takı Takma (Kişisel Arşiv)	33
Şekil 3.5. Kına Gecesi Merasimi (Kişisel Arşiv).....	36
Şekil 3.6. Kına Eğlencesi (Kişisel Arşiv).....	36
Şekil 3.7. Düğün Pilavı (Kişisel Arşiv).....	37
Şekil 3.8. Kuşak Bağlama Merasimi (Kişisel Arşiv)	38
Şekil 3.9. Gelin İndirimi Merasimi (Kişisel Arşiv)	39
Şekil 3.10. Koç süsleme (Kişisel Arşiv)	46
Şekil 3.11. Bulgur Yapımında Kullanılan Değirmen (Kişisel Arşiv)	80
Şekil 3.12. Bulgur Çeşitleri (kk26)	80

KISALTMALAR LİSTESİ

g: Gram

Kg: Kilogram

kk: Kaynak Kişi

yy: Yüzyıl

TDK: Türk Dil Kurumu

M.Ö.: Milattan Önce

M.S. : Milattan Sonra

dk. : Dakika

vb. : ve benzeri

vd. : ve diğerleri

cm.: Santimetre

km.: Kilometre

km²: Kilometrekare

ORTALAMA GRAMAJLAR LİSTESİ

Su Bardağı	200 g
Çay Bardağı	100 g
Yemek Kaşığı	20 g
Tatlı Kaşığı	10 g
Çay Kaşığı	5 g

Malzeme	Su bardağı	Çay bardağı	Yemek kaşığı	Tatlı kaşığı	Çay kaşığı
Sıvı yağı	180 g	95 g	10.5 g	4.9 g	
Zeytinyağı	180 g	95 g	10.5 g	4.9 g	2 g
Su	200 g	100 g	14.0 g	6.5 g	2 g
Pekmez	250 g	125 g	15.0 g	10 g	4 g
Dağ eriği suyu	200 g	100 g			
Et suyu	200 g	100 g			
Limon suyu	200 g	100 g	13 g	5 g	2.5 g
Süt	200 g	120 g	13.0 g	5 g	2 g
Sirke	190 g	95 g	13 g	6 g	3 g
Toz şeker	180 g	90 g	23.0 g	9.3 g	3 g
Un	100 g	50 g	21.5 g	10.0 g	3 g
Bulgur	160 g	90 g	20.0 g		
Kuru fasulye	260 g	130 g	24.0 g		
Nohut	120 g	60 g	20.0 g		
Barbunya	160 g	80 g			
Susam	120 g	60 g	12 g	5 g	2 g
Mercimek	185 g	90 g	20.5 g		
Yoğurt	200 g	100 g	45.0 g	17.0 g	7.5 g
Pirinç	180 g	80 g	25.0 g	10 g	4 g
Arpa şehriye	160 g	80 g	20.0 g		3 g

Kaymak	230 g	120 g	15 g	5 g	3 g
Tereyağı			14.0 g		1.5 g
Nişasta	105 g	45 g	19.0 g	7.0 g	5 g
Domates salıası	125 g	65 g	58.0 g	27.0 g	12.5 g
Biber salıası	125 g	65 g	58.0 g	27.0 g	12.5 g
Ev eriştesi	200 g	100 g	22.0 g		
Taze fasulye kuruşu	100 g	50 g			
Kuru kayası (doğranmış)	150 g	75 g			
Kuru incir (doğranmış)	150 g	75 g			
Tuz	200 g	100 g	26.0 g	11.2 g	3.7 g
Kuru nane			4.5 g	2.3 g	
Karabiber	180 g	90 g	12.5 g	5.6 g	2.3 g
Pul biber	110 g	55 g	14.0 g	6.1 g	2.3 g
Kekik			2.5 g	2.3 g	1 g
Tarıım			12.0 g	5.6 g	2.3 g
Karbonat			21.5 g	10.5 g	5 g
Kekik			4.5 g	1.0 g	
Kuru maya			14.6 g	5.8 g	3 g
Limon tuzu			25.0 g	11.7 g	5.5 g

GİRİŞ

Yeme-içme olgusu evrensel bir kavram olarak ele alınmasının yanı sıra, bir toplumun özüne dair örnekleri ortaya çıkartan mutfak kültürleri kavramı ile de adından söz ettirmektedir. Belirli bir coğrafyada yaşayan topluma ait yiyecek- içecekler, sofrada adabı, yeme-içme şekilleri, zamanla oluşmuş görgü kuralları ve bunların genel bir kavramı olarak mutfak kültürü o toplumun kültürel simgesi altında yer almaktadır (Közleme, 2012: 100).

Mutfak kültürü, toplumların değişik beslenme alışkanlıkları hakkında da bilgi vermektedir. Beslenme alışkanlıklarındaki bazı farklılıklar geçen zaman zarfında ciddi değişimleri beraberinde getirmiştir. Bu süreci ve değişimi saptamak, geçmişten günümüze ulaşan kaynakların incelenmesi ile mümkündür (Yalın, 2020: 2).

Coğrafya, mutfak kültürünün oluşması aşamasında beslenme alışkanlıklarını ortaya çıkaran ve çeşitlendiren birinci etken konumundadır. Bir insan topluluğunun belirli bir coğrafya üzerinde bir arada yaşamaya başlaması ve bunun beraberinde o coğrafyanın getirilerinden faydalanarak beslenmesi bir zaman sonra o toplumun mutfak kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Gastronomi alanında yapılan çalışmalarda, beslenme türlerinin, coğrafi koşullar itibarıyla değişiklik göstermesinin bir sonucu olarak ulusların kendi gıda sistemlerine sahip oldukları ve böylece zaman içinde mutfak kültürlerini oluşturdukları sonucuna ulaşılmaktadır (Güler, 2010: 25). Geçmişten günümüze topluluklar, çevresel koşullara bağlı olarak, kendine özgü bir gıda sistemi ve mutfak kültürü geliştirmiştir. Türk mutfağı, en eski kültürlerden birisi ve dünyanın en büyük mutfakları arasındadır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42).

Türk Mutfak kültürü, Türklerin 10. ve 11. yüzyıla kadar dayanan ve Orta Asya'dan günümüze süregelen tarihsel bir süreci yansıtmaktadır. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve zenginliğini gösteren unsurlar arasında yer almaktadır. Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmıştır (Samancı, 2007).

Araştırmada söz konusu mutfak kùltürüne yönelik bilgi ve bulguların irdelenmesi için Çumra ilçesi seçilmiştir. Çumra ilçesi, tarihi ve kùltürel bakımdan incelendiğinde zengin bir özelliğe sahiptir. Yapılan çalışma, Çumra ilçesine ait mutfak kùltürü, gelenekleri ve yöresel yemeklerini saptamak ve kayıt altına almak amacıyla hazırlanmıştır. Bunun için öncelikle kùltür ve mutfak kùltürü kavramlarından bahsedilmiş, Konya ve Çumra ilçesi hakkında bilgi verilmiştir. Sonrasında ise; Çumra doğumlu ve Çumra'da yaşayan katılımcılarla yüz yüze görüşmeler gerçekteşirilmiiştir. Çalışmanın son kısmında araştırma sonuçları sunulmuş ve öneriler getirilmiiştir. Çalışma, Çumra ilçesi mutfak kùltürünü anlatan çok az kaynağa sahip olması sebebiyle literatürdeki bir boşluğu doldurabilecek ve literatüre katkı sunabilecek bir eser olarak farklılığını ortaya koymaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Toplumları geçmişten bugüne taşıyan temel unsurlar, kültür olarak ifade edilmektedir (Sağır, 2012: 2676). Kültür kavramı bir toplumun bütün maddi, manevi olgularını kapsayan ve koruyan tek kavramdır. Toplumun inançları, yaşam biçimleri, gösterdiği davranışlar gibi kavramlar, toplumun içinde yer alan olgulara yansiyarak bir bütünlük oluşturur. Bu yüzden bir ürünün tamamen anlaşılabilmesi için sosyal bağlam çerçevesinde işlevleri ile ele alınması gerekmektedir (Arslantaş, 2020: 2).

Beslenme, yeryüzünde var olan bütün canlıların karşılaşması gereken biyolojik bir ihtiyaçtır. Ancak söz konusu ihtiyaç, sadece bir ihtiyaç olmaktan çıkmış, zaman içerisinde kültürel davranışlar barındıran bir zevke dönüşmüştür. Beslenme, çok geniş bir kültürel çeşitlilik göstermektedir ve toplumları birbirinden ayıran önemli bir kültürel farklılıktır (Türk ve Şahin, 2004: 2). Bu kapsamda toplumun yemek yeme alışkanlıkları, tüketilen besinler, sunuş biçimleri, sofrada adabı, tarihsel süreç içerisinde gelişen ve değişen kurallar, endüstrileşme gibi unsurlar yemek yeme kültürünün sosyal boyut içerisinde incelenmesi gereksinimini doğurmuştur. Coğrafi, etnik, ırksal farklılıkların yemek kültürüne olan etkileri yadsınamaz derecede önemlidir (Dedeoğlu vd., 2005: 81).

Dünyada hemen hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışlarının kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır (Şavkay, 2000: 11). Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen topluluklar beslenme tarzlarında et ve süt ürünlerine ağırlık vermiştir. Hayvanları beslemek için sık sık yer değiştirmek, besinlerin saklanmasına uygun olarak işlenmesi zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin muhafaza işlemi de topluluğun sık yer değiştirme zorunluluğuna göre şekillenmiştir (Beşirli, 2010: 160).

Her toplumda yiyecek ve içecek ikramı alışıl gelmiş bir mevzudur. Yapılan ikramlar konukseverliğin bir ölçütüdür (Tezcan, 1993: 55). Ancak Türk kültüründe, mutfak kültürü, diğer kültürlerden farklı bir özellik taşımaktadır. Bu durumun ortaya çıkmasında

“Türk misafirperverliği” ile ilişkisi etkili olmaktadır (Sürücüoğlu ve Akman, 1998: 41). Misafir anlayışı Türk kültüründe saygının, sevginin, birlikteliğin bir göstergesi konumundadır. Yemekli davetlerde, bir masa etrafında toplu olarak yenilen yemek yeme geleneği oldukça eskilere dayanır. Bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün olarak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acıyı paylaşır (Eröz, 1977: 158). Bu gelenek içerisinde düğün, sünnet, cenaze, doğum günü, yeni yıl kutlamaları, dini bayram yemekleri önemli bir yere sahiptir. Pek çok insan belirli bir zamanda belirli yemekler yiyerek grup kimliğini doğrular, aynı zamanda kendi geleneğini de yaşatmaktadır (Stoeltje, 2005: 162).

Yemek, Türk gelenek ve göreneklerinde önemli bir yere sahiptir. Öyle ki; yemek, sosyal hayatın her alanında ortaya çıkmıştır. Doğum, düğün, bayramlar, sünnet töreni gibi birçok sosyal faaliyette yemek önem arz eden husus olmuştur. Sofra düzeni, yemek paylaşımı misafirperverlik toplumun gelenek ve göreneklerine göre şekillenmektedir (Talas, 2005: 278).

Türk kültüründe yer alan hep birlikte yemek yeme ve sofrada düzeninde ailece oturma gelenekleri Orta Asya’da yaşam sürmüş Türklerden günümüze ulaşan geleneklerden biridir (Güler, 2010: 24-25).

1.1. Türk Mutfak Kültürü

Göçebe bir hayat süren Türkler kültürel açıdan oldukça zengindir. Orta Asya bölgesinin et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya’nın tahıl ürünleri, Akdeniz bölgesinin meyve ve sebzeleri, Güney Asya’nın baharatları ile zengin bir Türk mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Baysal, 1993: 12).

Türkler göç ettikleri yerlerde mevcut olan hayvan ve bitkilerden yararlanarak bölge şartlarına göre yetiştirdikleri besinleri geleneksel muhafaza teknikleri ile saklayarak diğer mevsim şartlarında tüketime hazır hale getirmişlerdir (Sürücüoğlu ve Akman, 1998: 43).

Baharat ve İpek yolları gibi kültürel ticaret yolları vasıtası ile çeşitli bölgelerden gelen ürünleri tanıma ve kendi ürünlerini tanıtmaya fırsatı bulmuşlardır. Orta Asya Türklerinin o dönemlerde oluşturduğu; ‘‘mantı’’, ‘‘yoğurt’’, ‘‘ayran’’, ‘‘kıyma’’ gibi birçok kültürel unsur günümüze dek gelmiş ve dünya yemek kültürüne katkı sağlamıştır (Mcnamara ve Surina, 2005: 37).

Tarihi açıdan Türklerin farklı coğrafyalarda hüküm sürmesi mutfak kültürlerinin gelişmesine katkıda bulunmuştur. Türk mutfağı, çok uluslu olmanın ve farklı birçok medeniyetle iletişim kurmanın bir getirisi olarak değişimlere uğramıştır. Bu değişimleri tam anlamıyla yansıtmakta ancak dönemsel olarak sınıflandırıp incelemekle olacaktır (Arman, 2011: 585-586).

1.2. Türk Mutfak Kültürünün Geçiş Dönemleri

Doğum, evlenme ve ölüm olarak adlandırılan ve kendi arasında alt başlıklarla ayrılan toplumun bütün kesimini kapsayan geçiş dönemleri gerçekleştirilen adetler ve uygulamalar ile insanların yeni döneme geçişinde mutlu olmasını sağlamaktadır (Sönmez, 2019: 17). Yemek kültürü geçiş dönemlerinde sembolik anlamlarda daha da zenginleşmektedir. Örneğin; kandil, düğün, cenaze vs. gibi ritüellerde yemeklere yüklenen ifadeler, bu yemeklerin pişirimi sırasında temel güdülerden birisine dönüşmektedir (Gürçayır Teke, 2016: 92).

Doğum sonrasındaki mutfak ritüellerinde; ziyarete gelen misafirlere teşekkür mahiyetinde şerbet ve helva gibi yiyeceklerin ikramı yapılmaktadır. Örneğin; Kız çocuğu doğduysa un helvası ikram edilirdi (Üçer ve Pekşen, 2001: 87). Ölüm sonrası adetlerde ise ölünün kırkını, elli ikinci ve seneyi devriyesinde ölen kişinin ruhuna armağan etmek için yemekler verilerek mevlit okutulurdu (Örnek, 2000: 220). Geçiş dönemlerindeki yemek törenlerine düğünlerde de rastlanılmaktadır. Nişan merasimi ve düğünlerde verilen yemekler, nişanda daha çok şerbet ve tatlı ağırlıklı, düğün yemeği ise düğünün son günü ikram edilmektedir (Balaman, 1983: 12). Dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahip olan Türk Mutfağı belirli dönemsel süreçlerin sonunda bugünkü halini almıştır (Kafesoğlu, 2009: 318-319).

1.2.1. Orta Asya Mutfağı

İslamiyet öncesi Türk kültürü ile sosyal yaşam ve süvari göçebesinin görüldüğü Orta Asya Türk kültürünün izlerini taşıyan dönemdir (Kafesoğlu, 2009: 318-319). Türkler Orta Asya'ya yerleşmesi ile Ural-Altay dağları arasında hüküm sürmüşlerdir. Bu dönemde hayvancılıkla uğraşmışlardır. At ve koyun sürülerinin olması sebebiyle ilkbahar aylarında yaylalara göçüp hayvanlarını otlatırken, sonbahar döneminde ise sulak alanlara göç etmişlerdir. İlk besinleri de hayvancılık ile uğraşmalarından dolayı at ve koyundur. Bunun yanı sıra süt ve türevleri, kımız ve tarım yapılan alanlardan elde ettikleri buğday ve buğday

unu ile sınırlıdır. Göçebe bir toplum olmaları sebebiyle doğada kendiliğinden yetişen otları da yemeklerinde tüketmekte bu otların ekimini gittikleri alanlarda ekmekte ve ekimi uygun olmayan alanlarda da bu tarz besinlere ulaşabilmek için muhafaza etmeyi öğrenerek gerek olduğu zamanlarda kullanmışlardır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1298). Orta Asya'da kesilen hayvanların sadece etleri değil sakatatları da kullanılmıştır. Türkler et ve sakatatları tandır veya ateş üzerinde pişirmişlerdir. Ayrıca etler kuşbaşı doğranarak kavrulmuş ve kış için saklanmışlardır (Baysal, 2012: 125; Erdoğan Aracı, 2016).

İslamiyet öncesi Türk kültürü ile sosyal yaşam ve süvari göçebesinin görüldüğü Orta Asya Türk kültüründe en yaygın kullanılan pişirme yöntemi kavurma olarak bilinmektedir. Yine bu dönemde, yoğurt, süt ve peynir gibi ürünlerin yanı sıra bağcılık ve üzüm pekmezi de bulunmaktadır (Kafesoğlu, 2009: 318-319).

Orta Asya'da Türkler paça çorbasının yanında tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası ve mercimek çorbasını çok tüketmişlerdir (Güler, 2010: 27). Ayrıca ana maddesi genellikle yuvarlak kesilen erişte olan çeşitli tahıl ürünlerinden umaç (oğmaç, omaç) adı verilen bir tür çorba da yapılmıştır (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012: 714).

Orta Asya dönemine ait yapılan kazılar da çıkan mutfak araç-gereçleri o dönemde Türk mutfağının gelişmiş olduğuna dair işaretler sunmaktadır. Mutfak kültüründeki bu gelişmeler günümüz mutfağının da temelini oluşturmuştur. O dönemde yapılıp günümüzde de hala yapılmakta olan yemekler bulunmaktadır. Kurut bunlara örnektir. Orta Asya mutfağında yoğurdun güneşte kurutulup şekil verilmesi ile hazırlanan kurut günümüzde de özellikle Doğu Anadolu başta olmak üzere birçok bölgemizde yapılmaktadır. Geçmişte sade olarak tüketilmekte iken günümüzde çorbalar başta olmak üzere diğer yemeklere de konulmaktadır. O dönemde yapılıp günümüzde de hala yapılan çökelek, kurut ve keş peynirleri de hala geçmiş geleneksel kültürlerin verdiği yöntemler ile hazırlanmaktadır. Günümüz mutfağında da yapılan ürünler özellikle Orta Asya mutfak kültürünün etkilerinin günümüze kadar geldiğinin göstergesidir (Güler, 2010: 24-27).

1.2.2. Selçuklu Mutfağı

Türk mutfağındaki ikinci dönem Karahanlılar ve Selçuklu İmparatorluğu ile başlayıp Osmanlı dönemine kadar devam eden süreçtir. Türkler, İslam dinini kabul ettikten sonra Arap ve Fars kültürleriyle etkileşime geçmişlerdir. Bu kültürlerle iletişime girmelerinin sonucunda çeşitli yemekleri kendi mutfak kültürlerine adapte etmişlerdir.

Ayrıca Arapça ve Farsçadan alınan kelimelerle Türk kültürüne ait birçok yemek türüne isim verilmiştir. Örneğin, Türk folklorunda; “ateşi olmayan bir tavada kavrulmuş et” yemeklerinde Arapçadan alınan “Kebab” adı kullanılmıştır. Yine tandırda susuz pişirilen bir yemek için Farsçadan Türkçeye giren “Biryani” kelimesi kullanılmıştır. Arap ve Fars kültürlerinden alınan yemekler ve yemek isimleri, Türk sosyal yaşamını yeniden şekillendirerek, köklü ve zengin bir kültürün temellerini atmıştır (İyiyol, 2010: 470).

Türk Mutfak kültürü içinde Selçuklular; yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zeval) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır. Tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ, yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvanlardır. Bunlara kuşlar ve balıklar da ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler, 2010: 25).

Selçuklular döneminde de et mutfağın vazgeçilmez unsuru olmuştur. Et yemeklerinde ağırlıklı olarak koyun, keçi, kuzu ve at eti kullanılmış olmakla birlikte balık, kümes ve av hayvanlarından yapılan yemekler de tüketilmiştir. Et yemekleri arasında biryani (büryani) adı verilen kebablar çok tüketilmiştir. Selçuklular hayvanların karaciğer, kalp, böbrek, baş, işkembe ve bağırsakları gibi sakatatlarını da genellikle tandır ocaklarda (taş veya kilden yapılmış) pişirerek tüketmişlerdir. Bu dönemde Orta Asya’dakine benzer şekilde arpa, yulaf, çavdar ve buğday unundan fırında veya tandırda etmek olarak adlandırılan somun, bazlama ve yufka ekmekler yapılmıştır. Selçuklu döneminde yazılmış olan Selçuknameler’de düzenlenen törenlerde konuklara ikram edilen yemeklerin; pilavlar, boraniler, yahniler, kebablar ile heliseler (keşkek) ve bunların yanında şerbetler, çorbalar, tutmaç, tirit, bulamaç, ekmek ve sebze yemekleri ile helva ve kadayıf gibi tatlılardan oluştuğu belirtilmiştir (Baysal, 2012; Akın vd., 2015: 41-42). Selçukluların meyvecilik de yapmış olduğu; elma, erik, üzüm ve ayva benzeri meyvelerin taze olarak tüketildiği gibi, kurutularak kak adıyla kışın pekmeze hoşaflarının yapılmış olduğu da bilinmektedir. Üzümden sirke ve şarap da yapılmıştır (Akın vd., 2015: 43).

İslam anlayışıyla, Selçuklu mutfağında kullanılan bazı bileşenlerden kaçınma ve savurganlıktan kaynaklanan kısıtlama nedeniyle mutfakta sadelik ön plana çıkmaktadır (Gürsoy, 2004: 99). Örneğin Selçuklu mutfağında her yemeğin yanında ekmeğin ana besin kaynağı olarak tüketilmesi, eski Orta Asya Türk mutfağından temel bir farkı olarak ortaya çıkmaktadır (Közleme, 2012: 115). Eski adetlerin devam ettiği bu dönemin mutfağında, kırıntılarını yere dökülmemesi için yere bir örtü yayılırdı. Onun da üzerine 40 cm yükseklikte bir altlık yerleştirilir ve üzerine de sini konurdu. En çok tahta kaşıklar kullanılır ve sulu yemekler bunlarla yenilirdi. Tam olarak elle yemek yemenin olmadığı dönemin mutfağında yufka ekmeği de bazen kaşığın yerine kullanılmaktaydı. Görgü kuralları ise, önce yemeğe büyüklerin başlaması, herkesin kendi önünden yemesi, elin yemeğin içine girmesinin hoş karşılanmaması, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması, yemeğin sağ el ile yenilmesi ve sofrada artık bırakılmaması, “besmele” ile başlanıp ‘Hamd’ ile bitirilmesi İslami etkinin var olduğunu gösteren başka bir kanıt olarak gösterilebilir (Sürücüoğlu, 2008: 69; Genç, 2014: 4). Yemek yedikten sonra sofranın yapılması çok yaygın bir gelenektir. Örneğin, Kuran-ı Kerimde yasak olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. Eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü de yine dinin etkisiyle mutfağımıza hiç girmemiştir. Günümüzde de Türk Mutfak kültüründe bu tür hayvanlar hala yer almamaktadır (Baysal, 1993: 3; Güler, 2010: 25).

Sonuç olarak Selçuklu mutfağı gerek sahip olduğu gelenek, gerekse göç ettiği Anadolu'nun kendilerine kazandırmış olduğu avantajları İslam dininin seçici eleğinden geçirerek oldukça zenginleşmiştir. Göçebe geleneğinin devamı olarak eskiden beri Türkler arasında yaygın olarak tüketilen et, süt ve süt ürünleri, bunların yanı sıra tahıllı ve unlu mamuller, değişik türde sebzelerden elde edilen yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular dönemin mutfağının ana malzemelerini oluşturmuştur (Şahin, 2008: 43-45; Közleme, 2012: 125).

1.2.3. Osmanlı Mutfağı

Osmanlı döneminde imparatorluk mutfağı haline gelen Türk mutfağı, bünyesindeki tüm topluluklardan çeşitli yemekler almış ve bu toplulukların gıda folkloru üzerinde de önemli bir etki bırakmıştır. İmparatorluğun geniş coğrafyası, Türk mutfağını zenginleştiren engin fırsatları ve farklı bölgelerden gelen yiyecek kaynakları, Türk mutfak kültürünü dönem içinde ve sonrasında büyük bir mutfağa dönüştürmüştür. Bu dönemde farklı alt

kültürlerle zenginleştirilmiş Türk mutfağı, “Saray Mutfağı” gibi köklü bir mutfağın oluşmasını sağlamıştır (Haydaroglu, 2003: 4). Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ayrılmaktadır (Güler, 2010). Saray mutfağı, örgütlenme, damak zevkindeki incelik, çeşitlilik ve beslenme kültürü açısından Osmanlı mutfağının zirvesi olmuştur (Közleme, 2012: 131).

Osmanlı Devleti’nde Matbah-ı Âmire (Osmanlı Saray Mutfağında oluşturulan mutfaklar birliği) adında bir birlik oluşturulmuştur. Haydaroglu’nun (2003: 4) yapmış olduğu çalışmasında Fatih Sultan Mehmet dönemi Topkapı Saray Mutfağının Matbah-ı Âmire düzenini şu şekilde açıklamaktadır; Topkapı Sarayı’nda Matbah-ı Âmire ikinci avlunun sol ve sağ taraflarına kurulmuştur. Has Mutfak, Ağalar ve Divan Mutfağı, Helvahane (Tatlı, turşu, şerbet, macun, kokulu sabun ve ilaçların yapıldığı yer), Kiler (Gıda Deposu), Fırın (Ekmek pişirilen yer), yemek hazırlıklarının tertip edildiği alanlar, Kalayhane (Mutfak işlerinde kullanılan kap-kacak türü malzemelerin kalaylandığı yer, Şemafer Karhanei (Mutfağın aydınlatma işleriyle ilgilenen birim) gibi birimlerden içinde barındıran alandır.

Kalabalık saray çevresini doyurabilmek için aşçılar yeni yemekler geliştirmiştir. 1200’e varan kadrosuyla sadece saray çevresini değil aynı zamanda gelen konukların yemek ihtiyaçlarına da cevap vermeye çalışmışlardır (Yılmaz, 2002: 53). Osmanlı saray mutfak kültüründe baklava, kadayıf, zerde, muhallebi, zülbiye, lokma ve halk içini gibi tatlılara rastlamak mümkündür. Yine helvahane içerisinde o zaman bilinen bütün meyvelerin reçelleri yapılırdı. Bunların yanında kızılıcak, ayva, mesir, deva-i misk ve cevâriş gibi onlarca tür macunda sarayın diğer tatlıları arasında bulunuyordu (Gürsoy, 2004: 98-100). Saraydaki içecekler sadece su, limon suyu (ab-ı Limon), boza, kahve, hoşaf ve şerbetlerden ibaretti. Alkollü içkilerin bulunmadığından bir hayli zengin hoşaf ve şerbet kültürü oluşmuştur (Bilgin, 2008).

Halk yemek kültüründe ise, konaklar, imarethaneler, aşevleri ve orduda yemek yeme alışkanlıklarında büyük farklılıklar yoktu. Günde iki kez, kadın erkek ayrı ayrı düzende yemek yenirdi (Yerasimos, 2005: 41). Halk mutfağı ise; saray mutfağı kadar gösterişli olmamasına rağmen lezzet ve çeşitlilik yönünden oldukça zengin bir menüye sahip olmuştur. Osmanlı’da halkın sofrası, üzerine susam serpilmiş ekmekten, biraz koyun eti ya da pastırmadan, pirinç çorbası ya da pirinç pilavından, çeşitli sebze ve meyvelerden

oluşmuştur. Yemekler gösterişsiz bir şekilde yerde sofraya bezi üzerine oturularak yenmiştir. Yiyeceklerin yanında içecek olarak genellikle şurup, ballı şerbet, gül suyu ve meyve hoşafı içilmiştir. Sofrada kaşıktan başka bir araç kullanılmamıştır. Çorba ile hoşaf, bazen de pilav kaşıkla yenmiş, diğer yemeklerde ise iki elin parmakları, çatal olarak kullanılmıştır. Bu nedenle saray ve konaklarda yemekten önce sofraya ibrik ve leğen getirilerek sofraya oturanların ellerini yıkaması sağlanmıştır (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016).

Osmanlı mutfağında en çok tüketilen baklagiller ve tahıllar; bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut; sebzeler; pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan; yağlar zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ; otlar ve baharat, misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, eflak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, amber; Hayvansal gıdalar yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, balık olarak sıralanabilir (Faroqhi, 2006: 38).

Osmanlı sofrada adabında ana yemekler gelmeden önce, sininin üzerine misafir sayısına kaşık, ekmek parçaları, salata, zeytin, reçel ve çeşitli turşularla dolu küçük tabaklarda iştah açıcı yiyecekler yer alırdı. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz yemek sonrasında şerbet veya hoşaf içilirdi. Yemekler kapaklı sahanlar içerisinde sininin ortasında servis edildikten sonra kapaklar açılır, herkes bu sahanlardan yemeğini yerdi. Yemekler çeşitliydi ve sofraya peş peşe hiç ara verilmeden gelirdi. Bu yemeklerden sadece iki-üç kaşık alınır diğerine geçilirdi. Genellikle konuşulmadan yenen yemeğin ardından siniler ve sahanlar kaldırılır ve eller yıkanılarak sonlandırılmaktadır (Ak, 2007: 5).

1.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfacı

Hem Asya'da hem de Avrupa'da 783.562 Km² lik bir alanı kaplayan Türkiye, birçok farklı kültürün bulunduğu bir ülke durumundadır. Türkiye fiziksel olarak kuzey yarımkürede ve ılıman iklim bölgesinde yer almaktadır. Coğrafi konumu bakımından Asya, Avrupa ve Orta Doğu bölgesi birleştirici bir özelliğe sahiptir ve kıtalar arasındaki geçiş yollarında yer almaktadır. Ortalama yüksekliği genellikle Dünya'nın genel yükseklik ortalamasından daha yüksek olan Türkiye, çok çeşitli yüzey özellikleri, flora (bir ülkede ya da bir bölgede yetişen bitkilerin tür olarak tümü) ve faunaya (bir ülkede ya da bir bölgede yetişen hayvanların tür olarak tümü) sahip fiziksel bir coğrafyaya hâkimdir

(Coğrafyabilim, 2023). Ayrıca, ülkede birçok nehir ve göl bulunduğu için ekilebilir alanlarda farklı özelliklere sahip ürünler gözlenmektedir. Türkiye de fındık, zeytin, üzüm, şeker pancarı, buğday ve narenciye ürünlerinin yetiştirildiği görülmektedir. Üç tarafı denizlerle çevrili olduğu için birçok balık türü de yetiştirilmektedir (MacVeigh, 2009: 10).

Ülke toprakları içinde üç çeşit iklimin ağır bastığı Türkiye’de Akdeniz ikliminde yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlı geçmektedir. Karadeniz iklimiyse ılıman deniz iklimi olmasıyla birlikte her mevsim yağışlı geçmektedir. Karasal iklim de yazlar sıcak ve kurak, kışlar soğuk ve karlıdır (Gürdal, 2001: 334).

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı özellikle geçmiş mutfak kültürlerinin devamı niteliğindedir. Geçmiş dönemlerin mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Bu dönemde mutfak kültürü Batılı ülkelerden de etkilenmiştir. Özellikle Avrupa’nın etkisiyle 20 yy. başlarında saray ve halk mutfağı yerini geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak anlayışına bırakmıştır. Yine bu dönemde Amerika’nın keşfi ile dünya mutfağında yerini alan domates, mısır, kakao vb. gıdalarda Türk mutfak kültüründe daha fazla tüketilmeye başlanmıştır. Batı etkisi bu dönemde mutfak kültürüne de farklı uygulamalara neden olmuştur. Özellikle Türklerin Orta Asya’da yaşadığı dönemden bu güne yemek öğünleri kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün iken günümüzde kahvaltı, öğlen, akşam olmak üzere üç öğüne çıkmıştır. Bu dönemde belki de mutfak kültürüne en önemli olumsuz davranış olarak söylenebilecek durum toplu yemek yenilmesidir. Geçmişte de tüm aile bireyleri bir araya gelerek yemek yenilirken bu dönemde bu alışkanlıklar yok olmasa da azalmaya başlanmıştır (Solmaz ve Altınar, 2018: 117).

1.3. Konya İlinin Tarihi Özellikleri

2023 yılı itibariyle nüfus bakımından Türkiye’nin yedinci büyük ili olan Konya’nın nüfusu 2 buçuk milyon civarındadır. Şehrin merkez sınırları içerisindeki Karatay, Meram ve Selçuklu merkez ilçelerine ilâve olarak Ahırlı, Akören, Akşehir, Altınekin, Beyşehir, Bozkır, Cihanbeyli, Çeltik, Çumra, Derbent, Derebucak, Doğanhisar, Emirgazi, Ereğli, Güneysınır, Hadim, Halkapınar, Hüyük, Ilgın, Kadınhanı, Karapınar, Kulu, Sarayönü, Seydişehir, Taşkent, Tuzlukçu, Yalınhüyük ve Yunak olmak üzere toplamda otuz bir ilçesi bulunmaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2023).

Konya ismi Kutsal tasvir ‘ikon’ sözcüğünden gelmektedir. Konya, eski devirlerden beri adı değişmeyen şehirlerinden biridir. Bu ismin, “Kutsal

Tasvir” anlamındaki “İkon” sözcüğüne bağlı olduğu iddia edilmektedir. Başka bir rivayete göre Konya isminin Arapların “Kuniya” dedikleri güzel kent, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinden günümüze gelmektedir (Özönder, 2005).

Konya ve çevresinde yerleşik düzen, Prehistorik (tarih öncesi) çağdan başlamaktadır. Bu çağ içinde Neolitik-Kaltolitik-Erken Bronz Çağ kültürlerinden kalıntılar mevcuttur. Bu çağın iskân yeri olan höyükler, Konya il sınırları içinde yer almaktadır. Çatalhöyük, günümüzde keşfedilmiş en eski ve gelişmiş Neolitik devir yerleşim merkezi olarak bilinmektedir. Çumra Çatalhöyük, dünya ölçüsünde ilk defa yemek kültürünün başladığı, tarımın yapıldığı, ateşin kullanıldığı, yerleşik hayata geçildiği, vahşi hayvan saldırılarına karşı ortak savunmanın yapıldığı merkez olarak tanınmaktadır (TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

Şehrin merkezini oluşturan Alâeddin Tepesi Neolitik dönem (M.Ö 9000-5000) sonları ile Kalkolitik dönem (M.Ö. 5500-3000) başlarında kurulmuştur. M.Ö. 2000 yıllarından beri düzenli olarak iskân görmüş höyüklerden biridir. Bölgede yapılan kazı çalışmalarında Frig, Helenistik, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerindeki yerleşmelere ait bulgulara rastlanmıştır. Büyük bir imparatorluk olan Hititler de Konya'da hâkimiyet kurmuşlardır. Konya Selçuklular tarafından fethedildiğinde Alâeddin Tepesi etrafında suru bulunan küçük bir şehir konumundaydı. Konya, bu fetihden sonra hızla büyüyerek iç kalenin dışında gelişim göstermiştir (Karpuz, 2009).

Konya'nın yaşam birimleri olarak olayların kronolojik değişimini etkileyen medeniyetler (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023);

- M.Ö. 8. yüzyıl Hitit uygarlığı
- M.Ö. 7. yüzyıl Frig ve Kimmer uygarlıkları
- M.Ö. 6. yüzyıl Lidyalıları
- M.Ö. 5. yüzyıl Pers uygarlığı
- M.Ö. 4. yüzyıl Makedonları
- M.S. 1. yüzyıl Roma uygarlığı
- M.S. 7. yüzyıl Sasanileri ve Müslüman Araplar
- 1077-1307 Yılları arasında Selçuklu uygarlığı
- 1307-1465 Yılları arasında Karamanoğulları Beyliği
- 1465-1923 Yılları arasında Osmanlı İmparatorluğu

- 1923'ten beri Cumhuriyet dönemi

Yüzyıllardır her devirde yaşanan önemli bir yer olmasından hareketle Konya, Selçuklular devrinde bilhassa Alâeddin Keykubat, İkinci Kılıçarslan zamanında Konya, ihtişamının en yüksek noktasına ulaştı. Selçuklular zamanında Konya gibi bütün Anadolu şehirleri ihtişamlı bir devri yaşamıştır. Selçuklular zamanında “Altın Çağı”nı yaşayan Konya, Türk âleminin en önemli kültür merkezi olmuştur (Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Anadolu, Konya Selçukluların başkenti olduğu 1096-1277 yılları arasında bilim, eğitim, kültür, sanat ve el sanatları alanlarında o dönemin ünlü bilim adamlarını, düşünürlerini, yazar ve şairlerini, din adamlarını, Sufilerini ve diğer ustalarını bir araya getirmiş ve günümüze dek ayakta kalan saray, cami ve medrese gibi yapılarda günümüze kadar Selçukluların kültürünü ulaştırmıştır (Bahar, 1994:5-6).

Kadı Siraceddin, Kadı Burhaneddin, Şahabedin Sühreverdi, Sadreddin-i Konevi gibi âlimlerden Mevlâna Celâleddin ve Bahaeddin Veled ile Muhiddin-i Arabi gibi Sufiler Konya'da ilk sırayı alarak eserleriyle şehri kültür abidesi haline getirdiler. "*Konya Yürütme Dönemi*" olarak adlandırılabilen bu dönem, 13. yüzyılın ortalarına kadar bu şekilde sürmüştür. Başta Hz. Mevlâna olmak üzere görüş ve düşünceleriyle toplumu duyarlı hale getirmiş, Mesnevi, Divan-ı Kebir gibi eserleri miras bırakmıştır. Selçuklu devleti zamanında Konya'da kütüphaneler açılmış, din bilimleri, siyaset, tarih, edebiyat, düşünce bilimi, süs sanatları, sağlık bilimleri ve astronomide büyük bir sıçrama yapılarak kentin büyük bölümünde çarşılar, kaleler, oteller, medrese, saray, köprü, cami, kütüphane, türbe, çeşme, çarşı ve hamamlar süpürülmüştür (Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). Bu durumda birçok medeniyete ev sahipliği yapan Konya 1923'te cumhuriyetin ilanı ile vilayet olmuştur. Cumhuriyet döneminde hızla büyüyen ve gelişen Konya da bölgedeki eğitim kurumlarına ek olarak birçok okul açılmış ve Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlılar döneminden kalan birçok eser ile bugün ki durumuyla bir nevi açık hava müzesi konumuna gelmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

1.4. Konya İlinin Coğrafi Özellikleri

Konya, eski çağlardan beri yerleşim yeri olması ve Türk uygarlıklarının ekonomik kaynağı İpek Yolu üzerindeki önemli konumu sebebiyle; itibarını her zaman korumayı başarmıştır. Konya, Asya ile Avrupa'yı birbirine bağlayan Anadolu'nun tam ortasında

bulunmasının yanı sıra bölgenin kuzeyini güneye, doğusunu batıya bağlayan kavşak noktasında yer alması sebebiyle de stratejik bir konuma sahiptir (Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

1.5. Konya İlinin Mutfak Kültürü

Konya, tarihi eski neolitik çağa dayanmakta olup, Hitit, Roma-Bizans, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinden etkilenmiştir. Anadolu yemek kültürünün birçok özelliğine sahip olan Konya mutfağı, tarih boyunca kuşaktan kuşağa aktarılarak kendine has yapısıyla Türk mutfak kültüründeki yerini almıştır (Halicı, 2011).

Çatalhöyük kazılarında ortaya çıkarılan mercimek ve bulgur gibi yiyecek kalıntılarının bulunması, Konya'da mercimek yemeklerinin, tandır çorbasının ve çeşitli bulgur pilavlarının hayli eskiye dayandığını göstermektedir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya gelmesinin ardından yoğurt, süt, yufka ve ayran gibi ürünler Konya mutfağında da kullanılmaya başlamıştır. Konya'da bulunan farklı kültürlerin bir araya gelmesiyle zenginleşen aşçılık kültürü, zamanın aşçıları tarafından aşçı-çırak ilişkisinde ya da evin anne-kızı biçiminde gelişmiştir. Mutfakla ilgili ilk ekipleşmenin Mevlevî Mutfağında başladığı, dünyada adına muhtemelen anıt mezar yaptırılan ilk aşçıbaşının (Ateşbaz-ı Velî) Konya'da bulunduğu bilinmektedir (Halicı, 2014: 11).

Konya'da yemekler çok çeşitlidir. Geçmişten günümüze aktarılan tariflere göre hazırlanan birçok yemek hala hazırlansa da bazıları unutulmanın eşiğindedir. Bazı yiyecekler kendilerine bir isim yapmış ve evde hazırlanmaya devam eden ancak sokak kültürüne geçmemiş birçok tanınmayan yemek vardır. Konya'da sıra dışı kabul edilen üç lezzetli yemek vardır. Bunlar; etli ekmek, fırın kebab ve peynirli pidedir. Konya'nın birçok sokağında pazar böreği olarak adlandırılan peynirli pide, etliekmek ve fırında kebab yapan yerleri bulunmaktadır. Bu besinler Konya'da yaşayanların olduğu kadar yabancıların da tüketime büyük ilgi gösterdiği besinler içerisinde yer almaktadır (Sormaz, 2018).

Yerleşik hayatın ilk başladığı yer olduğu düşünülen Konya, asırlardır tarımın da merkezi olmuş, günümüzde ise ağırlıklı tahıl üretimi yapılan bir ildir. Selçuklu döneminde olduğu gibi Konya hali hazırda et ve hamur işi tüketiminin fazla olduğu bir şehir olup, özellikle buğday unundan yapılan yemeklerin daha fazla tüketildiği görülmektedir. Konya mutfağının belirgin bazı yiyeceklerinden bahsetmek gerekirse bunların başında çorbalar (bamya çorbası, toyga çorbası, yoğurt çorbası, tandır çorbası vb.), et yemekleri, (fırın

kebabı, tirit) hamur işinden yapılan yemekler, (etli ekmek, su böreği, sac böreği, tandır ekmek vb.) hamur tatlılar ve (sacrarası) unlu tatlılar (höşmerim, badem helvası) gelmektedir (Solak ve Eken, 2021).

1.5.1. Etliekmek

Etliekmek yüzyıllardır bir Anadolu yemeği olarak kabul edilmiştir. En meşhur ve lezzetli etliekmek Konya'da yapılır. Etliekmek, yaklaşık 80 cm uzunluğunda ve 12 cm genişliğinde 180 gr hamurdan hazırlanır. Etin lezzetini elde etmek için baharat koymak gerekmektedir. Konya halkı için vazgeçilmez bir yemek olan Etliekmek, misafirlerini ağırlarken hazırlanan özel bir yemektir (Odabaşı, 1998: 120).

1.5.2. Fırın kebab

Konya kendine özgü kebabının tadıyla adından söz ettiren önemli bir şehirdir. Fırın kebabı olarak da adlandırılan kebabın kökeni Selçuklu dönemine kadar uzanmaktadır. Mevlana'nın Mesnevi eserinde fırından kebab olarak da adlandırılan bu yemeğin yaklaşık 800 yıllık bir geçmişi vardır. Fırın kebabının bir özelliği fırında bakır kaplarda yavaş pişirilmesidir. Soğan ve pide ile tüketilen fırın kebabı bugün çatala yense de geçmişte elle yenildiği bilinmektedir (Sormaz, 2018: 18).

1.5.3. Düğün pilavı

Konya'nın mutfak kültürü denilince akla ilk gelen yemeklerden biri Konya düğün pilavıdır. Konya usulü düğün pilavında nohut, kuş üzümü ve kuzu eti bulunur. Konya halkının vazgeçilmez geleneksel yemeklerinden biridir (Seçim, 2019: 41).

1.5.4. Konya Tiridi

Tirit, Türkiye'nin birçok ilinde tüketilen bir besindir. Geçmişte Konya'da sadece düğün için hazırlanan Tirit, günümüzde çoğu restoranda ana yemek olarak yer almaktadır. Tandır ekmeğinin haşlanmış et suyuna batırılıp yoğurtla servis edildiği bir yemek olan Tirit, kırmızı et sevenler için vazgeçilmez bir besindir (Halıcı, 1979: 84).

1.5.5. Su Böreği

Su böreğinin evlerde hazırlanması daha çok hatırlı misafirlere, yeni evlenip ziyarette bulunan gelin-damada, her türlü davetlerde, Ramazan sofralarında ve

bayramlarda yapılmaktadır. Su böreği hamuru için; yumurta, un ve su karıştırılarak yumuşak kıvama gelinceye kadar yoğrulur, 30-60 dakika dinlendirilir. Senit üzerinde yufkadan biraz kalın olacak şekilde açılır. Yufka kaynayan suda haşlanır, senit üzerinde dörde bölünür. Tabanı tereyağı ile yağlanan siniye 1 kat tam haşlanmamış yufka serilir, üstüne 3-4 kat haşlanmış hamur olacak şekilde serilmeye devam edilmektedir. Kıymalı harç hamurun üzerine yayılır. Harcın üzerine de yine 3-4 kat haşlanmış hamur serilir. Ocakta ya da günümüzde elektrikli fırın veya gazlı sac ocağında altı kızarıncaya kadar pişirilir. Kızardıktan sonra başka bir sini yardımı ya da 'pişirgeç' yardımıyla alt-üst edilerek ters çevrilir ve diğer yüzü de kızartılarak pişirilmektedir (Badem, 2023:20; Sormaz, 2018: 19).

1.5.6. Peynirli Pide

Özellikle pazar günleri evde hazırlanan peynirli harcı Konyalılar fırına götürüp pide yapıp eve getirilmektedir. Bu gelenek, bir hafta boyunca ev yapımı yemek hazırlayan hanıma teşekkür etmenin bir yoludur (Sormaz, 2018: 19).

1.5.7. Yağ Somunu

Bir somun mayalı ekmeğin hamuru bir süre taş fırında pişirilir, ardından iç harcı ve bol miktarda pişen yağ ilave edilerek tekrar pişirilir. Tereyağlı ekmeğin, pastırma, tulum peyniri, öğütülmüş peynir, rosto, sucuk, helva ve bal gibi birçok çeşitte üretilmektedir. İçinde ve pişirildikten sonra çok miktarda tereyağı uygulanması nedeniyle adını almıştır. Konya sakinlerinin yediği bu ürün genellikle sabahları kahvaltıda yenir (Kaya ve Seçim, 2022).

1.5.8. Mevlana Böreği

Fırın ürünleri ile ön plana çıkan Konya'da etliekmek, iki bıçak arasında zırhlı olarak hazırlanan bıçakarası, küflü peynirli börek, peynirli börek gibi Mevlâna böreği de Konya mutfağına mal olmuş önemli fırın ürünleri olarak ön plana çıkmaktadır. Mevlana Böreği, ince yufka hamurunun içine peynir ve kıyma gibi çeşitli iç harçlar eklenerek hazırlanan bir geleneksel Konya böreğidir. Konya'nın özgün mutfağından doğan bu lezzet, özel günlerde ve davet sofralarında sıkça tercih edilmektedir (Seçim, 2018: 206).

1.5.9. Sac Böreği

Sac böreğinin yapımında hamur, yufka olarak daire biçiminde açılarak yapılmaktadır. Konya'ya özgü olan sac böreği, peynir, yoğurt, kıyma ve soğan karışımı ile sac üzerinde pişirilip tuzsuz tereyağı ile yağlanır ve sıklıkla ayran ile birlikte servis edilmektedir (Odabaşı, 1999: 155). Sac böreğinin ince yapılmış olanının makbul olduğu, Konya'da Sedirler Mahallesinde ince sac böreği yapılmasının meşhur olması nedeniyle sac böreğine "Sedirler böreği" adının verildiği de belirtilmektedir (Işık, 2020: 42; Es ve Yardımcı, 2006: 92).

1.5.10. Bamya Çorbası

Konya halkı çorbadan bahsederken ilk akla gelen şey "bamya çorbası" dır. Bamya çorbası, diğer çorbaların aksine başlangıçta değil, yemeğin ortasında servis edilir. Düğünlerde, iftarlarda ve özel tüketilen çorba çeşitleri arasındadır (Halıcı, 2004:43).

1.5.11. Etlı Topalak Çorbası

Etlı topalak, diğer bilinen ismi ile et çorbası da bu zengin mutfagın bir ürünüdür. Sulu bir kıvama sahip olan çorba, et, bulgur, soğan, yumurta, un ve çeşitli baharatlardan yapılarak küçük harç parçalarına yuvarlak şekil verilerek hazırlanır (Seçim, 2019: 95).

1.5.12. Höşmerim

Türkiye'nin Balıkesir ili ile özdeşleşmiş olan Höşmerim, çoğu bölgede farklı yöntemlerle üretilmektedir. Höşmerim, Konya mutfagının en meşhur tatlılarından biridir. Yapılışında kaymak, un ve şeker kullanılmaktadır. Üzerine şeker, pudra şekeri, tarçın veya yer fıstığı serpilerek servis edilmektedir. Fakat son zamanlarda yaygın olarak dondurma ile tüketildiği gözlenmektedir (Halıcı, 2005: 277).

1.6. Çumra İlçesinin Özellikleri ve Tarihi

Çumra İlçe Merkezi Konya'nın 43 km güneydoğusunda Konya -Karaman demiryolu üzerine kurulmuştur. İlçe tarih olarak yakın bir geçmişe sahiptir. 1894 yılında yapımına başlanan ve 1913 yılında bitirilen Haydarpaşa-Bağdat demiryolunun yapımı esnasında Çumra'nın bulunduğu yere bir istasyon yapılmış ve bu bina Çumra'ya yapılan ilk bina olmuştur. Çarşamba Kanalı'nın açılarak, bataklıkların kurutulup ıslah edilmesi,

Konya ovasının sulanması maksadıyla 1907-1914 yıllarında yapılan sulama tesislerinin işletme binaları da Çumra'ya inşa edilmiştir (Çumra Kaymakamlığı, 2023).

Çumra ve çevresi M.Ö. 7000'li yıllardan bu yana yerleşmeye sahne olmuştur. Çünkü Çumra ve çevresindeki düz ve geniş alüvyal topraklarının kolay işlenebilmesi ve bu topraklardan bol ürün alınması, bu sahanın tarih boyunca farklı insan guruplarının yaşama alanı haline getirmiştir. Çumra ve çevresinin tarih öncesini anlatan en önemli merkez Neolitik dönem yerleşmesi olan Çatalhöyük'tür. Çatalhöyük tarihi devirlerde insanların bir arada yaşadığı dünyanın ilk yerleşim yerlerinden birisidir. Çatalhöyük'ten başka Çumra merkez ve köylerinde Neolitik ve daha sonraki dönemlerden kalan çok sayıda höyük yerleşmesi (Şırçalı Hüyük, Seyithan Höyüğü, Karahüyük, Karkın Höyüğü, Dedemoğlu Höyüğü, İçeriçumra Höyüğü, Alibeyhüyüğü, Küçükköy Höyüğü, Abditolu Höyüğü, Üçhüyük) bulunmaktadır. Çumra ve çevresi tarih öncesi dönemden sonra sırasıyla Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Romalılar, Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlı egemenliği altında kalmıştır (Tuncer ve Tapur, 2012; Tapur ve Tuncer, 2012).

1926 yılına gelinceye kadar Çumra deyince bugünkü İçeri Çumra Kasabası akla gelmekte idi. M. Kemal Atatürk trenle Adana'ya giderken Çumra'da verdiği mola esnasında Çumra istasyonunda etrafı seyredip sulama tesis ve lojmanlarını gördükten sonra; "Bu şirin beldeyi geliştirmek, buraya önem vermek gerek, Çumra ilçe olmaya layıktır" demiştir. Nitekim 30.05.1926 tarihli resmî gazetede yayınlanan 877 sayılı kanunla Çumra ilçe merkezi haline getirilmiştir (Tuncer ve Tapur, 2012).

1926 yılında ilçe haline getirilen Çumra, Osmanlıda ilk tapu kadastro işlemlerinin başlatıldığı yer olması, ilk düzenli sulama sisteminin gerçekleştirilerek Türkiye'nin en büyük sulama birliği haline getirilmesi ve Cumhuriyet döneminde ilk mahalle düzenlemeleri bulundurması gibi önemli gelişmelere sahne olmuştur (Çumra Kaymakamlığı, 2023).

Çumra İlçesi yönetim alanı 2320 km² olup, Çumra ilçesinin ilçe merkezi olması nedeniyle, toplam 30 köy ve 10 kasaba yerleşim birimiyle ilgili idari işlerin yürütüldüğü bir yönetim merkezidir (Tuncer ve Tapur, 2012).

İlçede tarih öncesi M.Ö. 7000 yıllarına dayanan Çatalhöyük pek çok yerli ve yabancı turist tarafından ziyaret edilen destinasyon noktasıdır. Ayrıca ilçede Apa Barajı ve Şırçalı Mesire yeri özellikle yaz aylarında yerli ziyaretçilerin geldiği mesire yerlerindedir.

Bununla birlikte ilçe genelinde Sırçalı, Seyithan, Karahüyük, Karkın, Dedemoğlu, Küçükköy, Abditolu Mahalleleri'nde birer büyük ve Üçhöyük mahallesinde 3 büyük olmak üzere toplam 13 höyük bulunmaktadır (Çumra Kaymakamlığı, 2023).

1.7. Çumra İlçesinin Coğrafi Yapısı ve İklimi

İç Anadolu bölgesinin tam ortasında, ülkenin en büyük kapalı havzası olan Konya ilinin, güneyden yaklaşık 43 km uzaklıkta Çumra ilçesi bulunmaktadır. İlk olarak Karaman demir yolu üzerine kurulan ve zamanla geliştirilen Çumra, resmi kimliğine 1926 yılında ilçe unvanı alarak kavuşmuştur. İlçeyi doğusunda Karapınar, batısında Akören, güneyinde Güneysınır ve güneydoğusunda da Karaman ili çevrelemektedir (Bahar, 2011: 148).

Konya Ovası ile aynı özellikleri taşıyan Çumra Ovası ziraat potansiyeli oldukça yüksek olan, güneybatıya doğru gittikçe yükseltisi artan düz ve düze yakın hafif dalgalı bir topografyaya sahiptir. Pleistosen'de nemli ve alüviyal bir iklim tesiri altında oluşan ortalama 15-20 m.lik derinliğinde bir gölle kaplı olan Konya Havzasının tabanında yer alan Çumra Ovasında da bu gölün kalıntılarına rastlanmaktadır. Ova tabanında Paleozoik ve Mezozoik temel formasyonlar üzerinde Neojen devresi boyunca Toroslardan ve çevreden gelen alüvyonlarla doldurulan alüvyonlar ile Pleistosen Konya gölünün tabanında biriken malzemeler bulunmaktadır. Çumra ovası yaklaşık 1000-1050 m izohipsleri arasında yer alır (Yastı, 2010).

Çumra ovasında genel toprak yapısı alüvyal topraklardan oluşmakta olup, mineral madde bakımından zengin, derin ve verimlidir. Ancak drenaj, toprak tuzluluğu ve rüzgâr erozyonu gibi bazı sorunları da mevcuttur. İlçede tarım alanlarını sulamak için Beyşehir Gölü ve Çarşamba Çayı'ndan beslenen Apa Barajı ile DSİ sulama kooperatifleri ve çiftçi olanakları ile açılan kuyulardan yararlanılmaktadır. Yeni açılan kuyular sayesinde sulanan arazi miktarı artmakta ve buna bağlı olarak ürün çeşitliliği gelişmektedir. Bu doğrultuda hâkim ürün durumundaki buğday, arpa gibi serin iklim tahılları, fasulye, domates, biber gibi sebze türleri, şeker pancarı ve patates gibi endüstri bitkileri ile bazı meyve türleri olarak da üzüm yetiştirilmektedir. Hayvancılıkta ağırlıklı olarak sığır ve koyun yetiştiriciliği yapılmakta olup buna bağlı süt ve süt ürünleri tüketilmektedir (Muşmal, 2008: 254- 256).

1.8. Çumra İlçesinin Destinasyon Noktaları

1.8.1. Çatalhöyük

Çumra şehri 9000 yıllık geçmişi ve çevresindeki doğal güzelliklerle önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. Çumra'nın 12 km. kuzeyinde bulunan Çatalhöyük, yörenin Neolitik Çağdan itibaren (yaklaşık 9000 yıllık) yerleşime açık olduğunu göstermektedir. Çarşamba Çayı'nın birikinti yelpazesinde ve Eski Konya Gölü kenarındadır. Çatal adı, höyüğün farklı yükselti iki tepesinin çatal şeklini andırmasından gelmektedir. Kent özellikleri taşıyan bu ilk yerleşim yeri, 1951 yılında arkeolog James Mellart tarafından keşfedildi. Çatalhöyük'te ilk birlikte yaşam, ilk ev mimarisi, kutsal yapılar ve bunlara ait buluntular ortaya çıkarılmıştır. Buradaki evlerin duvarları sıvalıdır, sıva üzeri beyaza boyandıktan sonra sarı, kırmızı ve siyah tonlarda resimler yapılmıştır. Çatalhöyük'te ele geçen alet ve malzemelerin başında pişmiş toprak, baltalar, sığ tabaklar, kabartma bereket tanrıçası motifleri ile süs eşyası olarak kullanılan bilezik ve kolyeler gelmektedir. Kemikten yapılmış kesici ve delici aletler ile obsidyenden yapılmış mızrak ve ok uçları Çatalhöyük'te bulunan en önemli malzemelerdir. Buluntuların bir kısmı Konya Arkeoloji Müzesi'nde, diğerleri ise kazı alanındaki depolarda koruma altına alınmıştır (Tapur, 2009: 479).

1.8.2. Karamanoğlu İbrahim Bey Camii

İlçede en önemli tarihi yapılardan biri 11-12. yüzyılda yapılan Karamanoğlu İbrahim Bey Camisidir. Çumra İlçe Merkezine 12 km. mesafede yer alan cami İçeri Çumra Mahallesinde Konya Yolu üzerinde yer almaktadır. Caminin Harim Giriş Kapısı üzerine konmuş olan levhada Karamanoğlu İbrahim Bey yazmakla birlikte Karamanoğlu Vakıf camii ve Paşa camii gibi farklı isimlendirmelerde mevcuttur. Giriş kapısı üzerinde 1283 tarihli tamir kitabesi bulunur. Caminin evvelce küçük bir yapı olduğu sonradan yapılan ilavelerle bugün ki duruma geldiği, düz toprak dam olan üst örtüsünün de 1929 yılında oluklu sac levha kaplı kırma çatı ile kapatıldığı, 1954, 1960 ve 1985 yıllarında onarım gördüğü ifade edilmektedir. Latin harfli 3 satırlık kitabe – Karamanoğlu İbrahim Bey Camii yapılış tarihi 1252 yazılıdır. Kitabe caminin inşasına değil tamirine aittir. Muhtemelen 1283/1866 tarihinde Kitabenin konulduğu cephede veya harimdeki bir onarıma işaret etmektedir. Minarenin Kaide kısmından yukarısı 1940 yılından sonra yenilenmiştir (Satılmış ve Sefa, 2020: 148).

1.8.3. Apa Barajı

Çumra'nın 35 km. güneyinde doğal güzellik alanlarından Apa Barajı bulunmaktadır. Apa Barajı, Çarşamba Çayı üzerinde ve Apa kasabasıdır. Apa ismi, çok eski bir isimdir. 3000 yıl önce, Tunç-bronz çağında Anadolu da yaşamış olan Luvi'lerin dilinde, "Apa" sözcüğü, "su" anlamına gelmektedir. 1957-1962 yılları arasında, sulama ve taşkınlardan koruma amacıyla inşa edilmiştir (Çumra Ticaret ve Sanayi Odası, 2023).

1.9. Çumra İlçesinin Mutfak Kültürü

Konya 'ya bağlı Çumra ilçesinin tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Yöre, geçmişi M.Ö. 6800-5700 olarak tarihlenen en eski yerleşim yerlerinden biri olan Çatalhöyük'e 30 km uzaklıktadır. Yine yörede daha yakın zamana tarihlenen onlarca kadim höyük bulunmaktadır. Çatalhöyük'te kömürleşmiş buğday tanelerinin çıkması, öğütme taşları ve hububat saklama çukurlarının olması bölgenin buğday ve unlu mamuller tüketim geçmişinin ne kadar eskiye dayandığını ispatlar niteliktedir. Ayrıca Çatalhöyük'te kullanılan ocak ve fırınlar ile günümüzde kullanılanlar da benzerlik göstermektedir. Yine bölgede yaşamış Hititlerin 180 kadar ekmek, pasta, börek ve unlu mamul üretmesi yörenin hamur işleri açısından ne kadar zengin olduğunu adeta tescil etmektedir. İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan, Konya 'ya bağlı Çumra 'ya has denilebilecek, oldukça yaygın yapılan üç börek bulunmaktadır. Bunlar; tandır böreği, su böreği ve sac böreğidir. Tandır, dünyada 'tandoor, tandoori' olarak bilinen, kelimenin kökeni Arapça 'tannûr' olan, Türkçe 'ye 'tennûr' olarak geçen, Konya 'da ekmek, börek ve değişik yemeklerin pişirildiği çamurdan yapılan bir fırının adıdır. Bu fırında yapılan ekmek, 'tandır ekmeği', börek ise 'tandır böreği' olarak adlandırılmaktadır (Konya Ansiklopedisi, 2015: 266; Akın ve Balıkçı, 2018: 278; Badem, 2023).

Çumra yeni kurulan bir ilçe olması nedeniyle yerli halkı yoktur. İlk yerleşenler 1936-1938 yıllarında mübadele sonucu Romanya ve Bulgaristan'dan ülkemize gelen göçmenler olmuştur. Daha sonraları Çumra'nın Yörük ve Türkmen köylerinden; toprak ıslah çalışmalarından sonra Ermenek, Bozkır ve Hadim gibi dağlık bölgelerinden göçler almıştır. Ayrıca Karadeniz, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesi ve yakın illerden yerleşenler olmuştur. Bu nedenle ilçenin kendine has bir oyunu giyinişi yoktur. Değişik yörelerden gelen insanlar kendilerine ait kültürleri getirmişlerdir. Halk kendi aralarında göçmen, Yörük, Türkmen, dağlı, vb. ayrılrsa da Çumra halkı içinde hiçbir kültür gurubu

kendi kültürünü ön plana çıkarmak için herhangi bir mücadeleye girişmemektedir. Bu kültür farklılığı kullanılan eşya ve giyimde bazı farklılıklar ortaya çıkarmıştır. Ancak zamanla kaynaşmaları kültürel değerlerin karışıp senteze uğramalarına sebep olmuştur. Farklı kültürlerin bir araya gelmesi Çumra mutfağını zenginleştirmiştir. Dağlılara özgü etli bulgur pilavı, arabaşı; Ovalılara özgü papara, sacarası, mantı, hoşmerim; Türkmenlere özgü şirli; Yörüklere özgü kakaç gibi yemekler beğeni ile yenilmektedir (Çumra Ticaret ve Sanayi Odası, 2023).



İKİNCİ BÖLÜM

YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Önemi

Beslenme eylemi birincil anlamda yaşamın devamı niteliğinde olsa da bir alt basamakta bir araya getirici yapısı sayesinde toplumun kültürünü barındırmaktadır. Yemek vaktinde bir araya gelen insanların paylaşımları toplumun şekillenmesinde oldukça önemlidir.

Mutfak kültürü kavramı kendi içerisinde, kullanılacak yiyecek ve içeceklerin seçimi, yapım aşamaları, sofraya kültürü, sofraya adabına dair gelenek ve görenekler ile tüketim alışkanlıkları gibi kültürü oluşturacak birçok etmeni barındırmaktadır. Sosyolojik bir kavram olmasının yanı sıra psikolojik birçok unsurun da oluşumunda rol almaktadır. Toplumun kültürel unsurlarının birçoğunda yer alan mutfak kültürü oluşum sürecinde coğrafyanın da etkisinin olduğu bilinmektedir.

Coğrafyanın iklim şartları, yaşam koşulları, coğrafi durumları ve çevresi itibarıyla orada oluşan toplumun dini, kültürü gibi birçok unsur mutfak kültürünü etkilemektedir. Bir coğrafyanın geçiş yolları üzerinde olması, tarihsel süreçte birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olması, tarıma elverişli bir yapısının yanı sıra mevsimsel hareketliliğin yaşanması gibi etmenler mutfak kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Bu sebeple araştırma alanı Çumra ilçesi olarak seçilmiştir. İç Anadolu Bölgesinde yer alan ve tarihte birçok uygarlığa ev sahipliği yapan Çumra ilçesi, Selçuklu Beyliği, Osmanlı Devleti ve yakın tarih Cumhuriyet Dönemi mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlamıştır (Tapur ve Tuncer, 2012). Çumra ilçesinin mutfak kültürü üzerine herhangi bir literatür çalışmasının yapılmamış olması eksiklik olarak görülmektedir. Ayrıca gastronomik değerlerinin belirlenmesi ve bu değerlerin oluşumu üzerine bilimsel gerçeklikler ortaya koyarak yürütülecek çalışmalar neticesinde, yerel mutfak kültürüne ait yemeklerin araştırmada sınıflandırılacak olması bu yemeklerin yeni kuşaklara aktarılması açısından önem arz etmektedir. Çumra ilçesinin mutfak kültürü saptanırken var olan problemlerin ortaya çıkarılması, araştırmanın bir sonucu olarak gerçekçi önerilerde bulunulması bu açıdan il-ilçe bazında yerel yönetimlerin ve turizm işletmelerinin faydalı çıkarımlar yapabileceği bir çalışma niteliği kazanacaktır.

2.2. Araştırma Konusu ve Problemi

Araştırmada mutfak kültürünün oluşumu, bu oluşumda coğrafyanın etkisi, mutfak kültürünün toplum üzerindeki etkisi, toplumun meydana getirdiği beslenme alışkanlıkları ve ortaya çıkan ürünler ve bunun neticesinde Türk Mutfak Kültürü ve tarihsel gelişimi incelenmiştir. Araştırmanın ana konusu ise Çumra ilçesinin mutfak kültürüdür. Bu kapsamda çalışmada Çumra ilçesinin mutfak kültürüne dair öğeler ve geçmişten bugüne aktarılan yiyecek içecekler bunun yanı sıra unutulmuş ve sadece kırsal kesimde varlığını devam ettiren ürünleri kapsamaktadır.

Çumra ilçesinde Çatalhöyük' den başlayarak Selçuklu Saray Mutfağı, Osmanlı Mutfağı ve Cumhuriyet Dönemi'nden sonra gelişim gösteren mutfak kültürünün etkisi incelenerek ve bu kapsamda adını günümüze kadar ulaştırmayı başarmış ve unutulmaya yüz tutmuş ürünler belirlenmiştir. Bu sayede bu ürünler bir katma değer olarak tekrar Çumra ilçesinin gastronomisine geniş çapta ise Türk mutfağına kazandırılacaktır. Aynı zamanda çalışmada ilçenin tarihsel süreci ve mutfak kültürünün bu süreç ile nasıl bir gelişim gösterdiği incelenmiştir.

2.3. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın ana amacı Çumra ilçesinin sahip olduğu gastronomik değerlerin saptanması, bu değerlere ait ürünlerin fotoğraflanarak kayıt altına alınması ve literatüre kazandırılması amaçlanmaktadır. Çalışmanın bir diğer amacı ise Çumra mutfak kültürünün, Orta Anadolu kültürü ile harmanlanarak günümüze kadar ulaştırdığı gastronomik ürünlerin neler olduğu ve bu ürünlerin varsa hikâyelerinin ne olduğunu belirlemektir. Bu kapsamda henüz bir çalışma yapılmamış olması açısından bu konu tercih edilmiş ve zengin gastronomik değere sahip olan Çumra ilçesinin kültürel değerlerini literatüre kazandırarak gerek yerel işletmeler gerekse yerel yönetimler bazında bir rehber oluşturmak amaçlanmıştır.

2.4. Veri Toplama Yöntemi

Araştırma kapsamında Çumra ilçesi merkezi ve köylerinde ikamet eden kişilerle görüşülmüştür. Araştırma sonucunda kentin mutfak kültürü ve gastronomik değerlerinin belirlenmesi hedeflenmiştir. Uygulanacak nitel teknik ile ilin yemek kültürü, sofrada, mutfakta kullanılan alet-ekipmanlar, geleneksel ürünler, bölgede yapılan yemeklerin

tarifleri ve hikâyeleri belirlenmiştir. Bu saptamaların ardından ürünlerin her biri orijinal tarifi uygulanarak yapılmış ve fotoğraflanmıştır.

Creswell (2005) yapmış olduğu bir çalışmada nitel araştırmalar kapsamındaki örneklem büyüklüğünün araştırmaların türlerine göre değişiklik gösterebileceğini ifade etmiştir. Yıldırım ve Şimşek (2013) ise araştırmalardaki veri miktarının o çalışmaya katılan kişi sayısı ile ters orantıda olduğunu, veri girdisi arttıkça katılım gösteren birey sayısının azalması gerektiğini belirtmiştir.

Araştırmanın örnekleme yöntemi ise Kartopu ve Zincir örnekleme yöntemidir. Bu örnekleme yöntemi araştırmanın problemine dair doğru ve ayrıntılı bilgiye hâkim kişilere ulaşma yolunda etkili olmasıdır. Verilere ulaşım noktasında ilk olarak ‘Konu hakkında en iyi bilgiye kim sahiptir? Konu hakkında doğru ve ayrıntılı bilgiye kim veya kimler vasıtası ile ulaşılabilir? Bu konu hakkında kimlerle görüşülmesini tavsiye edersiniz?’ gibi soru cümleleri ile başlanmıştır (Flick, 2014). Bu kısım devam ettikçe bir kartopu gibi büyüyecek ve birey sayısı artacaktır. Bir süre sonra tekrarlamaya başladığı zaman başa dönecek ve birey sayısı azalacaktır. Bu yöntem doğru bilgiye ulaşmakta fayda sağlayacağı gibi veri miktarında da pozitif yönde bir durum oluşturacaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

2.5. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evreni Çumra ilçesi ve ilçeye bağlı köylerdeki aile büyükleri, yerel işletmeler, kurum ve kuruluşlardır. Araştırma evreninin tamamına maliyet ve zaman kısıtları nedeni ile Çumra ilçe köylerinin tamamı kapsamamaktadır.

2.6. Veri Toplama Araçları

Araştırmanın ilk aşamasında Çumra ilçesinin yapısı, tarihi, coğrafyası, mutfak kültürü gibi konular derinlemesine incelenmiştir. İncelenen konular belirlenen başlıklar altında ele alınıp aktarılmıştır. Derinlemesine yapılacak olan doküman analizi böylece yazılı işleme aktarılmıştır.

Literatür incelemesinin ardından önceden hazırlanmış olan görüşme formu ile konu hakkında seçilecek kişilerle derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Derinlemesine görüşme tanımı, araştırma konusunu tamamıyla ele alan, birebir ve yerinde görüşme imkânı sunan ve genelde açık uçlu sorular ile oluşan, ayrıntılı ve doğru bilgiye ulaşmayı sağlayan bir araştırma yöntemidir (Hostein ve Gubrium, 2008). Araştırma hakkında bilgi edinmek

amacıyla ayrıca görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yöntemi iki kişi tarafından bir konu hakkında ayrıntılı bir şekilde ve konunun bütün boyutlarıyla ele alınması için kullanılan açık uçlu sorulardan oluşan bir yöntemdir (Uzuner, 1999).

Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veri sağlanması tercih edilmiştir. Araştırma da Çumra ilçesinde ve köylerinde belirlenen kişi, işletme, kurumlar ile yerinde gözlem ve yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak önceden yarı yapılandırılmış görüşme formu soruları belirlenmiştir. Soruların Çumra ilçesinin mutfak kültürü ve geleneksel yemekleri ile tarihi hakkında bilgileri kapsayacak sorular olmasına dikkat edilmiştir. Bu sorulara verilen cevapların da konunun paralelinde olmasına özen gösterilmiştir.

Araştırma kapsamında Çumra doğumlu 50 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmaya Çumra ilçesi ve ona bağlı olan köylerde bulunan kişiler katılım göstermiştir. Geçerlik ve güvenilirlik açısından çalışma kapsamında katılımcıların Çumra ilçesi sınırları içerisinde bulunan ve uzun yıllar kentte ikamet etmiş kişiler olmasına dikkat edilmiştir. Sayının 50 kişi olarak belirlenmesinde Çumra'nın her bölgenin temsil edilebilmesi amacıyla en fazla sayıya ulaşılması amaçlanmıştır. Kaynak kişilerde gönüllülük şartı aranmıştır. Gönüllü kişiler Çumra mutfak kültürüne hâkim olduğu düşünülen kişiler arasından seçilmiştir. Hâkim olduklarını anlamak için Çumra mutfağına ait temel sorular sorulmuştur. Katılımcılara sorulan sorular hazırlanırken uzman kişilerin görüşleri dikkate alınmıştır. Katılımcılara sorulan sorular aşağıda verilmiştir

1) Çumra ilçesinin sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları nasıldır?

2) Çumra ilçesinin gelenekleri nelerdir?

- Çumra düğün gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
- Çumra cenaze gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
- Çumra Hıdırellez gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
- Çumra bayram gelenekleri hakkında bilgi veriniz.

3) Çumra ilçesinin mutfak kültürü hakkında bilgi veriniz.

- Yörede tüketilen çorbalar nelerdir?
- Yörede tüketilen ana yemekler nelerdir?
- Yörede tüketilen tatlılar nelerdir?

- Yörede tüketilen ekmekler nelerdir?
 - Yörede tüketilen salata ve mezeler nelerdir?
- 4) Çumra ilçesinde mutfakta kullanılan ekipmanlar nelerdir?
- 5) Çumra ilçesinde yapılan dönemsel hazırlıklar nelerdir?



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Sofra Adabı ve Beslenme Alışkanlıkları

Sofra; Arapçada “yemek yenilen yer, sofrta” anlamına gelen “süfre” sözcüğünden Türkçeye geçmiştir. Türk dilinde ise sofrta, “masa, sini vb. şeylerin yemek yeme üzere hazırlanmış durumu”, “yemek yedirme ve yeme”, “birlikte yemek yiyenlerin tümü”, “genellikle tekerlek biçiminde üzerinde yemek yenebilen ayaklı hamur tahtası” gibi çeşitli anlamlara gelmektedir (TDK, 2024).

“Sofra adabı” tamlamasında kullanılan “adab” sözcüğü ise “terbiye, utanma; usuller, kaideler” anlamları taşıyan Arapça “edeb” sözcüğünden gelir. Sofra adabı” terimi ise; “sofrada izlenen kurallar, uyulması gereken yeme usulleri” anlamına gelmektedir (Develioğlu, 1996: 8).

Sofrada kullanılan kap-kacak, bunların sofraya dizilişi, yemeğin pişirilişi, türü, sunuluş biçimi, yeniliş şekli ve bu süreçte ortaya çıkan bireylerin tüm duyuş, düşünüş ve davranış kalıpları, kültürle yakından ilişkilidir. Sofraya dair bu unsurlar, toplum içinde yıllarca, belki de binlerce yıldan beri kuşaktan kuşağa aktarılan gelenek, görenek, örf ve adetlerin birer yansıması olarak görülebilir. Beraberinde sofrta adabı da toplumun kültürü ve zaman içinde meydana gelen değişimleri yansıtan önemli bir kültürel unsurdur. Çumra yöresindeki sofrta adabı ve beslenme alışkanlıklarıyla ilgili temel unsurlara bakıldığında ise;

- Yemekler, genellikle yer sofrasında yenilmektedir. Yer sofrası kültürü, özellikle aile ve yakın arkadaşlar arasında bir araya gelindiğinde tercih edilmektedir. Bu tarz sofrta düzeni, birlikte vakit geçirmeyi, samimiyeti ve paylaşmayı simgeler (kk15, kk18, kk21).
- Yer sofrası için genellikle özel dokuma sofrta bezleri veya halılar, sofranın üzerine serilerek yiyeceklerin konulduğu bir alan oluşturulur. Her bir kişiye birer adet minder veya yastık verilir ve yemek yerken rahat oturabilmeleri sağlanır (kk17, kk32).
- Yemekler geçmiş tarihlerde kaşık, çatal ve bıçak kullanılmadan doğrudan ellerle yenirdi (kk14). Bu özellikle bazı yemekler için geçerlidir, ancak günümüzde yemek

yerken artık pek çok insan çatal ve kaşık kullanmaktadır (kk40). Özellikle geçmişte düğün yemeklerinde tahta kaşık kullanılarak yemek yenilmektedir (kk5).

- Sofra kurarken, genellikle ev halkındaki kadınlar yardımlaşarak yemekleri sofraya taşır ve hazırlamasını gerçekleştirir (kk2, kk12, kk18, kk28, kk32).

- Genellikle yemeklerin ortaya konulduğu büyük bir tabak bulunur ve bu tabakların etrafında yemeklerin yanında kullanılacak küçük tabaklar yer alır. Ekmek ve su genellikle herkesin erişebileceği bir şekilde sofraya konumlandırılır.

- Sofrada yemeğe başlamadan önce ve kalkmadan önce dua edilmektedir. Dua okuma işlemi genelde sofrada bulunan yaşça en küçük kişiye yaptırılmaktadır (kk19, kk27). Bazen ailede bulunan çocuklar da üstlenmektedir (kk18).

- Yemekler genellikle birlikte yenir, yani herkes aynı anda başlar ve biter (kk19). Bazı özel günlerde özellikle düğün, davet, iftar sofraları gibi yemeklerde kadın ve erkekler için ayrı sofralar kurulmaktadır (kk23, kk34).

- Sofrada son kişi yemek yemeyi bitirdiğinde, diğerleri genellikle bekler (kk44).

- Yemeğe ailenin büyüğü başlamadan başlamak ayıp kabul edilir (kk21, kk35, kk41).

- Misafirperverlik Türk kültüründe önemlidir. Misafirlere bol miktarda yemek sunulur ve onlara en iyi şekilde hizmet edilmeye çalışılır (kk17, kk28). Özellikle bazı yiyecekler gelen misafirlere ikram edilmek amacıyla saklanmaktadır. Yemeklerin saklanması amacıyla gelen misafire ikramda bulunmaktır (kk18).

- Sofrada diğer insanlara karşı saygılı olmak büyük önem taşır. Konuşma sırasında herkesin söz hakkın vardır ve düşüncesine değer verilir. Fakat sofranın kültüründe çok konuşulması hoş karşılanmaz (kk14, kk16).

- Yemek bittiğinde veya yemek sona erdiğinde eller yıkanır. Yemek sonrası genellikle çay veya kahve servisi yapılır (kk4, kk13, kk21, kk30, kk47).

- Genellikle bölgede sabah, öğle akşam olmak üzere (kk6) üç öğün yemek yenilmektedir (kk6, kk10, kk16, kk18).

- Beslenme çeşitliliği açısından et ağırlıklı yemekler daha fazladır. Ancak baklagiller, tahıllar ve hamur işi de bol miktarda tüketilmektedir (kk12, kk19, kk36). Sebze tüketimi ise et tüketimine oranla daha azdır (kk42).



Şekil 3.1. Yer Sofrası (Kişisel Arşiv).

3.2. Çumra Gelenek ve Görenekleri

Çumra ilçesi 1926 yılında Atatürk'ün emri ile kurulmuştur. 1936 yılında Romanya ve Bulgaristan'dan gelen göçmenler ilçeye yerleştirilmiştir. İlçenin doğusunda Karaman ili, batısında Akören ilçesi, kuzeyinde Karatay, Karapınar ilçeleri, güneyinde Güneysınır ilçeleri ile çevrilidir. İlçe ova üzerine kurulmuştur. Ancak çok az sayıdaki köyü dağlık arazidedir. İlçe göçler sebebiyle farklı grupları barındırmaktadır. İlçe merkezi ve bağlı olduğu köylerde Yörükler, Dağlılar, Ovalılar, Türkmenler ve Tatarlar yaşamaktadır. Bu sebeple gelenek ve göreneklerinde farklılık ve benzerlik söz konusudur (Çumra Ticaret ve Sanayi Odası, 2023).

3.2.1. Düğün Gelenekleri

Evlenecek olan kişi eğer bir kız beğenmişse veya bir kız istenecekse önce oğlanın annesi ve kız kardeşi, kız kardeşi yoksa akrabalarından en yakını, bir iş bahane ederek kız evine gider. Evin tertip ve düzenine, kızın güzelliğine terbiyesine bakılır (kk10, kk12). Eğer kızı uygun bulmazlarsa, hiç bir şey demeden izin alıp evden ayrılırlar (kk8). Kız beğenilirse, bu işlerde hünerli olan bir kadın ile kızın önce annesiyle sohbet edilip kızın durumu hakkında ağız aranır (kk8, kk23). Bu esnada oğlanın durumu hakkında bilgi verilir (kk23). Erkek tarafında da eğer görücü usulü bir kız isteme olacak ise, “falancanın veya filan yerdeki falan kızı sana istemeye karar verdik. Oğlum...” diyerek görüş alırlar. Olumsuz bir yanıtla karşılaşılırsa bu kızla evlenmesi için ikna çabaları başlar. Eğer damat adayı belirtilen şahısta evlenmemekte diretirse vazgeçilir. Şayet devam edilirse kız tarafına ışık yakılmaktadır (kk2, kk5).

Kadın dünürçü, kız tarafının verme taraftarı olduğunu öğrenince kız tarafına gönderilir. Bu dünürçülere, kızın annesi kesin cevap vermeye niyetli olsa bile ben babasına söyleyeyim diyerek, yumuşak bir şekilde bekletmeye alır. Eğer anne veya ev ahalinden dünürçülere fazla hürmet yapılırsa, kızın verileceğine bir işaret sayılır. Hatta misafirlerin ayakkabıları çevrilmişse bu işin olacağı, çevrilmeyip dışarı konulmuşsa olmayacağı anlaşılır (kk9, kk27). Bu şekilde bir başlangıçtan sonra, erkek dünürçü kız evine gider. “Allah’ın emri, Peygamber’in kavli ile kızınızı oğlumıza istemeye geldik” diyerek dünürlük edilir. Buna karşılık kızın babası hiç bir şeyden haberi yokmuş gibi, bir süre düşünür, eğer vermeye gönlü varsa; “Sizin ve mahdumumuz için bir şey diyemem, Allah yazdıysa bir şey diyemem. Bana bir kaç gün müsaade edin, ben bir düşüneyim” der. Bu arada kızın evlilik hakkında fikri alınır. Vermeye niyeti yoksa “Kızım küçüktür, evlenme vakti değildir” ya da “kızımız sözlü, sözlü olmazsa sizden iyisine mi verecektik” diyerek savuşturur (kk12, kk18, kk25, kk33). Bu ilk görüşmelerden sonra iki veya üç gün ara verilir (kk18).

İkinci kez gidişte, kızın babası “Biz razıyız, fakat hısım-akrabaya bir danışalım” diye cevap verir. “Kız evi naz evi” derler. Üçüncü gidişte “Ne yapalım, Allah nasip etmişse bizim elimizde ne var, alın yazısına bir şey diyemeyiz” denir. Oğlan tarafı da “Allah razı olsun sizden, hayırlısı Allah’tan, Biz verdik diledik, kapınıza geldik, sizde bizi sevip diledinizse nişanımızı koyacağız” denir (kk8, kk21). Eğer kız o gün verilirse damat tarafının yanında getirmiş olduğu çikolata, tatlı ikram edilir ve kararlaştırılan günde nişan koyma ya da söz merasimi yapılır (kk12).

Bir diğer evlenme şekli kocaya kaçmadır. Ailelerin onayı olmadığı durumlarda birbirine âşık gençler, bazen arkadaşlarının yardımıyla bazen de kendi çabalarıyla kaçarak evlenirler. Kocaya kaçan kızlara genellikle düğün yapılmaz (kk8, kk12, kk21, kk18). Ancak aileler kısa sürede anlaşılırsa düğün yapılabilir (kk12, kk21). Kaçan kıza yapılan düğüne Yörüklerde çanak düğünü denmektedir (kk18).



Şekil 3.2. Yapılan Söz Merasimi Yüzük Takma (Kişisel arşiv)

Söz merasimi gerçekleştirilmeden önce sözde giyilecek elbise, ayakkabı gibi kıyafet alışverişi ve sözde takılacak yüzük için küçük çapta alışveriş yapılmaktadır. Söz merasimi gerçekleştirileceği gün yüzük takımı yapılır (kk22, kk27). Yüzük takmayı genelde oğlan tarafındaki aile büyüğü gerçekleştirir (kk27). Söz merasiminde sütlü kahve, çay, lokum ve bisküvi ikramı yapılmaktadır. Sözde yüzük takımından sonra para, altın gibi takı takımı aile arasında yapılmaktadır (kk12, kk27).

Söz merasimine damat tarafının hazırladığı söz bohçası içerisinde bulunan takım, iç çamaşırı, ayakkabı, terlik, iğne oyalı yazma, mil oyası (bir örgü çeşidi), havlu, çanta, cüzdan gibi ürünleri (içine harçlık katılır) kadınlar toplanarak gösterilmektedir (kk18, kk33).



Şekil 3.3. Söz Bohçası Gösterimi (Kişisel Arşiv).

Söz merasiminde genelde kadınlar ve erkekler ayrı oturmaktadır. Erkeklerle ikram edilen lokum ve bisküvi sini üstüne alınır ve daha sonra üstü sofrası bezi ile örtülür. Örtünün

üstüne gelenlerden aile büyükleri başta olmak üzere para atar. Daha sonra örtü ve paralar alınarak lokum ve bisküvi ikram edilir (kk8). Söz günü yapılan unutulmuş geleneklerden biri ise gelinin yakın kız arkadaşlarının damadın ayakkabısının içine lokum koymasdır. Burada uygulama ile tatlı bir ömür geçireceklerine inanılır (kk8, kk12, kk17).



Şekil 3.4. Söz Merasimi Takı Takma (Kişisel Arşiv)

Nişan genellikle düğünden bir hafta önce olur. Nişanın bazen yemekli olduğu da görülür. Nişandan sonra ya da önce kararlaştırılan günde elbise görme, çarşı alışverişi, asbab (İç Anadolu’da ‘kıyafet’ anlamında kullanılan kelime) bozma ya da pırtı bozma işi başlar (kk8). Bu alışveriş düğüne yakın bir zamanda olur. Bunun sebebi son ana kadar bir aksilik çıkmaması içindir. Beraberlerinde gelin kız da olduğu halde köyde oturuyorlarsa şehre gelinir, şehirde ise çarşıya çıkılır. Çarşıda alınması gereken eşyalar alınır. Örnek olarak kıyafet, ev eşyası, takı için altın vb. eşyalar verilebilir. Aynı zamanda kız tarafı da damadın giyeceği eşyayı alır (kk8, kk21). Çarşı alışverişinde alınan eşyalar düğünden bir hafta önce sandık içerisinde kız evine götürülür. Sandık götürümü kadınlar tarafından yapılır. Götürümde duruma göre yemek ya da pasta ikram edilmektedir. Çorba, sarma, börek, tatlı, kurabiye, poğaç, kek gibi yemek çeşitleri gelen erkek tarafına ikram edilir (kk17).

Kız evi gelin ve arkadaşları ile sandık gönderiminden birkaç gün sonra yorgan kaplama adı verdikleri eğlence düzenlerler. Bu eğlence günümüzün bir nevi bekar eğlencesi niteliğindedir. Eğlencede çerez, pasta türevi yiyecekler ikram edilmekte ve

müzik eşliğinde oyun oynanmaktadır. Ayrıca gelinin çeyizi yeni evi için toplanmaktadır (kk8, kk21, kk24).

Sandık gönderiminden sonra kız evi de oğlan evine damat bohçası, kaynana, kayınbaba ve kardeşlerine dürü (hediyelik nesnelere tamamı) yapar. Dürü içerisinde kayınbaba ya kıyafet takımı, iç çamaşırı, çorap, seccade, yelek, havlu ve minder konulmaktadır. Kaynana için kıyafet takımı (geçmişte jorjet takımı (kk8)), iç çamaşırı, çorap, seccade, havlu, yazma, pati, karyola takımı ve yelek konulmaktadır. Kardeşlere de aynı dürü bohçası yapılmaktadır. Bohçalara ek olarak bir tepsi baklava, çerez sinisi, kızartılmış tavuk gitmektedir (kk8, kk12, kk21, kk33, kk41).

Kız tarafı, erkek tarafına giderek ‘çeyiz çakma’ dedikleri bir uygulamayı gerçekleştirirler. Çeyiz çakma ev içerisindeki odanın birinde kızın çeyizini sergilemektir. Amaç gelen misafirlerin komşuların kızın çeyizini görmesidir. Odanın tavanı yazmalarla kapatılır. Duvarlara çeyizde bulunan dokumalar, el yapımı danteller, yaygı gibi eşyalar çeyiz çivisi yardımıyla çakılır. Hazırlıklar bittiğinde belirlenen tarihte düğün yapılır (kk17, kk21, kk33).

Çumra’da düğünden önce davet edilecek kişilere yakın akrabalara kıyafet için kumaş, diğer davet edilecek kişilere havlu ile okuntu yapılarak, düğün tarihi gelecek kişilere bildirilir (kk12, kk14). Günümüzde ise düğün daveti davetiye ile yapılmaktadır (kk12).

Çumra’da düğünün başladığını ilan etmek için genelde Cuma günü namazdan sonra cami halkı ile birlikte düğün evine bayrak dikimi ya da bayrak asma geleneği gerçekleştirilir. Gelen grup dualar ederek düğün evine bayrak asımı yaparak düğün başladığını ilan eder. Bayrak asma geleneğinde gelen misafirlere ovalılarda yemek olarak tirit ikram etmektedir. Yörüklerde bayrak asmada ikram edilen yiyecek sıkma ve ayrandır. Türkmenlerde ise şeker, kuruyemiş ve gofret ikram edilmektedir (kk18, kk21, kk23, kk25, kk33).

Damada düğün gününden bir gün önce geceleyin ‘‘çetnevir’’ düzenlenir. Damat çetnevir de kuru yemiş ve çerezler yiyip, çalgı eşliğinde eğlenerek yakın arkadaşlarla vakit geçirir. Çetnevir gecesi kız evinde de eğlence düzenlenir, buna ‘‘kına gecesi’’ denir. Kına gecesine oğlan evinden bir grup kadın da gelir. Kına gecesinde gelin kıza maniler ve türküler eşliğinde kınası yakılır. Kınada damadın annesi hazırlıklı gelir kına yakma

sırasında gelin elini açmaz damadın annesi elini açması için gelinin avuç içine altın koymaktadır (kk17, kk34, kk42).

Kına yakıldıktan sonra gelen misafirlere kabuklu fıstık ve Mevlana şekeri ikram edilmektedir. Kına gecesinde ya da düğünde kadınların damat kılığına ya da erkek kılığına girerek kına gecesine eğlence katmaktadır. Kına bittikten sonra kızın yakın arkadaşları ve gelin kız aynı evde kalmaktadır. Kaldığı gecede kimse uyumaz uyuyan genç kızların yüzü ruj ya da sürme ile boyanmaktadır (kk17).

Kına Yakılırken Söylenen Maniler

Çağırın kız anasını
Görsün kızın kınasını
Kızım kınan kutlu olsun
Vardığın yerler hoşnut olsun

Altınızda tas mıydım
Üstünüzde yük müydüm
Bir kızım çok muydum
Kızım kınan kutlu olsun

Hani bu kızın anası
Önünde mumlar yanası
Gel gelinin kaynanası
Gelinim kınan kutlu olsun
Yeni yuvan mutlu olsun

KINA TÜRKÜSÜ

Kız anası kız anası
Hani bunun öz anası
Çattılar ocak taşını
Kurdular düğün aşını
Yudular kızın başını
Kız anam kızan kutlu olsun

Söyle de bal dilin tatlı olsun
 Anam kızın çok muydu?
 Hiç mehelin yok muydu?
 Damınızda ot muydum?
 Bir kız size çok muydum?



Şekil 3.5. Kına Gecesi Merasimi (Kişisel Arşiv)



Şekil 3.6. Kına Eğlencesi (Kişisel Arşiv)

Düğün genellikle Konya'da haftanın perşembe ve pazar günleri içerisinde yapılır. Düğünden bir kaç gün önce yemek hazırlıkları başlar. Gelinin oğlan evine getirileceği günün sabahı, oğlan evinde pilav verilir. Oğlan tarafının eşi, dostu, akrabaları, arkadaşları ve yakınları çoksa okuntu (davetiye) dağıtılır. Köylerde de, komşu köylere okuntu gönderilir. Pilav dökme işi devam ederken, gelin kuaföre gider, Geline yakın arkadaşları da eşlik eder (kk24, kk26).

Düğün pilavı sabahın erken saatlerinde başlayıp en geç öğlen olmadan bitmektedir. Düğün pilavı başladığında oğlan evi; kız evinde bulunan misafirleri için pişen düğün yemeğinden göndermektedir. Yemeği götüren kişilere kız tarafı hediye ya da para vermektedir (kk24). Yemek olarak; bamya çorbası, yoğurt çorbası, pilav üstü et kavurma, irmik helvası ve zerde verilmektedir (kk17).



Şekil 3.7. Düğün Pilavı (Kişisel Arşiv).

Yemeğin bitiminden sonra, gelin alma zamanı gelir. Gelin, oğlan evine gelinceye kadar bir hayli müşkülle karşılaşılır. Erkek tarafı, araba, otobüs, taksi ile kız evine gider. Köylerde at arabası, traktör veya eğerli at ile kızın evine gidilir. Kayınpeder yanında iki kişi olduğu halde, gelinin bulunduğu odaya varır. Gelin odası arkasından kapanır. Kız tarafı kayınbabadan çeşitli bahşişler almadan gelini vermez (kk6, kk8, kk12, kk33).

Gelin evden çıkmadan önce kuşak bağlama merasimi yapılmaktadır. Gelin kuşağı bağlama işlemi çoğu kez gelin evden çıkarken yapılır. Kırmızı veya farklı renklerde gelin kuşağı bağlanabilmektedir. Gelin kuşağı bağlama işlemi ise gelinin babası ya da ağabeyi tarafından gerçekleştirilir. Gelin kuşağı gelinin beline bağlanır. Kuşağın bağlanması esnasında yapılması gereken bir defa salavat ve sonrasında tekbir getirilerek dua okunmasıdır. Kuşak gelinin beline iki kez sarılıp, üçüncü defasında ise bağlanma işlemi gerçekleştirilmektedir (kk12, kk21, kk37).

Kuşak bağlama işleminden sonra gelini kolundan babası kapıya kadar eşlik eder. Kapıda kayınbabaya emanet eder daha sonra bineceği vasıtaya yerleştirilir. Yerleştirildikten sonra duası yapılır. Allaha ısmarladık denildikten sonra gelin alayı yola düzülür. Köylerde bahşiş alabilmek için yollar engellenir. Bazı köylerde gelin alımında

erkek tarafından köyün geçleri toprak pastı parası ve erkek tarafından gelin alımı sırasında gelen bayratar adı verilen gençlerde, kız tarafından gelin alımı sırasında bahşış almaktadır (kk10).



Şekil 3.8. Kuşak Bağlama Merasimi (Kişisel Arşiv)

Oğlan evinde, gelin arabadan inmeden önce gelin arabadan inmek için erkek tarafından indirmelik istemektedir. İndirmelik olarak aile büyüklerinden para, altın, ev, tapu, hayvan gibi hediyeler verilir (kk17).

Çumra da oğlan evine gelen, gelin arabadan inerken uygulanan gelenek, görenek ve yapım amaçları;

- Gelinin önüne içi dolu bir testi veya tas konulur ve kırılır. Bolluk ve bereket getirsin diye testi ve tasın içerisinde su, para, buğday tanesi bulunmaktadır (kk17, kk21).
- Gelinin önüne seccade konulur. Konulma amacı ise dinine bağlı olmasının temenni edilmesidir (kk21).
- Gelinin kucığına bebek verilmektedir. En kısa zamanda çocuk sahibi olması için (kk18).
- Geline kapının üzerine tereyağı sürülür. Hayatının yağ gibi akıp geçmesi için (kk17).

- Gelin ve damadın başından tepsi içinde buğday tanesi, şeker ve madeni para atılmaktadır. Buğday bereketi, şeker ağız tadını, para ise bolluğu temsil etmektedir (kk18).
- Üzerlik bitkisi yakılmaktadır. Nazar ve kötülüklerden korumak amacıyla (kk21).

Gelin arabadan indikten sonra damatla içeriye girmektedir. Damat gelinin duvağını açıp, alınından öperek hoş geldin der ve yüz görümlüğü olarak altın takar. Daha sonra gelin ve damat kol kola evde bulunan kişilerin karşısına çıkmaktadır buda koltuk âdeti olarak bilinir. Koltuk âdeti ev içerisinde bulunan kişilerin damat ile gelini kol kola görmesi ve iyi dileklerini ilettiği bir adettir. Bu esnada evde hazırlanan şerbet ve tatlı geline ikram edilmektedir (kk18, kk33, kk41, kk42).



Şekil 3.9. Gelin İndirimi Merasimi (Kişisel Arşiv)

Gelin alımından sonra damat, kapıda bekleyen arkadaşlarıyla akşam yemeğine kadar kaybolur. Damat ve arkadaşları ağız tadına (tatlı yemeğe) giderler. Damat akşam yemeğinden sonra, yatsı namazını kılar. Namazdan sonra duası yapılarak damat katma geleneği yapılır. Damat katma geleneğinde damadın arkadaşları sırtına vurarak gelinin yanına gönderirler (kk8, kk17, kk33, kk41).

Düğünün ertesi günü, gelin ve damat erken saatte el öpmeye kahvaltıya oğlan evine gelmektedir. Kahvaltıdan sonra kadınlar arasında yüz açımı eğlencesi yapılır. Gelin oyuna kaldırılır. Damatta aynı günün öğleni, sağdıç “yiğitbaşılarla” bir yemek yer. Düğün böylece sona erer. Birkaç gün sonra damat ve gelin hısım akrabalara el öpmeye çıkarlar. El öpmeye gidilirken damat ve gelin eli boş gitmez. El öpmeye haberli gidilir. Gidecekleri yerde damat- gelin gelecek diye yemek hazırlanır. El öpmeye geline gizlice para verilir (kk21, kk27).

3.2.2. Bayram Gelenekleri

Ülkemizin kültürel çeşitliliği içinde, gelenekler hep birlikte yaşanır. Özellikle bayram zamanlarında aynı mahalle sakinleri imece ruhuyla bir araya gelerek bayram yemeklerini hazırlarlar. Açık alanlarda bayram namazı ve bayramlaşma gerçekleşir. Namaz sonrasında yöresel lezzetlerle donatılmış sofralarda misafirler ağırlanır; bu kalabalık sofralar ve ziyaretler, bayramların vazgeçilmez bir parçasıdır.

3.2.2.1. Ramazan Bayramı

Müslümanlar için Ramazan ayı özel bir öneme sahiptir. Her yıl Ramazan gelmeden önce toplumda özel hazırlıklar yapılır. Evlerin temizlenmesi, boyanması ve iftar ile sahur için farklı türde yiyeceklerin hazırlanması gibi adımlar bu hazırlıkların bir parçasıdır. Erişte, turşu, reçel gibi çeşitli yiyecekler genellikle bu hazırlıkların içinde yer almaktadır (Baykan, 1981: 119).

Rahmeti ve bereketiyle anılan on bir ayın sultanı Ramazan, İslam inancına göre oruç tutmanın farz olduğu hicri yılın dokuzuncu ayıdır (kk3, kk47). Bu ay, Müslümanlar için sabır, ibadet, hoşgörü ve yardımlaşmanın daha derin anlamlar kazandığı; iftarın, ailelerin bir araya geldiği ve teravih namazlarının kılındığı mübarek bir zaman dilimidir (kk14, kk47, kk48). Ramazan ayının ardından gelen 3 günlük bayram ise Şeker Bayramı olarak bilinmektedir (kk2, kk5, kk28, kk32, kk42, kk46, kk48).

Oruç, tan yerinin ağarmasından güneşin batmasına kadar olan sürede yeme, içme ve kendini bazı şeylerden alıkoyma anlamına gelir (kk28). Ramazan ayında tutulan oruca, teravih namazları, çeşit ve bereketiyle misafirlerin ağırladığı iftar ve sahur sofraları eşlik eder (kk14, kk16, kk30).

Oruç, çorbasından tatlısına kadar kurulan bereketli iftar sofraları ile Ramazan toponun patlamasıyla açılırken (kk30, kk43), yeni bir oruca hazırlanmak için gözler mahmur kalkılan imsak vaktinden önce Ramazan davuluyla başlayan sahur yemekleri de özlenen anlardan biri olarak bir ay boyunca geceleri aydınlatmaktadır (kk20, kk46, kk50).

Ramazan ayında, ailede gücü yeten ve sağlığı elveren bireylerin oruç tutması beklenmektedir (kk29). Oruç tutmayanlar genellikle iftardan ve sahurdan arta kalanlarla beslenir ve yemek hazırlıkları çoğunlukla akşam iftarı için yapılmaktadır (kk29, kk37, kk49).

İftarda genellikle oruç; hurma, zeytin, tuz, su gibi hafif yiyeceklerle açılır (kk1, kk4). Ardından çorba, etli yemekler, pilav, hamur işleri, tatlı veya hoşaf gibi çeşitli yemeklerle yemeğe devam edilmektedir. Ailelerin iftar sofralarındaki çeşitlilik, genellikle ailenin sosyo-ekonomik durumuna göre değişkenlik gösterir (kk9, kk48). Her ailenin, iftar yemeğini diğer günlük yemeklerden farklı hazırladığı bilinir (kk48).

Ramazan ayı boyunca bütün köy akraba ya da konu komşu sırayla iftar yemeği verir ve teravih namazına kadar bir arada sohbet eder. Bazı günlerde yakın kişiler kendi aralarında evlerde Sahura kalmakta ve birlikte oruca niyet eder (kk11, kk17, kk18).

Sahur, kişiyi tüm gün oruca hazırlayan gece yenilen bir öğündür (kk18). Bu öğünde, özel hamur işi yemeklerin yanı sıra akşamdan kalan yemekler veya sabah kahvaltısının biraz daha çeşitlendirilmiş yiyecekleri yer almaktadır (kk16).

Bir iftar menüsü örneği

- İftarlıklar(Hurma, zeytin)
- Yayla, mercimek, bamya vb. çorbası
- Etli fasulye
- Tel şehriyeli pilav
- Etli güveç
- Karnıyarık
- Yoğurtlu biber
- Salata
- Mevsimine uygun meyve (karpuz, kavun vb.)
- Su böreği
- Güllaç
- Sütlaç
- Baklava

Bir sahur menüsü örneği

- Yumurta,
- Peynir,
- Bazlama, sıkma,
- Yoğurt,

- Süt,
- Domates, Salatalık,
- Reçeller,
- İftardan kalan çorba,
- Pişi,
- Bal- Kaymak,
- Tahin pekmez,
- Patates

Oruç tutulan bir aylık sürecin ardından, üç gün boyunca kutlanan Ramazan Bayramı karşılanır. “Bayram” sözcüğünün Türk Dil Kurumu sözlüğünde anlamı sevinç, neşe ve eğlence anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2023).

Ramazan Bayramı, İslam âleminde Ramazan ayının ardından Hicri takvime göre onuncu ay olan Şevval ayının ilk üç gününde gelenekleri ve eğlenceleriyle kutlanan dini bir bayramdır. Hicri takvimin bir ay takvimi olmasından dolayı yıllar, miladi takvimden 11-12 gün daha kısadır. Bu sebeple Ramazan Bayramı her sene bir önceki seneden 11-12 gün daha erken kutlanır. Yaklaşık olarak her 33 senede bir Ramazan Bayramı aynı günlere denk gelmektedir (Din İşleri yüksek kurulu, 2023).

Bayramdan bir gün önce Arife günü özellikle orucun son günü olması ve özel günlerden biri niteliğindedir (kk2). Bu gün içerisinde özellikle pişi yapılmakta ve yakın akraba ve komşulara dağıtılmaktadır (kk13, kk15, kk38). Klasik pişi hamurunda un, su maya, tuz bulunmaktadır. Un, su, tuz ve maya ile bir kaptan yoğrulur ve daha sonra ılık bir ortamda mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur kızgın yağda şekillendirilerek kızartılır (kk15).

Arife günü ikindi namazı sonrası cami çıkışı cemaat toplu bir şekilde mezarlık ziyaretleri yapmakta ve dualar etmektedir. Mezarlık ziyareti sonrası durumu iyi olan kişiler gül suyu, şeker, Yasin-i şerif kitabı gibi ikramlarda bulunmaktadır (kk15).

Bayramın ilk günü, camilerde bayram namazı kılınır. Namazın ardından cemaat, birbirleriyle bayramlaşmaktadır (kk10, kk11, kk44, kk46).

Ramazan ayının her sabahı ezanla başlayan oruç niyeti, bayramla birlikte sona erer. Bayramın kahvaltılı sofrasında ise bir an tereddüt yaşanır; bir ay boyunca kendine hâkim

olan nefis kahvaltı sofrasında duraklar ve ilk lokma ile birlikte artık bayramın başladığı hissedilmektedir (kk19, kk36, kk44).

Aileyle bir araya gelinen kahvaltı sofralarının ardından genellikle büyüklerin elleri öpülür ve küçüklere çeşitli hediyeler verilir. Ramazan ayında her gece bizi sahura kaldıran ve bayramın ilk günü yine kapımıza gelerek davul çalan Ramazan davulcularına bahşiş vermek de yaygın bir gelenektir (kk45).

Çocuklar, özellikle köylerde yaşayanlar, ellerine aldıkları poşetlerle komşularının ve akrabalarının kapılarını çalarak, şeker ve çikolata toplama heyecanına kapılırlar (kk16, kk18, kk31, kk50).

Ziyarete gelen misafirlere kolonya ve şekerin yanı sıra yaprak sarması, su böreği gibi geleneksel lezzetleri ikram etmenin yanı sıra özellikle sac arası ve baklava gibi tatlılar sunulur (kk17). Gün boyu misafirleri ağırlarken, boş bir an bulunduğu bayram ziyaretleri başlar. İlk olarak aile büyüklerinin elleri öpülüp, hayır duaları alınır. Ardından diğer akraba ve komşuları ziyaret etmeye devam edilir (kk39, kk46, kk48).

Çizelge 3.1. Sac Arası (kk18)

SAC ARASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 yumurta • 1 çay bardağı zeytinyağı • 1 çay bardağı süt • 2 yemek kaşığı sirke • Bir tutam tuz • Aldığı kadar un <p>Arası için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 çay bardağı buğday nişastası • 250 gram tereyağı • 250 gram kaymak • Ceviz <p>Şerbeti için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 su bardağı tozşeker • 2 su bardağı su • 2~3 damla limon suyu 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamur için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alın. • Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurup hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. • Üzerlerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamurları buğday nişastası ile baklavalık yufka inceliğinde açın. Hamurlardan birinin üzerini tereyağı ile yağlayıp ortadan ikiye katlayın ve yuvarlak tarafına kaymak ve ceviz ekleyip düz tarafa doğru rulo şeklinde sarın. • Ruloyu yağlanmış fırın tepsisine gül böreği şeklinde sararak yerleştirin. Hamurlar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. • Kalan tereyağını hamurların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. • Şerbet için tozşeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir süre daha kaynatıp soğumaya bırakın. • Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Tatlının şerbeti çekmesi için 1 saat bekletin ve servis yapın.

Çizelge 3.2. Sac Arası Yapım Aşamaları.



(Hamur Bezelerini Açma)



(Kaymak sürme ve Ceviz serpme)



(Yufkayı bölme)



(Yufkayı rulo yapma aşaması)

3.2.2.2. Kurban Bayramı

Kurban kesilmesi eyleminin bir gelenek ve adama olarak dini tarihteki yeri çok eskilere Hz. Muhammed'den de önceye dayanıyor. Kuran-ı Kerim'de de yer verildiği şekliyle Hz. İbrahim'in Allah'a olan sevgi ve bağlılığını göstermek için oğlunu kendisine kurban etmeye karar vermesi sonrasında gökten inen kurbanlık hayvanı kesmesi ile kurban geleneğinin başladığı kabul edilir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023).

İslam'a göre Kurban kesmek vaciptir, farz değildir (kk21, kk47). Geçmişten gelen gelenek ve uygulamalarla maddi yeterliği olan Müslümanlara kurban kesmek vaciptir (kk30, kk41, kk49). İslam'ın temel aldığı takvim olan Ay takvimine göre Zilhicce ayının 10. gününden başlayarak dört gün süreyle kutlanan bayramdır (kk1, kk35).

Kurban Bayramı için arife gününden itibaren hazırlıklar tamamlanır. Bu hazırlıklar genelde ev temizliği, bayramlaşmak için gelecek olan misafirler için yemek hazırlığı ve

kurban kesilecek yerlerin temizliğidir (kk7, kk11, kk31, kk35, kk44, kk50). Kurban bayramında da Ramazan bayramında olduğu gibi Arife günü pişi, mezarlık ziyareti yapılmaktadır (kk15, kk38). Bayramın birinci günü erkekler bayram namazı için camiye gitmektedir. Namaz çıkışı kendi aralarında bayramlaşıp evlere dönülür (kk25).

Kurban kesimi için temiz bir ortam hazırlanır. Genellikle Kurbanını kendisi kesecekler bir gün öncesinden kurbanın kanı akması için çukur açar. Kurbanlık hayvanın gözleri bağlanır. Boyun kısmı çukura ve kafası kibleye çevrilir. Besmele çekilerek boynundan kesilir (kk14, kk21, kk28, kk32, kk38, kk41, kk43, kk49, kk50). Kurbanlık için büyük baş dana, düve, küçükbaş olarak koyun ve keçi kesilmektedir (kk14, kk23, kk28, kk32, kk38, kk41). Günümüzde ortak olarak, büyükbaş bir hayvan kesilmektedir (kk14, kk23).

Kurban bayramının ilk günü etle uğraşıldığı için pek ziyarete gidilmez. Kurban eti üçe bölünerek 1/3'ü aileye, geri kalanı durumu olmayıp kurban kesmeyen ailelere dağıtılmaktadır (kk11, kk14, kk19, kk21, kk33, kk48). Kesilen kurbanların ahirette kişiyi sırat köprüsünden geçirip, cennete götüreceğine inanılır (kk19).

Bayramda gelen çocuklara kolonya, şeker, para verilir. Eve gelen misafirlere pişirilen kurban etinden mutlaka ikram edilmektedir. Özellikle kurban etinden kakaç, gevrek ve sac kavurma yapılmaktadır (kk23).

Ziyaretlerde yemeğin yanı sıra etin yanında hafif sütlü tatlılar ile baklava ikram edilir. Kurban kesen kişiye "Allah kabul etsin" denilir. Maddi durumu iyi olan nişanlı erkekler, kız evine koç süslemekte ve "bayramlık" hediyeler götürmektedir. Arife veya birinci gün kabir ziyareti yapıp, dualar edilir (kk17, kk23, kk48, kk50).




Şekil 3.10. Koç süsleme (Kişisel Arşiv)

Çizelge 3.3. Kakaç (kk23)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gram koyunun but veya sırt kısmından ince fileto ya da kuşbaşı (yağsız) • 100 gram kuyruk yağı • 50 gram iç yağ • 1 tatlı kaşığı iri tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Filetoların her iki tarafına bir bıçak yardımı ile ince ince çizikler atın. Kuşbaşı ise gerek yoktur. • Üzerlerine iri tuz serpin. Sac tavanın içerisine kuyruk yağı ve iç yağı ekleyip eritin. Eriyince filetoları ekleyin ve her iki tarafını ters düz ederek çevirin. Ardından sacın üzerini bir kapak yardımıyla kapatın. 10-15 dakika pişirin. • Bu yemek çoğunlukla köylerde Kurban Bayramı'nda, kurban kesilince sacta yapılan bir yemektir.

Çizelge 3.4. Gevrek (kk23)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none">• 1-2 adet kuru yufka• 1/2 su bardağı su• Kakaçtan artan yağ	<ul style="list-style-type: none">• Kuru yufkaları su yardımı ile ıslatın ve bir bez altında yumuşamasını bekleyin. Ardından üçgen muska şeklinde parçalara ayırın. Kakaç yapımından artan yağda, sac içerisinde iki tarafı da çıtır olacak şekilde kızartın.

Çizelge 3.5. Kakaç ve Gevrek Yapım Aşamaları



(Saca iç yağ katımı)



(Etin eklenmesi)



(Etin kavrulması)



(Etin sactan alınışı)



(Yufkanın ıslanışı)



(Gevrek yapmak için yufkanın kızartılması)



(Yufkaya gevrek ve kakaçın sarılışı)



(Yeniliş şekli)

3.2.3. Cenaze Gelenekleri

Ölüm, bir dünyadan öteki dünyaya geçiş ve iki dünyaya ait olmadığı sanılan sancılı bir dönemdir. Birdenbire ortaya çıkan büyük bir bilinmezlikle yüzleşmek, ruhlarda bunalım yarattığı gibi beyinlerde de bir sorgulama süreci başlatır (Yücekal Arpacı, 2012: 172).

Ölümün ihtiva ettiği anlam, dünyevi hayattaki davranışların şekillenmesinde de önemli rol oynar. Ölümün bir son olarak kabul edilmediği ve ikinci hayatın varlığından söz edilmediği bir inançta tamamen dünyevi zevklere yönelinir. Oysaki ölümden sonraki hayat inancı, insanların belirli bir amaç doğrultusunda çalışmaya, ahlaki ve etik anlamda daha dikkatli davranmaya teşvik etmektedir.

Bir kişi ölünce dini vecibelere göre defnetme işlemleri başlar (kk21, kk28, kk33, kk41, kk47). Şayet ölünün yakınları, uzakta ise ölünün defnedilmesi bir süre bekletilebilir (kk33). Ölenin vücudu sertleşmeden önce hafifçe çenesinin bez türü bir iple bağlanması, gözlerinin kapatılması, elleri, ayakları ve kollarının düz bir şekle getirilmesi gerekir. Ayakların tekrar açılmaması için başparmakları uygun bir şekilde iple bağlanmaktadır. Daha sonra üstüne bir çarşaf yardımı ile kapatılmaktadır. Aynı zamanda karnı şişmesin diye üzerine bıçak konulmaktadır (kk7, kk18, kk21, kk30, kk41).

3.2.3.1. Cenaze uğurlamaya dair belli başlı uygulamalar

- Ölenin yakınları, ölümün gerçekleştiğini, defin, mezar yeri ve yıkama ile ilgilenecek kişileri, geciktirmeden hızlıca ayarlamaktadır (kk37).
- Ölenin yakınları cami de ölen kişinin haberini vermek için selasını vermektedir (kk17, kk21).
- Ölen erkek veya kadını, bedenleri örtülecek şekilde kefenlemek farzdır. Bir ölüyü ona en yakın olan biri veya takva sahibi güvenilir bir kimse yıkamaktadır (kk12).
- Ölünün yıkanması farz-ı kifâyedir. Yanmış, boğulmuş, şişip dağılmış olanlara abdest aldirmaya gerek yoktur; üzerlerine sadece su dökmekle yetinilir (kk13, kk21).
- Cenazenin gereksiz ve sebepsiz yere geciktirilmemesi için ölünün bir an önce yıkanması, kefenlenip hazırlanması gerekmektedir (kk41) .
- Erkek cenazeyi erkekler, kadın cenazeyi ise kadın yıkayıcıların yıkaması gerekir. Yıkayan kişiler abdestli olmalıdır (kk6, kk28, kk33).
- Yıkanmanın mümkün olduğunca kapalı bir alanda gerçekleştirilmesi gerekir (kk21).
- Cenaze yıkanan yere güzel kokular konulur (kk7, kk23).
- Gerekli sabun ve temizlik maddeleri hazırlanmalıdır (kk21).
- Cenaze tabuta konulduktan sonra genellikle tabutun üstüne halı, battaniye konulur, daha sonra halı ve battaniye bir camiye gönderilir (kk33).
- Cenazenin kabire indirilmesi için battaniye ya da sargılık adı verilen ip kullanılır (kk23).
- Derince ve uygun boyda açılan kabre cenazeyi gömmek farz-ı kifayedir. Cenazeyi taşıyanlar gibi kabre indirenlerin de; "Bismillah ve ala milleti Resulullah" demeleri müstehaptır (kk21).
- Ölü, kabirde yüzü kibleye gelmek şartıyla sağ yanı üzerine yatırılır. Sonra kefenin düğümleri çözülür. Kabrin tahtası dizildikten sonra kürekle veya elle üzerine toprak atılır (kk45, kk48). Kabrin üstünü biraz yükseltilmektedir. Toprak pekişsin diye kabrin üzerine su serpilebilmektedir (kk21, kk23).
- İnanişâ göre akşam namazından sonra cenaze gömülmez; her halükarda cenaze namazı mutlaka kılınır. Ölen kadınsa tabutun üzerine yeşil yazma

bağlanır. Tabutun üzerine bırakılan seccade ve kilim camiye bağışlanır. Defin işlemi yapıldıktan sonra topluca cenaze sahibinin evine gidilir (kk23).

- Cenazeyi kabre kadar taşımak, bir mümine yapılacak en son hizmetlerdendir. Bu taşıma aynı zamanda bir ibadettir (kk18, kk21, kk38, kk41).
- Cenaze defnedilip gelenlere yörede pide ayran, sıkma, ekmek arası tahin helvası veya mahalli yemeklerden pişirilerek yedirilir (kk23).
- Ölüm gününü takip eden bir hafta veya on gün Kuran okunur ve çeşitli yemeklerle birlikte akşam yemeği yenildikten sonra cenaze evine başsağlığı dilenip topluluk dağılır (kk9).
- Ölenin yedinci günü pişi ve helva yapılır, komşulara dağıtılır. 52. günü de mevlidi şerif okutularak yemek verilir (kk21, kk23).
- Ölen kişi için dualar ve Kuran-ı Kerim okunur. Özellikle üç İhlas suresi ve bir Fatıha suresi okunmaktadır (kk2, kk18, k47).
- Ölünün yakınlarına taziyede bulunulur. Baş sağlığı dilenir, "Allah size sabır versin", "Allah rahmet eylesin" gibi dileklerde bulunulur (kk11).
- Cenaze evinde 3-5 gün yemek pişirilmez komşular ya da yakın akrabalar cenaze evine yemek getirmektedir (kk18).
- Çumra da bulunan bazı yörelerde cenaze evinde 3-5 gün televizyon ve çamaşır yıkanmamaktadır (kk23).
- Cenaze kabre konulduktan sonra vefat eden kişinin kıyafetleri ihtiyaç sahiplerine dağıtılmaktadır (kk21, kk39).
- Cenaze defin işlemi bittikten sonra mezarlık çıkışı gül suyu ve şeker ikram edilir (kk23).

3.2.4. Hıdırellez Gelenekleri

Her yıl 5-6 Mayıs'ta kutlanan Hıdırellez, 2017 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınmıştır. Baharın gelişi, doğanın canlanması ile hayatlarına bereket dolmasını uman insanlar, 5 Mayıs akşamından 6 Mayıs sabahına kadar süren Hıdırellez'i çeşitli etkinliklerle geçirirler (Ocak, 1999: 121).

Tarihi çok eskilere götürülebilecek Hıdırellez kutlamaları, Hz. Hızır ve Hz. İlyas'ın bir araya geldiğine yönelik anlatılara dayanır. Bu anlatılar farklılaşsa da şu anlatı halk arasında oldukça yaygındır: Hz. Hızır ve Hz. İlyas ölümsüzlük suyu âb-ı hayat içerler ve

ölümsüzlüğe kavuşurlar. Hz. Hızır karada, Hz. İlyas ise denizde darda kalanlara yardım eder. Her yıl 5 Mayıs'ı 6 Mayıs'a bağlayan gece bir gül ağacının dibinde ya da bir su kenarında buluşur, yeryüzüne bolluk ve bereket dağıtıp dilekleri yerine getirirler (Teke, 2016).

Hıdırellez etrafında oluşan inançlar, kutlamalarda yapılan uygulamalar ve pratikler yörelere göre de değişebilir. Kuzu eti yemek, Hıdırellez gecesini soğuk suya girmek, ateş üzerinden atlamak, salıncakta sallanmak sağlık dileklerini; yiyecek, içecek kaplarının, ambarların, para keselerinin, cüzdanların ağzının açık bırakılması, mayasız sütün yoğurt olmasının beklenmesi bolluk ve bereket dileklerini; ev, araba, çocuk, tarla, bağ bahçe gibi dileklerin gül ağacının dibine çizilmesi, olması istenilen şeylerin bir kâğıda yazılması daha sonra bu kâğıtların akarsu, göl ya da denize bırakılması mal mülk dileklerini ifade eden genel Hıdırellez uygulamalarıdır. Kilit açma ve Martufal geleneği (kısmet ve talih açma ile ilgili uygulamalar) Hıdırellez günü gerçekleştirilmektedir (Ocak, 1999).

3.2.4.1. Hıdırellez günü uygulanan gelenekler

- Hıdırellez günü beyaz elbiseler giyilir ve sabah erken saatlerde bol sulu, yeşil kırlara gidilir. Doğa içinde yürüyüş yapılarak bereket ve bolluk dilenir. Özellikle açık, ağaçlık, yeşil alanlarda yapılır. Kutlamalar su kenarlarında da yapılabilir. Hızır'ın gezdiği kabul edilen yeşil yerlerden çiçekler toplanır. Özellikle Çumra'da Sırçalı höyük mevki tercih edilmektedir. Diğer gidilen alanlar Tavşan köprü, Obruk, Şarıldak ya da köy meydanları tercih edilen yerler arasındadır (kk18, kk21, kk23, kk29, kk31, kk48).

- Hıdırellez sabahında yiyecek kapları, ambarlar, pencereler ve para keseleri açık bırakılır. Kapı ve pencere sonuna kadar açılarak bereket ve bolluk eve davet edilir. Kimileri cüzdanını, kesesini açar ki içi bereketle dolsun (kk23, kk30).

- En bilinen gelenek ise gül ağacının altına, Hıdırellez akşamı kâğıda yazılı bir dilek bırakmaktır. Ertesi gün dileğin yazılı olduğu kâğıt alınır ve suya atılır. Kâğıdın suya karışıp gitmesi dileğin gerçekleşeceğine işarettir. Bazı yörelerde bahçedeki toprak bir alana istenilen dileğin resmi çizilmektedir. Örneğin ev, araba, çocuk gibi.. (kk8, kk21, kk19, kk24).

- Hıdırellez'in en bilinen ve en sevilen geleneği ise dört yol ağzına ateş yakmaktır. Ateşin üzerinden 3 kez atlanır. Ateşten atlandığı zaman kış boyunca insanın üzerine çöken

uyuşukluğun ve hareketsizliğin gideceğine inanılır. İnanışa göre ateşten atlarken dert ve kederler de dökülür (kk7, kk48).




• Hıdırellez'de yapılmaması gerektiğine inanılan işler de vardır. Hıdırellez günü ev temizliği yapılmaz, genç kızlara iş yaptırılmaz, çamaşır yıkanmaz gibi çeşitli inanışlara da yer verilir. Buradaki amaç, o günün herkes için bayram tadında geçmesidir (kk5, kk11, kk19, kk32, kk40, kk46).



3.3. Çumra Mutfağında Kullanılan Bazı Araç Gereçler

Çumra mutfağında kullanılan ekipmanlar; ekipmanın hangi malzemeden yapıldığı ve ne amaçla kullanıldığı ayrıntılı bir biçimde tablo üzerinde açıklanmıştır.

Çizelge 3.6. Çumra Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar

İsim	Açıklaması	Görsel
Dibek/Solku	<p>Dibek: Taş veya ağacın oyulması ile yapılmaktadır. Tahılların, yağlı tohumların veya baharatların; Pul biber, kahve, karabiber gibi gıdaları dövüp küçültmeye yardımcı olmak amacıyla kullanılır.</p> <p>Solku: Dibekte gıdaları dövmekte kullanılan tokmaktır (kk23).</p>	
Bakır sahan	<p>Bakırdan yapılmış daire biçiminde farklı boyutları bulunan ve derinliği bulunan pişirme kabıdır. İçi kalaylanarak kullanılmaktadır (kk21, kk30).</p>	
Süzgeç	<p>Genellikle sıvı veya katı maddeleri ayırmak, temizlemek için kullanılan, bakırdan yapılan delikli yapıya sahip bir araçtır. Aynı zamanda istenmeyen maddelerin geçişini engellerken istenen maddenin geçişine izin verir. Genellikle mutfakta makarna süzmeye veya tarhana geçirmeye, ufaltmak içinde kullanılmaktadır (kk7, kk19, kk27).</p>	

Sahan/Tabak

Bakırdan yapılmış, içi ve dışı kalaylı farklı boyutları bulunan derin yemek kaplarıdır (kk1, kk9, kk48).

**Haram**

Bakırdan yapılan, derinliği bulunan kullanım sürecinde kalaylanarak kullanılan genellikle sulu yemek yapımında ya da süt, su vb. sıvı bazlı gıdaların kaynatılmasında sıklıkla kullanılan pişirme ekipmanıdır (kk21).

**Tereyağı eritme tavası**

Bakırdan yapılmış tencereye göre derinliği az bulunan ve dövme bir demirden yapılan sapı bulunmaktadır. Genelde tereyağını eritip yiyeceklerin üzerine eklemek için kullanılan pişirme ekipmanıdır. Bazı yörelerde **köftü tavası** olarak ta adlandırılmaktadır (kk18).

**Senit**

Üzerinde yufka açmak için kullanılan ağaçtan yapılan ve ayakları bulunan ekipmandır. Bazı yörelerde **mesmet** adı ile de bilinmektedir (kk18, kk20, kk31).



Ekmek Teknesi

Suya dayanıklı ağaçların gövdesinin oyulması ile yapılmaktadır. Genellikle ekmek hamuru yoğurmada kullanılmaktadır (kk8, kk29, kk34).

**Ayran Tası/Sürahi**

Genellikle ayran içmek için kullanılan özel olarak bakırdan yapılan tas veya bardaktır (kk23).

**Yastaç**

Genellikle hamur açmak veya kesmek için kullanılan düz ve ayakları bulunan ahşap bir tahtadır. Örneğin yufka açmak ya da erişte kesmek için kullanılır. Aynı zamanda bazen de yer sofrası olarak da kullanılabilir (kk6, kk11, kk37).

**Kaşıklık/cebcebi**

Kaşıkları veya diğer mutfak gereçlerini koymak için kullanılan bir eşyadır. Genellikle eski giysiler ile dikilerek yapılmaktadır (kk23).



Cezve

Kahve veya bazı geleneksel içeceklerin hazırlanmasında kullanılan ekipmandır. Genellikle bakır, pirinç veya benzeri malzemelerden yapılır ve uzun saplı ve alt kısmı genellikle daha dar, üst kısmı ise geniş ve ağız kısmı genellikle dar bir yapıdadır (kk4, kk13, kk23, kk29).

**Tahta Kaşık**

Yemek yapımında kullanılan, ahşaptan yapılmış bir mutfak gereçidir. Tahta kaşıklar genellikle çeşitli boyutlarda ve şekillerde olabilirler. Yemek pişirirken karıştırmak, yemeği tadararak kontrol etmek veya yemeği servis etmek için kullanılırlar. Ahşap kaşıklar genellikle tencere veya tavaların yüzeyine zarar vermez (kk10).

**Çaydanlık**

Çay yapımı ve servisi için kullanılan bir mutfak eşyasıdır. Çaydanlıklar genellikle metal veya çelikten yapılmış olup, çay yapmak için, alt bölmedeki su kaynatılır ve üst bölmedeki çay yaprakları demlenir. Farklı boyutlarda ve tasarımlarda çaydanlıklar mevcuttur ve çayın geleneksel ve lezzetli bir şekilde demlenmesini sağlar ve çay seremonilerinin önemli bir parçasıdır (kk11, kk19, kk24).

**Heybe**

Omuza asılan ve taşımak için kullanılan bir çanta türüdür. Geleneksel olarak kullanılan heybeler genellikle kıldan, pamuk ipliğinden ya da yünden dokunmuş, birbirine kendinden bir parçayla bitişik iki gözü bulunan bir tür torba ve genellikle yiyecek, eşya veya gereçleri taşımak için kullanılır (kk23).



Sepet

Sepetler genellikle çeşitli boyutlarda ve şekillerde olabilmektedir. Sepetler, saz, kamış gibi bitkilerin örülmesi veya dokunması ile yapılan, genellikle taşıma, depolama veya sunum amaçlı kullanılan bir kaptır (kk18).

**Elek**

İnce delikli bir yüzeye sahip olan ve genellikle unun süzülmesi veya içindeki iri parçaların ayrılması için kullanılan bir mutfak gereçidir. Kasnak kısmı ahşap veya plastikten yapılabilir ve genellikle mutfakta kullanılan farklı boyutlarda ve tiplerde elekler bulunmaktadır (kk5, kk17, kk22).

**Ekmek ocağı**

Mutfak ve ev dışarısında yapılan yer ocağı Aşene ya da aşağı mutfaktır. Genellikle ateş yakılan ve üç ayaklı sac, yada **sacayak/sayacak** olarak bilinen demir üstüne sac yada tencere konularak yufka ekmeği veya yemek pişirilen yer olarak kullanılmaktadır (kk18, kk23).

**Ekmek ocağı örtüsü**

Ev dışında yapılan ocağın görüntüsünü örtmek amacıyla eski bezlerden yada örtülerden ocak kısmının boyuta göre yapılan bez parçasıdır (kk23).



Su kabağı

Bir sebze olan su kabağı çeşitli işlemlerden geçirilerek içi boşaltılır ve kurutulur. İçinde sutaşıma, baharat saklama, banyoda tas olarak kullanma gibi işlemlerde kullanılır (kk4, kk20, kk48).



Toprak/ Tandır Ekmek Fırını

Yapılışında amur, kil veya benzeri malzemeler kullanılarak inşa edilir. genellikle yemek pişirmek veya ekmek yapmak için kullanılır. Özellikle köylerde veya kırsal bölgelerde kullanılan toprak fırınlar, geleneksel pişirme tekniklerinin bir parçasıdır.

Yemekleri veya ekmekleri pişirmek için kullanılan toprak fırınlar, içerisine odun veya kömür gibi yakacaklar konularak ısıtılır ve bu ısı, içerisindeki pişirme alanında kullanılır. Geleneksel yöntemlerle yapılan yemekler veya ekmekler, toprak fırınlarda pişirildiğinde kendine özgü bir lezzet elde edebilirler (kk23).



Ekmek Tavası

Genellikle elik yada bakırdan yapılan fırın tepsisidir. Özellikle ekmek pişirmek için kullanılmaktadır (kk23, kk30).



Çanaklık

Mutfak eşyalarının konulduğu ahşap dolaptır (kk23).

**Tel Dolap**

Mutfak eşyalarının ve gıda malzemelerinin konulduğu dikey ahşap dolaptır. Genellikle üst tel bölmesine mutfak ekipmanları, alt kapaklı bölmesine gıda malzemeleri konulmaktadır (kk18, kk23, kk41).

**Oklava**

Yufka ekmeğinin hamurunu açmaya yarayan silindirik uzun ince ahşaptan yapılan bir alettir (kk2).

**Pişirgeç**

Sacın üzerinde pişen yufka ekmeği çevirmeye yarayan yassı düz uzun ahşap alet (kk7, kk23).



Kalbur

Genellikle ahşap veya metal bir çerçeve üzerine gerilen ince tellerden oluşan bir nevi elektir ve genellikle tahıl hububat gibi elemek veya süzmek için kullanılan ekipmandır (kk9, kk26, kk42).

**Sergenlik/Sahanlık**

Mutfak duvarında tavana yakın olacak şekilde yapılmış ahşap raftır. Üzerine genellikle mutfakta kullanılan tabakların dizildiği görülmektedir. Sergenlik genelde mutfakta yemek servisi için kullanılacak olan kap kazağın düzenini sağlamak amacıyla geleneksel mutfak mimarisinin bir nevi dolabıdır (kk23).

**Yufka Dolabı**

Yufkanın uzun süre bozulmaması ve korunması amacıyla yapılan dikdörtgenler prizmasına benzeyen etrafı file ile çevrili dolap (kk23).

**Helke**

Su, süt vb. ürünleri koymaya yarayan, çoğunlukla bakırdan yapılan, bakraçtan büyük bir çeşit kova (kk35).

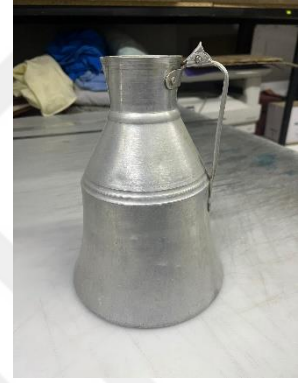


Soba

Odun yakmak için kullanılmaktadır, geleneksel bir ısıtma cihazıdır. Isıtmanın yanında kuzinesinde ya da üstünde yemek pişirmek için ya da su ısıtmak için de kullanılmaktadır. Genellikle evlerde veya bazı yerlerde kullanılan sobalar, metal veya çelikten yapılmakta olup farklı boyutta olabilirler (kk32, kk40, kk45).

**Güğüm**

İçine su konan ve bazen içinde su ısıtılan uzunca, alt tarafı genişçe alüminyumdan yapılmış mutfak ve banyo gereçidir (kk47).

**Satır**

Mutfakta doğrama işlemlerini gerçekleştirmek için kullanılan bir tür bıçaktır. Satırlar genellikle geniş ve düz bir bıçağa sahiptir ve bu bıçaklar, etleri doğrama, sebzeleri kesme veya doğrama işlemlerinde kullanılmaktadır (kk9, kk21).

**Tahta Suluk**

Su taşımak veya içmek için kullanılan, genellikle ahşaptan yapılmış bir tür su kabıdır (kk21).



Şekerlik

Şeker veya küp şeker gibi tatlandırıcıları saklamak için kullanılan bir mutfak eşyasıdır. Şekerlikler genellikle cam, porselen, seramik veya plastik gibi malzemelerden yapılırlar ve genellikle masa veya tezgah üstünde konumlandırılarak kullanılmaktadır (kk23).

**Sürahi**

Çeşitli malzemelerden yapılabilmektedir; bakır, cam, seramik, porselen veya plastik gibi. Geleneksel olarak genellikle bir ağız kısmı ve geniş bir karın bölgesi olan, yuvarlak veya oval şeklindedir. Bazı sürahilerde ise kapak veya tıpa gibi kapatıcılar bulunmaktadır. Genellikle içeceklerin servis edilmesi veya saklanması için kullanılmaktadır (kk4, kk39).

**Kevgir**

Yuvarlak ve delikli bir tabana sahip olan bir tür süzgeç veya kepe benzeri bir mutfak aracıdır. Kevgirler, genellikle çorba, makarna veya diğer pişmiş yiyecekleri sudan veya yağdan çıkarmak, süzmek için kullanılmaktadır (kk2).

**Dibek taşı**

Geleneksel olarak buğday veya diğer tahılların öğütülmesi için kullanılmaktadır. Genellikle dikdörtgen veya yuvarlak bir yapıya sahiptir ve iç kısmında tahıl veya malzemeleri öğütmek için kullanılan bir çukur bulunur. Bu taşlar, genellikle el değirmeni olarak da adlandırılmaktadır (kk18).



Maşrapa

Suyu taşımak veya dökmek için kullanılan, genellikle plastikten yapılmış saplı kaplardır (kk1, kk14).

**Sac davul**

Sacla aynı amaç için kullanılmaktadır. Sadece sactan farklı olarak davul kısmına odun konulmakta ve ateş yakılmaktadır. **Ekmek sobası** olarak da bilinmektedir (kk18).

**Toprak Tabak**

Çömlekçilikte kullanılan ve topraktan yapılan tabaklardır. Çeşitli boyutlarda, şekillerde ve desenlerde olabilir. Genellikle pişirme için kullanılmazlar, daha çok yemek servisi ve sunumu için tercih edilmektedir (kk21, kk23).

**Sac**

Levha demirden yapılmış yuvarlak biçimde ve hafif kavisli bir pişirme aracıdır. Çukur kısmı alta gelecek şekilde bir yükseltinin üstüne konularak altına ateş yakılır ve üstünde yufka ekmeği, gözleme, börek gibi hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılmaktadır (kk7, kk18, kk21, kk23, kk32, kk38, kk41).



Kazan

"Kazan", genellikle geniş ve derin yapılı, çoğunlukla metal veya demirden yapılmış tencereye göre daha büyük kaplardır. Kazanlar, genellikle düğün yemeği pişirmede, su ısıtma, sıvı kaynatma için kullanılmaktadır (kk18).

**Bıçak**

Mutfakta yemek hazırlamak, doğrama işlemleri yapmak, kesme işleri gerçekleştirmek veya farklı amaçlar için kullanılmaktadır. Keskin bir kenara ve farklı boyutlara sahiptir. Sap kısmı ahşap, paslanmaz çelik veya hayvan boynuzundan yapılabilmektedir (kk2).

**Tutaç/ Tutamak**

Genellikle eski kıyafetlerin katlanıp dikilmesiyle elde edilen iki uçlu bezdir. Mutfakta sıcak bir objeyi tutmak amacıyla kullanılmaktadır (kk21, kk23).

**Sini**

Büyük bakır tepsidir. Genel olarak üzerine tabaklara yemek konularak taşımaya veya üzerinde yemek yemek amacıyla kullanılmaktadır (kk7, kk16, kk23, kk50).



Güveç

Genellikle kil veya seramikten yapılmış, geniş tabanlı, yuvarlak veya oval kaplardır. Güveçler, yemeklerin fırında veya ocakta pişirilmesi için kullanılmaktadır (kk3, kk10).



3.4. Çumra Mutfağında Yapılan Bazı Dönemsel Hazırlıklar

Türk mutfak kültüründe kış hazırlıkları her zaman önemli bir konu olmuştur. Bölgeden bölgeye farklı pek çok kış hazırlığı olduğu gibi benzer hazırlıkların yapıldığı bölgelerde vardır. Bu hazırlıklar, yiyeceğin saklanması açısından ailelere ekonomik anlamda bir destek işlevi görürken aynı zamanda hazırlık aşamasında imeceyle iş görüldüğünden komşular arasında birlik ve beraberlik de sağlamaktadır. Yöreyle özgü yiyecekler, yazın sonu ve sonbaharın başlangıcında hazırlanarak kışın tüketilmek üzere saklanır. Bu faaliyetlerin çoğunlukla kadınlar tarafından yapılmaktadır (Yolcu, 2018: 10).

3.4.1. Tarhana


Tarhana, Türk mutfağında önemli bir yeri olan yoğurdun muhafaza şeklidir. Tarhana buğday unu, yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve aroma verici bitkisel maddelerle yoğrulan hamurun fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen bir gıdadır. Türkiye’de “tarhana”, Mısır’da “kishk”, Irak’ta kushuk, Yunanistan’da “trahanas”, Macaristan’da “tahonya” ve Finlandiya’da “talkuna” olarak tanınır (Coşkun,2014: 1). Türkiye’de çeşitlilik gösteren malzemelerle yapılan değişik tarhana türleri bulunmaktadır. Un Tarhanası, Göce Tarhanası, İrmik Tarhanası, Karışık Tarhana, Domatesli Tarhana bunlardan bazılarıdır (Altun, 2015: 46).

Tarhana Çumra’da kış için yapılan hazırlıklardan biridir. Yapımında yoğurt, domates, kırmızıbiber, kuru soğan, maya ve un kullanılmaktadır (kk11, kk18, kk21, kk23, kk37, kk41). Maya olarak kuru maya tercih edilmektedir (kk18, kk21). Fakat bazı yörelerde maya yerine haşlanmış nohutta kullanıldığı durumlarda olmaktadır (kk23). İsteğe

bağlı olarak lezzet amaçlı maydanoz ve nane gibi yeşilliklerinde kullanıldığı görülmektedir (kk18, kk23, kk37).


Çizelge 3.7. Tarhana Hamuru (kk21)

TARHANA HAMURU

Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg domates • 1 kg kırmızıbiber • 1 kg kuru soğan • Kuru maya ya da yarım kg nohut (pişmemiş hali yarım kg.) • 1 kg yoğurt • 3 yemek kaşığı tuz • Yarım demet maydanoz • 1 demet nane • 5 kg un (yaklaşık) 	

Domates, soğan, biber, maydanoz ve taze nane yıkanıp, ince ince doğranır. Üzerine 1 litre su ekleyerek iyice yumuşayıp ezilecek kıvama gelene kadar pişirilir. Daha sonra haşlanmış nohut kullanacak ise ekleyerek blender ile ezilip, Süzgeçten geçirilir. Karışımı yoğurma kabına alınır, yoğurt tuz ve kuru maya kullanacak ise bu aşamada ilave edip karıştırılır. Elenmiş un ile katı bir hamur elde edilir. Hamur haline getirilen harç üstü bir bezle örtülerek mayalanması için en az bir hafta oda sıcaklığında güneş görmeyen yerde bekletilir. Bekleme süresi tarhananın çeşidini belirler. Daha uzun mayalanmaya bırakılan tarhana ekşi tarhana diye adlandırılırken daha az bekletilen tarhana ise tatlı tarhana olarak adlandırılır. Mayalanan harç küçük parçalar halinde bez üstüne dizilir ve açık havada, gölge bir ortamda kurumaya bırakılır. Kuruyan Tarhana elle ovulup toz haline getirilerek saklanır (kk21). Bir diğer yapılan tarhana ise Çumra'da buğday tarhanası yapılmaktadır (kk18).

Çizelge 3.8. Buğday Tarhanası Hamuru (kk18)

BUĞDAY TARHANASI HAMURU	
Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 4 litre su • 2 kg yoğurt • Buğday (yarma) • Tuz 	

Yapılışında 4 litre su ve 2 kg yoğurt ayran kıvamına getirilir. Buğday ilave edilerek ocakta karıştırılarak kaynatılır. Lapa kıvamına gelene kadar pişirilir. Pişmesine yakın tuzu eklenerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kalan yoğurtla birlikte yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezeler alınarak şekil verilir, temiz bezlerin üzerine serilerek 2-3 günde kurutulur. Kurutulmuş olan tarhanalar rutubetsiz bir ortamda ağzı kapalı kaplar içerisinde muhafaza edilmektedir (kk18).

3.4.2. Erişte

Makarna benzeri bir ürün olan erişte ülkemizin geleneksel tahıl ürünlerinden biridir. Ancak, kullanılan bazı hammaddeler, işlem koşulları ve tüketim şekilleri ile makarnadan farklılıklar göstermektedir (Levent ve ark., 2020).

Erişte (noodle), Çin menşeli bir gıda olup buradan ipek yolu ile dünyanın birçok yerine yayılmıştır (Kalkan vd., 2020). Eriştenin ilk olarak MÖ 5000 yıllarında Çin'de ortaya çıktığı ve daha sonra diğer Asya ülkelerine yayıldığına inanılmaktadır (Guoquan ve Kruk, 1998). Asya'da insanların diyetinin önemli bir kısmı erişte olup, burada buğdayın yaklaşık %40'ı erişte (noodle) üretiminde kullanılmaktadır (Koca vd., 2018).

Erişte dünyada birçok çeşitte üretilmektedir. TS-12950 Erişte Standardında, buğday ununa tuz, tipine göre alkali tuzlar (sodyum karbonat, potasyum karbonat ve sodyum fosfat gibi) ve yumurta katıldıktan sonra içilebilir nitelikteki su ile hazırlanan hamurun yoğrularak, tekniğine uygun bir şekilde işlenmesiyle kurutulmuş, kaynatılarak pişirilmiş, buharda pişirilmiş veya doğrudan tüketime hazır bir ürün olarak tanımlanmaktadır. Hiçbir çeşni maddesi içermeyen erişte sade erişte, diğer tahılların, sebzelerin, baklagillerin unları ve benzer maddelerin katılmasıyla elde edilen erişte, çeşnili erişte, erişte hamuruna ilave edilmesine izin verilen, vitamin ve mineral madde ilavesiyle hazırlanan erişte ise zenginleştirilmiş erişte olarak tarif edilmiştir (Anonim, 2003). Fakat Türkiye’de genellikle sert veya yumuşak buğday unu, su, tuz ve bazı yörelerde de yumurta kullanılarak üretilmektedir. Makarna benzeri bir ürün olan erişte üretiminde temel olarak hamur yoğurma, hamur açma, kesme ve kurutma aşamaları bulunmaktadır. Bazen buharda pişirme, kızartma, dondurma gibi çeşitli uygulamalar da yapılmaktadır (Park ve Baik, 2004; Koyuncu ve ark., 2011; Göksel Saraç, 2021).

Örnek bir erişte hamuru tarifi yapımında genellikle un, yumurta, su ve tuz kullanılmasına rağmen (kk17, kk21, kk30, kk41, kk49), bazı bölgelerinde yapımında sadece un, su ve tuz ya da un, su, tuz ve irmik kullanılarak da erişte yapıldığı görülmektedir (kk17, kk21, kk37, kk46, kk50).

Çizelge 3.9. Erişte Hamuru (kk17)

ERİŞTE HAMURU	
Kullanılacak Malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • Un • Yumurta • İrmik • Süt • Tuz • Ilık Su 	


Hazırlanan unun içerisine yumurta, irmik, süt, tuz ve ılık su eklenerek yoğrulur. Unun miktarı katılan diğer ürünlerin oranının belirleyicisidir. Yoğrulan hamur yarım saat dinlenmesi için bekletilir. Dinlendikten sonra bezeler haline getirilir. Oklava yardımı ile açılır ve bezelerin üzerine serilir. Açılan her hamur, kesilmeden önce serilerek biraz kuruması biraz da sertleşmesi sağlanır. Kuruyan hamurlar üçerli ya da beşerli üst üste konularak önce ince dilimler haline getirilir, daha sonrada ince ince doğranır. İnce uzun şekilde kesilenler makarnalık, kare şeklinde ve daha küçük kesilenler çorbalık olarak kullanılmakta ve adına tutmaç denilmektedir. Doğranan hamurların birbirine yapışmadan serilmesi gerekir. Serilen hamurların kuruması birkaç günü bulmaktadır. Hamurlar açılmadan küçük parçalar halinde bezin üzerine serilir ve kurumaya yakın el ile ovulursa buna da ovmaç denilmektedir (kk17).

3.4.3. Yufka

Yufka, merdane ya da oklava yardımı ile yuvarlak ve ince şekilde açılan hamur yapıyağına denilmektedir. Yufka kelimesi Orta Asya Türkçesinde yer alan “yuwka” kelimesinden türemiştir ve “ince, nazik, güçsüz” anlamlarına gelmektedir (Şenyapılı, 2010: 535).

Yufka genellikle Çumra’da kadınlar tarafında imece usulü ile yaygın bir şekilde yapılan dönemsel hazırlıklar arasındadır (kk4, kk8, kk11, kk13, kk15, kk21, kk25, kk33, kk36, kk45, kk46, kk49).

Çizelge 3.10. Yufka Hamuru (kk15)

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

Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Avuç içi büyüklüğünde bezeler yapılır. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan yufkalar sac üzerinde arkalı önlü pişirilir. Bazı durumlarda yufka hamuruna besin değerini artırmak amacıyla yoğurt suyu ya da peynir altı suyu katıldığı da görülmektedir.

Yufka kış ayları içerisinde uzun süre saklanabilmekte ve tüketilmektedir. Yöre halkı ürünlerini, yufka dolabında ya da yufkaları üst üste dizip örtü yardımı ile sarılarak muhafaza etmektedir. Yöre halkı yufkayı çoğunlukla ekmek yerine öğünlerde tüketmektedir. Yufka tüketilmeden önce az su ile yufkalar el yardımı ile ıslatılıp bir örtü ile kapatılarak yumuşatılması sağlanır ve tüketilir (kk15).


3.4.4. Salça

3.4.4.1. Biber Salçası

Salçalık biber bahçeden kızarmış bir şekilde toplanır. Toplandıktan sonra biberler tatlı acı şeklinde ayrılır. Ayrılan biberler tohumlarından ayıklanır. Ayıklandıktan sonra tüm tohumları gitsin diye iyice yıkanır. Yıkanan biberler tatlı acı şeklinde ayrı ayrı makinadan çekilir. Çekilen biberler kazanlarda kaynatılmaktadır. Daha sonra biber salçalarını geniş tepsilere koyarak damlara güneşe serilir. Salçalar sık sık karıştırılarak güneşte (günletilir)

pişirilir. Pişirilen biber salçasına en son kaya tuzu atılır ve karıştırılır (kk8, kk11, kk21, kk23, kk28, kk32, kk37, kk43).


Çizelge 3.11. Biber Salçası Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk11)

BİBER SALÇASI	
Kullanılan malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • Salçalık biber • Kaya tuzu 	

3.4.4.2. Domates Salçası

Sulu olmayan domatesler bahçeden toplanır. Toplanan domatesler bol su ile iyice yıkanır. Yıkanan domatesler dilimlenerek naylon torbalara tuzla birlikte doldurulur ve ağzı bağlanarak güneşe konulmaktadır. 3-4 gün sonra torbadaki domatesler çekilerek kazanlarda kaynatılmaktadır. Bazı yörelerden kaynatılma işlemi yapılmamaktadır. Kaynatılmadan yapılan salça çekilen domatesler tekrardan torbalara tuz ilavesi yapılır ve doldurulur. Torbalara doldurulan salçanın suyu süzildükten sonra tepsiye alınır ve güneşte belirli aralıklarla karıştırılır. En sonra cam ya da çömleklere koyularak muhafaza edilmektedir (kk3, kk8, kk10, kk17, kk19, kk21, kk23, kk32, kk38, kk41).

Çizelge 3.12. Domates Salçası Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk32)

DOMATES SALÇASI	
Kullanılan malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • Domates • Kaya tuzu 	

3.4.5. Reçel ve Pekmez

Geçmişten günümüze geleneksel bir Türk gıdası olarak üretilen pekmez genel olarak üzüm, dut, incir, elma ve şeker pancarı gibi şeker içeren meyvelerden sıvı veya katı halde üretilmektedir. Pekmez, enerji değerinin yüksek oluşunun yanı sıra mineral maddeler bakımından da zengin bir gıda maddesidir (Ali, 2006: 9).

İlk aşama üzümün içerisindeki çürükleri ve çöpleri ayıklamaktır. Daha sonra üzümler bol su ile yıkanır. Üzümlerin el yardımıyla ya da bazı yörelerde çok yapılacak ise temiz çizmeler giyilerek ezilip suyu çıkartılmaktadır. Ezdikten sonra suyu ve posası ayrılır. Çıkan üzüm suyu bir kere daha ince süzgeçten ya da tülbentten geçirilir (kk6, kk9, kk13, kk28, kk31, kk36, kk46). Elde edilen üzüm suyuna şıra ismi verilmektedir (kk13). Çıkan şırayı (üzüm suyu) temiz bir tencereye alınıp ocakta pekmez haline gelinceye kadar kaynatılır. Pekmez kıvamı alması için şeker ilavesi ve bazı yörelerde buna ek olarak pekmez toprağı kullanılmaktadır (kk28). Pekmez kaynamaya başladıktan sonra sürekli karıştırmak gerekmektedir. Pekmezin macun kıvamına geldiğini kepçeye yapışıp yapışmadığına bakılarak, kıvama geldiği kontrol edilmektedir. Pekmez soğuduğun da kavanozlara doldurularak muhafaza edilmektedir (kk28, kk36, kk46) .

Reçel olarak yörede genellikle çilek, kayısı, vişne, şeftali ve beyaz kiraz reçeli yapılmaktadır (kk1, kk6, kk12, kk21, kk33, kk37, kk44, kk49). Genel olarak öncelikle meyveler ayıklanır, bir gece şekere yatırılır. Şekere yatırılan meyveler ocağa koyularak ve suyu akışkan şerbet haline gelene kadar pişirilir. Reçel ocaktan alınmadan hemen önce biraz limon tuzu atılır. Limon tuzu ile de biraz pişirilir. Pişen reçeller cam kavanozlara koyularak soğuduktan sonra ağzı kapanır. Serin bir yerde saklanır (kk6, kk21, kk33, kk49).

Çizelge 3.13. Çilek Reçelinde Kullanılan Malzemeler (kk33)


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

Marmelat, genellikle erik ya da kayısı kullanılarak yapılmaktadır (kk21, kk43, kk45). Bol suda yıkanan meyveler ocakta kaynatılır. Meyvelerin suyu süzülür. Geri kalan kısımları süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçirme işlemi çekirdekli kısımlarını ayırmak için uygulanmaktadır. Süzülen meyvelerin posası kaynatılır. İçerisine yeterli miktarda şeker eklenir (kk43).

3.4.6. Yoğurt

Yapımında; 3 kg süt ve 4 yemek kaşığı yoğurt mayası (yoğurt) kullanılmaktadır. Süt bir tencereye alınır ocakta kaynatılır ve ılımaya bırakılır. Sütün sıcaklığı serçe (küçük) parmak ile ölçülür. El yakmayacak kıvama geldiğinde ılık süttten birkaç kaşık alınıp yoğurt mayası ile karıştırılır. Elde edilen karışım sütün içerisine eklenir. Kapağı kapatılıp temiz bir örtü ile sarılır. Sıcaklığını muhafaza etmesi ve mayalanması için sarılı vaziyette 3-4 saat bekletilir (kk15, kk18, kk21, kk24, kk29, kk33, kk39, kk43).


Çizelge 3.14. Yoğurt Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk15)

YOĞURT	
Kullanılan malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 3 kg süt • 4 yemek kaşığı yoğurt mayası (yoğurt) 	

3.4.7. Peynir

Koyun, keçi ya da inek sütünden yapılabildiği gibi koyun ve keçinin sütü karıştırılarak da yapılır (kk23, kk32, kk45). Sağılan süt süzildükten sonra ılıyıcaya kadar ısıtılır ve mayalanır. Mayalı halde iki saate yakın bekletilir. Daha sonra bu iş için hazırlanmış özel bezler, süzgecin üzerine koyulur. Mayalanan peynir de bu bezlerin üzerine alınır ve bohça şeklinde sarılır (kk32, kk45, kk48). Bu bezin beyaz renkte olması, solmaması için önemlidir (kk32). Peynirin suyunu tam olarak atabilmesi ve sertleşebilmesi için süzgecin üzerine bir ağırlık ile basınç uygulanır. Peynir istenilen kıvama ulaştıktan sonra üzeri açılır kare şeklinde kesilerek tuzlanır ve plastik kaplara yerleştirilir. İki gün tuzlu bir şekilde bekletildikten sonra tuzlu su ilave edilir. Kaplar içerisindeki peynirler serin bir yerde iki ay bekletilir (kk32).


Çizelge 3.15. Beyaz Peynir Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk32)

BEYAZ PEYNİR	
Kullanılan malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • Çiğ süt • Peynir mayası 	

3.4.7.1. Lor peyniri

Sütü tencereye alınır ve ara ara karıştırarak kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca limon suyu eklenir. Süt yavaş yavaş kesilmeye başlayınca hafif hafif karıştırılır. Lorların altında sarı su ya da berrak bir su belirmeye başlayınca ocağın altı kapatılır (kk6, kk12, kk28, kk32) Kalan suyu peynir altı suyu olarak çorbalarda, hamur işlerinde, ekmeklerde kullanabilir (kk28). Lorlar tülbentten geçirilip sıkılır. İçerisine tuz eklenip plastik kaplar doldurularak saklanır. Doldurma işleminde isteğe bağlı olarak kuru çörekotu atılabilmektedir (kk6).

Çizelge 3.16. Lor Peyniri Yapımında Kullanılan Malzemeler (kk6)

LOR PEYNİRİ	
Kullanılan malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg. çiğ süt • 3-4 yemek kaşığı limon suyu • 1 çay kaşığı tuz 	

3.4.7.2. Tulum Peyniri

Geleneksel tulum peyniri üretiminde, süt çiğ olarak kullanılır (kk28). Çiğ süt bir bez parçasından süzülür ve sıcaklığı el ile dokunmak şartıyla kontrol edilir. Mayalama işlemi yapılır. Fakat bulaşıcı hastalıkların önlenmesi için çoğunlukla sütün yağı makinadan çekilerek kaynatılır ve ılıması beklenir. Yine kaynamış olan süt el ile kontrol edilerek mayalama yapılır (kk12, kk28, kk30, kk33, kk44).

Mayalanan süt, yaklaşık bir saat sonra ince ve temiz bez veya torba ile süzerek, peynir haline getirilir. Peynir bir gece boyunca üzerine baskı konularak, suyunun tamamen çekmesi sağlanır. Sonrasında ufalanarak peynire tuz ilavesi yapılır. Suyu tamamen süzülen tulum peyniri, bidonlara veya deriye elle basılarak olgunlaşması için serin bir yerde özellikle yörede serin bir odada (bastırık) bekletilmektedir (kk28).

Çizelge 3.17. Tulum Peyniri Yapım Aşamaları



(makine ile sütün yağı çekme aşaması)



(Süt kaynatma)



(Peyniri mayalama- pıhtılaşma aşaması)



(Peynir pıtısının süzme aşaması)



(Tuluklara basma ve muhafaza olgunlaştırma aşaması)

3.4.8. Tereyağı

Yapımında çiğ süt kullanılmaktadır. Süt makine ile yağı çekilerek çiğ krema(kaymak) elde edilmektedir. Elde edilen çiğ krema belirli aşamalar neticesinde tereyağı yapılmaktadır (kk9, kk18).

Çizelge 3.18. Tereyağı Yapım Aşamaları (kk18)

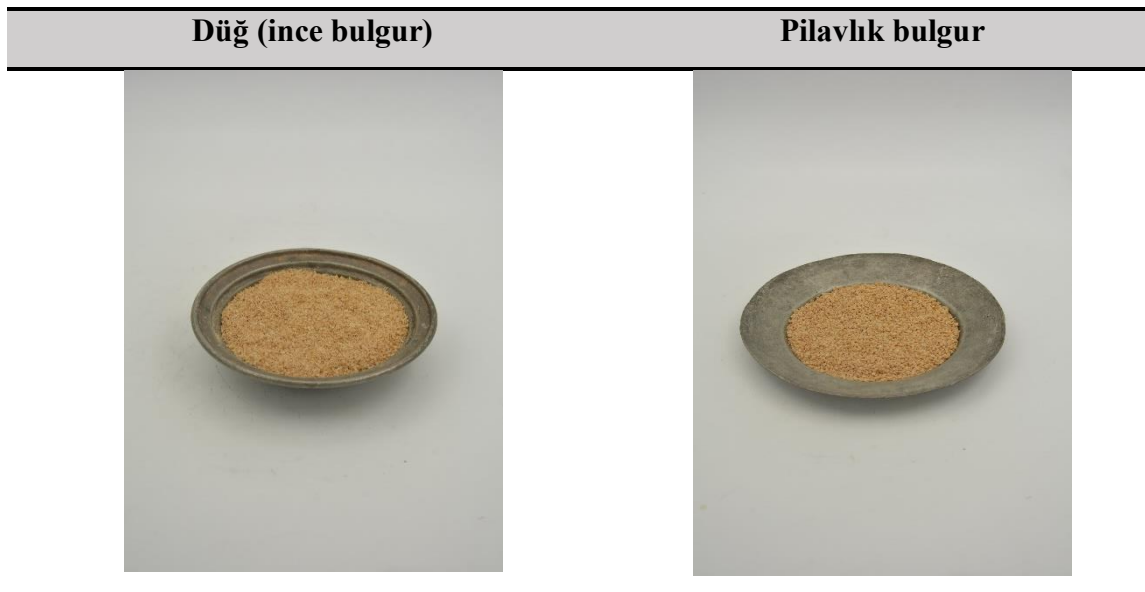
Tereyağı yapım aşamaları	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • Krema (kaymak) çekildikten sonra yapılacak güne kadar bir kap içine alınarak, bir miktar tuz ilavesi yapılarak bekletilir. • Kap içerisindeki kaymak tereyağı leğen ya da büyük bir kap içerisine alınarak soğuk su ile el yardımıyla yoğrulur. Bu işlem birkaç defa tekrar edilerek tereyağı oluşturulur. • Tereyağı ve içerisindeki su iyi bir şekilde el ile sıkılarak suyu ayrıştırılır. • Elde edilen tereyağı tuz ilavesi yapılarak saklama kapına ya da küplere alınarak buzdolabında muhafaza edilir. 	

3.4.9. Bulgur

Buğday tarladan yolunduktan sonra harman kaldırılır. Eve gelen buğday elenir ve yıkanır. Yıkanan buğday kazana alınır, ateşte iyice pişene kadar kaynatılan bulgur dama serilir. Bulgur iyice kuruduktan sonra ayıklanır. Ayıklanan bulgur değirmene gönderilir (kk12, kk15, kk20, kk26, kk37). Değirmende bulgur düğ (ince bulgur) ve pilavlık olmak üzere iki türlü çekilir ve eve getirilir (kk26). Damda ikisi de savrulur, savrulan bulgurlar torbalara koyulur, serin ve kuru bir odada saklanır (kk12, kk26).



Şekil 3.11. Bulgur Yapımında Kullanılan Değirmen (Kişisel Arşiv)



Şekil 3.12. Bulgur Çeşitleri (kk26)

3.4.10. Turşu

Hükümdar sofralarından sıradan halkın masasına turşu, eski zamanlardan itibaren insanların vazgeçilmez yiyeceklerinden biri olmuştur. Bu özelliği ile tüketim gıdaları arasında hep ön sıralarda yer almıştır. Tarihte, Türk mutfak kültürü içerisinde de turşunun oldukça müstesna bir yeri vardır. Osmanlı Devleti'nin zengin kültürel ve coğrafi yapısının çeşitliliği pek çok ürünün turşusunun yapılmasını sağlamış, böylece Türk toplumunda geniş bir turşu kültürü oluşmuştur. Toplumumuzda turşunun fazla tüketilmesinin sebebi sadece lezzeti değildir. Bu gıdanın tüketilmesinin ana sebeplerinden birisi de vücuda sağladığı faydalardır. Osmanlı toplumunda, soğan, kebere, kavata, hıyar, patlıcan, nane, çiçek, limon, sarımsak, üzüm ve daha birçok sebzenin turşusu yapılmaktadır (Münife, 2022:54).



Çizelge 3.19. Turşu Yapımında Genel Olarak Kullanılan Malzemeler (kk17, kk21, kk28, kk32)

Kullanılan Malzemeler
<ul style="list-style-type: none"> • Sebzeler (acur, biber, havuç, salatalık, lahana, fasulye vb.) • İri tuz • Limon tuzu • Sirke • Limon • Sarımsak • Su

Yörede hemen hemen her ev halkının yapmış olduğu turşu kışlık hazırlık olarak ilk sıralarda yer almaktadır (kk17). Yapımında ilk olarak biber çeşitleri, salatalık, acur, fasulye vb. tarladan toplanarak eve getirilir ya da satın alınır. Sebzeler yıkanır. Eğer ayrı ayrı yapılacaksa ona göre yapılır. Biberlerin bağ yeri koparılır ve birer çizik atılır. Aynı şekilde salatalık ve acurda başları çok az kesilir. Aynı zamanda bol sarımsak ayıklanarak koyulur (kk17, kk32).

Bidonlara doldurulan sebzelerin üzerine su, limon tuzu ve sirke karışımından oluşan su koyulur. Doldurulmuş turşuların üzerine maydanoz ve kuru nohut ilavesi de yapılmaktadır. Direkt güneş ışığına maruz kalmadan serin bir yerde muhafaza edilmektedir (kk17, kk21, kk28, kk32).

Çizelge 3.20. Turşu Çeşitleri

Turşu ismi	Görsel
<ul style="list-style-type: none">Jalapeno biber turşusu	
<ul style="list-style-type: none">Gül biberi turşusu	

- Hırtlak turşusu



- Sivri acı biber turşusu



- Tombul biber turşusu



- Havuç- Hırtlak turşusu



- Kornişon salatalık turşusu





3.4.11. Meyve- Sebze kuruları

Besinlerin bünyesindeki suyun uçurulması ile dayanıklı hale getirilmesi işlemine kurularak saklama denir. Kurularak saklama, insanın doğadan öğrendiği, ilk çağlardan beri uygulanan bir saklama metodudur (Demiray, 2015: 3). Kurutmalık geleneği esasında saklama koşulların elverişli olmadığı dönemlerden kalan ve insanın doğadan öğrenerek uyguladığı bir gelenektir. Etin kurutulması ve tuzlanması ise geleneğin ilk örneklerinden birisidir. Bu şekilde yiyeceğin daha dayanıklı olması sağlanır ve et uzun süre tüketilir (Goody, 2013: 284).

Bitkinin çeşidine göre kurutma şekli bulunmaktadır. Kurutulan bitkiler serin yerde bez torbalarda saklanmalıdır. Yıkanan sebzeler tercihe ve asılacak yerin güneş görme

açısına göre ayarlanır (kk11, kk16, kk23, kk36). Güneş fazla görüyorsa daha kalın, az güneş gören bir yer ise daha ince şekilde doğranarak ipe asılmaktadır. Sebzelerin kısa sürede kuruması küflenmemesi için önemlidir (kk16). Meyvelerin kurutulması ise daha yaygındır (kk12, kk23). Çoğunlukla elma, kayısı, armut, ayva, ceviz, üzüm, kiraz, kavun öne çıkar (kk17, kk23, kk26, kk38, Kk46). Üzüm, kiraz, kavun gibi meyvelerin pek çoğu kurutularak kışın kompostoya da katılmaktadır (kk26). Kak adı verilen kuru meyveler bölgede yaygın olan taze meyvelerden elde edilmektedir. Kak için elmalar küçük küçük doğranıp gölgelik yere serilir ve kurutulur (kk26, kk38, kk46).

Çizelge 3.21. Kurutulmuş Sebze ve Meyve Çeşitleri

Kurutulmuş sebze ve meyve isimleri	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • Elma ve erik kuruşu 	
<ul style="list-style-type: none"> • Kabak kuruşu 	

- Yeşil kabak ve biber kuruşu



- Dolmalık biber ve patlıcan kuruşu



- Yeşil fasulye kuruşu




3.4.12. Konserve

Gıdaların konserve yöntemi ile saklanması, 1800'lerden beri kullanılan bir yöntemdir. Yakın geçmişte gıdaları dondurarak saklamanın daha sağlıklı ve kolay olduğu anlaşılan kadar, konserve yapımı pek çok gıdayı uzun sürelerde saklayabilmek için en çok tercih edilen saklama yöntemlerinden olmuştur (Diatek, 2023.) Fakat günümüzde dondurulmuş gıdalar daha popüler hale gelmiştir. konserve gıdalar da hayatımızdaki yerini korumaya devam etmektedir.

Çumra ilçesinde konserve yapımı yaz aylarında sebze ve meyve hasatının çok olduğu dönemlerde yapılmaktadır (kk1, kk13, kk19, kk22, kk29, kk33, kk45). Bunun sebebi mevsiminde en taze ürünler ile konserve yapma isteğidir (kk19, kk22). Yörede en çok yapılan konservelerin başında “domates konservesi ya da menemenlik konserve” dir (kk19). Yapılan diğer konserve çeşitleri; patlıcan konservesi, bamya konservesi, taze fasulye konservesi, biber dolması konservesi, bezelye konservesi, örnek gösterilebilir. Domates konservesinin yapımında domates, tuz, şeker ve zeytinyağı kullanılmaktadır (kk1, kk22, kk33, kk43, kk45, kk47).

Çizelge 3.22. Domates Konservesi Kullanılan Malzemeler (kk19)

DOMATES KONSERVESİ	
Kullanılan malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 3 kilo domates • 1 tatlı kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı toz şeker • 1/2çay bardağı zeytinyağı 	

Domatesler bahçeden toplanır. Toplanan domatesler iyice yıkanır, kabukları soyulur ve doğranır. Doğranan domatesler bir tencerede ısıtılan yağ üzerine dökülür ve pişirilir. Pişmeye yakın tuz ve şeker atılır. Piştikten sonra ise sıcak sıcak kavanozlara konularak sıcak bir şekilde kapakları kapatılır. Kavanozlar beyaz bir bez üzerine kapakları

alt tarafa gelecek şekilde ters çevrilerek koyulur. Bir gece boyunca böyle bekler. Sabah kavanozlar çevrilir ve serin bir yerde saklanır (kk19).

3.5. Çumra Yemekleri

3.5.1. Çorbalar

3.5.1.1. Çumra Çorba Kültürü ve Çorba Çeşitleri

Çorba; besleyici özelliği, yöresel çeşitliliği ve lezzeti ile Türk mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Her bölge ve ilin kendine has çorba çeşitleri bulunmaktadır. Her yaş grubuna hitap eden bu çorbalar sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeklerinde sofraların vazgeçilemez yiyeceklerinden biridir (Güldemir, vd., 2018).

Tarihte çorba, Farsça “şuraba”dan gelme olup, tuzlu şey demek olan “şur” ile aş karşılığı olan “aba”nın birleşmesinden meydana gelmiştir ve günümüzde “çorba” olarak ifade edilmektedir. Ayrıca çorbanın tarihinin geçmişe dayandığına dair tarihte birçok metin bulunmaktadır. Türk mutfağında çorbanın yeri diğer mutfaklara göre daha farklıdır. Batı ülkelerinde iştah açıcı ve ana yemek olarak tüketilen çorbalar, genellikle Türk mutfağının girişini oluşturmakla birlikte, geleneksel mutfak kültüründe üç öğünde yer alabilen bir yemek çeşididir. Besleyici ve doyurucu özellikleri nedeniyle Anadolu’da hâlâ özellikle kış günlerinde sabah kahvaltılarında tüketilmektedir (Üçer, 2013; Köşker ve Özbey, 2021: 474).

Anadolu mutfak kültüründe çorbanın manevi değeri büyüktür. Tarihinin Orta Asya’ya kadar uzandığı bilinmektedir. Türkler Anadolu’ya göç ettikten sonra çorbayı beslenme kültürlerinde gelenekselleştirmiş ve zenginleştirmişlerdir, Çorba, Orta Asya’daki Türk topluluklarının başyemeği, Osmanlı döneminde sofralarının vazgeçilemez yiyeceği olarak ekonomik ve besleyici özelliği olmasından dolayı toplumun her kesimi tarafından çorba sık tüketilen bir yiyecek olmuştur (Yerasimos, 2019: 59).

Çorba, genellikle hayvansal ve bitkisel yiyeceklerin bir sıvı içerisinde pişirilmesiyle hazırlanan sulu veya koyu kıvamlı bir yemek çeşididir (Bozok ve diğerleri, 2020: 118). Çorbalar içerisinde kullanılan taze sebze, kuru baklagiller, tahıl, et, tavuk, balık gibi besinler nedeniyle oldukça besleyici yemek grubunu oluşturmaktadır. Menü planlama aşamasında başlangıç olarak çorbanın tercih edilmesi sağlıklı yeme davranışının oluşmasında önemli rol oynamaktadır. Çorbanın ana yemekten önce sindirim sistemini

hazır konuma getirerek vücudun sıvı alımına yardımcı olması günlük beslenmede iştah ve zevkle tüketilmesine katkı sağlamaktadır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009: 94).

Çumra ilçesinde çorba hemen her öğün tüketilen bir yiyecek olmakla birlikte (kk15, kk18, kk19, kk27, kk38, kk45), geçmişte genellikle erken saatlerde işe gitmek zorunda olan işçiler, tipik olarak kahvaltılarında sıcak çorba ile birlikte ekme tüketildiği bilinmektedir (kk27, kk45).

Sabahları tercih ettikleri çorba çeşitleri arasında bölgede sıkça rastlanan tarhana çorbası bulunmaktadır (kk27, kk38). Bunun sebebi tarhana çorbasının uzun süre tok tutması ve besleyicilik açısından yüksek olmasından kaynaklıdır (kk27).

Kış aylarında özellikle iç Anadolu'nun soğuşunda insanın içini ısıtan ve hastalıklara iyi geldiği için çorba sık sık her öğünde tüketilmektedir. En yaygın yöresel lezzetlerimizden olan Arabaşı çorbası çok sık yapılmaktadır. Arabaşı çorbasının özelliği eskiden av hayvanlarının etinden yapılmakta olup fakat şuan yörede tavuk eti ya da hindi eti ile yapılmaktadır (kk12, kk18, kk27, kk33, kk42, kk45). Arabaşı çorbasının bir diğer özelliği ise çorbanın yanında ekme yerine özel bir hamurla servis edilmektedir. Özellikle yanında servis edilen hamur çorbaya bandırılarak yenmektedir (kk18, kk27, kk42). Badem ve Akturfan (2020) yapmış olduğu çalışmada köylerde eskiden kahve ya da kafe vb. yerlerin olmaması nedeniyle, Çumra civarında ve köylerinde belirli yaş gruplarının kendi aralarında toplandığı oturmalar yapılırdı. Her hafta sıra ile Arabaşı yapılırdı. Genelde her evde olan, ana binadan bağımsız inşa edilmiş misafir ağırlama için olan hariciye, ya da daha eskiden ahırların içerisinde olan, ahır sekisinde her gün oturulur, sohbet edilir, şakalaşmalar yapılırdı. Arabaşı yenilmesi sonrası midenin iyice doldurulması gerektiği belirtilir. Hatta yüzüstü yatınca ayakların ve ellerin göbeğinin sayesinde yere zor değmemesi gerektiği ifade edilir ki buda midenin yeterince doldurulduğu anlamına gelir. Hamurunu çorbaya düşüren bir sonraki daveti yapması için cezalandırıldığını dile getirmiştir.

Özellikle yörede kurutulmuş çiçek bamyaya ve kuşbaşı et ile hazırlanan bamyaya çorbası hafif ekşi tadı ile eskiden iftar sofralarının olmazsa olmazlarından biri iken günümüz de artık düğün yemeklerinde kendine çok daha fazla yer bulmaktadır (kk4, kk27, kk33, kk38, kk45). Yine aynı zamanda yoğurt ve pirinç ile yapılan yoğurt çorbası düğün yemeklerinde bulunan diğer bir çorba çeşididir (kk45).

Bölgede özellikle Göçmenler, Dağlılar, Ovalılar, Yörükler, Türkmenler ve Tatarlar gibi grupların yerleşim alanının olması nedeniyle pek çok çorba çeşidi ve yemek çeşidi bulunmaktadır (kk18, kk23). Yapılan çalışmada yörede tüketimi tespit edilen çorbalar aşağıda liste halinde verilmiştir.

- Arabaşı çorbası
- Arpa/ Tel şehriye çorbası
- Bamyacı çorbası
- Bulgur çorbası
- Eriştelili mercimek çorbası
- Ezogelin çorbası
- Hindi çorbası
- Kelle paçacı çorbası
- Kesme çorbası
- Köy Tarhanası çorbası
- Mercimek çorbası
- Ovmaç çorbası
- Tavuk suyu çorbası
- Un çorbası
- Yoğurt çorbası

3.5.1.2. Çumra'da Yapılan Çorbaların Standart Reçetelendirilmesi

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

Çizelge 3.23. Arabaşı Çorbası (kk27)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gram tavşan eti (ya da tavuk eti) • 1 litre su • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1 su bardağı dağ eriği ekşisi (suyu) • 1 su bardağı kavrulmuş un • 200 gram tereyağı • 1 yemek kaşığı pul biber • 1 yemek kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı karabiber <p>Hamuru için:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 litre su • 1 su bardağı un (pastalık) • 1 yemek kaşığı tuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Tavşan eti 1 litre su ile haşlayın. Suyu süzdükten sonra küçük parçalar halinde didikleyin. • Diğer tarafta tencereye tereyağı koyun. Eridikten sonra salça ilave edin ve kavurun. • Haşlanan etin suyu ve dağ eriği suyu ilave edin. Tuzu ve biberleri ekleyin sonra kaynamaya bırakın. • Kaynadıktan sonra tavşan etini ilave edin. Tavuk eti kullanılacak ise dağılabileceğinden en son aşamada ilave edin. • Hamuru için 1 litre suyun üç bardağı tencereye konularak kaynamaya bırakın. Diğer tarafta iki bardak su ile bir bardak unu kap içerisine koyun. Pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar çırpın. Karışımı ocakta kaynayan suya yavaş yavaş karıştırılıp ilave edin. • Tuz ekleyerek on dakika pişirin, daha sonra su ile ıslatılmış tepsiye dökülüp soğumaya bırakın. • Servis esnasında arabaşı çorbasını büyük bir tase koyun. Tasın genişliği kadar hamurdan yer açın ve Tase oraya yerleştirilerek servis edin.

Çizelge 3.24. Arpa/Tel Şehriye Çorbası (kk33)

ARPA/TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

Kullanılacak malzemeler

İşlem basamakları



- 1 çay bardağı arpa şehriye ya da tel şehriye
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı un
- 2 adet domates
- 7 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

- Öncelikle domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Arkasından tencereyi ocağa koyup sıvı yağı ekleyin. Yağın üzerine salçaları ekleyin ve kavurun.
- Daha sonra un ekleyin. 1-2 dakika daha kavurun. Ardından domatesleri ekleyin. Domateslerin kokusu çıktıktan sonra et suyunu ilave edin. Kaynayınca arpa şehriyeyi veya tel şehriyeyi ekleyin.
- Ardından karıştırıp ocağın altını kısın. 10 dakika sonra arpa şehriyeleri kontrol edin. Pişmiş ise altını kapatın ve tuzunu ekleyin.

Çizelge 3.25. Bamya Çorbası (kk45)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <p>Bamyaları haşlamak için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gram kuru bamya • Üzerini geçecek kadar sıcak su • 1 çay kaşığı limon tuzu <p>Çorba için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gram kuzu kuşbaşı • 1 adet büyük boy kuru soğan • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1/2 yemek kaşığı tatlı biber salçası • 1 tatlı kaşığı tuz • 2 yemek kaşığı tereyağı • Üzerini geçecek kadar sıcak su • 1 tüm limon suyu 	<ul style="list-style-type: none"> • Önce kuru bamyaları elinizle ovalayarak üzerindeki tüylerin dökülmesini sağlayın. • Temizlediğiniz bamyaları limon tuzu ilave ederek tuzlu kaynar suda 10 dakika haşlayın. Limon tuzu ekleme sebebi bamyaların salyalanmaması içindir. • Yumuşayan bamyaları soğuk su içine alın ve iplerini temizleyin. • Bir tencereye eti alıp suyunu çekene kadar kavurun. Üzerine tereyağı ekleyip ince doğradığınız soğanı da ekleyin ve kavurmaya devam edin. • Sonra salçaları ekleyip kokusu çıkana kadar tekrar kavurun. • Üstüne sıcak suyu ve bamyaları ekleyin. Tuzunu da ilave edip ocağın altını kısın. 30 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. • Pişen çorbaya limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıp altını kapatın. • Sıcak servis edin.

Çizelge 3.26. Bulgur Çorbası (kk12)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı bulgur • 1 adet soğan • 2 yemek kaşığı sıvı yağ • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1 havuç • 1 patates • 6 su bardağı su veya tavuk suyu • Tuz, karabiber, pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Soğanı küçük küçük doğrayın. Havucu ve patatesi küp şeklinde kesin. • Bir tencerede sıvı yağ ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. • Üzerine domates ve biber salçasını ekleyip kısık ateşte salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. • Doğranmış havuç ve patatesi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. • Bulguru ekleyin ve birkaç dakika daha kavurduktan sonra suyu veya tavuk suyunu ekleyin. • Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biber ekleyip karıştırın. Kaynamaya bırakın. • Bulgurlar yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. • Kıvamını kontrol edip gerekirse su ekleyebilirsiniz.

Çizelge 3.27. Erişteli Mercimek orbasi (kk18)

ERİŐTELİ MERCİMEK ÇORBASI**Kullanılacak malzemeler****İŞlem basamakları**

- Yeşil mercimekleri 5-6 su bardağı su ile haşlayın. Hafif diri kalacak Şekilde iken haşlanan mercimeğin içerisine eriŐteleri ilave edin.
 - EriŐteler pişmeye yakinken, bir tavada yağ, salça, soğan ve naneyi kavurun.
 - Mercimekli suyun içerisine ekleyip karıştırın. Bir taşım daha kaynatıp tuz ekleyip ocaktan alın.
- 1 ay bardağı yeşil mercimek
 - 2 ay bardağı ev eriŐtesi
 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 yemek kaşığı biber + domates salçası
 - 1 orta boy soğan
 - 1 yemek kaşığı kuru nane
 - Tuz

Çizelge 3.28. Ezogelin Çorbası (kk12)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı kırmızı mercimek • 1 yemek kaşığı pirinç • 1 yemek kaşığı pilavlık bulgur • 1 adet kuru soğan • 2 diş sarımsak • 1 yemek kaşığı salça • 1/2 çay bardağı sıvıyağ • 1 yemek kaşığı tereyağı • 1 tatlı kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı nane • 1 çay kaşığı pul biber • 6 su bardağı sıcak su 	<ul style="list-style-type: none"> • Tencereye yağları koyup eritin ve rendelemiş olduğunuz soğan ve sarımsağı ekleyin. • 2-3 dakika kavurun. Daha sonra salçasını ekleyip tekrar kavurun. • Kavrulan salçanın üzerine sıcak suyu ekleyin. Suyu ekledikten sonra yıkadığımız pirinç, bulgur ve mercimeği ekleyin. • Nane, pul biber ve tuzu ekleyip kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kısın ve 40 dakika kısık ateşte pişirin. Sıcak servis edin.

Çizelge 3.29. Hindi Çorbası (kk23)

HİNDİ ÇORBASI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 1 adet hindi but
- 1 çay bardağı pirinç
- 7-8 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tuz

- Hindi butlarını haşlayın
- Hindiler haşlandıktan sonra haşlama suyunu bir tencereye süzün. Daha sonra haşlanmış olan hindi butlarını kemiklerinden ayırıp ditme işlemi uygulayın.
- Didilmiş olan hindi etlerini haşlama suyuna ekleyin ve daha sonra pirinçleri ve tuz ilavesi yapın.
- Pirinçler piştikten sonra servis yapın.

Çizelge 3.30. Kelle Paça Çorbası (kk45)

KELLE PAÇA ÇORBASI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları****Kelle ve paça kısmı:**

- 1 adet koyun veya dana kellesi
- 4 adet koyun veya dana paça
- 2 adet soğan
- 6 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2-3 yemek kaşığı un

Çorba kısmı için:

- 1 kâse yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- Yarım çay bardağı limon suyu
- Tuz
- Nane
- Pul biber

- Kelle ve paçaları iyice yıkayın ve büyük bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Soğanları ve sarımsakları bütün olarak ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Kısık ateşte kaynamaya bırakın. Köpük oluştuğunda ara ara temizleyin.
- Kaynayan suyun üzerinde oluşan yağı bir kepçe yardımıyla alın ve ayrı bir kaptaki biriktirin.
- Kelle ve paçalar iyice haşlanana kadar yaklaşık 4-5 saat pişirin. Etler iyice yumuşamalıdır.
- Pişen etleri tencereden çıkarın ve bir süzgeç yardımıyla suyunu süzün. Etleri kemiklerinden ayırın ve etleri ufalayın.
- Ayrı bir tavada yağı ve unu kavurarak hafifçe rengi dönene kadar pişirin.
- Süzölmüş et suyunu yavaş yavaş una ekleyerek karıştırın ve çorbayı koyulaşana kadar pişirin.
- Daha sonra ufalanmış etleri ekleyin ve karıştırın. Tadını kontrol edin ve tuzunu ayarlayın.
- En son ocaktan almadan önce yoğurt, yumurta sarısı ve limon suyunu bir kaptaki çırpın ve çorbaya ilave edin.
- Servis yapmadan önce üzerine tereyağı, nane ve pul biber ile sıcak olarak servis edin.


Çizelge 3.31. Kesme Çorbası (kk45)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="312 461 692 1025" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="225 1025 368 1059">Kesme için</p> <ul data-bbox="276 1066 549 1218" style="list-style-type: none"> • 3 su bardağı un • 1 adet yumurta • 1 su bardağı ılık su • tuz <p data-bbox="225 1225 363 1258">Çorba için</p> <ul data-bbox="276 1265 595 1543" style="list-style-type: none"> • 1 kâse Kesme • 5 su bardağı su • 1 çorba kâsesi Yoğurt • 2 diş Sarımsak • yarım yemek kaşığı un • tereyağı • tuz 	<p data-bbox="802 499 991 533">Kesme yapılışı</p> <ul data-bbox="853 539 1348 954" style="list-style-type: none"> • Un, yumurta, su, tuz bir kap içerisinde mantı hamuru gibi yoğurun ve 30 dakika dinlendirin. • Hamuru yufka şeklinde açıp daha sonra iki parmak genişliğinde şeritler halinde kesin, kesilen şeritlerin aralarına un serpip üst üste dizin daha sonra tırnak ucu şeklinde kesin. <p data-bbox="802 960 1086 994">Kesme çorbası yapılışı</p> <ul data-bbox="853 1001 1348 1375" style="list-style-type: none"> • Ocağa 5 su bardağı su koyun ve kaynamaya bırakın. • Kaynayan suya kesmeleri ilave edin. • Yoğurt, sarımsak, yarım kaşık un kaynayan çorbaya ekleyin. Daha sonra bir taşım kaynadıktan sonra tuz ve tereyağını eritip üzerine dökün ve servis edin.

Çizelge 3.32. Köy Tarhanası Çorbası (kk18)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 4-5 adet kuru tarhana • 1 su bardağı nohut • 250 gram kuzu kaburga • 6-7 su bardağı su • 1 tatlı kaşığı tuz • Üzeri için 200 gram tereyağı ile toz kırmızıbiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru tarhanadan 4-5 adet akşamdan ıslatın. İsteğe bağlı 1 su bardağı nohut ekleyin. • İsteğe bağlı kuzu kaburga kullanın. • Kaburgaları düdüklü tencerede kavurun ve daha sonra akşamdan ıslanan tarhana yoğurarak ezin ve kaburgaların üzerine ekleyin. Yeteri miktarda su ilave edin ve kaynamaya bırakın. • Köpüğü kaybolduktan sonra tuz ilave edin ve düdüklünün kapağı kapatılarak 20 dakika kadar pişirin. • Piştikten sonra eritilmiş tereyağı ve toz kırmızıbiber ile servis edin.

Çizelge 3.33. Mercimek Çorbası (kk15)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı kırmızı mercimek • 1 adet kuru soğan • 1 adet havuç • 1 adet patates • 1 tatlı kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı nane • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı pul biber • 5 su bardağı su • 1 çay bardağı sıvı yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • Sıvı yağı tencereye alın ve salçayı ekleyerek kavurun. Daha sonra iri iri doğradığınız soğan, patates ve havucu ekleyip 5 dakika daha kavurun. • Mercimeği ve suyunu ekleyin. Kaynayınca altını kısın ve sebzeler pişip, mercimekler patlayınca altını kapatın. • Ardından baharatları ve tuzu ekleyin. • İsteğe bağlı blender yada süzgeç yardımıyla pürüzsüz kıvama getirin. • Sıcak servis edin.

Çizelge 3.34. Ovmaç Çorbası (kk23)

OVMAC ÇORBASI**Kullanılacak malzemeler**

- 1 adet yumurta
- 1 adet küçük boy patates
- 2 adet domates
- Yeteri kadar un
- 2 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- Tuz, pul biber

İşlem basamakları

- Yumurta bir kaba alın. Tuz ve un eklenerek katı bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun.
- Yoğurulan hamurdan şehriye büyüklüğünde hamurlar kopartılarak iki parmak ucu ile ovalayın, bu esnada parmaklarımızı una batırarak yuvarlanma daha kolay olur. Hamuru bu şekilde bitirin.
- Bir tencereye sıvı yağ koyun ve salça ekleyin daha sonra küçük küp şeklinde doğranmış patatesleri ve domatesleri ilave edin.
- Su tuz ve pul biber ekleyin. Kaynamaya bırakın.
- Diğer bir tencerede sıvı yağ ile yuvarlanan hamur parçaları pembeleşinceye kadar kavurun ve daha sonra kaynayan suyun içine atın.
- 10 dakika kadar kaynatın istenilen çorba kıvamından sonra altı kapatın.

Çizelge 3.35. Tavuk Suyu Çorbası (kk41)

TAVUK SUYU ÇORBASI**Kullanılacak malzemeler**

- 1 adet tavukgöğsü veya but
- 8 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber


Üzeri için

- Tereyağı
- Pul biber

İşlem basamakları

- Büyük bir tencereye tavuk parçasını ve suyu ekleyin.
- Daha sonra tuz ekleyin.
- Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın ve tavuğun pişmesi için yaklaşık 25-30 dakika boyunca pişirin.
- Tavuk piştikten sonra suyu süzgeçten veya bir kepçe yardımıyla ayrı bir kaba süzün.
- Süzülen tavukları ufak parçalara ayırın.
- Daha sonra tavuk suyuna ufaltılan tavuk etini ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin.
- Limon suyunu ekleyip karıştırın.
- Servis yapmadan önce üzerine tereyağını eritin ve pul biber ekleyin.

Çizelge 3.36. Un Çorbası (kk23)

UN ÇORBASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Bir tencerede tereyağı ve soğan kavurun daha sonra bir yemek kaşığı salça ekleyin. • Kavurma işlemi devam eder iken su ekleyin ve kaynamaya bırakın. • Ayrı bir kaptaki un koyun ve üzerine azar azar su ekleyin ve elinizle ufalayarak kaynayan suya ilave edin. • Dağ eriği de ekleyin ve kaynamaya bırakın. • Çorba kıvamına gelene dek kaynama işlemi devam edin. • Piştikten sonra tuz ve dövme pul biber ekleyin ve servis yapın.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 adet kuru soğan • 2 yemek kaşığı tereyağı • 1 yemek kaşığı salça • 4-5 adet dağ eriği • Yarım su bardağı un • 6 su bardağı su • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı tuz 	

Çizelge 3.37. Yoğurt Çorbası (kk45)

YOĞURT ÇORBASI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı su (et veya tavuk suyu)
- 1/2 su bardağı haşlanmış nohut (isteğe bağlı)
- Üzerine tereyağı ve nane

- Yoğurdu 1 su bardağı su ile çırpın. Yumurta ve unu ekleyerek çırpmaya devam edin.
- Pirinçleri de yıkayarak yoğurtlu karışıma ekleyin.
- Karışımı tencereye alıp kalan suyu ekleyin ve kaynayana kadar sürekli karıştırın.
- Kaynayınca isteğe bağlı nohutu ekleyin ve kısık ateşte pirinçler pişene kadar pişirin.
- Pirinçler pişince altını kapatıp ılımaya bırakın. İhynca tuzunu ekleyin. Servisten önce erittiğiniz tereyağı ve naneyi ekleyip servis edin.

3.5.2. Yemekler

3.5.2.1. Çumra Yemek Kültürü

Her milletin ve ülkenin kendi yapısı, kültürü, gelenek, görenek ve alışkanlıklarına göre şekillenen bir mutfağı bulunmaktadır. Dünyanın tanınmış mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı ise yüzlerce yıllık tarihsel bir geçmişe sahiptir. Bu tarihsel süreç içinde ortaya çıkan değişimler, yaşanan coğrafyanın ürün üzerine etkisi, dinler, gelenek ve görenekler ile kültürler arası etkileşimden kaynaklanan birikim Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır.

Türk mutfağının gelişim süreci orta Asya Türkleri 'ne kadar uzanmaktadır. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ile Anadolu mutfağının özelliklerini benimsedikleri, Orta Asya'dan taşıdıkları mutfak kültürü ile birleştirerek zenginleştirdikleri görülmektedir. Daha sonraki dönemde, Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi olarak genişlemesine paralel, farklı bölgelere ait gastronomik zenginlikler Türk mutfağı bünyesine katılmıştır. Göçebe Orta Asya insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları; Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin Türk mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Baysal, 1993: 12).

Türk mutfağının özelliklerini sıralamak gerekirse (Önçel, 2015: 35,36);

- Türk mutfağında ana yiyecek maddesi ekmeçtir.
- Türk mutfağında, yemeklerde alışkanlıklar önemli rol oynar.
- Türk mutfağında hamur işleri yemek çeşitleri arasında en önde gelenlerdendir.
 - Türk mutfağında sebzelerin etli, soğanlı, domatesli ve salçalı pişirilmesi yaygındır.
 - Türk mutfağında özellikle kırsal bölgelerde kendi kendine yetişen otlar, mantar ve köklerden fazlaca yararlanır.
 - Türk mutfağında yağ çok önemlidir. Zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında kullanılır. Sütten elde edilen yağlarla, iç ya da kuyruk yağı Türkiye'nin hemen her bölgesinde yaygın biçimde kullanılmaktadır.
 - Türk mutfağında yoğurt önemli bir gıda kaynağıdır. Yemeklerin üzerine sade ya da sarımsaklı yoğurt dökmek ve serinlemek için ayran tüketimi de oldukça yaygındır.

- Türk mutfağında sos servisi yoktur. Son yıllarda batı mutfaklarının etkisi ile yemeklerin yanında sos servisi yapmak yaygınlaşmaya başlamış olsa da hala eski gelenekler uygulanmaya devam etmektedir.

- Türk mutfağında çeşitli baharatlar kullanılır. Salata, çorba ve yemeklerde, maydanoz ve dereotu ile yaş ve kuru nane kullanımı yaygındır.

- Türk mutfağında yemeklerde süslemeye fazla önem verilmez. Yemeklerin görünüşünden çok lezzetli olmasına özen gösterilir.

Çumra'da hayvancılıktan kaynaklı et yemekleri çoğunluktadır (kk18). Tavuk eti, dana eti, kuzu eti ve av hayvanları sıkça tüketilmektedir. Kırmızı et olarak daha çok koyun etini tercih edilmektedir. Bunun sebebinin konum olarak iç Anadolu bölgesinden kaynaklı küçükbaş hayvancılık faaliyetinin yaygın olarak yapılmasıdır (kk17, kk21, kk28, kk32, kk37, kk41, kk48). Tavuk etinin yanı sıra kaz, ördek ve hindi (mısırga) eti de yörede tüketilmektedir (kk21). Bölgede özellikle su kanallarının yoğun olmasından kaynaklı tatlı su balığı olarak aynalı sazan, alabalık gibi balık türleri de tüketilmektedir (kk18).

Çumra mutfağında sade et yemekleri yapıldığı gibi sebzeli, hububatlı ve baklagilli et yemekleri de yaygın olarak yapılmaktadır (kk11, kk18, kk19, kk21, kk37, kk41, kk42, kk48). Sade et yemeklerinin yapılışında çoğunlukla sadeyağ kullanılmaktadır (kk18, kk21).

Yörüklerin özellikle yapmış oldukları kakaç yemeği önemli et yemeklerinden birisidir. Yapılışında kuzu eti, sadeyağ ve tuz kullanılarak yapılan yemektir. Özellikle kurban bayramlarında sac üzerinde sadeyağı eriterek etin kavrulması ile hazırlanan ve yufka ekmeği ile tüketilen yemek çeşididir (kk21, kk28).

Bölgede avcılığın yaygın olmasından kaynaklı yemeklerde av eti kullanılmaktadır. Özellikle Yörüklerin yapmış olduğu topalak yemeği bıldırcın eti ile yapılmaktadır. Topalak yemeği hemen hemen her evde misafir gelince yapılan yemekler arasında yer almaktadır. Topalak yemeği bulgurun incesi düğ ve bıldırcın etinin dibekte ezilmesi ile köfte elde edilir. Daha sonra tencerede tereyağı ve soğan birlikte kavrulur, salça eklenir en son olarak yapılmış olan köfteler içerisine eklenerek su ilavesi yapılmakta ve pişirilmeye bırakılmaktadır (kk18, kk21).

Yemeklerin yanında pilav tüketimi yaygındır. Pilav yapımında yörede çoğunlukla bulgur pirince oranla daha çok tüketilmektedir (kk6, kk17, kk18, kk21, kk48).

Yörede yetişen bitki ve mantar çeşitleri ile de yemekler yapılmaktadır. Özellikle yöre bölgesinde yetişmekte olan dağ eriğinin yemek yapımında yemeğe ekşilik vermek adına suyu yemeklerde kullanılmaktadır (kk18).

Mantar olarak yörenin en sevdiği ve sık sık yemeklerde kullandıkları dolaman mantarı yer almaktadır. Pilav, yumurta ve et yemekleri içerisinde kullanılmaktadır (kk21).

Yörenin iç Anadolu bölgesi içerisinde olmasından kaynaklı yemeklerde daha çok et ve kurubaklagil kullanılmaktadır. Bu yüzden sebze tüketimi azdır (kk17, kk18, kk21, kk32, kk48). Yapılan çalışmada yörede tüketimi tespit edilen yemekler aşağıda liste halinde verilmiştir.


- Barbunya
- Biber dolması
- Çilli
- Domalanlı pilav
- Ekmek salması
- Et haşlama
- Etli topalak yemeği
- Etli yaprak sarması
- Ev makarnası
- Fırın kebabı
- Fırında alabalık
- Fırında köy tavuğu
- Fırında tüm tavuk
- Güveç
- Hingel
- Ispanak yemeği
- Kakaç
- Kıymalı patlıcan yemeği
- Kuru dolma
- Kuru fasulye
- Kuzu incik
- Nohut yemeği

- Ovmaç
- Övmez
- Papara
- Sazan buğulama
- Semizotu yemeği
- Topça
- Türkmen dövüştüren pılavı
- Türlü
- Yeşil taze fasulye kurusu yemeği
- Yörük topalağı
- Yuvalama
- Zülbiye

3.5.2.2. Çumra'da Üretilen Yemeklerin Standart Reçetelendirilmesi

Yörede tüketilen yemeklerin standart reçeteleri detaylı bir şekilde aşağıda verilmiştir.

Çizelge 3.38. Kakaç (kk21)

KAKAÇ	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Filetoların her iki tarafına bir bıçak yardımı ile ince ince çizikler atın. Kuşbaşı ise gerek yoktur. • Üzerlerine iri tuz serpin. Sac tavanın içerisine kuyruk yağı ve iç yağı ekleyip eritin. Eriyince filetoları ekleyin ve her iki tarafını ters düz ederek çevirin. Ardından sacın üzerini bir kapak yardımıyla kapatın. 10-15 dakika pişirin. • Bu yemek çoğunlukla köylerde Kurban Bayramı'nda, kurban kesilince sacta yapılan bir yemektir.
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gram koyunun but veya sırt kısmından ince fileto ya da kuşbaşı (yağsız) • 100 gram kuyruk yağı • 50 gram iç yağ • 1 tatlı kaşığı iri tuz 	

Çizelge 3.39. Türkmen Dövüşüren Pilavı (kk18, kk21)

TÜRKMEN DÖVÜŞÜREN PİLAVI

Kullanılacak malzemeler

- 2 adet orta boy patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet orta boy domates
- 2 adet sivri biber
- Kuru veya taze nane
- Tuz
- Pul biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- Yeterince sıcak su
- Altına sermek için 3 adet yufka

İşlem basamakları

- Sıvı Yağ tencereye koyun. Isınınca küp doğranmış patatesleri kavurmak için tencereye ekleyin.
- Patatesler kavrulunca doğranmış biber ekleyin ve daha sonra salça ve domatesleri de ilave edin.
- Domateslerde kavrulunca bulguru ve baharatları ekleyerek bir müddet daha kavurun ve sonra sıcak su ekleyerek pişmeye bırakın.
- Yufkaları sini üzerine üst üste serin.
- Pişen pilavı yufkaların üzerine orta kısma gelecek biçimde dökün.
- Yemek için yufkadan bir parça kopartın (dıkım şeklinde) içine pilav alınacak şekilde yiyin.
- Turşu, yeşillik ve ayran ile servis yapın.

Not: Yufkalar önceden ıslatın.

Çizelge 3.40. Yeşil Taze Fasulye Kurusu Yemeği (kk11)

YEŞİL TAZE FASULYE KURUSU YEMEĞİ**Kullanılacak malzemeler**

- 1 su bardağı taze fasulye kuru
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 adet yufka (isteğe bağlı yemeği yer iken)

İşlem basamakları


- Kuru fasulyeleri kaynar suda haşlayın ve süzün.
- Tencereye sıvı yağı ekleyin.
- İnce doğranmış soğanları kavurun. Daha sonra salçayı ekleyin o da kavrulunca haşlanmış fasulyeleri ekleyin.
- En son tuz ilave edilip kavurun.

Not: İsteğe göre kavurulmuş olarak yufka ekmeğinin üzerine dökülerek de yenilmekte olup. Diğer türlü pişirilir iken su eklenerek bir müddet daha pişirilip yemek olarak da tüketilmektedir.


Çizelge 3.41. Kuru Dolma (kk32)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gram kıyma • 1 çay bardağı pirinç • ½ çay bardağı bulgur • 1 büyük boy soğan • 1 yemek kaşığı biber salçası • 1 diş sarımsak • 1 tutam maydanoz • 1 adet domates • Tuz, Karabiber, Pul biber, Nane, İstot, Sumak, Kimyon • 1 çay bardağı sıvı yağ veya zeytinyağı 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru dolmalıkları haşlayıp sudan alın. • Soğan, domates, maydanoz doğrayın ve diğer malzemeler ile karıştırılarak iç harcı hazırlayın. • İç harcı dolmalık patlıcan biberlerin içlerine doldun ve geniş bir tencereye dizin. • Üzerine yağ ve salça ile hazırlanan sosu ekleyin ve kısık ateşte pişmeye bırakın.


Çizelge 3.42. Et Haşlama (kk9)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none">• 1 kilo kemikli et• 3 adet patates• Su• Tuz	<ul style="list-style-type: none">• Etler 150 gram şeklinde parçalayın.• Patatesleri soyun ve büyük parçalar halinde dilimleyin.• Tencereye etleri ve patatesleri ekleyin ve üzerine geçinceye kadar su ekleyip tuz ilavesi yaparak pişirin. <p>Not: Genel olarak bulgur pilavının üzerine dökülerek sulu bir şekilde servis yapılır. Yanında kuru soğan, ayran tercih edilir.</p>

Çizelge 3.43. Hıngal (kk11)

HINGAL	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Un, yumurta, su, tuz mantı hamuru gibi yoğurun ve açın. • Açılan hamurları bardak ile daire olacak şekilde kesin. • Kıyma, soğan, haşlanmış patates, pul biber, karabiber harmanlanıp bardakla kesilen yufkanın ortasına konup kapatın. • Kapatılan hamurların kenarını küçük çatalla bastırın. • Kaynayan suda haşlayın. • Tereyağını eritip üzerine gezdirilerek servis edin.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı un • Yarım su bardağı su • 1 tatlı kaşığı tuz • İç harcı için: kıyma, soğan, haşlanmış patates, baharatlar (pul biber, karabiber) 	

Çizelge 3.44. Topca (kk23)

TOPCA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tencereye sıvıyağı ekleyin. Daha sonra kemikleri ilave edin. Diğer yanda soğanları soyun, 1 tanesini küp küp doğrayıp kemiklerin yanına ilave edin ve kavurun. • Dağ eriği ve kuru kırmızıbiberi tencereye ekleyin ardından sıcak suyu döküp kaynamaya bırakın. • Bir kap içerisinde kıyma, bulgur ve 1 adet ince doğranmış soğan, tuz, karabiber, pul biber ekleyip ardından havan yardımıyla 10-15 dakika dövün. Ardından oval baş parmak şeklinde yuvarlayın. • Kaynamış olan kemiklerin suyunu bir kaba süzün. • Başka bir tencereye sıvı yağ ve salça ekleyip kavurun, ardından kemiklerin suyunu ekleyin. • Kaynayan kemik suyuna oval şekilde yapmış olduğunuz kıymalı, bulgurlu topları ekleyin ve 20 dakika kısık ateşte pişirin. • İsteğe göre içerisine haşlanmış nohutta ilave edebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> • 200 gram sıyrılmış koyun kemiği • 2 adet kuru soğan • 500 gram kıyma • 2 yemek kaşığı salça • 250 gram pilavlık bulgur • 100 gram dağ eriği • 2 adet kırmızı biber kuru • 1 çay bardağı sıvıyağ • 5 su bardağı sıcak su • Tuz • Karabiber • Pul biber 	

Çizelge 3.45. Semizotu Yemeği (kk7)

SEMİZOTU YEMEĞİ**Kullanılacak malzemeler**

- 3 demet semizotu
- 1 adet kuru soğan
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1 su bardağı su
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı pul biber


İşlem basamakları

- Semizotlarını yıkayıp irice doğrayın.
- Bir tencereye sıvı yağı ekleyin ve küp küp doğranmış soğanı ilave edip kavurun. Soğanlar kavrulunca salçayı ekleyip 2-3 dakika daha kavurun ve semizotlarını ekleyin.
- Tüm malzemeyi karıştırın ve üzerine yıkanmış pirinci ekleyin. Daha sonra tuzu, biberi ve suyu ekleyin.
- Kapağını kapatıp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Yoğurtla servis edin.


Çizelge 3.46. Kıymalı Patlıcan Yemeği (kk13)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 5 adet patlıcan • 1 adet soğan • 3 yemek kaşığı salça • 2 adet domates • 400 gram kıyma • 100 gram tereyağı • 1 tatlı kaşığı tuz • 2 su bardağı ılık su 	<ul style="list-style-type: none"> • Patlıcanları alacalı soyun ve küp küp doğrayıp tuzlu suda bekletin. Soğanın ve domatesin kabuğunu soyun. Tavaya tereyağını ekleyin ve salçayı kavurun. Ardından kıymayı ilave edip 10-15 dakika daha kavurun. Ardından soğanı ilave edip kavurmaya devam edin. • Orta boy bir tencereye tereyağını ekleyin ve alt tabanına suda bekleyen ve süzölmüş patlıcanların yarısını koyun ve ardından kavrulmuş kıymayı üzerine döküp bir kat yapın. Daha sonra kıymanın üzerine küp doğranmış domatesleri ekleyin. Bir kat daha kalan patlıcanları ekleyin. Ilık su ilavesi yaparak kapağını kapatın. • Kısık ateşe alarak patlıcanlar pişinceye kadar pişirmeye devam edin. • Servis edileceği zaman tencereyi bir servis tabağına ters çevirip servis edin.

Çizelge 3.47. Övmez (Ayran Aşı) (kk21)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul data-bbox="276 1099 667 1249" style="list-style-type: none">• 2 su bardağı yoğurt• 1 su bardağı su• 1/2 adet kuru yufka (şebit)• 1 tatlı kaşığı tuz	<ul data-bbox="855 465 1342 712" style="list-style-type: none">• Yoğurt ve suyu bir kaptan çırpın. Kuru yufkalarınızı el yardımıyla parçalayıp çırpılmış olduğunuz yoğurda ekleyin ve tuz ilave edip servis edin.• Yaz aylarında daha çok tercih edilir.

Çizelge 3.48. Ovmaç (kk20)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none">• 2 adet kuru yufka• 2 adet kuru soğan• 100 gram küflü peynir• 1 tatlı kaşığı kuru nane• 1 tatlı kaşığı pul biber• Tuz• 1/2 su bardağı su	<ul style="list-style-type: none">• Bir kap içerisine yufkaları el yardımı ile ufalayın. İçerisine ince kıyılmış soğan, küflü peynir ve baharatları ekleyin. Suyu da ilave ederek karıştırın ve servis tabağına alın.

Çizelge 3.49. Ispanak Yemeği (kk27)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 demet ıspanak • 1 adet kuru soğan • 1/2 çay bardağı sıvı yağ • 1/2 yemek kaşığı salça • 2 yemek kaşığı pirinç • 1 su bardağı su • 1/2 tatlı kaşığı tuz • 1 çay kaşığı pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispanakları yıkayıp irice doğrayın. Bir tencereye sıvı yağı ekleyin ve küp küp doğranmış soğanı ilave edip kavurun. Soğanlar kavrulunca salçayı ekleyip 2-3 dakika daha kavurun ve ıspanakları ekleyin. • Tüm malzemeyi karıştırın ve üzerine yıkanmış pirinci ekleyin. Daha sonra tuzu, biberi ve suyu ekleyin. Kapağını kapatıp 20 dakika kısık ateşte pişirin. • Yoğurtla servis edin.

Çizelge 3.50. Etli Patates Yemeği (kk33)

ETLİ PATATES YEMEĞİ**Kullanılacak malzemeler**

- 250 gram kuşbaşı kuzu eti
- 3 adet biber
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 adet soğan
- 4 adet patates
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- Kuru acı biber


İşlem basamakları

- Ocak üzerine konulan bir tencere içerisine kuşbaşı etleri yaklaşık 15 dk. kavurun.
- Tencere içinde kavrulmuş etlerin içerisine küp doğranmış soğan ve biberleri ilave edip kavurmaya devam edin daha sonra salça, sıvıyağ ve kabukları soyulmuş küp doğranmış patatesleri ilave edin 2-3 dk. kavurun
- En Son olarak sıcak su ilavesi ve tuz, kurutulmuş biber ekleyerek patatesler pişinceye kadar yaklaşık 20-25 dk. orta ateşte pişirin.

Çizelge 3.51. Yuvalama (kk11, kk18)

YUVALAMA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tavukgöğsü veya hindi etini dibekte ezilinceye kadar dövün. • İnce bulgur, baharatlar ve sıvı yağı ilave edip 15 dakika kadar daha dövün. • Hamur kıvamına gelen harcı el yardımı ile istenilen şekilde yuvarlayın ve tüketime sunun.
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gram tavukgöğsü veya hindi eti • 1/2 çay bardağı sıvı yağ • 500 gr ince bulgur (düy) • Kuru • Nane • Tuz • Pul biber 	<p>Not: İstek halinde bol yağda kızartılarak tüketilebilir.</p>

Çizelge 3.52. Güveç (kk38)

GÜVEÇ	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Toprak tencereyi ocağa koyun. • Kuzu etlerini tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Arpacık soğanları ekleyin, hafif kavurun. • Patlıcanları alacalı soyup doğrayın. Diğer sebzeleri de doğrayıp sıra ile tencereye ekleyin ve baharatlarını ekleyin. • 1 yemek kaşığı salçayı su ile ezip üzerine ekleyin. • Toprak tencerenin ağzını hamur veya folyo ile iyice kapatıp fırına verin. • Kısık ateşte dört saat kadar pişirin, piştikten sonra tencereyi bir tepsi üzerine kuzu etleri üzerine gelecek şekilde ters çevirip dökün.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kilo kuzu kaburga • 5 adet orta boy patlıcan • 200 gram arpacık soğan • 1 adet orta boy patates • 100 gram mantar • 3 adet sivri biber • 2 adet kapyra biber • 4 adet domates • Tuz karabiber, kimyon, kekik, kırmızı pul biber • 100 gram tereyağı • 1 yemek kaşığı salça 	

Çizelge 3.53. Papara (kk18)

PAPARA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tulum peynirini 5-6 saat önceden ıslatın. Ekmekleri derin bir tabağa doğrayın. • Ayrı bir yerde tereyağını kızartın ve soğanları piyazlık kesin, salça ile birlikte tereyağında kızartın. • Kızardıktan sonra yeterli miktarda su ilavesi yapıp suyun kaynamasını bekleyin. Su kaynadıktan sonra içine ufalanmış tulum peynirini ilave edin. Biraz daha kaynadıktan sonra tencereyi ateşten alın. Bu karışımı daha önceden kesilen ekmeklerin üzerine dökün. • Tereyağını eritin, pul biber ilave edin ve ekmeklerin üzerine dökün. Üzeri karabiber ve maydanoz ile süslenebilir.
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gram tulum peyniri (yağlı) • 150 gram tereyağı • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 adet soğan • 1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı tuz • 3 su bardağı su • Karabiber • Maydanoz (süsleme için) 	

Çizelge 3.54. Ev Makarnası (kk7)

EV MAKARNASI**Kullanılacak malzemeler**

- 500 gram un
- 3 yumurta
- 1 litre su
- Yarım litre et suyu

İşlem basamakları

- Hamur malzemelerini bir kaptayogurun. Hazırlanan hamurları 3-4 cm. uzunluğunda kesip üzerine un serpin.
- Fazla unu eleyip, kesilen hamurları kaynayan et suyuna atın.
- Çıkardığımız makarnaların üzerine pul biber ekleyin.

Çizelge 3.55. Domalanlı Pilav (kk19)

DOMALANLI PİLAV**Kullanılacak malzemeler**

- 300 gram domalan mantarı
- 100 gram tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı bulgur
- 2 su bardağı su
- Tuz

İşlem basamakları

- Bir tencereye tereyağını ekleyin
- Küçük olacak şekilde soğanı doğrayıp tereyağında kavurun.
- Ardından mantarları ekleyin ve biraz daha kavurun.
- Kavrulma işleminden sonra pilavlık bulguru eklenerek su ve tuz ilavesi yapılarak pişirin.

Çizelge 3.56. Çilli (kk16)

ÇİLLİ**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 1 kg kuzu kaburga
- 200 gram tereyağı
- 200 gram kuru siyah üzüm
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz, karabiber

- Kuzu etini kuşbaşı doğrayıp tereyağı ile kavurun.
- Daha sonra salça ekleyin.
- Su ilave ederek kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra üzümleri ekleyin.
- En son tuz ve karabiberi ekleyip pişirmeye bırakın.
- Piştikten sonra sıcak tandır ekmeği ile servis yapın.

Çizelge 3.57. Yörük Topalağı (kk21, kk23)

YÖRÜK TOPALAĞI

Kullanılacak malzemeler



- 3 adet bıldırcın veya 500 gram hindi eti
- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı nane
- 1 tatlı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı kuru dağ eriği suyu

İşlem basamakları

- Bıldırcın veya hindi eti dibekte kemikleri ezilinceye kadar dövün.
- Daha sonra ince doğranmış soğan, baharatlar ve un ilave edilerek 15 dakika kadar daha dövülmeye devam edin.
- Hamur kıvamına gelen harcı misket şeklinde yuvarlayın.

Sosu için:

- Pişirmek için tencereye ocağa alın.
- Yarım çay bardağı sıvı yağ ile bir yemek kaşığı salçayı tencerede kavurun.
- Üzerine su ve dağ eriği suyunu ilave edip kaynamaya bırakın,
- Kaynayan sosa tuz atıp topalıkları ilave edin.
- Pişinceye kadar kaynatın ve sıcak servis edin.

Çizelge 3.58. Ekmek Salması (kk36)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none">• 500 gram et• 4 yemek kaşığı tereyağı• Yarım tandır ekmeği• 1 bardak sıcak su• Tuz	<ul style="list-style-type: none">• Kuşbaşı doğranmış etleri tencereye koyun.• Sıcak suyu ilave edin ve pişmeye bırakın.• Et piştikten sonra tereyağını ilave edip karıştırın.• Ete tuzu, dilimlediğiniz ekmekleri ekleyerek karıştırın ve servis edin.

Çizelge 3.59. Etli Yaprak Sarması (kk14)

ETLİ YAPRAK SARMASI**Kullanılacak malzemeler**

- 400 gram kıyma
- Salamura yaprak
- 1.5 su bardağı pirinç
- Yarım su bardağı düğü
- 2 kaşık süzme yoğurt
- 1 adet sarımsak
- 1 su bardağı bulgur
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 7 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1.5 tatlı kaşığı nane
- 2 domates
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 limon

**İşlem basamakları**

- İç harcı için yoğurma kabına kıyma ve düğü-bulgur-pirinç karışımını ekleyin ve yoğurun.
- Daha sonra biraz yağ ve salça ekleyin ve yoğurmaya devam edin.
- Sonrasında isteğe göre baharatları ekleyin.
- İç harcı hazırlandıktan sonra sıcak su ile ıslatılan yaprakları teker teker açın ve sarılmaya hazır hale getirin.
- İç harcından fındık büyüklüğü kadar alın ve tek tek yaprakları rulo şeklinde sarın ve tencereye dizin.
- Sosu için ayrı bir sos tenceresine sıvıyağ ve sarımsağı sarımsakların kokusu çıkana kadar kavurun.
- Ardından nane, rendelenmiş domatesleri ve limon suyunu ekleyerek kaynatın.
- En son dizmiş olan sarmaların üstüne hazırlanan sosu ilave edin ve 2 saat kadar kısık ateşte pişirin.
- Piştikten sonra sarmaları yoğurt ile servis edin.

Çizelge 3.60. Fırında Tüm Tavuk (kk5)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="304 600 687 965" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 1 adet tüm tavuk • 3 diş sarımsak • 4 adet küçük soğan • 5 adet küçük patates <p>Sos İçin ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 tatlı kaşığı domates salçası • 2 tatlı kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı karabiber • 1 tatlı kaşığı pul biber • 1 tatlı kaşığı kekik • 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber • 1 tatlı kaşığı toz şeker • 2 yemek kaşığı yoğurt • 1 su bardağı sıvı yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • Düdüklü tencereye tüm tavuğu alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyin. • Yaklaşık 25 dakika haşlamaya bırakın. • Tavuk haşlanırken sosu yapın. • Sos için bütün baharatları yağ salça ve yoğurt ile karıştırın. • Tavuk piştikten sonra bir tepsiye alın ve hazırlanan sosu fırça yardımı ile her tarafına gelecek şekilde sürün. • Patates ve soğanı soyup büyük parçalarda doğrayarak tavuğun kenarlarına tepsiye dizin ve dizdikten sonra patates ve soğanlara da sostan sürün. • Önceden ısıtılmış fırında 185 derecede pişirin.

Çizelge 3.61. Zülbiye (kk48)

ZÜLBIYE**Kullanılacak malzemeler**

- 250 gram kuşbaşı kuzu eti
- 6-7 tane arpacık soğan
- Yarım yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

İşlem basamakları

- Öncelikle kuzu etini kuşbaşı doğrayıp düdüklü tencereye koyun. Ardından 2 su bardağı suyu üzerine ekleyip 25 dakika kadar pişmesini sağlayın.
- Ardından başka bir tencereye sıvıyağını ve tereyağını ekleyip arpacık soğanlarını kavurun.
- Soğanlar kavrulduktan sonra salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.
- Pişen etleri daha sonra salçanın üzerine ekleyin ve 1-2 su bardağı haşlanan etin suyundan ilave edin. En son gerekli olan tuzu ve karabiberi de ekleyip ocakta etler yumuşayana kadar pişmeye bırakın.
- Piştikten sonra sıcak servis edin.

Çizelge 3.62. Kuzu İncik (kk45)

KUZU İNCİK

Kullanılacak malzemeler**İşlem basamakları**

- 1,5 kilo kemikli kuzu incik
 - 2 adet soğan
 - 2-3 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ
 - 1yemek kaşığı domatesi salçası
 - 1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
 - 1 yemek kaşığı sirke
 - 2 tatlı kaşığı tuz
- Tereyağı veya sadeyağı tencerede eritin ve kemikli parça etlerin her tarafını yağda çevirerek kızartın.
 - Soğanı doğrayın ve ete ekleyin. Soğan iyice yumuşayınca kadar çevirin.
 - Domates salçasını koyun ve birkaç kez çevirdikten sonra üstünü geçene kadar su, üzüm pekmezi, sirke ve tuzu ekleyip kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin.
 - Et çok iyi pişip suyu iyice kıvamlanınca ateşten alın.
-

Çizelge 3.63. Türlü (kk21)

TÜRLÜ

Kullanılacak malzemeler



- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet patates
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı su
- Taze baharatlar (maydanoz, taze nane veya taze kekik) (isteğe bağlı)

Not: Türlü tarifi kişisel tercihlere göre değiştirilebilir. Farklı sebzeler ekleyebilir veya baharatları ayarlayabilirsiniz.

İşlem basamakları

- Patlıcanları alacalı şekilde soyun ve küp doğrayın. Üzerine tuz serpiştirip, acısının çıkması için bir süre bekletin. Ardından tuzlu suyu sıkarak yıkayın.
- Kabakları ve patatesleri yıkayıp soyun, küp doğrayın.
- Yeşil biberleri ve domatesleri de küp doğrayın.
- Soğanı ince doğrayın, sarımsakları ezin.
- Geniş bir tencereye sıvı yağ alın, doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kısık ateşte soteleyin.
- Ardından sarımsakları ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.
- Patlıcanları, kabakları ve patatesleri tencereye ekleyin. Bir süre karıştırarak soteleyin.
- Yeşil biberleri ve domatesleri de ekleyin. Malzemeler birbirine karışana kadar karıştırın.
- Tuz, karabiber, pul biber gibi baharatları ekleyin ve suyu da ilave edin.
- Tencerenin kapağını kapatıp, sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Bu süreçte ara sıra karıştırarak kontrol edebilirsiniz.
- Sebzeler piştikten sonra tencereyi ocaktan alın. Üzerine taze baharatları ekleyin (maydanoz, taze nane veya taze kekik gibi).
- Türlüyü sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.

Çizelge 3.64. Barbunya (kk20)

BARBUNYA**Kullanılacak malzemeler**

- 2 su bardağı barbunya (tercihen taze, ayıklanmış)
- 1 adet soğan (isteğe bağlı)
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası (isteğe bağlı)
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz, karabiber
- Sıcak su

İşlem basamakları

- Bir tencereye sıvı yağı ekleyin ve ince doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.
- Doğranmış domatesleri ekleyin ve domatesler suyunu salıp çekene kadar karıştırarak pişirin.
- Barbunyaları tencereye ekleyin. Eğer taze barbunya kullanıyorsanız, önceden sıcak suda bekletilmiş olabilir.
- Salçaları, zeytinyağını, toz şekeri, tuzu ve karabiberi ekleyin. İsteğe bağlı olarak baharatlarınızı ayarlayabilirsiniz.
- Barbunyaların üzerini örtecek kadar sıcak suyu ekleyin.
- Tüm malzemeler güzelce karıştıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte barbunyalar yumuşayana kadar pişirin. Bu süreç yaklaşık olarak 30-40 dakika sürebilir.
- Barbunya yemeğiniz hazır. İsteğe bağlı olarak taze maydanoz veya limon ile servis yapabilirsiniz.

Çizelge 3.65. Nohut Yemeği (kk29)

NOHUT YEMEĞİ

Kullanılacak malzemeler



- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 adet domates
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 ay bardağı sıcak su
- Tuz, karabiber, pul biber

İşlem basamakları

- Haşlanmış nohutları kullanıyorsanız, önceden haşlayıp szkten sonra kullanın.
- Soğanı yemeklik doğrayın.
- Bir tencereye sıvı yağı ekleyin ve doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun.
- Soğanlar pembeleştikten sonra rendelenmiş veya küp doğranmış domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu salıp çekene kadar karıştırarak pişirin.
- Domatesler suyunu çektikten sonra domates salçasını ve biber salçasını ekleyin. Birkaç dakika daha karıştırarak kavurun.
- Ardından haşlanmış nohutları tencereye ilave edin.
- Sıcak suyu ekleyin ve tuz, karabiber, pul biber gibi baharatları da ekleyerek karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve nohutlar yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Bu süreç yaklaşık olarak 20-30 dakika sürebilir.

Çizelge 3.66. Kuru Fasulye (kk23)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı kuru fasulye (önceden ıslatılmış) • 1 adet büyük boy soğan • 2 adet domates • 3 yemek kaşığı sıvı yağ • 1 tatlı kaşığı domates salçası • 1 tatlı kaşığı biber salçası • 1 çay bardağı sıcak su • Tuz, karabiber, pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru fasulyeyi önceden ıslatın. Genellikle 8-12 saat suda bekletmek yeterli olacaktır. Islattıktan sonra iyice yıkayın. • Soğanı yemeklik doğrayın. • Bir tencereye sıvı yağı ekleyin ve doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun. • Soğanlar pembeleştikten sonra rendelenmiş veya küp doğranmış domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu salıp çekene kadar karıştırarak pişirin. • Domatesler suyunu çektikten sonra domates salçasını ve biber salçasını ekleyin. Birkaç dakika daha karıştırarak kavurun. • Ardından ıslatılmış kuru fasulyeleri tencereye ekleyin. • Sıcak suyu ekleyin ve tuz, karabiber, pul biber gibi baharatları da ekleyerek karıştırın. • Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte fasulyeler iyice yumuşayana kadar pişirin. Bu süreç yaklaşık olarak 1.5 - 2 saat sürebilir. Ancak pişirme süresi fasulyenin türüne ve ıslatma süresine bağlı olarak değişebilir.

Çizelge 3.67. Biber Dolması (kk11)

BİBER DOLMASI**Kullanılacak malzemeler**

- 10-12 adet dolmalık biber
- 250 gram kıyma (dana veya kuzu eti tercih edilebilir)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 adet domates
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yarım demet taze maydanoz
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Tuz, karabiber, pul biber

İşlem basamakları

- Pirinci yıkayın ve süzün. Soğanı ince doğrayın. Domatesleri rendeleyin.
- Bir tavada sıvı yağını ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.
- Üzerine kıymayı ekleyin ve kıyma suyunu salıp çekene kadar karıştırarak kavurun.
- Ardından rendelenmiş domatesi, salçayı, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin. Karışımı birkaç dakika daha pişirin.
- Taze maydanozu ince doğrayın ve karışıma ekleyin. Pirinci de ekleyip karıştırın. Bir süre daha pişirin ve ocaktan alın.
- Biberlerin sap kısımlarını kesip içini temizleyin. İsterseniz biberlerin baş kısmını kesip iç harcı daha rahat doldurabilirsiniz.
- Hazırladığımız iç harcı biberlere doldurun. Biberlerin ağız kısmını birbirine kapatacak şekilde yerleştirin.
- Bir tencereye biberleri dizin. Üzerine bir su bardağı sıcak su ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte biberler yumuşayana kadar pişirin. Bu süreç yaklaşık olarak 30-40 dakika sürebilir.

Çizelge 3.68. Fırında Köy Tavuğu (kk41)

FIRINDA KÖY TAVUĞU

Kullanılacak malzemeler




- 4 adet tavuk but (tercihen köy tavuğu)
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 3 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- Tuz, karabiber, pul biber
- Yarım çay bardağı tavuk suyu veya su

İşlem basamakları

- Tavuk butlarını iyice yıkayın ve su ile haşlayın.
- Tavuk butları tuz, karabiber ve pul biber ile her tarafını iyice ovun.
- Fırın tepsisine tavuk butlarını yerleştirin.
- Tereyağı veya zeytinyağını bir tavada eritin. Eğer kullanacaksanız, sarımsakları ince doğrayarak yağa ekleyin. Sarımsaklı yağı tavuk butlarının üzerine sürün.
- Tavuk butlarının etrafına tavuk suyu veya suyu ekleyin.
- Fırını 180 dereceye ayarlayın. Tavukları önceden ısıtılmış fırına yerleştirin.
- Bu süreç genellikle 40-50 dakika sürebilir.
- Pişen tavuk butlarını fırından çıkarın ve servis edin.

Çizelge 3.69. Fırın Kebabı (kk17)

FIRIN KEBABI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 kilo kemikli et • 1 yemek kaşığı iri tuz • 2/3 yemek kaşığı iç yağ 	<ul style="list-style-type: none"> • İç yağı doğrayın ve düdüklü tencereye yerleştirin. • İç yağının üzerine kemikli eti de ilave edin. • Etin üzerine tuz serpiştirdikten sonra kalan iç yağın da ilave edin. • Tencereyi ocağın en küçük bölümüne alın ve kısık ateşte yaklaşık 3 saat kadar pişirin. • Yumuşak bir kıvama gelen eti servis tabağına alın. Üzerine sevdiğiniz baharatları ekleyin. • Fırın kebabı tandır ekmeği birlikte servis edebilirsiniz.

Çizelge 3.70. Sazan Buğulama (kk12)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 adet sazan balığı (temizlenmiş ve dilimlenmiş) • 2 adet soğan (isteğe bağlı) • 2 adet domates • 1 çay bardağı sıvı yağ • 1 çay bardağı su • Yarım limon suyu • Tuz, karabiber, pul biber • Yarım demet taze soğan veya maydanoz (isteğe bağlı) 	<ul style="list-style-type: none"> • Temizlenmiş sazan balığını dilimleyin. • Geniş bir tencereye sıvı yağı ekleyin ve ısınca dilimlenmiş sazan balıklarını kısık ateşte her iki tarafını da hafifçe kızartın. • Soğanları ince doğrayın ve domatesleri rendeleyin. • Balıkların üzerine doğranmış soğanları ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. • Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek karıştırın. • Yarım limon suyunu ve suyu da ilave edin. • Tencerenin kapağını kapatın ve balıklar yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Pişirme süresi balık kalınlığına bağlı olarak değişebilir, yaklaşık 20-30 dakika sürebilir. • Pişen sazan buğulamayı ocaktan alıp üzerine taze soğan veya maydanoz doğrayarak servis yapın.

Çizelge 3.71. Fırında Alabalık (kk18)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 adet bütün alabalık (temizlenmiş ve iç organları çıkarılmış) • 2 adet limon (bir tanesi dilimlenmiş, diğeri suyu için) • 4 diş sarımsak (isteğe bağlı, doğranmış veya bütün olarak) • Taze baharatlar (maydanoz, taze kekik veya taze nane) • Zeytinyağı • Tuz, karabiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Fırını 200 dereceye ayarlayın. • Alabalıkları iyice yıkayın ve iç organlarını çıkarın. Ardından balıkları su ile durulayın ve kağıt havlu ile kurulayın. • Alabalıkların içine tuz, karabiber, zeytinyağı, dilimlenmiş limon ve sarımsak ekleyin. İç kısmını iyice ovalayarak baharatları yedirin. • Alabalıkları fırın tepsisine veya fırın kabına yerleştirin. Üzerine limon suyu sıkın ve taze baharatları serpin. • Balıkların üzerine birer dilim limon koyun ve üzerini alüminyum folyo ile kapatın. • Fırına vermeden önce alabalıkların üzerine bir miktar zeytinyağı sürün. • Alabalıkları önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Pişme süresi balıkların büyüklüğüne ve fırının sıcaklığına bağlı olarak değişebilir. • Alabalıkların üzeri kızarıp, iç kısımları iyice piştiğinde fırından çıkarın. • Fırında bütün alabalıkları sıcak olarak servis yapın. İsteğe bağlı olarak yanında salata ile servis edebilirsiniz.

3.5.3. Tatlılar

Türk mutfak kültürünün zenginliklerinden biri de tatlılardır (Ulu, 2019:37). Türk tatlı kültüründe kuşkusuz çeşitli kültürlerden etkilenmeler söz konusudur. Örneğin; unlu tatlıların kökeni Orta Asya'ya dayanmaktadır. Anadolu'ya geldikten sonra tatlı çeşitleri de Anadolu'daki kültürlerden etkilenmiştir. Türk mutfağında tatlılar; hamur tatlıları, taze veya kuru meyve - sebzelerle yapılan tatlılar ve sütlü tatlılar olarak sınıflandırılabilir. Bunun yanında reçeller, hoşaf, şerbet ve şuruplar ile şeker ve şekerleme ürünleri de geleneksel tatlılar arasında sayılmaktadır (Samancı, 2008, 3). Ayrıca Tufan (2008), günümüzde de tüketimi oldukça fazla olan helvanın Türk Mutfak kültürüne, İslamiyet ile girmiş olduğunu ve Arapça kökenli bir kelime olan tatlı, şirin, güzel anlamlarında kullanılan "hulv" kelimesinden geldiğini aktarmaktadır. Bu örnek de hiç şüphesiz bu durumu destekler niteliktedir. Bunun yanında Türk Mutfak kültüründe tatlıya olan düşkünlüğün giderek artması ise Anadolu topraklarına gelişle başlamıştır

Tatlılar arasında hiç şüphesiz baklavalar en çok tercih edilen ve en çok emek ve ustalık gerektireni olarak görülmektedir. Baklava genel anlamda, çok ince açılmış yufkaların arasına tereyağı veya sadeyağ serpilerek ve ortasına fıstık, ceviz, kaymak gibi çeşitli malzemeler konulup, piştikten sonra şeker şerbeti dökülerek hazırlanır. Baklava hamuru genel anlamda aynı olmakla birlikte kesildiği şekle ve iç malzemesine göre çeşitlilik göstermektedir. Çeşitlilik anlamında ise en gelişmiş dönemi hiç şüphesiz Osmanlı dönemi mutfak kültüründe olmuştur. Öyle ki kavunlu baklava bile dönemin mutfak kültüründe yer almaktaydı (Şavkay, 2000; Yerasimos, 2005).

Geleneksel Türk tatlılarının en temel özelliği, mutfakta tatlandırıcıların (erik, hurma vb.) yoğun kullanılmasıdır. Özellikle serinletici olan şerbetin hamur tatlılarında kullanılması ile baskın şekerli tatlar Türk tatlılarının karakteristik özelliği haline gelmiştir (Diker, vd., 2017:334).

Çalışma kapsamında yörede tüketimi tespit edilen tatlılar aşağıda liste halinde verilmiştir.

- Aşure
- Baklava
- Balkabağı tatlısı
- Bulamaç / Ciğirgan

- Helva
- İncir Uyutması
- İrmik helvası
- Kadayıf
- Kuyruğundan Tutma
- Oklavadan çekme
- Pekmez helvası
- Pekmezli Burma
- Pekmezli sütli köftü
- Pişmaniye
- Sac arası
- Susam helvası
- Susamlı anne keki
- Sütlaç
- Şekerpare
- Üçgen baklava
- Ev kadayıfı

3.5.3.1. Çumra'da Üretilen Tatlıların Standart Reçetelendirilmesi

Yörede tüketilen tatlıların standart reçeteleri detaylı bir şekilde aşağıda verilmiştir.

Çizelge 3.72. Sac Arası (kk18)

SAC ARASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • 2 yumurta • 1 çay bardağı zeytinyağı • 1 çay bardağı süt • 2 yemek kaşığı sirke • Bir tutam tuz • Aldığı kadar un <p>Arası için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 çay bardağı buğday nişastası • 250 gram tereyağı • 250 gram kaymak • Ceviz <p>Şerbeti için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 su bardağı tozşeker • 2 su bardağı su • 2~3 damla limon suyu 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamur için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alın. • Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurup hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. • Üzerlerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamurları buğday nişastası ile baklavalık yufka inceliğinde açın. Hamurlardan birinin üzerini tereyağı ile yağlayıp ortadan ikiye katlayın ve yuvarlak tarafına kaymak ve ceviz ekleyip düz tarafa doğru rulo şeklinde sarın. • Ruloyu yağlanmış fırın tepsisine gül böreği şeklinde sararak yerleştirin. Hamurlar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. • Kalan tereyağını hamurların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. • Şerbet için tozşeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir süre daha kaynatıp soğumaya bırakın. • Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Tatlının şerbeti çekmesi için 1 saat bekletin ve servis yapın.

Çizelge 3.73. Pekmezli Burma (kk29)

PEKMEZLİ BURMA

Kullanılacak malzemeler**İşlem basamakları**

- 1 yumurta
- 1 çay bardağı Süt
- 1 çay bardağı Su
- 1 çay bardağı Sıvıyağ
- 1 fiske Tuz
- Alabildiği kadar un
- 200 Gram Tereyağı veya Margarin

İçi İçin

- 1 Su bardağı Ceviz içi


Şerbeti İçin

- 1 su bardağı Toz şeker
- 1 su bardağı Pekmez
- 1 su bardağı Su

- Süt, sıvıyağ, yumurta, su ve tuz, alabildiği kadar un ile yumuşak bir hamur haline getirin.
- Küçük bezeler yapıp dinlendirin.
- Dinlenen bezeleri nişasta ile birer birer açın,
- Açılan yufkaları ikiye kesin ve içlerine ceviz koyup rulo yapın.
- Tepsinin ortasından başlayarak yuvarlayarak dizin.
- Üzerine eritilmiş tereyağı döküp 170° fırına verin.
- Pekmez, su, şekeri kaynatın ve soğumaya bırakın.
- Fırından çıkan tatlının üzerine pekmezli karışımı dökün ve 10 dakika dinlendikten sonra kesip servis edin.

Yörede **Pekmezli Burma**, **Gırtlak Tatlısı**, **Dolanger**, **Kıvrım Tatlısı** ve **Gerdan Tatlısı** gibi isimlerde kullanılmaktadır.

Çizelge 3.74. İncir Uyutması (kk7)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none">• 500 gram kuru incir• 1 kilo süt• 100 gram toz şeker	<ul style="list-style-type: none">• İncirleri küp doğrayın.• Kaynamakta olan sütün içine ilave edin.• Şeker ekleyip, ocaktan alın.• İsteğe göre blender ile biraz ezin.• Kaselere alıp yoğurt mayalar gibi üzerini örtüp uyutun.• 2-3 saat sonra üzerini açıp buzdolabına koyun.

Çizelge 3.75. Pekmez Helvası (kk16)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none">• 250 gram kuyruk yağı• 1 su bardağı un• 1 su bardağı üzüm pekmezi• 1,5 su bardağı su	<ul style="list-style-type: none">• Pekmez ve suyu bir kaptta çırpın.• Kuyruk yağı ve unu kavurun.• Unun rengi değişince pekmez ve su karışımını ekleyin ve kıvam alıncaya kadar karıştırmaya devam edin.• Kıvam aldıktan sonra isteğe bağlı kaşık yardımı ile şekil vererek servis edin.

Çizelge 3.76. Bulamaç / Ciğirgan/Aside (kk48)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none">• 100 gram tereyağı• 2 yemek kaşığı un• 1 su bardağı pekmez• 1 su bardağı su	<ul style="list-style-type: none">• Tereyağı ile unu kavurun.• Su ile pekmezi bir kaptaki karıştırın. Ardından kavrulmuş unun üzerine ilave ederek kaynatın ve puding kıvamı almasını sağlayın. <p>Not: Doğum yapan kadınlara yapılan bir tatlıdır.</p>

Çizelge 3.77. Kuyruğundan Tutma (kk25)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="311 497 692 1061" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 1 yumurta • 1 su bardağı su • 1 su bardağı süt • 1 paket kabartma tozu • ½ çay bardağı sıvı yağ • Alabildiği kadar un <p>İç harcı için</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz • Toz şeker • 6, 7 adet karanfil (karanfiller ezilecek) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sıvı yağ, süt, yumurta, su ve kabartma tozunu alabildiği kadar un ile yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. • Yoğurulan hamuru on eşit parçaya bölün, tek tek açın. Açılan yufkanın içine ceviz, toz şeker, karanfil ekleyip oklavaya sarıp büzmeden çıkartın. İki parmak kalınlığında yan yan kesin. Kızgın yağda kızartın, kızardıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin. <p>Not: Türkmen köylerinde askere gidecek gençlere yolluk olarak yapılan bir tatlı çeşididir.</p>

Çizelge 3.78. Pekmezli Sütli Köftü (kk12)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="311 497 692 1061" data-label="Image"> </div> <ul data-bbox="276 1104 632 1312" style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı pekmez • 2 su bardağı su • 6 yemek kaşığı un • ½ çay bardağı toz şeker • 150 g tereyağı 	<ul data-bbox="855 501 1342 1429" style="list-style-type: none"> • Tencere veya tava ocağa koyulduktan sonra pekmez, su ve şekeri bir kap içerisinde karıştırın. Ocaktaki tencereye döküp kaynamaya bırakın, kaynayan pekmezin içine unu yavaş yavaş elek yardımı ile ekleyin. • Tahta kaşık yardımı ile sürekli karıştırın, koyulaşıp hamur kıvamını alıncaya kadar pişirin. • Ayrı bir kapta tereyağı eritin (kızarıncaya kadar) hamur kıvamında pişen köftünün üzerine dökün. Bir tur daha çevirin. • Ocaktan alınan köftüyü soğumaya bırakın, soğuduktan sonra servis tabağına alın. • Kaşık yardımı ile şekil verip üzerine süt dökün. • Ceviz serpererek servis yapın. <p data-bbox="804 1480 1342 1599">Not: Soğuk bir helva çeşidi olması sebebiyle yaz günlerinde serinletici bir tatlı çeşididir.</p>

Çizelge 3.79. Helva (kk10)

HELVA**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 170gr tereyağı
- 1,5su bardağı un

Şerbeti için:

- 2su bardağı su
- 1su bardağı toz şeker

- Şerbeti için bir tencerenin içerisinde su ve şekeri eriyene kadar karıştırın. Hafif sıcak hale gelince ocaktan alın.
- Bir tavaya 170 gram (12 yemek kaşığı) tereyağını alın ve eritin.
- Ardından üzerine elenmiş unu azar azar ilave edin ve kavurun.
- Kavurma işlemini 10-15 dakika kadar sürdürün.
- Hazırladığınız ve az soğuyan şerbeti sıcak helvaya azar azar vermeye başlayın ve aynı anda iyice karıştırın.
- Karıştırma esnasında kıvam almaya başladıktan sonra istenilen kıvama gelince bir kaşık yardımı ile tavanın tabanını düzeltin ve her iki yüzünü de ters düz ederek kızartın.

Çizelge 3.80. Susamlı Anne Keki (kk4)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="309 495 691 1061" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 çay bardağı sıvıyağ • 1 su bardağı ılık süt • 4 yumurta • 1 su bardağı şeker • 1 paket kabartma tozu • 1 çay kaşığı karbonat • 3 su bardağı un <p>Tabanı için</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tereyağı <p>Üzeri için</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susam 	<ul style="list-style-type: none"> • Yumurtaları bir kap içerisine teker teker kırın ve şekeri ilave edip bir çırpma teli ile beyazlayıncaya kadar 10-15 dakika çırpın. • Yumurta ve şeker karışımının içerisine sıvıyağ ve süt ilavesi yapıp 2-3 dakika çırpın. • Karışıma daha sonra kabartma tozu, karbonat ve unu yavaş yavaş eleyerek ekleyin. • Dikdörtgen bir tepsinin tabanını tereyağı ile yağlayın ve yapılan karışımı tepsiye döküp fırına atmadan önce üzerine susam serpin. • Hazırlanan ürünü 180 derecede önceden ısıtılmış fırına atıp yaklaşık 30-35 dakika pişirin. • Fırından kontrolünü sağladığımız pişmiş olan ürünü soğumaya bırakıp servis edileceği zamana kadar bekletip dilimleyip servis edin.

Çizelge 3.81. Oklavadan Çekme (Bülbül Yuvası) (kk41)

OKLAVADAN ÇEKME (BÜLBÜL YUVASI)**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke (veya limon suyu)
- 1 fiske tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 su bardağı ceviz içi (içerisi için)

Şerbeti için:

- 4 su bardağı su
- 4 su bardağı toz şeker
- Yarım limon suyu

Üzeri için:

- 300 gram tereyağı veya margarin

- Hamur için bütün malzemeleri geniş bir kaba alın, yoğurulmaya başlayın.
- Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yavaş yavaş un ekleyip, yoğurun.
- Yoğurulan hamur bir saat kadar dinlendirin.
- Dinlendirilen hamuru 30 eş parçaya ayırın ve beze yapın.
- Yaklaşık yarım saat kadar da bezeleri dinlendirin. Sonra tek tek nişasta ile bezeleri açmaya başlayın. Altına gazete kâğıdı konulsa yazısı gözükecek şekilde ince olacak şekilde açın.
- Açılan yufkalar bir bezin üzerine serilerek tepsertin. (Kurumadan)
- Sonra sekiz parçaya kesin. Kesilen üçgen dilimlerin üzerine ceviz koyun ve oklavaya sarın.
- Sarılan yufkaları büzdürülüp oklavadan çıkartın ve daha sonra yuvarlak şekil verilip tepsiye dizin.
- Üzerine eritilmiş margarin veya tereyağı dökülüp fırına verin. 180 dakika kızartıncaya kadar bekletin.
- Fırından alındıktan sonra soğumaya bırakın. Sonra, ılık şerbet eklenerek servise hazır hale getirin.

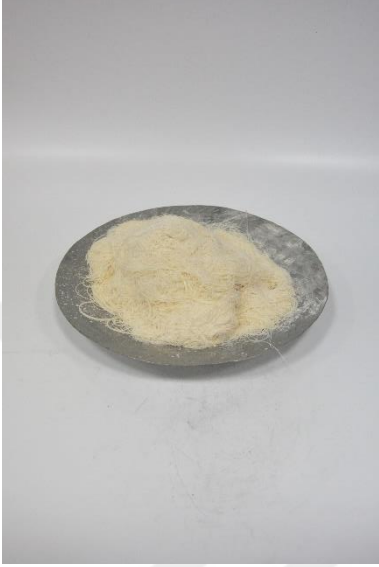
Çizelge 3.82. Kadayıf (kk13)

KADAYIF	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 500 gram kadayıf • 200 gram çekilmiş ceviz <p>Üzeri için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 gram ermiş tereyağı <p>Şerbeti için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 su bardağı şeker • 2 su bardağı su • 3 su bardağı süt 	<ul style="list-style-type: none"> • Kadayıfları tel tel oluncaya dek didikleyip, yeteri kadarını avuç içimize alıp cevizini de koyup yaprak sarması sarar gibi sarın. • Tereyağı ile yağlamış olduğumuz tepsiye sarmış olduğunuz kadayıfları dizin. • Daha sonra üzeri için ermiş tereyağını bir kaşık yardımı ile üzerlerine dökün. • 180 derece önceden ısıtılmış fırına tepsiyi atın ve güzelce kızartın. • Kızarıncaya da fırından çıkartıp, ılınmasını bekledikten sonra, önceden hazırlanmış şerbetini soğuk olarak kadayıflara dökün.

Çizelge 3.83. Susam Helvası (kk34)

SUSAM HELVASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Tereyağı ve sıvı yağı bir tavaya ocağa koyun. • Tereyağı eriyince un ilavesi edilerek kavurun. • Un pembeleşince (pekmez, su, şeker karıştırılıp) ilave edin. Daha sonra susamı (kavrulmuş) ekleyip bir süre koyu bir kıvam alınca kadar pişirin. • Servis edilir iken ceviz ile süslenerek servis yapın.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 yemek kaşığı tereyağı • ½ su bardağı sıvı yağı • 1 su bardağı un • ½ su bardağı pekmez • ½ su bardağı toz şeker • 2 su bardağı su • 1 su bardağı kırmızı susam veya sarı susam • Üzeri için ceviz 	

Çizelge 3.84. Pişmaniye (kk19)

PIŞMANIYE	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Öncelikle unu kokusu çıkana kadar kavurun. • Kavurulan unu bir tepsiye döküp soğuması için bırakın. • Ardından bir tavaya şekeri ve suyu ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın • Kaynadıktan sonra limon tuzunu ekleyin. • Kıvam aldıktan sonra ocaktan alıp karıştırarak soğutun. • Ardından kıvam aldıktan sonra tepsideki unumuzun üzerine alın. • El yardımı ile una bulayarak halka oluşturun. Daha sonra una bulayarak genişletin ve 8 rakamı olacak şekilde üst üste katlayın. • Bu işlemi sürekli tekrarlayın. • Ardından fazla olan undan kurtulup servis edin.
<ul style="list-style-type: none"> • 2,5 su bardağı un • 2,5 su bardağı şeker • 1 su bardağı su • 1 çay kaşığı limon tuzu 	

Çizelge 3.85. Balkabağı Tatlısı (kk2)

BALKABAĞI TATLISI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 1 adet orta boy bal kabağı
 - 1 su bardağı toz şeker
 - 1 çay bardağı su
 - 1 çay bardağı süt (isteğe bağlı)
 - 1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)
 - 1 tatlı kaşığı tarçın
 - Yarım limon suyu
- Bal kabağının kabuklarını iyice temizleyin. Ardından kabuklarından ayrılmadan ortadan ikiye kesin.
 - İki parçayı tezgahın üzerine yerleştirin. Bir bıçak yardımıyla çekirdeklerini ve liflerini temizleyin.
 - Temizlenmiş bal kabağı yarımını dilimleyin. Dilimleri yuvarlak veya yarım ay şeklinde kesebilirsiniz.
 - Tencereye dilimlenmiş bal kabağını, toz şekerini ve suyu ekleyin. Karıştırmadan kısık ateşte bal kabağı yumuşayana kadar pişirin.
 - Bal kabağı yumuşayınca içine sütü (isteğe bağlı), ceviz içini (isteğe bağlı), tarçını ve limon suyunu ekleyin. Karışımı karıştırarak birkaç dakika daha pişirin.
 - Tatlıyı ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.

Çizelge 3.86. Şekerpare (kk26)

ŞEKERPARE

Kullanılacak malzemeler

İşlem basamakları

**Hamur için:**

- 250 gram tuzsuz tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta (sarısu hamura, beyazı üzerine)
- 1 su bardağı irmik
- Yarım su bardağı nişasta
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Şerbet için:


- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı toz şeker
- Birkaç damla limon suyu
- İç harcı için:
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

- Hamur için, oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı veya margarini derin bir kaba alın. Üzerine sıvı yağ, yoğurdu, yumurta sarısını ekleyin ve iyice karıştırın.
- İrmigi, nişastayı, kabartma tozunu ekleyerek karıştırın.
- Yavaş yavaş un ilave ederek yoğurun. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyin.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Ortasına parmağınızla bir çukur açın.
- İçine çekilmiş ceviz içi koyun. Hamuru kapatın ve elinizle yuvarlayarak şekil verin. Tüm hamur parçalarını aynı şekilde hazırlayın.
- Şekerpareleri yağlı kağıt serili bir tepsiye aralıklı olarak dizin.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, şekerpareler iyice kızarıncaya kadar pişirin.
- Şekerpareler fırından çıkınca sıcak şerbeti dökün. Şekerparelerin şerbeti çekmesi için bir süre bekleyin.
- Şekerpareleri servis tabağına alın ve üzerine dilediğiniz şekilde ceviz içi veya hindistancevizi serpererek servis yapın.


Çizelge 3.87. İrmik Helvası (kk4)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı irmik • 1 su bardağı şeker • 1 su bardağı su • Yarım su bardağı sıvı yağ veya tereyağı • Yarım su bardağı dövülmüş ceviz içi veya hindistancevizi (isteğe bağlı) • Yarım su bardağı süt (isteğe bağlı) 	<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak bir tavada irmiği orta ateşte kavurun. İrmik hafifçe renk değiştirene kadar kavurmayı sürdürün. • Şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştırın. Şekeri tamamen eriyene kadar karışımı kaynatın. • Eritilmiş şeker karışımını kavrulmuş irmiğin üzerine yavaşça ekleyin. (Dikkatli olun, sıçrama yapabilir.) • Şeker karışımını eklerken sürekli karıştırarak topaklanmaları önleyin. • Aynı tavada sıvı yağ veya tereyağını ekleyin ve karıştırın. • Tuzunu da ekleyin ve karışımı sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirmeye devam edin. • İrmik helvası karışımı koyu kıvam almaya başladığında ocaktan alın. • İsteğe bağlı olarak içine dövülmüş ceviz içi veya hindistancevizi ekleyebilirsiniz. Ayrıca, süt ekleyerek de kıvamını ayarlayabilirsiniz. • Hazırlanan irmik helvasını servis tabağına alın ve üzerini düzeltin. • Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.

Çizelge 3.88. Aşure (kk23)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 1 su bardağı buğday • 1 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış) • 1 su bardağı kuru fasulye (akşamdan ıslatılmış) • 1 su bardağı kuru üzüm (akşamdan ıslatılmış) • 1 su bardağı kuru kayısı (akşamdan ıslatılmış ve doğranmış) • 1 su bardağı kuru incir (akşamdan ıslatılmış ve doğranmış) • 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi • 1 su bardağı pirinç • 2 su bardağı toz şeker • 1 tatlı kaşığı tarçın • 1 çay bardağı buğday nişastası • 1 limon suyu 	<ul style="list-style-type: none"> • Akşamdan ıslatılmış nohut, kuru fasulye ve kuru üzümü ayrı ayrı tencerele koyun ve üzerine su ekleyerek haşlayın. • Buğdayı iyice yıkayın ve su ekleyerek ayrı bir tencerede haşlayın. Buğdayın suyunu arada kontrol edin, suyu eksildikçe ekleyin. • Haşlanan nohut, kuru fasulye ve buğdayı geniş bir tencereye alın. • Akşamdan ıslatılmış kuru kayısı ve kuru inciri doğrayarak tencereye ekleyin. • Pirinci yıkayın ve süzün. Pirinci tencereye ekleyin. • Tüm malzemelerin üzerine su ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın. • Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırarak malzemeler iyice yumuşayana kadar pişirin. • Toz şekerini ekleyin ve şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. • Dövülmüş ceviz içini ekleyin. • Buğday nişastasını bir miktar su ile karıştırarak tencereye ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. • Aşure kıvam aldığı anda limon suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha karıştırarak pişirin. • Aşureyi ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelene kadar dinlendirin. • Aşureyi kaselere paylaşın ve üzerine tarçın serpererek servis yapın.

Çizelge 3.89. Baklava (kk17, kk23)

BAKLAVA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <p>Hamuru için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 su bardağı un • yarım çay bardağından biraz az sıvı yağ • 1 yumurta • 1 su bardağı yoğurt • 1 paket kabartma tozu • 1 yemek kaşığı sirke • yarım çay kaşığı tuz • 1 su bardağı ılık süt <p>İçi için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviz <p>Üzeri için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300g tereyağı • Şerbeti için; • 4 su bardağı şeker • 5 su bardağı su • 1 yemek kaşığı limon suyu 	<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak şerbeti hazırlayın. Şeker, su ve limon suyunu bir tencerede karıştırın. Kaynamaya bırakın. Ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın. • Fırını önceden 180 dereceye ayarlayın. • Hamuru için; Süt hariç diğer malzemeler yoğurtma kabına alınır. • Ilık süt yavaş yavaş eklenerek hamur yoğrulur. Gerekirse çok az süt ya da tam tersi un eklenebilir. • Hamur 15dk boyunca yoğrulurarak şekillendirme aşamasına geçilir. Bu hamur ile iki farklı baklava hazırlayabilirsiniz. • Hamur 30 bezeye ayrılır. • Bezelerin üzerine nemli bir bez örtülerek şekillendirme aşamasına geçirilir. • Nişasta ve un karışımı ile bezeler açılır. Açabildiğiniz kadar ince açmalısınız. • Temiz bir örtü üzerine örterek 5dk kadar açmış olduğunuz hamuru dinlenmeye bırakın. • Tepsiyi yağladıktan sonra üzerine üç kat yufka serilir ve ceviz serpilir. • Bu aşamadan sonra bir kat ceviz bir kat yufka olacak şekilde kat kat baklava döşenir. • En üst kata arasına ceviz serpilmeden iki kat yufka serilir. • Sonrasında dilediğiniz şekilde tatlı dilimleyin. • Önceden ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Bu genellikle 30-40 dakika sürebilir. • Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine soğuyan şerbeti dökün. • Şerbetin iyice çekmesi için baklavayı bir süre dinlendirin

Çizelge 3.90. Sütlaç (kk33)

SÜTLAÇ

Kullanılacak malzemeler

İşlem basamakları




- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı su
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilin (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı pirinç unu veya buğday nişastası
- Pirinci yıkayın ve bir süzgece alarak suyunu süzün.
- Bir tencereye pirinci ve 1 su bardağı suyu ekleyin. Pirinçler suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin.
- Pirinçler suyunu çektikten sonra sütü ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın.
- Süt kaynadığında toz şekeri ekleyin ve karıştırarak eritin.
- Vanilini ekleyin ve karıştırın
- Ayrı bir kapta pirinç unu veya buğday nişastasını 1 su bardağı su ile karıştırın. Karışımı sütlaçın içine ekleyerek sürekli karıştırın.
- Karışım koyu bir kıvam aldığı anda ocaktan alın.
- Fırını 180 dereceye ayarlayın.
- Sütlaçı fırın kabına veya kaselelere paylaşın.
- Fırın tepsisine altına su ekleyerek, sütlaçı fırına verin.
- Sütlaçın üzeri iyice kızarana kadar fırında pişirin.

Çizelge 3.91. Üçgen Baklava (kk28)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="322 497 703 1061" data-label="Image"> </div> <p>Hamuru için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 yumurta • 1 çay bardağı sıvı yağ • 1 çay bardağı süt • 1 çay bardağı yoğurt • 1 çay bardağı su • 1 fiske tuz • 1 yemek kaşığı sirke • Alabildiği kadar un <p>Aralarını ve Üzerini yağlamak için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 400 gr tereyağı • 200 gr sıvıyağ <p>Şerbeti için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 su bardağı şeker • 4 su bardağı su • Yarım limon 	<ul style="list-style-type: none"> • Bir kap içerisinde hamur için olan bütün malzemeleri yoğurun. • Yoğrulmuş hamuru ceviz büyüklüğünde 30 parçaya ayırın. • Ayrılan parçalar küçük olacak şekilde nişasta yardımı ile oklavayla açın. • Üst üste 3 kat olacak şekilde ve her kat üste konulurken her katı yağlayın. • Sonra o yağlanan hamurları tek tek nişasta ile büyük yufka haline gelince kadar açın. • Açılan yufkaları tereyağı ve sıvıyağ karışımı ile üst üste 10 kat olacak şekilde en üst katı yağlamadan aralarını yağlayıp bir bütün hala getirin. • Daha sonra 5'er cm kare olacak şekilde kesin. • Kesilen parçayı elinize alın ve iri kıyılmış ceviz ile arasını doldurup muska şeklinde katlayın ve tepsiye dizin. • Üzerine kalan yağı dökün ve 170 derecede üstü kızarana kadar pişirin. • Piştikten sonra fırından tepsiyi çıkarın ve soğumaya bırakın sonra ılık şerbeti üzerine dökün. • Şerbetini çektikten sonra servis edin.

Çizelge 3.92. Ev Kadayıfı (kk15)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Bir kapta yumurta, su ve un ile katı bir hamur elde edin. • Hazırlanan hamuru üç parçaya bölün. • Her parçayı olabildiğince ince bir şekilde oklava yardımı ile açın. • Açılan yufkalar 10 dakika kadar tepsertin. • Sonra yufkaları birer birer rulo halinde sarın ve ince ince kesin. • Kesilen yufkaları tepsiye koyup üzerine eritilmiş tereyağı dökün. Sonra fırında kızartın. • Kızarıp soğuduktan sonra ılık şerbet dökün ve şerbetini çektikten sonra servis edin
<ul style="list-style-type: none"> • 1 yumurta • Yarım çay bardağı su • Bir fiske tuz • Alabildiği kadar un 	
Üzeri için	
<ul style="list-style-type: none"> • Tereyağı 	
Şerbeti için	
<ul style="list-style-type: none"> • 3 su bardağı şeker • 3 su bardağı su • Yarım limon 	

3.5.4. Çumra Mutfağında Tüketilen Salatalar ve Mezeler

Türkiye yetişen sebzeler ve otlar açısından çok zengin bir ülke olduğu için, Türk Mutfağında her mevsimde yüzlerce çeşit taze sebze ve ottan, dünyanın hiçbir mutfağında denenmemiş lezzetli salatalar yer almaktadır (Şavkay, 1996).

Türk mutfağında salata ana yemeğe eşlik etmek üzere ana yemekle birlikte sofraya getirilir. Salatalar içinde ana malzemesi domates, salatalık, sivri biber ve soğan olan “Çoban Salatası” yaz aylarında en sık tüketilen salata iken, kış aylarında marul, kıvrırcık, roka, nane, maydanoz, havuç ve turplarla hazırlanan yeşil salatalar sıklıkla tüketilmektedir

(Esen ve Seçim, 2020: 288). Sebzeler arasında özellikle patlıcan ile hazırlanan salatalar Türk mutfağında büyük çeşitlilik göstermektedir. Buna karşın, patates, karnabahar, havuç, kereviz gibi sebzelerle yapılan salatalar Türk mutfağında Batı mutfaklarına kıyasla daha az yer kaplar (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 121).

Türk mutfağında sadece sebzelerle hazırlanan salataların yanında, sebzelerin tahıllar ve kurubaklagiller ile hazırlanan salata örnekleri de bulunmaktadır. Salatalarda kullanılan temel tahıl bulgurdur. Kısır, batırık, mercimek köftesi gibi salatalar bulgurun sebzelerle birlikte kullanıldığı salatalara örnektir. Baklagillerden yapılan salatalar içinde en yaygını fasulye ve yeşil mercimek piyazlarıdır. Piyazlar hazırlanırken iyi protein kaynağı olan kurubaklagillerin çeşitli vitamin ve fotokimyasallardan zengin sebzelerle birlikte hazırlanması, salataların besin değerini daha da artırmaktadır. Benzer şekilde süzme yoğurdun kullanıldığı patlıcan ve semizotu salataları, katı haşlanmış yumurtanın kullanıldığı piyazlar, yine yoğurt ve salatalık veya kış aylarında marul ile yapılan cacıklarda, salataların protein içerikleri sadece sebzelerle hazırlanan salataların protein içeriklerinden daha zengindir (Şavkay 1996). Türk mutfağında salatalarda kullanılan temel yağ zeytinyağıdır (Akgül, 2023:129).


Yapılan çalışmada yörede tüketimi tespit edilen salata ve meze çeşitleri aşağıda liste halinde verilmiştir.

- Cacık
- Çoban salatası
- Fasulye Piyazı
- Ispanak salatası
- Mevsim salatası
- Patates salatası
- Sebzeli mantar sote salatası
- Yoğurtlu semizotu salatası
- Yumurtalı Marul salatası

3.5.4.1. Çumra'da Üretilen Salata ve Mezelerin Standart Reçetelendirilmesi

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

Çizelge 3.93. Yumurtalı Marul Salatası (kk28)

YUMURTALI MARUL SALATASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Marulu yıkayın ve doğrayın. • Ardından soğan soyup küp küp doğrayın ve marulla karıştırın. • Üzerine limon suyu, sıvıyağ ve tuzu ekleyip karıştırın. • En son doğranmış haşlanmış yumurtaları ilave edip servis edin.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 adet marul • 1 kuru soğan • 2 adet haşlanmış yumurta • 1/2 limon • 1/2 çay bardağı sıvıyağ • Tuz 	

Çizelge 3.94. Fasulye Piyazı (kk23)

FASULYE PİYAZI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 adet kuru soğan
- Maydanoz
- Zeytinyağı
- Tuz
- Sumak

- 1 bardak kuru fasulye haşlanır piştikten sonra suyu süzülür bir tabağa alınır
- Piyazlık soğan ve maydanoz doğranır.
- Soğan maydanoz zeytinyağı ilave edip karıştırın.
- Tuz, sumak eklenir servis yapılır (isteğe bağlı limon ya da sirke eklenebilir).

Çizelge 3.95. Cacık (kk3)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="309 497 691 1061" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı yoğurt • 1 salatalık • 2 diş sarımsak • 1 yemek kaşığı zeytinyağı • Tuz • Bir tutam kuru nane veya taze nane (isteğe bağlı) • Biraz su (yoğurdun kıvamına göre) 	<ul style="list-style-type: none"> • Salatalığı rendeleyin veya küçük küpler halinde doğrayın. Üzerine biraz tuz serpip suyunu salmasını bekleyin. Daha sonra suyunu sıkarak fazla sulu olmamasını sağlayın. • Yoğurdu bir kaseye alın. İnce rendelenmiş veya dövülmüş sarımsakları ekleyin. İsteğe bağlı olarak nane ekleyebilirsiniz. • Yoğurdun içine salatalığı ekleyin ve karıştırın. Zeytinyağını da ekleyip tekrar karıştırın. • Kıvamını ayarlamak için biraz su ekleyebilirsiniz. Kıvamını beğendiğinizde tuzunu kontrol edin ve gerektiğinde ayarlayın. • Cacığı biraz dinlenmesi için buzdolabında en az yarım saat bekletin. • Servis yapmadan önce üzerine biraz zeytinyağı gezdirebilir ve üzerini nane veya dereotu ile süsleyebilirsiniz.

Çizelge 3.96. Ispanak Salatası (kk30)

ISPANAK SALATASI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 500 gram ıspanak
 - 2 yumurta
 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - Tuz
 - Karabiber
 - Pul biber
 - Limon suyu (isteğe bağlı)
- Ispanakları iyice yıkayın ve süzün. Daha sonra iri doğrayın.
 - Bir tencerede su kaynatın. Yeterince tuz ekleyin ve ıspanakları kaynar suya ekleyip 1-2 dakika kadar haşlayın. Haşlama işlemi bittikten sonra ıspanakları süzgece alıp soğuk suyla durulayın. Süzülmesi için bekletin veya hafifçe sıkarak suyunu çıkarın.
 - Yumurtaları haşlayın (ortalama 8-10 dakika). Haşlanmış yumurtaları soğuk su altında kabuklarını soyduktan sonra ikiye bölün.
 - Ispanakla, zeytinyağı, tuz, pul biber ve karabiber ekleyerek karıştırın.
 - Son olarak yumurtaları ekleyin ve hafifçe karıştırın ya da üzerine koyun.
 - Servis yapmadan önce üzerine isteğe bağlı olarak limon suyu gezdirebilirsiniz.

Çizelge 3.97. Yoğurtlu Semizotu Salatası (kk20)

YOĞURTLU SEMİZOTU SALATASI

Kullanılacak malzemeler

İşlem basamakları



- 1 demet semizotu
 - 1 su bardağı yoğurt
 - 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - Tuz
 - Pul biber
- Semizotunu iyice yıkayın ve ince doğrayın. Daha sonra kaynar suda 1-2 dakika kadar haşlayın. Haşlama işlemi bittikten sonra hemen soğuk suya alarak semizotunun renginin ve tazeliğinin korunmasını sağlayın. Ardından iyice süzün.
 - Bir kâsede yoğurdu çırpın. İsteğe bağlı rendelenmiş sarımsağı veya ezilmiş sarımsağı yoğurdun içine ekleyebilirsiniz. Tuzunu da ekleyip karıştırın.
 - Haşlanmış ve süzölmüş semizotunu yoğurtlu karışıma ekleyin. Zeytinyağını da ekleyerek hafifçe karıştırın.
 - Salatanızı servis tabağına alın ve üzerine isteğe bağlı biraz zeytinyağı ve pul biber ile süsleyebilirsiniz.

Çizelge 3.98. Çoban Salatası (kk10)

ÇOBAN SALATASI	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 adet domates • 1 salatalık • 1 yeşilbiber • 1 küçük kırmızı soğan veya beyaz soğan • Bir avuç maydanoz • Zeytinyağı • Limon suyu veya sirke • Tuz • Karabiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Domatesleri, salatalığı, biberleri ve soğanı küp küp doğrayın. • Doğranmış tüm sebzeleri bir kâseye alın. • Sos için; başka bir kapta zeytinyağı, limon suyu veya sirke, tuz ve karabiberi karıştırın. • Hazırladığımız sosu sebzelerin üzerine gezdirin ve tüm malzemeleri bir kaşık yardımıyla nazikçe karıştırın. • Salatanızı servis tabağına alın. Üzerini maydanozla süsleyebilirsiniz. • Çoban salatası, yanında et, tavuk veya balık gibi ana yemeklerle servis edilebilir ya da tek başına hafif bir öğün olarak tüketilebilir.

Çizelge 3.99. Sebzeli Mantar Sote Salatası (kk18)

SEBZELİ MANTAR SOTE SALATASI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 250 gram mantar (dilimlenmiş)
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 kırmızıbiber (doğranmış)
- 1 yeşilbiber (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş veya doğranmış)
- Zeytinyağı veya tercih ettiğiniz yağ
- Tuz
- Karabiber
- Bir tavada orta ateşte yağı ısıtın. Doğranmış soğanları ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.
- Soğanlar yumuşadığında mantarları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun. Mantarlar kızarana kadar pişirin.
- Mantarların suyunu çektiği noktada, doğranmış biberleri ekleyin. Birkaç dakika karıştırarak sotelemeye devam edin.
- Ardından sarımsak ekleyin. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı taze kekik veya diğer otları da ekleyin.
- Malzemeler bir araya gelene kadar birkaç dakika daha pişirin.
- Sotelediğiniz sebzeleri ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelmesi için bir kenarda bekletin.
- Sebzeli mantar sote salatasını servis tabağına alın ve isteğe bağlı üzerine taze otlar veya biraz zeytinyağı gezdirebilirsiniz.

Çizelge 3.100. Mevsim Salatası (kk5)

MEVSİM SALATASI**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 2-3 yaprak marul
 - 1 adet mor lahanaya
 - 2 adet havuç
 - 1 adet domates
 - 1/4 su bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)
 - Zeytinyağı
 - Limon suyu veya elma sirkesi
 - Tuz
 - Karabiber
- Marulları yıkayın ve doğrayın. Mor lahanayı ince ince doğrayın veya rendeleyin. Havuçları rendeleyin veya ince dilimler halinde doğrayın.
 - Bir karıştırma kabında marul, mor lahanaya ve havuçları bir araya getirin. Üzerine ceviz içi eklemek isterseniz ekleyebilirsiniz.
 - Ayrı bir kaptaki bir sos hazırlayın. Bunun için zeytinyağı, limon suyu veya elma sirkesi, tuz ve karabiberi karıştırın. Sosunuzun ekşi ve tuzlu dengesini damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.
 - Hazırladığımız sosu sebzelerin üzerine gezdirin ve tüm malzemeleri iyice harmanlayın, sosun her tarafını kaplamasını sağlayın.
 - Salatanızı servis tabağına alın. İsteğe bağlı olarak üzerine biraz daha zeytinyağı veya ceviz içi serpebilirsiniz.

Çizelge 3.101. Patates Salatası (kk6, kk50)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 4-5 adet orta boy patates • 1 kuru soğan • Zeytinyağı • Tuz • Karabiber • Pul biber • Maydanoz veya dereotu 	<ul style="list-style-type: none"> • Patatesleri iyice yıkayın ve kabuklarıyla birlikte tencerede haşlayın. Haşlanmış patatesler soğuyana kadar bekletin. Daha sonra kabuklarını soyup küp doğrayın. • Doğranmış patatesleri büyük bir karıştırma kabına alın. Üzerine doğranmış soğan ve maydanozları ekleyin. • Hazırladığınız patateslerin üzerine zeytin yağı ve baharatları ekleyin ve tüm malzemeleri dikkatlice karıştırın.

3.5.5. Ekmek ve Börek Çeşitleri

3.5.5.1. Ekmek Kültürü

Türklerin, eskiden beri beslenmeleri için kullandıkları temel besin grupları arasında tahıllar önemli bir yer tutmaktadır (Nuhoğlu, 2005:14). Ekmek için muhtelif tahıl unlarının, su, tuz ve maya gibi malzemelerle karıştırılmasıyla elde edilen hamurun değişik şekillerde, türlü ilave malzemelerle ve farklı pişirme teknikleri ile çok eski zamanlardan itibaren Türk mutfağında üretim ve tüketim bulunduğu bilinmektedir. İnsanların beslenmesi ve yemek kültürü içerisinde ekmeğin önemli bir yeri bulunmaktadır. Ülkelerin gelişmişlik düzeyine ve bireylerin sosyoekonomik yapısına bağlı olarak tüketilen ekmek miktarı değişiklik gösterse de günlük alınan enerjinin önemli bir bölümü ekmekten sağlanmaktadır (Baysal ve Över 1994: 42). Genelde somun, bazlama ve yufka olmak üzere üç tür ekmek


tüketilmektedir. Hatta çoğu zaman içine konan bir ya da iki katıkla ekmek bir öğün olarak tüketilmektedir (Baysal, 1993: 14).

Çumra mutfağı incelendiğinde, çok sayıda yöresel ekmeğin varlığı dikkat çekmektedir. Ekmek yapımında buğday unu kullanımı yaygındır. Yörede buğday tarımının yaygın olması, buğday unu kullanımını artırmıştır. Köylüler hasat ettikleri buğdayı un değirmenlerinde öğütmekte ve ekmek yapımında kullanılmaktadır (kk15, kk28, kk33, kk46, kk48).

Kullanılan genel malzemelerine bakıldığında un, su ve tuz olan ekmek, çeşitli işlem basamaklarından geçtikten sonra pişirilme işlemi uygulanmaktadır. Pişirme işlemi ekmek çeşidine göre farklılıklar göstermektedir. Ekmek pişirmek için genellikle sac, köy fırınları, ocak ve elektrikli fırınlar kullanılmaktadır (kk19, kk46, kk48).

Çumra ilçesinin en önemli yöresel ekmeklerinden biri yufka ve bazlama yapımı ön plandadır (kk23, kk25). Yufka yapımı kışlık hazırlık olarak imece usulü yardımlaşarak yapılmaktadır. Yufka yapımında kullanılan malzemeler un, su ve tuz kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Bazlama daha çok günlük tüketim için yörede yapılan bir ekmek çeşididir (kk23, kk25, kk31, kk39, kk45, kk48).

Çizelge 3.102. Yufka Hamuru (kk23, kk25)

YUFKA HAMURU	
Kullanılacak malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 4 su bardağı un • 1 su bardağı su (ılık) • Bir tutam tuz 	

Yufka yapılır iken un geniş bir kaba alınır. Ortası havuz gibi açılır ve tuz eklenir. Daha sonra su yavaşça ilave ederek el yardımı ile yoğrulur. Yumuşak, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğrulma işlemi devam eder. Yoğrulma işlemi bittikten sonra hamur 8-10 eşit parçaya ayrılır ve her bir parça yumurta büyüklüğünde beze haline getirilir.

Yuvarlanan parçalar senit üstünde oklava ile mümkün olduğunca ince olacak şekilde açılır. Tüm yufkalar açtıktan sonra, sac üzerinde yufkalar arkalı önlü pişirilmektedir (kk23, kk25).

Çizelge 3.103. Yufka Yapım Aşamaları



Yufka bezeleri



yufka bezelerin açılışı



Yufkaların pişirilişi




yufkanın son hali



Yufkaların imece usulü yapılışı

Çizelge 3.104. Bazlama Hamuru (kk25)

BAZLAMA HAMURU	
Kullanılacak malzemeler	Görsel
<ul style="list-style-type: none"> • 5 su bardağı un • 2 su bardağı ılık su • Yaş maya yada kuru maya • 2 tatlı kaşığı şeker • 2 tatlı kaşığı tuz 	

Bazlama yapımında; unu geniş bir kaba alınır. Ortasını açarak maya, şeker ve tuzu eklenir. Daha sonra azar azar ılık su ekleyerek yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun kıvamı, ele yapışmayan ve yumuşak bir halde olmalıdır. Yoğurulma işleminden sonra hamuru bir bez yardımı ile üzeri örtülür ve yaklaşık 30 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç içinde yuvarlayarak yassı şekil verilir. İsterseniz merdane kullanarak da bu işlemi yapabilirsiniz. Daha sonra tavada veya sac üzerinde her iki tarafını da ters düz edilerek pişirilir. Eğer sac kullanacaksanız, sacın üzerine hamuru koyun ve üzerini bir tencere kapağı ile kapatın, böylece hamurun üzerine buhar çıkacak ve daha yumuşak olacaktır. Pişen bazlamaları genelde bir bez üzerine alınır (kk25).

Çizelge 3.105. Bazlama Yapım Aşamaları

Bazlama bezeleri



Bazlamaların pişirilişi



Bazlamaların dinlendirilmesi

3.5.5.2. Çumra'da Üretilen Ekmeklerin ve Böreklerin Standart Reçetelendirilmesi

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

Çizelge 3.106. Çiğ Börek (kk28)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="312 674 692 1240" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kilo un • ½ Yaş maya veya 1 tatlı kaşığı kuru maya • Su • Tuz <p>İç Harcı İçin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kızartmak için Sıvı yağ • 200 gram kıyma • 1 Orta Boy Soğan • 1 Tutam Maydanoz • Tuz • Karabiber 	<ul style="list-style-type: none"> • Un, tuz, maya, su karıştırıp çok katı olmayacak şekilde bir hamur haline getirin ve dinlenmeye bırakın. • Soğanları, maydanozları çok ince bir şekilde doğrayın. • Kıyma ile soğanları, maydanozları tuz ve karabiberi eklenip iç harc haline getirin. • Hamurdan bezeler yapın ve bezeleri küçük küçük açıp iç harcı konulup kenar kısımları ay şeklinde olacak biçimde birleştirin (sac böreği kapatılışı gibi). • Kızgın yağa atılarak kızartın.

Çizelge 3.107. Gevrek (kk23)

GEVREK**Kullanılacak malzemeler****İşlem basamakları**

- 1-2 adet kuru yufka
- 1/2 su bardağı su
- Kakaçtan artan yağ

- Kuru yufkaları su yardımı ile ıslatın ve bir bez altında yumuşamasını bekleyin. Ardından üçgen muska şeklinde parçalara ayırın.
- Kakaç yapımından artan yağda, sac içerisinde iki tarafı da çıtır olacak şekilde kızartın

Çizelge 3.108. Puf Böreği (Kaynana Böreği) (kk17)

PUF BÖREĞİ (KAYNANA BÖREĞİ)**Kullanılacak malzemeler****Hamuru için**

- 1 çay kaşığı maya
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı süt
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Alabildiği kadarlık su ve un
- Tuz

İç harcı için

- 300 gr kıyma
- 1 adet soğan
- 2 adet haşlanmış patates
- Tuz
- Karabiber

Üzeri için

- 1 su bardağı yoğurt


İşlem basamakları

- Bir kap içerisinde hamurun bütün malzemelerini ilave edip yoğurun. Daha sonra 12 adet beze yapın ve yarım saat dinlendirin.
- Bezeleri tek tek açıp buruşturup sofraya bezine koyun.
- Tepsiyi yağlayıp 6 yufkayı tek tek arasına kaşıkla yağ gezdirip 6 katını serdikten sonra kavrulmuş kıyma, soğan, haşlanmış patates karışımı iç harcını dökün.
- İç harcın üstüne alt kata uygulanan işlemin tekrarı aynı şekilde yapın ve dilim dilim kesin.
- 1 saat dinlendikten sonra 1 kaşık yoğurt, yağ üzerine sürün ve 180 derece fırında pişirin.

Çizelge 3.109. Sütli Gevrek (kk29)

SÜTLÜ GEVREK	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • 2 bardak süt 1 bardak kaymak 2 yumurta beyazı içine sarısı üzerine, maya, tuz, alabildiği kadar un bir kap içerisine alınarak kulak memesi kıvamında yoğurun. • Yoğurulan hamuru 25 dakika mayalanmaya bırakın. • Gevrek şekli verilip tepsiye dizin. • Tepside yarım saat dinlendirin ve daha sonra üzerine yumurta sarısı sürüp susam dökün. • Fırında 180 derecede pişirin.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 su bardağı süt • 1 su bardağı kaymak • 2 yumurta • 20 gr yaş maya • Alabildiği kadar un ve su • tuz • susam 	

Çizelge 3.110. Pişi (kk18)

Pişi	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none">• Kuru maya, su, süt ve şekeri karıştırın.• Unun ortasını açıp karıştırmış olduğunuz mayalı süt karışımı ekleyin. Ardından sıvı yağ ve tuzunu ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini kapatıp 1 saat ılık bir ortamda mayalandırın.• 1 saat sonra yumurta büyüklüğünde bezeler yapın.• Yağlanmış bir tabak üzerinde yağlanmış ellerinizle hamuru inceltin. Daha sonra kızdırılmış yağda önlü arkalı kızartın.
<ul style="list-style-type: none">• 500 gram un• 2,5 su bardağı ılık su• 2 su bardağı ılık süt• 1/2 su bardağı sıvı yağ• 1 tatlı kaşığı şeker• 1 tatlı kaşığı tuz• 10 gram kuru maya	

Çizelge 3.111. Dızmana (Göçmen Böreği) (kk17, kk18)

DIZMANA (GÖÇMEN BÖREĞİ)**Kullanılacak malzemeler**

- 2 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket yaş maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İç harcı için beyaz peynir

Üzeri için

- 1 su bardağı kaymak
- 1 çay bardağı yoğurt
- Susam

İşlem basamakları

- Su, süt, sıvı yağ, maya, tuz bir kap içerisine alın ve karıştırın.
- Yavaş yavaş un ilave ederek, yoğurun.
- Yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğurun ve yarım saat dinlenmeye bırakın.
- Hamurdan cevizden küçük parçalara bölün içlerine peynir konularak yağlanmış tepsiye dizin.
- Kaymak ile yoğurdu çırpın ve dizilen hamurların üzerine dökün.
- Fırında 170 derecede kızarıncaya kadar pişirin.

Çizelge 3.112. Tava Böreği (kk21)

TAVA BÖREĞİ**Kullanılacak malzemeler**

- 7 adet kuru yufka

Sosu için:

- 1 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 fiske tuz

İç harcı için:

- 7 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 demet maydanoz
- İsteğe göre baharat

İşlem basamakları

- Kuru yufkalardan iki tanesini su ile ıslatılarak yumuşamaya bırakın.
- Yumurta, süt, yoğurt, sıvı yağ ve tuz çırpılarak sos hazırlayın.
- İç harcı için 4 yumurta kırılarak tereyağında pişirin. Daha sonra pişen yumurtaların içerisine bir adet kuru yufka ufalayın ve maydanoz eklenerek karıştırın.
- Diğer tarafta ıslatılıp yumuşayan yufkalardan bir tanesini yağlanmış tepsiye serin. Diğer kuru yufkaları kırarak sosa bulayıp tepsiye dizin.
- İki sıra olduktan sonra iç harcı kırılan yufkaların üstüne serin.
- İç harcın üstüne yine aynı işlemde yufkaları kırarak sosa bulayıp tekrarlayın.
- En son katına yine yumuşatılmış yufka serin ve ocağın üzerinde altı üstü ters düz edilerek kızartın.
- Soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapın.



Çizelge 3.113. Fırın Ekmeği (kk28)

FIRIN EKMEĞİ**Kullanılacak malzemeler**

- 2 su bardağı kaymak altı suyu
- 25 gram yaş maya
- 2 su bardağı ılık su
- 5 adet haşlanmış soyulmuş rendelenmiş patates
- Şeker
- Tuz
- Aldığı kadar un

Üzeri için

- 2 adet çırpılmış yumurta
- Çörek otu ya da susam

İşlem basamakları

- Kaymakaltı suyu ve ılık suyu bir yoğurma kap içerisine ilave edin ve yaş maya ile şekeri içerisine ekleyerek mayanın çözülmesini sağlayın.
- Daha sonra patatesleri ekleyin ve tuz ilavesi yaparak karışımla patatesleri homojen hale getirin
- Azar azar un ilavesi yaparak yumuşak bir hamur elde edin.
- Yorulduktan sonra hamuru 30-40 dk. Üzerini bir bez ile örterek oda sıcaklığında mayalandırmaya bırakın.
- Mayalanmış hamurdan bezeler elde edin.
- Her bezeyi el yardımı ile çırpılmış yumurta sürün ve elinizle üstünü bastırın.
- Her beze için aynı işlemi yapın. Daha sonra yağlanmış tepsiye sıra sıra dizin ve üzerine tekrar yumurta sürerek çörek otu atın.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dk. Pişirin.

Çizelge 3.114. Su Böreği (kk23)

SU BÖREĞİ

Kullanılacak malzemeler



- 6 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tuz
- Çay bardağı in 4te 1 i kadar su
- Aldığı kadar un

İç malzeme;

- 300- 350 kadar kıyma
- Sıvıyağ
- 3 adet soğan
- Tuz, karabiber

Arası için;

- 200 gram tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

İşlem basamakları

- Öncelikle iç harcını hazırlayın.
- Sıvıyağ tavaya döküp kıymayı ilave edip kavurun. Daha sonra doğranmış soğanı döküp kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın kapatın. Eğer seviyorsanız bu aşama da maydanoz ekleyin.
- Hamuru için yumurtaları bir kapa kırın. Tuzu, suyu ilave edip çırpın.
- Unu kontrollü şekilde ilave edin çok sert olmayacak şekilde yoğurun.
- 12 adet bezeye ayırın ve 1 saat dinlendirin.
- Tencere suyu koyun. Daha sonra bezeleri tek tek açın.
- Tereyağı eritip sıvı yağla karıştırın. Tepsiyi yağlayın.
- İlk bezeyi açıp haşlamadan tepsiye yerleştirin.
- Kaynayan suya 1 yemek kaşığı tuz atın.
- Yufkaları tek tek haşlayıp soğuk suya atıp fazla suyunu alıp tepsiye yerleştirin. Her aşamada üzerine yağ sürün. Her yufkaya aynı işlemi yapın.
- 6 yufka dan sonra iç harcı dökün.
- Diğer kalan yufkalarda aynı işlemi yapın en üst katında ki yufkayı haşlamadan tepsiye yerleştirin.
- Daha sonra ocak üstünde tepsiyi kontrol ederek arkalı önlü ters çevirerek pişirin.

Çizelge 3.115. Kakırdaklı Bükme (kk21)

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
<div data-bbox="309 495 691 1061" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 4 su bardağı kepekli un • 3 su bardağı su • 1 tatlı kaşığı tuz <p>İç harcı için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gram kuyruk yağı • 1 adet soğan • Tuz • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamuru için bir kap içerisinde un, su ve tuzu el yardımıyla 10 dakika yoğurun ve üzerini kapatıp 10 dakika dinlendirin. • İç harcı için kuyruk yağını küp küp doğrayın ve tavaya alıp rengini alıncaya kadar kavurun. Ardından küp doğranmış soğanları ve pul biberi ilave edip kavurmaya devam edin. 10 dakika sonra ocağın altını kapatın. Yoğurulmuş olan hamurdan bezeler yapın ve merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın. • Ardından iç harcını hamurun yarısını kaplayacak şekilde kaşık ile yayın ve diğer yarısını üzerine kapatarak yarım ay şekli elde edin. Kenar kısımları parmaklarınızla bastırarak kapatın. Bu işlemi her beze için uygulayın. En son yaptığınız bükmeleri sac üzerinde her iki tarafını ters düz ederek pişirin.

Çizelge 3.116. Çörek (Tava Ekmeği) (kk48)


ÇÖREK (TAVA EKMEĞİ)**Kullanılacak malzemeler**

- 1 kilo un (kepekli un)
- 25 gram kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 7 su bardağı ılık su
- 1/2 su bardağı yoğurt veya 1 su bardağı peynir altı suyu

İşlem basamakları

- Kuru maya ve 1 su bardağı ılık suyu karıştırın, ardından şeker ilavesi yapın.
- Bir yoğurma kabına unun hepsini alıp orta kısmını açın.
- Mayalı suyu unun ortasına ekleyin. Yoğurt ve suyun yarısını ekleyerek el yardımıyla 10 dakika yoğurun.
- Daha sonra geri kalan suyu ve tuzu ilave edip yoğurmaya devam edin.
- Ele yapışmayan bir kıvam alınca en az 40 dakika üstü kapalı olarak ılık bir ortamda mayalandırın. Sonra mayalanan hamuru bezeleyerek yağlanmış tepsiye dizin ve 180 derecede yaklaşık 40 dakika, altları kızarıncaya kadar pişirin.

Çizelge 3.117. Sıkma (kk18)

SIKMA	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
	<ul style="list-style-type: none"> • Hamuru için bir kap içerisinde un, su ve tuzu el yardımıyla 10 dakika yoğurun ve üzerini kapatıp 10 dakika dinlendirin. • Yoğurulmuş olan hamurdan bezeler yapın ve merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın. • Yaptığımız yufkaları sac üzerinde her iki tarafını ters düz ederek pişirin. • Pişen yufkalara sıcakken tereyağı sürüp peynir eklenerek dürüm şeklinde sarın.
<ul style="list-style-type: none"> • 4 su bardağı kepekli un • 3 su bardağı su • 1 tatlı kaşığı tuz <p>İç harcı için</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 gram deri peyniri (küflü peynir) 	

Çizelge 3.118. Kaymaklı Bükme (kk20)

KAYMAKLI BÜKME**Kullanılacak malzemeler**

- 4 su bardağı kepekli un
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç haresi için

- 150 gram kaymak

İşlem basamakları


- Hamuru için bir kap içerisinde un, su ve tuzu el yardımıyla 10 dakika yoğurun ve üzerini kapatıp 10 dakika dinlendirin.
- Yoğurulmuş olan hamurdan bezeler yapın ve merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın.
- Ardından kaymağı hamurun yarısını kaplayacak şekilde kaşık ile yayın ve diğer yarısını üzerine kapatarak yarım ay şekli elde edin. Kenar kısımları parmaklarınızla bastırarak kapatın.
- Bu işlemi her beze için uygulayın. En son yaptığımız bükmeleri sac üzerinde her iki tarafını ters düz ederek pişirin.

Çizelge 3.119. Yağlı Bezdırme (kk21)

YAĞLI BEZDİRME

Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 su bardağı kepekli un • 3 su bardağı su • 1 tatlı kaşığı tuz <p>Üzeri için</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tereyağı 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamuru için bir kap içerisinde un, su ve tuzu el yardımıyla 10 dakika yoğurun ve üzerini kapatıp 10 dakika dinlendirin. • Yoğurulmuş olan hamurdan bezeler yapın ve merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın. • Yaptığınız yufkaları sac üzerinde her iki tarafını ters düz ederek pişirin. • Pişen yufkalardan bir tanesi tepsinin üzerine yerleştirin ve üzerine tereyağı ekleyin ve erimesini bekleyin. • Diğer pişen yufkaları el ile küçük parçalara bölerek yerleştirmiş olduğunuz bezenin üzerine ekleyin ve erimiş olan batırılarak yenilir. <p>Not:Yağlı bezdirme çocuklar için yapılan ve daha kolay yemeleri için ufak parçalara bölünen bir hamur işidir. Yörede yağlı ogmaç olarakta bilir.</p>

Çizelge 3.120. Katmer (kk28)

KATMER	
Kullanılacak malzemeler	İşlem basamakları
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 su bardağı kepekli un • 3 su bardağı su • 1 tatlı kaşığı tuz • Don yağ (kuyruk yağının erimiş hali) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamuru için bir kap içerisinde un, su ve tuzu el yardımıyla 10 dakika yoğurun ve üzerini kapatıp 10 dakika dinlendirin. • Yoğurulmuş olan hamurdan bezeler yapın ve merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın. • Açılan yufkalara don yağı sürün ve tekrar beze yapın ve tekrardan merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın. Bu işlemi iki defa tekrarlayın. • En son olarak işlemi biten yufkaları sac üzerinde her iki tarafını ters düz ederek pişirin.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Çalışma kapsamında Çumra ilçesinin sofrada yemek kültürü ile beslenme alışkanlıkları ele alınmıştır. Yemekler, genellikle yer sofrasında yenilmekte, yer sofrasının genellikle aile ve yakın arkadaşlar arasında bir araya gelindiğinde tercih edilen bir yemek düzeni olduğu belirlenmiştir. Sofra kuruluşunda genellikle kadınlar tarafından yardımlaşma ile imcece usulüyle hazırlıklar yapılmaktadır. Yer sofrasında özel dokuma sofralar veya halılar kullanılarak her bir kişiye minder veya yastık verilir, eski zamanda yemekler genellikle kaşık ve çatal kullanılmadan ellerle yenilmiştir. Yemek bittiğinde veya yemek sona erdiğinde, genellikle eller yıkanır. Yemek sonrası çay veya kahve servisi sıkça yapılan bir uygulamadır. Sofrada dua etmek ve misafirlere bol miktarda yemek sunmak bir gelenek haline gelmiştir. Bölgede sabah, öğle akşam olmak üzere üç öğün yemek tüketilmektedir. Öğünlerde çoğunlukla, et ağırlıklı beslenme tercih edilirken sebze tüketimi daha azdır.

Araştırmanın ikinci bölümünde Çumra ilçesinin gelenek ve göreneklerine yer verilmiştir. Düğün gelenekleri, bayram gelenekleri, cenaze gelenekleri ve Hıdırellez gelenekleri detaylı şekilde incelenmiştir. Düğün geleneklerinde evlenme süreci ve düğün adetleri detaylı bir şekilde anlatılmaktadır. Evlenmeye niyetlenen kişi, beğendiği bir kız istemek için önce oğlanın annesi ve kız kardeşi veya akrabalarından birinin kız evine gidip kızı değerlendirir. Eğer kız uygun bulunmazsa, hiçbir şey demeden izin alarak geri dönerler. Eğer kız beğenilirse, kadın dönürücü öncülüğünde kızın annesiyle görüşerek bilgi alır ve aile büyükleri uygun görürse, kızlarına dönürücü geleceklerini bildirirler.

Görücü usulüyle kız isteme durumunda ise erkek tarafı, kızın ailesine giderek niyetlerini açıklar ve eğer olumlu bir yanıt alınırsa nişan koyma merasimi veya söz merasimi yapılır. Nişan töreninin genellikle perşembe günleri gerçekleştiği ve bazen yemekli olduğu belirtilmiştir. Nişan sonrasında veya belirlenen bir günde, gelin ve damat adayının elbise seçme, çarşı alışverişi ve diğer hazırlıklarına başladığı ve alışveriş, düğüne yakın bir zamanda yapılmakta ve aksiliklere karşı son ana kadar beklenilmektedir. Eğer çift köyde yaşıyorsa, gelin kız şehre getirilir; şehirde yaşıyorlarsa çarşı alışverişi için çarşıya giderler. Bu alışverişte kıyafet, ev eşyaları, takı gibi önemli şeyler satın alınır. Aynı zamanda kız tarafı, damadın giyeceği eşyayı da alır. Alınan eşyalar, düğünden bir hafta önce sandık içerisinde kız evine gönderilir. Kız evi gelin ve arkadaşları ile sandık gönderiminden birkaç gün sonra yorgan kaplama adını verdikleri eğlence düzenlerler. Bu

gelenek, "yorgan kaplama" adını taşır ve günümüzde bekâr eğlencesi olarak nitelendirilebilecek bir yapıdadır. Eğlence, sandık gönderiminden birkaç gün sonra düzenlenir. Etkinlik sırasında, çerez ve pasta gibi yiyecekler ikram edilir, müzik eşliğinde oyunlar oynanır ve gelinin çeyizi yeni evi için toplanır. Bu etkinlik, genellikle gelinin evinde yakın arkadaşlarıyla bir araya gelerek keyifli bir zaman geçirme amacını taşır. Aynı zamanda, gelinin yeni evi için gerekli eşyaların toplandığı bu etkinlik, bir nevi hazırlık ve kutlama niteliği taşır. Daha sonra kız evinde ise çeyiz çakma adı verilen gelenek gerçekleştirilir. Bu gelenekte, odanın bir bölümüne kızın çeyizi sergilenir ve gelen misafirlerin, komşuların bu çeyizi görmesi sağlanır.

Nişan sonrası tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra belirlenen tarihte düğün gerçekleşir. Bu süreçte çeşitli adetler ve merasimler gerçekleşir. Pilav günü, çetnevir düzenleme, kına gecesi, düğün hazırlıkları, düğün pilavı, gelin alma töreni gibi adetler sıralanmaktadır. Ayrıca, gelinin beline kuşak bağlama geleneği, düğün günü yapılır ve gelin alma anı detaylı bir şekilde açıklanmıştır.

Çumra'da düğün başladığını duyurmak için genellikle Cuma günü ikindi namazından sonra cami halkıyla birlikte düğün evine bayrak dikimi ya da bayrak asma geleneğinden bahsedilmektedir. Bu gelenek, düğünün resmi olarak başlamasını ilan etmek amacıyla gerçekleştirilmektedir. Düğün evine gelen grup, dualar ederek bayrak asma ritüelini gerçekleştirir ve bu şekilde düğünün başladığını duyurur. Bu adet, topluluk içinde düğünün başlangıcını kutlama ve duyurma amacını taşır.

Son olarak, düğünün ertesi günü gelin yüzü düğünü yapılır ve birkaç gün sonra damat ve gelin, hısım akrabalara el öpmeye çıkarlar. El öpme sırasında geline gizlice para verilir. Bu geleneklere uygun olarak yapılan evlenme süreci ve düğün adetleri anlatılmıştır

Çumra ilçesinin bayram geleneklerinde Ramazan bayramı günlerinde, camilerde kılınan bayram namazı ve cemaatin birbirleriyle bayramlaşması öne çıkan ritüeller arasındadır. Bayram kahvaltısı, bir aylık oruç döneminin ardından kendine hakim olma sürecini sonlandırır. Bu özel kahvaltıda büyüklerin elleri öpülür, küçüklere hediyeler verilir. Ramazan davulcularına bahşiş verme geleneği sürdürülürken, çocuklar komşuların kapılarını çalarak şeker ve çikolata toplar. Ziyarete gelen misafirlere çeşitli ikramlar yapılır ve gün boyunca misafirler ağırlanırken, boş zamanlarda aile büyükleri ve komşular ziyaret edilir. Bu geleneksel ritüeller, bayramın coşkusunu ve dayanışmayı pekiştiren özel anlar

arasındadır. Ramazan ayı içerisinde sağlıklı ve güçlü olan aile bireylerinden oruç tutmaları beklenir; oruç tutmayanlar ise genellikle iftardan ve sahurdan arta kalanlarla beslenmektedir. Yemek hazırlıkları çoğunlukla akşam iftarı için yapılır. İftar zamanında oruç genellikle hafif yiyeceklerle açılır, ardından çeşitli yemeklerle devam edilir. Ailelerin iftar sofralarındaki çeşitlilik, sosyo-ekonomik durumlarına bağlı olarak değişiklik gösterir ve her aile iftar yemeğini diğer günlük yemeklerden farklı bir özenle hazırlar. Ramazan ayı boyunca köyde akrabalar ve komşular sırayla iftar yemeği düzenler ve teravih namazına kadar Kur'an okunur. Kurban Bayramı için arife gününden itibaren ev temizliği, misafirler için yemek hazırlığı ve kurban kesilecek yerlerin temizliği gibi hazırlıklar tamamlanır. Bayramın birinci günü erkekler, bayram namazı için camiye gidip namaz kıldıktan sonra bayramlaşarak evlerine dönerler. Kurban kesimi için temiz bir ortam hazırlanır, kurbanın kanı akması için çukur açılır. Kurbanlık hayvanın gözleri bağlanır, boyun kısmı çukura ve kafası kibleye çevrilir. Besmele çekilerek kurban kesilir ve genellikle büyük baş bir hayvan tercih edilir. Kesilen kurban eti, aileye 1/3'ü ayrılarak geri kalanı fakirlere dağıtılır. Bayramın ilk günü etle uğraşıldığı için bayramlaşma ziyaretlerine pek gidilmemektedir. Gelen çocuklara kolonya, şeker, para verilir ve eve gelen misafirlere kurban etinden ikramda bulunulur. Kurban bayramında maddi durumu iyi olan nişanlı erkekler kız evine koç ve bayramlık hediyeler götürerek ziyaret edilir. Bayram günlerinden bir gün önce kabir ziyareti yapıp, dualar edilmektedir.

Çumra ilçesinin cenaze ve hıdırellez gelenekleri incelendiğinde; cenaze geleneklerinde ölümün ardından dini vecibelere uygun defnetme işlemleri başlar. Uzakta bulunan yakınlar varsa ölü gömülmez, bekletilir. Ölenin vücudu sertleşmeden önce çenesi bir iple bağlanır, gözleri kapatılır, elleri, ayakları ve kolları düz bir şekilde düzenlenir. Ayakların tekrar açılmaması için başparmakları uygun bir şekilde bağlanır. Sonra vücut, bir çarşaf yardımıyla örtülür ve karnın şişmemesi için üzerine bıçak konulur. Bu adımlar, defin hazırlıklarının dini yönergeler doğrultusunda yapılmaktadır. Hıdırellez geleneklerinde Hıdırellez günü, insanlar beyaz elbiseler giyer ve sabahın erken saatlerinde bol sulu, yeşil kırlara ya da su kenarlarına giderek doğa içinde yürüyüş yaparlar. Bu ritüel, bereket ve bolluk dilekleriyle özdeşleşmiştir. Özellikle Çumra'da Sırçalı höyük mevki, Tavşan köprü, Obruk, Şarıldak ve köy meydanları gibi Hızır'ın gezdiği kabul edilen yeşil yerler tercih edilir. Hıdırellez sabahında, yiyecek kapları, ambarlar, pencereler ve para keseleri açık bırakılarak, evlere bereket ve bolluk daveti yapılmış olur. Bazı kişiler

cüzdanelerini ve paralarını açar, içini bereketle doldurması için dua ederler. Geleneksel bir uygulama olarak bilinen gül ağacının altına yazılı bir dilek bırakma geleneği de yaygındır. Ertesi gün dileğin yazılı olduğu kağıt alınarak suya atılır ve kağıdın suya karışıp gitmesi, dileğin gerçekleşeceğine inanılır. Hıdırellez'in en bilinen geleneği ise dört yol ağzına ateş yakarak, ateşin üzerinden üç kez atlamaktır. Bu ritüel, kış boyunca insanın üzerine çöken uyusukluğun, hareketsizliğin, dert ve kederlerin uzaklaştırdığına inanılır. Hıdırellez günü yapılmaması gerektiğine inanılan işler arasında ev temizliği, genç kızlara iş yaptırma, çamaşır yıkama gibi çeşitli inanışlar bulunur. Temel amaç, Hıdırellez gününün herkes için bayram tadında geçmesidir.

Araştırmanın üçüncü bölümünde bölgede kullanılan araç gereçlere örnekler verilmiş olup ekipmanın hangi malzemeden yapıldığı ve ne amaçla kullanıldığı ayrıntıları ile ifade edilmiştir. Bu araç gereçlere örnek olarak dibek, solku, bakır sahan, süzgeç, senit, ekmek teknesi, yastaç, heybe, elek, toprak fırın, tel dolap, bişirgeç, sergenlik, helke, maşrapa, sac, kazan, tutaç, ekmek ocağı gösterilebilir.

Dördüncü bölümde Çumra mutfağında yapılan dönemsel hazırlıklardan bahsedilmiştir. Bu hazırlıklar, yiyeceğin saklanması açısından ailelere ekonomik destek sağlarken aynı zamanda hazırlık aşamasında imece usulüyle iş görüldüğünden komşular arasında birlik ve beraberliği arttırmaktadır. Yöreye özgü yiyecekler genellikle yazın sonu ve sonbaharın başlangıcında hazırlanarak kışın tüketilmek üzere saklanır. Bu faaliyetlerin çoğunlukla kadınlar tarafından gerçekleştirildiği gözlemlenmiştir. Yapılan araştırmada tarhana, erişte, yufka, salça, reçel, pekmez yoğurt, peynir, tereyağı, bulgur, meyve sebze kuruları turşu ve konserve gibi ürünlerin yapılışında kullanılan malzemeler, yapılış şekilleri detaylı bir şekilde aktarılmış ve görseller ile desteklenmiştir.

Araştırmanın son bölümünde ise bölgede yapılan yemeklere, yemeklerin standart reçetelerine ve görsellerine yer verilmiştir. Yemekler kendi içerisinde; çorbalar, yemekler, tatlılar, salata ile mezeler ve ekmek ile börekler olmak üzere ele alınmıştır. Bölgede yapılan, genellikle erken saatlerde işe giden işçilerin tercih ettiği bir gelenek olan çorba, her öğünde sıkça tüketilen bir yiyecek haline gelmiştir. Bu alışkanlığın bir parçası olarak, kahvaltılarda sıcak çorba ve ekmek kombinasyonu yaygındır. Özellikle sabahları tercih edilen tarhana çorbası, bölgede popülerdir, çünkü uzun süre tok tutma özelliğine sahiptir ve besleyicidir. Kış aylarında ise iç Anadolu'nun soğuşuna karşı koruyucu bir önlem olarak

özellikle Arabaşı çorbası tercih edilmektedir. Arabaşı çorbası, eskiden av hayvanlarının etinden yapılırken, günümüzde genellikle tavuk veya hindi eti ile hazırlanmaktadır. Çorbanın yanında özel bir hamur ile servis edilmesi, bu lezzetin bir diğer özelliğidir. Hamur, çorbaya bandırılarak yenmektedir, bu da yöresel bir tat deneyimi sunar. Bölgede tüketilen diğer çorbalara örnek olarak mercimek çorbası, umaç (ovmaç) çorbası bamya çorbası topalak çorbası hindi çorbası ve un çorbası gösterilir.

Çumra'nın yemek kültürü incelendiğinde, temel olarak hayvancılıkla ilgili et yemekleri üzerine odaklanmıştır. Tavuk, dana, kuzu ve av hayvanları, özellikle koyun eti tercih edilen kırmızı et türleri arasında yer alır. Küçükbaş hayvancılığın yaygınlığı, iç Anadolu'nun konumuyla ilişkilidir. Sade et yemekleri dışında çeşitli sebze, hububatlı ve baklagilli et yemekleri de yaygındır; genellikle bu yemeklerde sadeyağ kullanılır. Öne çıkan yöresel lezzetlerden biri kakaç yemeğidir, kuzu eti, sadeyağ ve tuz kullanılarak yapılır ve kurban bayramlarında sac üzerinde sadeyağı eritilerek kavrulan etle birlikte yufka ekmeğiyle tüketilir. Avcılığın yaygın olduğu bölgede, Yörüklerin hazırladığı topalak yemeği bildircin etiyle yapılır. Bulgur ve bildircin etinin birleşiminden elde edilen köfte, tereyağı ve soğanla kavrulur, salça eklenir ve su eklenerek pişirilir. Yörede yetişen bitki ve mantar türleri de yemeklere eklenir; dağ eriği özellikle ekşilik katmak için kullanılır, domalan mantarı ise pilav ve et yemeklerinde tercih edilir. İç Anadolu'nun iklimi nedeniyle yemeklerde et ve kurubaklagil ağırlıklıdır, bu yüzden sebze tüketimi daha azdır.

Çumra ilçesine özgü yemeklerin son yıllarda yapımının azaldığı ve unutulmaya başlandığı gözlemlenmektedir. Çalışma kapsamında belirlenen öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Çumra mutfak kültürü ve yemeklerinin yöredeki genç kesim tarafından bilinmediği gözlemlenmektedir. Bu konuda gençleri teşvik edici ve yöreye özgü yemekleri öğretme girişiminde bulunulmalıdır.

- Çumra yemeklerini tanıtmaya amacıyla ilçede yemek festivalleri düzenlenebilir. İlçenin ve yöresel lezzetlerinin tanınmasına olumlu katkılar sağlanması amacıyla farklı kategorilerde, Çumra yemeklerini konu alan yarışmalar düzenlenebilir. Bu yarışmalar, yöre mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini ortaya çıkartarak geleneksel lezzetleri koruma adına önemli bir rol oynayabilir. Aynı zamanda yarışma kapsamında yapılan yemekler ile bir yemek kitabı hazırlanabilir.

- Yöresel yemeklerin dünyada ve Türkiye'de tanınması için sosyal medya aktif olarak kullanılmalıdır. Bu platformlar, yöresel lezzetleri geniş kitlelere tanıtmak, paylaşmak ve desteklemek adına etkili bir araç olarak kullanılabilir.
- Çumra mutfak kültürünü yansıtan bir yemek ve kültür ağırlıklı bir kitap yazılmalıdır. Bu konuda yerel halk, kamu ve alanında uzman kişilerin işbirliği fayda sağlayacaktır.
- Çumra mutfak kültürünü yansıtan yöresel yemekler ilçe içerisinde bulunan gastronomik anlamda faaliyet gösteren özel işletmeler veya kamu işletmelerin menülerinde tanıtmak ve unutulmaması amacıyla yer verilebilir. Kamu kurumları tarafından açılacak bir yöresel yemek işletmesi Çumra ilçesine katkı sağlayacaktır.
- Çumra ilçesine mutfak kültürünü yansıtan yöresel yemek resim müzesi kurulabilir. Bu sayede unutulmaya yüz tutmuş yemekler arşivlenmesi sağlanacaktır.
- Çumra kamu kurumları tarafından belirli noktalarda bulunan tabelalara ilçeye ait yemeklerin standart reçete ve görselleri konula bilinir. Bu sayede yerel halkın yemekleri denemelerine ve gelecek nesillere aktarımına vesile sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- AK**, Kamuran (2007). “**Osmanlı’dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları**”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- AKGÜL**, Cansu (2023). Türk Mutfağında Zeytin ve Zeytinyağının Kullanımı ve Sağlık Faydası. **Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi**, 18.67: 127-138.
- AKIN**, Galip; Balıkçı, Esra (2018). Anadolu’nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü. **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 6.Special Issue 3: 275-284.
- AKIN**, Galip; Özkoçak, Vahdet; Gültekin, Timur (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. **Antropoloji**, 30: 33-52.
- ALİ**, Batu (2006)."Klasik Ve Modern Yönteme Göre Sıvı ve Beyaz Katı Üzüm Pekmezi (Zile Pekmezi) Üretimi."
- ALSAN**, Şenay SAYIN (2022). "Türk Kültüründe Ölüm Olgusu ve Ölüm Sonrası Ritüelleri." **Motif Akademi Halkbilimi Dergisi**, 15 (37): 179-196.
- ALTUN**, İbrahim (2015). Kahramanmaraş-Elbistan'da Geleneksel Olarak Yapılan Tarhana ve Tarhana Çorbası. **Journal of the Institute of Science & Technology/Fen Bilimleri Estitüsü Dergisi**, 5.1.
- ANONİM** (2003). **Erişte Standardı. TS12950**. Türk Standartları Enstitüsü, Ankara.
- ARMAN**, Adem (2011). ‘**Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği**’, (Yüksek Lisans Tezi). V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Nevşehir, 585-587.
- ARPACI**, Günnur Yücekal (2012). **Gök-tanrı inancının bilinmeyenleri: din ve millet kavramları; Akay Kine'nin bilgileri ışığında**. Çatı Kitapları.
- ARSLANTAŞ**, Fatma (2020). **Adana yemek kültürü**. Master's Thesis. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi.
- BADEM**, Abdullah (2023). İçeri Çumra (Konya) Mutfağında Yapılan Börekler Üzerine Bir Araştırma. **Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, 13.2: 1489-1504.

- BADEM**, Abdullah ve Akturfan, Mustafa (2020). Yöresel bir çorba: Arabaşı (arap aşı, ara aşı). **Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler**, ss. 38.
- BAHAR**, Hasan (2011). **Çarşamba Uygarlığı ve Çatalhöyük**, Maya Yayınları, Konya, s.148
- BAHAR**, Hasan (1994). Takkeli Dağ (Kevele Kalesi) ve Konya Tarihi Bakımından Önemi. **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1.3: 313-333.
- BALAMAN**, Ali Rıza (1983). **Gelenekler: Töre ve Törenler (Vol. 1)**. Betim Yayınları.
- BAYKAN**, Suna (1981). Ramazanın Beslenme Durumuna Etkisi Konusunda Bir Araştırma. **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 10: 119-137.
- BAYSAL**, Ayşe (1993). **Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın, 3: 12-20.
- BAYSAL**, Ayşe (2012). **Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I**, Hatipoğlu Yayınları:160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi:03, s. 123-150, Ankara
- BAYSAL**, Ayşe; Över, Nuriye (1994). **Ekmek; Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay, 40-49.
- BEŞİRLİ**, Hayati (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. **Milli Folklor**, 22.87: 159-169.
- BİLGİN**, Arif (2008). **Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı**, , Türk Mutfağı Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- BOZOK**, D. ve Özdemir Sonat, S. (2020). **Çorba Hazırlama Metotları**. Şengül, S., Sarıışık, M., Türkay, O. ve Ulema, Ş. (Ed). Mutfak Sanatı Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar (ss. 117-130). Ankara: Detay Yayıncılık.
- BÜYÜKTUNCER**, Zehra ve Yücecan, Sevinç (2009). Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 37.1-2: 93-100.
- COGRAFYABİLİM**, (2023). <https://cografyabilim.net/2018/04/06/turkiyenin-cografik-konumu-matematik-konum-ve-ozel-konum/>

- COŞKUN, Fatma (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye’de Tarhana Çeşitleri. **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, 9.3: 69-79.
- CRESWELL, J. W. (2005). Mixed Methods Designs. **Educational Research: Planning, Conducting and Evaluating Quantitative and Qualitative Research**, 509-529.
- ÇUMRA KAYMAKAMLIĞI (2023). Çumra Tarihi ve Coğrafyası, <http://www.cumra.gov.tr/>
- ÇUMRA TİCARET ODASI (2023). <https://cumratso.org.tr/sayfa/cumra/kultur-ve-turizm/5e7>
- DEDEOĞLU, Ayla Özhan ve SAVAŞCI, İpek (2005). Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları: Kadınların Tüketim Pratiklerine Yansıması. **Ege Academic Review**, 5.1: 77-87.
- DEMİRAY, Engin (2015). "Havuç ve Kırmızıbiberin Farklı Kurutma Yöntemleri ile Kurutulması, Kuruma Karakteristiklerinin ve Bazı Kalite Özelliklerindeki Değişimin Modellenmesi." Doktora Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Denizli.
- DEVELİOĞLU, F. (1996). **Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lûgat**. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- DİATEK (2023). https://www.diatek.com.tr/Makale-Yontem/Konserve-Nedir-ve-Nasil-Uretilir/Konserve-Nedir-ve-Nasil-Uretilir_191.htm#:~:text=Konserve%20%C3%BCr%C3%BCnler%2C%20taze%20veya%20uzun%20%C3%B6m%C3%BCr%20olarak%20haz%20lanabilirler.
- DİKER, Oğuz ve diğerleri (2017). Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu. **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 5.Special Issue 2: 333-344.
- DİN İŞLERİ YÜKSEK KURULU (2023). <https://kurul.diyamet.gov.tr/Cevap-Ara/460/oruca-baslamak-icin-hilalin-gorulmesi-sart-midir>
- DÜZGÜN, Ertuğrul ve Özkaya, Fügen Durlu (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 3.1: 41-47.

- ERDOĞAN ARACI, Ü.**(2016). **Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm**, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.
- ERÖZ, Mehmet** (1977).**Türk Yemek Adetleri. Türk Kültürü Araştırmaları.** İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- ERTAŞ, Yasemin; Gezmen-Karadağ, Makbule** (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, 2.1: 117-136.
- ES, S., ve Yardımcı, S.** (2006). **Osmanlı'da mutfak kültürü ve Konya mutfağı.** Konya mutfak kültürü ve Konya yemekleri içinde. (Editör: A. Işık). Konya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- ESEN, Mehmet Fatih ve Seçim, Yılmaz** (2020). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. **Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 22.1: 279-294.
- FAROQHİ, Suraiya ve Neumann, Christoph K.** (2006). **Soframız Nur, Hanemiz Mamur.** (Çeviren: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, s.38, İstanbul.
- FLICK, Uwe** (2014). **AN INTRODUCTION TO QUALITATIVE RESEARCH.** New York: Sage
- GENÇ, Reşat** (2014). **'XI. Yüzyılda Türk Mutfağı'**, İçinde: Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Ed: Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, , Cilt. I, s. 4.
- GOODY, J.** (2013).**"Yemek, mutfak, sınıf** (Çev. M. Günay Güran)." Pinhan Y., İstanbul.
- GÖKSEL- SARAÇ, Meryem** (20121). Bitkisel ve Hayvansal Proteinlerin Eriştenin Tekstürel ve Duyusal Özelliklerine Etkisi. **Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi**, 36.1: 23-26.
- GUOQUAN, Hou ve Kruk, Mark** (1998). **"Asian noodle technology."** **Technical Bulletin** 20.12: 1-10.
- GÜLDEMİR, Osman; Hakkı, Gülperi ve Nermin, Işık** (2018). Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 39: 56-66.
- GÜLER, Sibel** (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 26, 24-30.

- GÜRÇAYIR TEKE, S.** (2016). **Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin ‘Gelenekselliği’ ve ‘Sürdürülebilirliği.** **Tatların Ortak Dünyası: Türk Macar Ortak Yemek Kültürü** Çalıştay Bildirileri Kitabı (Ed.: Hoppal, M., Oğuz, MÖ ve Ölçer Özünel, E.). Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları, 83-90.
- GÜRDAL, M.** (2001). **Türkiye Turizm Coğrafyası.** Muğla: Muğla Üniversitesi Matbaası, ss. 96-107.
- GÜRSOY, Deniz** (2004). **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz.** İstanbul: Oğlak Yayıncılık, ss.94-112.
- HALICI, Nevin** (1979). **Geleneksel Konya Yemekleri,** Güven Matbaası, Ankara
- HALICI, Nevin** (2004). Bamyacı Çorbası, **Yeni İpek Yolu Dergisi.** (196),43.
- HALICI, Nevin** (2005). **Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri,** Rûmî Yayınları, İstanbul.
- HALICI, Nevin** (2011). **Konya Mutfağı.** Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları.
- HALICI, Nevin** (2014). **Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı,** Selçuklu Belediyesi Yayınları, Konya.
- HAYDAROĞLU, İlknur** (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. **Tarih Araştırmaları Dergisi,** 22.34: 1-10.
- HOLSTEIN, James A.; Gubrium, Jaber F.** (2013). **Handbook of constructionist research.** Guilford Publications, 2013.
- IŞIK, A.** (2020). **Konya’da kültürel hayat.** Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- İYİYOL, Fatih** (2010). The Effect of Turkish Culture on Bosnian Culture Exemplified by Food Culture. **In: 2nd International Symposium on Sustainable Development** p. 469-474.
- KAFESOĞLU, İbrahim** (2009). **Türk Milli Kültürü,** Ötüken Yayıncılık, İstanbul.
- KALKAN, Selin ve diğerleri** (2020). Production of Functional Turkish Noodle (Erişte) Supplementary Probiotic and Determining of Some Quality Properties. **Food and Health,** 6.3: 140-150.

- KARPUZ**, Haşim (2009). **Türk Kültür Varlıkları Envanteri** Konya, Cilt I. Cilt II, Cilt III, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- KAYA**, Safa, ve Seçim, Yılmaz. (2022). Yöresel Bir Lezzet: Konya Yağ Somunu. **Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research**, 6(1), 156-176.
- KILIÇ**, Sami ve Albayrak, Ali (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. **Turkish Studies**, 7.2.
- KOCA**, Ilkay ve diğerleri (2018). "The Use of Grape, Pomegranate and Rosehip Seed Flours in Turkish Noodle (Erişte) Production." **Journal of Food Processing and Preservation** 42.1.
- KONYA ANSİKLOPEDİSİ** (2015). **Konya ansiklopedisi**, VIII Cilt. Konya: Kültür Yayınları.
- KONYA İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ** (2023). <https://konyakultur.gov.tr/>
- KOYUNCU**, K., Türker, S. ve Ertaş, N. (2011). **Erişte Üretiminde Fonksiyonel Bileşenlerin Kullanımı**. In 1st National Halal and Healthy Food Congress (p. 202). Ankara, Turkey.
- KÖŞKER**, Hasan ve Özbey, Zafer (2021). "Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme", **Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research**, 5(3), 471-489.
- KÖZLEME**, Olgun (2012). **Türk Mutfak Kültürü ve Din**. İstanbul: Rağbet Yayınları
- LEVENT**, Hacer, Koyuncu, M., Bilgicli, N., Adıgüzel, E., ve Dedeoğlu, M. (2020). "Improvement of chemical properties of noodle and pasta using dephytinized cereal brans." **Lwt** 128 (2020): 109470.
- MACVEIGH**, Jeremy (2009). **International Cuisine**. 1st Ed. USA: Delmar-Cengage Learning
- MCNAMARA**, Glenn R.; Surina (2005). **Asele. Food culture in Russia and central Asia**. Bloomsbury Publishing USA.

- MUŞMAL**, Hüseyin (2008). XIX. Yüzyılın Ortalarında Çumra'nın Sosyo-Ekonomik Görüntüsü (10353 Numaralı Temettuat Defterine Göre). **Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, 24: 253-276.
- MÜNİFE**, Obuz (2022). Modern Dünyanın Eşiğinde Osmanlı Mutfağında Turşunun Yeri. **Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 9: 53-60.
- NUHOĞLU**, Fatma. (2005). Türk Mutfağından Yedi Renk, İstanbul: Pozitif Yayıncılık.
- OCAK**, Ahmet Yaşar (1999). **İslam-Türk İnançlarında Hızır Yahut Hızır-İlyas Kültü**. Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- ODABASI**, A.S. (1998). **20.yy. Başlarında Konya'nın Görünümü**, Konya, Kültür Md. Yayınları, 1998, s.120.
- ODABAŞI**, S. (1999). **Geçmişten günümüze Konya kültürü**. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Müdürlüğü Yayınları.
- ÖGEL**, Bahaeddin. (1991). Türk Kültür Tarihine Giriş. Kültür Bakanlığı.
- ÖNÇEL**, Sibel (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**.
- ÖRNEK**, S. V. (2000). **Türk Halkbilimi**, 2. Baskı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- ÖZÖNDER**, Hasan (2005). **Konya: Dünden Bugüne**. Konya Büyükşehir Belediyesi.
- PARK**, Chul Soo, ve Byung-Kee Baik (2004). "Relationship Between Protein Characteristics and Instant Noodle Making Quality of Wheat Flour." **Cereal Chemistry** 81.2: 159-164.
- ROUX**, Jean-Paul (1999). **Altay Türklerinde Ölüm** (Çev.: Aykut Kazancıgil), Kabalcı Yayınevi.
- SAGIR**, Adem (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. **Electronic Turkish Studies**, 7.4.
- SAMANCI**, Ö. (2007). "Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı". www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=102&Rec=186 (18.09.2007).
- SAMANCI**, Ö. (2008). **İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü**. Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi Yayınları, 1-5.

- SATILMIŞ**, Selahattin; Sefa, Alp (2020). Karamanoğlu Mehmet Bey Camii ve Vakfı (XIX. Yüzyıl). **Vakıflar Dergisi**, 53: 147-162.
- 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.
- SEÇİM**, Yılmaz (2019). **Konya Mutfağı Mutfak Kültürü ve Yemekleri**, Literatürk Academia Yayınları, Konya.
- SOLAK**, Birsen Bulut; Vedat, Eken (2021). Gastronomi Turizminde Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci. **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 5.2: 371-383.
- SOLMAZ**, Yasemin; Altın, Dilek Dülger (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. **Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi**, 1.3: 108-124.
- SORMAZ**, Ümit (2018). **Konya Mutfak Kültürü**, Necmettin Erbakan Üniversitesi Kültür Yayınları, 34, Konya.
- SÖNMEZ**, Filiz (2019). **Samsun İli Canik İlçesi Geçiş Dönemi Âdetlerinde Görülen Kültürel Değişimler**. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Samsun.
- STOELTJE**, J. B. (2005). **Festival**. çev: Petek Ersoy. **Milli Folklor**, C.9(67), s.160-169.
- SÜRÜCÜOĞLU**, Metin S. ve Akman, Mehmet (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. **Standart Dergisi**, 439: 42-53.
- SÜRÜCÜOĞLU**, Metin Saip (2008). Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü. **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, 15.37.
- SÜRÜCÜOĞLU**, Metin Saip; Özçelik, Ayşe Özfer (2007). **Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi**. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15.
- ŞAHİN**, Haşim (2008). **Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı**. Türk Mutfağı, Ankara, TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- ŞAVKAY**, Tuğrul (1996). **Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı, Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü**, Vehbi Koç Vakfı Yayınları-7, Mas Matbaacılık A. Ş, İstanbul.
- ŞAVKAY**, Tuğrul (2000). **Osmanlı Mutfağı**. Şekerbank Kültür Yayınları, İstanbul.
- ŞENYAPILI**, Önder (2010). **Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları**. ODTU Yayıncılık.
- TALAS**, Mustafa (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. **Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, 18: 273-283.
- TAPUR**, Tahsin (2009). Konya İlinde Kültür ve İnanç Turizmi. **Journal of International Social Research**, 2(9).
- TAPUR**, Tahsin ve Tuncer, Bayram (2012). Çumra İlçesinde Kırsal Yerleşmeler. **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, (27), 277-295.
- TDK** (2024). **Sofra** <https://sozluk.gov.tr/>
- TEKE**, Selcan Gürçayır (2016). Değişen Kültürel Mekânlar, Dönüşen Gelenekler: Ankara'da Hıdırellez kutlamaları ve Hamamönü Hıdırellez Şenlikleri. **Ankara Araştırmaları Dergisi**, 4.1: 44-59.
- TEZ**, Z. (2015). **Lezzetin Tarihi**. İstanbul, Hayykitap.
- TEZCAN**, M. (1993). **Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları**. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı. Yayın No:20 s. 54-60.
- TUFAN**, Ö. (2008). **Helvahane ve Osmanlılarda Helva Kültürü**. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, Türk Mutfağı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara
- TUNCER**, Bayram; Tapur, Tahsin (2012). Çumra'da Şehirleşme ve Şehirselleşme Fonksiyonları. **Marmara Coğrafya Dergisi**, (25), 274-301
- TÜRK DİL KURUMU** (2023). <https://sozluk.gov.tr/>
- TÜRK**, Hüseyin; Şahin, Kadriye (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. **Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1.2.

- Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı** (2023). **Konya Mutfağı**.
https://konyakultur.gov.tr/index.php?route=modules/items&item_id=9
- Türkiye İstatistik Kurumu** (2023). **Konya İl Nüfusu**. <https://data.tuik.gov.tr/>
- ULU, Efe Kaan** (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. **Aydın Gastronomy**, 3.1: 37-42.
- UZUNER, Yıldız** (1999). Niteliksel araştırma yaklaşımı. **Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri**, 173-193.
- ÜÇER, M.** (2013). **Sivas Sofrası**. S. M. Koz (Dü.) içinde, Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz (s. 803-835). İstanbul: Kitabevi.
- ÜÇER, Müjgân; Pekşen, Fatma** (2001). **Divriği'de Mutfak Kültürü: Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Atasözleri**. Sivas Hizmet Vakfı Yayınları: 1, 86-92.
- YALIN, Gülhan** (2020). Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği.
- YASTI, Mehmet** (2010). **Çumra'da Köy Adları Üzerine**, Medeniyetin Beşiği Tarımın Öncüsü Çumra Sempozyumu Bildiriler Kitabı Cilt II, Konya: Merhaba Ofset, s.336-342.
- YERASIMOS, Marianna** (2005). **500 yıllık Osmanlı Mutfağı**. Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- YERASIMOS, Marianna** (2014). **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı** (13. b.). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- YERASIMOS, Marianna** (2019). **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı** (14.b.). İstanbul: Boyut Yayın Grubu
- YILDIRIM, Ali ve Sımsek, Hasan.** (2013). **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri**. (9. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- YILMAZ, Aydın** (2002). **İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- YOLCU, Mehmet Ali** (2018). "Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları." **Kültür Araştırmaları Dergisi** 1.1: 7-22.

YÜCEKAL-ARPACI, Günnur (2012). Gök-Tanrı inancının bilinmeyenleri. Din ve millet kavramları. İstanbul. Çatı.



KAYNAK KİŞİLER

- Kk1:** Mehmet Teker, Lokantacı- Esnaf, Çumra
Kk2: Nazlı Uysal, Ev Hanımı, Çumra
Kk3: Nesrin Yakışan, Ev Hanımı, Çumra
Kk4: Sevda Ceylan, Ev Hanımı, Çumra
Kk5: Hüseyin Mutlu, Esnaf, Çumra
Kk6: Hikmet Öz, Emekli, Çumra
Kk7: Mustafa Öz, Emekli, Çumra
Kk8: Hacı Altın, Emekli, Çumra
Kk9: Sultan Durmaz, Serbest Meslek, Çumra
Kk10: Ayşe Baran, Aşçı Çırağı, Çumra
Kk11: Sefa Özkan, Ev Hanımı, Çumra
Kk12: Zayit Uysal, Çiftçi, Çumra
Kk13: Fatma Kutlu, Ev Hanımı, Çumra
Kk14: Havva Ayşe Uysal, Ev Hanımı, Çumra
Kk15: Ayşe Uysal, Ev Hanımı, Çumra
Kk16: Menekşe Çatlı, İşletmeci- Aşçı, Çumra
Kk17: Oktay Güney, Serbest Meslek, Çumra
Kk18: Havva Yavuz, Ev Hanımı, Çumra
Kk19: Halil Samancı, Çiftçi, Çumra
Kk20: Fatih Akay, Esnaf, Çumra
Kk21: Ayşenur Büyüksındır, Ev Hanımı, Çumra
Kk22: Ali Kurnaz, Serbest Meslek, Çumra
Kk23: Kezban Sinat, Ev Hanımı, Çumra
Kk24: Ayşe Horzum, Ev Hanımı, Çumra
Kk25: Ayşegül Mercan, Ev Hanımı, Çumra
Kk26: Rukiye Güzel, Ev Hanımı, Çumra
Kk27: Ayşe Uysal, İşletmeci- Aşçı, Çumra
Kk28: Hasan Sinat, Serbest Meslek, Çumra
Kk29: Halime Oduncu, Ev Hanımı, Çumra
Kk30: Havva Bülüç, Ev Hanımı, Çumra
Kk31: Mustafa Selvi Topu, Aşçı Çıtağı, Çumra

- Kk32:** Neslihan Canverenli, Aşçı, Çumra
Kk33: Emine Evmez, Aşçı, Çumra
Kk34: Mehmet Güzel, Aşçı, Çumra
Kk35:Hakan Güzel, Aşçı, Çumra
Kk36: Nazlı Kutlu, Ev Hanımı, Çumra
Kk37: Zahide Adıgüzel, Ev Hanımı, Çumra
Kk38: Necla Özkal, Kuaför, Çumra
Kk39: Hasibe Kurbi, Ev Hanımı, Çumra
Kk40: Ali Ekiz, Serbest Meslek, Çumra
Kk41: Ayşe Ekiz İstanbul, İşletmeci, Çumra
Kk42: Şerife Eroğlu, Ev Hanımı, Çumra
Kk43: Kevser Ekiz, Ev Hanımı, Çumra
Kk44: Nimet Çatlı, Aşçı, Çumra
Kk45: Sinem Büyüksındır, Ev Hanımı, Çumra
Kk46: Fevzi Şimşir, Emekli, Çumra
Kk47: Nimet Ekiz, Ev Hanımı, Çumra
Kk48: Hacer Şimşir, Ev Hanımı, Çumra
Kk49: Abdullah Yıldırım, Emekli, Çumra
Kk50: Davut Akay, Esnaf, Çumra

EKLER

Ek-1. Etik Kurul Kararı



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

Etik Kurul Toplantı Tarihi/Sayısı ve Karar No	Tarih:12/04/2023 Toplantı Sayısı:05 Karar No :2023/155
Araştırmanın Başlığı	Çumra Mutfak Kültürü ve Yemek Çeşitliliği
Sorumlu Araştırmacı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM
Yardımcı Araştırmacı	Lisansüstü Öğrenci Mehmet KORU
Etik Kurul Kararı	13723 sayılı başvuru Etik Kurul tarafından değerlendirilmiş olup,başvurunun bilimsel araştırma etiği açısından “Uygun” olduğuna karar verilmiştir.

ASLI GİBİDİR 12/04/2023

Doç. Dr. Ahmet KURNAZ Başkan

Ek-2. Fotoğraf İzin Belgesi

İLGİLİ MAKAMA

01.12.2023

MEDYABLACK reklam ajansı olarak çekimleri ve tasarımları yapılmış olan hizmetleri
Mehmet KORU' ya yasal yükümlülükleri ile teslim edilmiştir.

Teslim Eden
(Kaşe, İmza)