



**T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Fatma YAVUZ

Mardin 2024

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAK KÜLTÜRÜ

Fatma YAVUZ

TEZ DANIŞMANI

Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ

Mardin 2024

T.C
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı 21753011 numaralı öğrencisi FATMA YAVUZ 'un hazırladığı “Siirt Mutfak Kültürü” başlıklı YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 20/08/2024 Salı günü saat 11.00’de yapılmış, tezin onayına OY ÇOKLUĞU / OYBİRLİĞİYLE karar verilmiştir.

Jüri	Unvanı Adı, SOYADI	İmza
Başkan	Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ	
Üye	Doç. Dr. Serkan YİĞİT	
Üye	Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU	
Üye		
Üye		

ONAY:

Bu tezin kabulü, Enstitü Yönetim Kurulu’nun .../.../20.. tarih ve .../... sayılı kararı ile onaylanmıştır.

.../.../20..

Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içindeki bütün bilgileri etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tez çalışmasının hazırlık, bilgi, belge, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarda bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun davrandığımı,
- Tez çalışmada kullanılan tüm eserlere eksiksiz atıf yaptığımı ve kullanılan tüm eserlere kaynaklar/kaynakçada yer verdiğimi,
- Tez çalışmasının özgün olduğunu,
- Tez çalışmasının Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı” ile tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan eder, aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabullendiğimi bildiririm.

İmza

20.08.2024

Fatma YAVUZ

ÖZET

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS

GELENEKTEN GELECEĞE SİİRT MUTFAK KÜLTÜRÜ

Fatma YAVUZ

2024:146 Sayfa

İnsanoğlunun fizyolojik bir gereksinimi olan beslenme, insanın var olması ve hayatını devam ettirebilmesi için önemli bir unsurdur. Geçmişten günümüze kadar yemek alışkanlıkları değişiklik göstermiştir. Yenilen yemeğin pişirilme usulü, hazırlanış biçimi, sunulması, tüketimi, toplumlar arası farklılık göstermektedir. Siirt ilinin doğal ve beşerî unsurların etkisiyle şekillenmiş çok zengin bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu araştırmanın amacı; Siirt ilindeki mutfak kültürü uygulamaları ve bu kapsamda unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin tekrar gün yüzüne çıkarılmasına yönelik bilgilere ulaşmak, bunları yazılı kaynak haline getirmek, kültürün korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamaktır. Çalışmanın bir diğer amacı da; ortaya konulacak mevcut kültürel birikimin ilin tanıtım ve turizm planlaması çalışmalarına ve alan yazına katkı sağlamasıdır. Çalışma nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Çalışmaya katılacak kişiler kartopu örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Toplamda 25 kişi ile görüşülmüş, ses ve video kayıtları alınmış, bu kayıtlar içerik analizine tabi tutularak verilere ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda; Siirt ilinin başlıca yerel gastronomik ürünlerinin; Siirt fıstığı, Pervari balı, bittim, Zivzik narı, Siirt elması ve Tayfi üzümü olduğu; ilde yetişen kenger, sumak, reyhan, zahter (dağ kekiği), sirik otunun mutfakta sıklıkla kullanıldığı, Siirt kuru ekmeği, pekmez, harire, kuru üzüm, sirke ve cevizli sucuğunun üretimi yapılan başlıca ürünler olduğu belirlenmiştir. Siirt ili mutfak kültüründe çok sayıda çorba çeşidinin yanında etin ağırlıklı olarak yer aldığı Büryan Kebabı, İçli Köfte, Mumbar, Ekşili Arap Dolması, Kaburga Dolması, gibi çok sayıda geleneksel ana yemeğin ve şehre özel tatlıların bulunduğu belirlenmiştir. Çalışma kapsamında ayrıca sofrada, önemli günlerde sunulan yiyecekler, kış hazırlıkları konusunda detaylı bilgilere ulaşılmıştır. Çalışma bulguları değerlendirilerek; yöreye özgü gastronomik mirasın kaybolmaması, Siirt mutfağının kültürel kimliğinin korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması için özel sektöre, kamu yöneticileri ve akademisyenler ile konu ile ilgili kuruluşlara ve yerel halka yönelik önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Ürünler, Geleneksel Yiyecekler, Mutfak Kültürü, Siirt, Yerel Ürünler

ABSTRACT

GASTRONOMY AND CULINARY ARTS MASTER'S DEGREE WITH THESIS

SIIRT CULINARY CULTURE FROM TRADITION TO THE FUTURE

Fatma YAVUZ

2024:146 Pages

Nutrition, which is a physiological need of human beings, is an important element for human existence and survival. Eating habits have changed from past to present. The cooking method, preparation, presentation and consumption of food varies between societies. Siirt province has a very rich culinary culture shaped by the influence of natural and human elements. The purpose of this research is; Our aim is to obtain information about the culinary culture practices in Siirt province and to bring to light the forgotten foods in this context, to turn them into a written source, and to contribute to the preservation of the culture and its transfer to future generations. Another aim of the study is; The aim of this study is to contribute to the promotion and tourism planning studies of the province and to the literature of the existing cultural accumulation. The study was carried out with qualitative research method. A semi-structured questionnaire was used as a data collection tool. People who will participate in the study were determined by snowball sampling method. A total of 25 people were interviewed, audio and video recordings were taken, and these recordings were subjected to content analysis to obtain the data. As a result of the research, the main local gastronomic products of Siirt province; It contains Siirt pistachio, Pervari honey, bittim, Zivzik pomegranate, Siirt apple and Tayfi grape; It has been determined that kenger, sumac, basil, thyme (mountain thyme) and sirik herb grown in the province are frequently used in the kitchen, and Siirt dry bread, molasses, harire, raisins, vinegar and walnut sausage are the main products produced. It has been determined that in the culinary culture of Siirt province, there are many traditional main dishes, such as Büryan Kebab, Stuffed Meatballs, Mumbar, Sour Arabian Stuffed, Rib Stuffed, and desserts specific to the city, in addition to many soup types. Within the scope of the study, detailed information was also obtained about table manners, foods served on important days, and winter preparations. By evaluating the study findings; Recommendations have been made for the private sector, public administrators and academics, relevant organizations and local people in order to ensure that the gastronomic heritage specific to the region is not lost and to preserve the cultural identity of Siirt cuisine and ensure its sustainability.

Key Words: Gastronomic Products, Traditional Foods, Culinary Culture, Siirt, Local Products

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca benden desteklerini esirgemeyen beni yönlendiren değerli danışmanım Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ'e Tez Savunma Sınavımda jüri olarak yer alan, Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU'na ve Doç. Dr. Serkan YİĞİT'e tez çalışmama katkılarından dolayı çok teşekkür ederim.

Hayatımın her döneminde yanımda olan, eğitimimin en zor anlarında bile okumama vesile olan, varlığına her gün şükrettiğim canım anneme ve desteklerini esirgemeyen aileme teşekkür eder, saygılarımı sunarım.

Mardin-2024

Fatma YAVUZ

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAYI	ii
ETİK BEYAN	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar LİSTESİ	xii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR	xvi
GİRİŞ	1
1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	3
1.1. Kùltür Kavramı	3
1.2. Yemek Kùltürü	4
1.3. Gastronomi Kavramı	5
1.4. Turizm Gastronomi İlişkisi	5
1.5. Yöresel Mutfak Kùltürü	6
1.6. Türkiye'nin Yöresel Mutfakları	7
1.7. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Gastronomik Değerleri	10
1.8. Siirt İli Gastronomik Değerleri	12
1.8.1. Siirt İli	13
1.8.2. Siirt İlinin Tarihi	14
1.8.3. Siirt İlinin Coğrafi Özellikleri	15
1.8.4. Siirt İlinde Turizm	16
1.8.4.1. Kùltür Turizmi	16
1.8.4.2. Termal Turizm	17
1.8.4.3. Eko Turizm	17
1.8.4.4. Turizm Amaçlı Spor Faaliyetleri	18

1.8.5. Siirt İlinin Coğrafi İşaret Almış Ürünleri	18
1.8.6. Siirt Mutfağı	19
1.8.7. Siirt'in Yöresel Yemekleri	20
1.8.8. Siirt'in Yerel Gastronomik Ürünleri	20
1.8.8.1.Siirt Fıstığı.....	21
1.8.8.2. Pervari Balı.....	21
1.8.8.3. Bıttım.....	21
1.8.8.4. Zivzik Narı	21
1.8.8.5. Siirt Tayfi Üzümü.....	22
1.8.8.6. Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek).....	22
1.8.8.7. Tandır Ekmeği.....	22
1.8.8.8. Sac Ekmeği (Fatayor).....	23
1.8.8.9. Siirt Kavunu	23
1.8.8.10. Siirt Kavun Çekirdeği.....	23
1.8.8.11. Siirt Elması.....	23
1.8.8.12. Siirt İnciri	24
1.8.9. SİİRT'İN İŞLENMİŞ YEREL ÜRÜNLERİ.....	24
1.8.9.1. Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan).....	24
1.8.9.2. Siirt Şalgam (Mığellilet - Av titok)	24
1.8.9.3. Pestil (Harire)	24
1.8.9.4. Otlı Peynir	24
1.8.9.5. Pennire İyara (Izgarada Peynir).....	25
1.8.9.6. İskambo Pekmezi	25
1.8.9.7. Bıttım Kahvesi.....	25
1.8.9.8. Cevizli Sucuk (Mağamis).....	25
1.9. Araştırma İle İlgili Çalışmalar.....	25
2. YÖNTEM.....	27
2.1. Araştırmanın Amacı	27
2.2. Araştırmanın Önemi	28
2.3. Araştırmanın Evreni Örneklemi	28
2.4. Araştırmanın Yöntemi.....	29
2.5. Araştırmanın Soruları	30
2.6. Araştırmanın Sınırlılıkları	30
3. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	31
3.1. Siirt İlinin Yerel Ürünleri.....	31
3.1.1. Siirt Fıstığı.....	31
3.1.2. Pervari Balı.....	32
3.1.3. Bıttım.....	33
3.1.4. Zivzik Narı	34
3.1.5. Siirt Tayfi Üzümü.....	35

3.1.6. Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek).....	36
3.1.6.1. Tandır Ekmeği.....	37
3.1.6.2. Sac Ekmeği (Fatayor).....	38
3.1.7. Siirt Kavunu	39
3.1.8. Siirt Kavun Çekirdeği.....	39
3.1.9. Siirt Elması.....	40
3.1.10. Siirt İnciri	41
3.2. Siirt'in İşlenmiş Yerel Ürünleri.....	41
3.2.1. Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan).....	41
3.2.2. Siirt Şalgam (Mığellilet - Av titok).....	42
3.2.3. Pestil (Harire)	43
3.2.4. Otlı Peynir	44
3.2.5. Izgarada Peynir (Pennire İyara).....	45
3.2.6. İskambo Pekmezi	45
3.2.7. Bıttım Kahvesi.....	46
3.1.8. Cevizli Sucuk (Mağamis).....	46
3.3. Siirt İlinin Yerel Çorbaları ve Salataları	47
3.3.1. Mehir (Lebeniye) Çorbası	47
3.3.2. Zahter Çorbası	48
3.3.3. Yeşil Soğan Çorbası (Şorbit Basal).....	49
3.3.4. Maş / Adesiye Çorbası	50
3.3.5. Kenger Çorbası (Şorbit Herşef).....	51
3.3.6. Yahni	52
3.3.7. Şorbit Rişte.....	53
3.3.8. Süt Çorbası	54
3.3.9. Pırtike Çorbası.....	55
3.3.10. Reyhan Salatası	56
3.3.11. Mevsim Salatası	57
3.4. Siirt İlinin Yerel Ana Yemekleri	57
3.4.1. Büryan Kebabı.....	57
3.4.2. İçli Köfte (Kitel).....	59
3.4.3. Bumbar Dolması (Cokat)	60
3.4.4. Ekşili Arap Dolması	61
3.4.5. Kaburga Dolması.....	62
3.4.6. Sarımsaklı Köfte (Köftel Leben).....	63
3.4.7. Çiğ Börek (Salhiye).....	64
3.4.8. Kuvurmalı Sarımsaklı Köfte (Kitelfum)	65
3.4.9. Irk	66
3.4.10. Perde Pilavı	67
3.4.11. Maklube.....	69
3.4.12. Asabıt Hanva	70
3.5. Siirt İlinin Yerel Tatlıları.....	71
3.5.1. Aside Tatlısı	71

3.5.2. Gebole Tatlısı	72
3.5.3. Varak Keek Tatlısı	73
3.5.4. İmçerket Tatlısı	74
3.5.5. Rayoşu Meketip Tatlısı	75
3.5.6. Sarı Burma Tatlısı	76
3.5.7. Siirt Pastası.....	78
3.5.8. Siirt Kurabiyesi	79
3.6. Siirt İlinin Yerel Yemeklerinde Kullanılan Ot ve Baharatları	81
3.6.1. Kenger	81
3.6.2. Sumak.....	82
3.6.3. Reyhan.....	83
3.6.4. Zahter	84
3.6.5. Sirik Otu	84
3.7. Hikayesi Olan Siirt Yemekleri	85
3.7.1. Perde Pilavı	85
3.7.2. Büryan	86
3.8. Siirt İlinin Sofra Adabı.....	86
3.9. Siirt İlinde Dini Bayramda Yiyecek İçecek Geleneği.....	88
3.10. Siirt İlinde Düğünlerde Yiyecek İçecek Geleneği.....	89
3.11. Siirt İlinde Doğumlarda Yiyecek İçecek Geleneği	91
3.12. Siirt İlinde Cenazelerde Yiyecek İçecek Geleneği.....	91
3.13. Siirt İlinin Kış Hazırlıkları	92
3.13.1. Turşu.....	92
3.13.2. Kavurma	93
3.13.3. Salamura Et (Meksut).....	94
3.13.4. Şirten	95
3.13.5. Sirke	96
3.13.6. Salça	97
3.14. Siirt İlinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Gastronomik Ürünleri Ve Uygulamaları.....	98
3.14.1. Siirt Tereyağı.....	98
3.14.2. Yumurta Kabuğu Dolması	99
3.14.3. Pirinçli İçli Köftesi	100
3.14.4. Sucuk.....	100
3.14.5. Ciğer Dolması (Safayoh).....	101
3.14.6. Bulgur Çöreği (Arisokat)	101

3.14.7. Pekmezli Bulgurlu Tatlısı.....	102
3.14.8. Doli Doli “Liddem” Kutlaması	102
3.14.9. Cigor/ İjgor Bayramı	103
3.14.10. Hamle Geleneği.....	104
3.14.11. Astron	106
3.15. Siirt Mutfağında Kullanılan Yerel Araç ve Gereçler	107
4.TARTIŞMA	109
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	112
KAYNAKÇA	115
EKLER	125
Ek 1. Görüşme Formu	125
Ek 2.Etik Kurul Kararı	126
ÖZGEÇMİŞ	129

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 3.1:Katılımcılar Listesi.....26

Tablo 3.2: Siirt Mutfağının Yerel Ürünleri 80



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1: Siirt Lokasyon Haritası.....	15
Şekil 3.1: Siirt Fıstığı.....	32
Şekil 3.2: Pervari Balı.....	33
Şekil 3.3: Bıttım.....	33
Şekil 3.4: Zivzik Narı	34
Şekil 3.5: Siirt Tayfi Üzümü.....	35
Şekil 3.6: Siirt Tayfi Üzümü Kuru.....	36
Şekil 3.7: Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek).....	37
Şekil 3.8: Tandır Ekmeği.....	38
Şekil 3.9: Sac Ekmeği (Fatayor).....	38
Şekil 3.10: Siirt Kavunu	39
Şekil 3.11: Siirt Kavun Çekirdeği.....	40
Şekil 3.12: Siirt Elması	40
Şekil 3.13: Siirt İnciri	41
Şekil 3.14: Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan).....	42
Şekil 3.15: Siirt Şalgam (Mığellilet - Av titok)	43
Şekil 3.16: Pestil (Harire)	44
Şekil 3.17: Otlı Peynir	44
Şekil 3.18: İskambo Pekmezi	46
Şekil 3.19: Cevizli Sucuk (Mağamis).....	47
Şekil 3.20: Mehir (Lebeniye) Çorbası	48
Şekil 3.21: Zahter Çorbası	49
Şekil 3.22: Yeşil Soğan Çorbası (Şorbit Basal).....	50
Şekil 3.23: Maş / Adesiye Çorbası	51
Şekil 3.24: Kenger Çorbası (Şorbit Herşef).....	52
Şekil 3.25: Yahni	53
Şekil 3.26: Şorbit Rişte.....	54
Şekil 3.27: Süt Çorbası	55
Şekil 3.28: Pırtike Çorbası.....	56
Şekil 3.29: Reyhan Salatası	57

Şekil 3.30: Büryan Kebabı.....	59
Şekil 3.31: İçli Köfte (Kitel).....	60
Şekil 3.32: Bumbar Dolması (Cokat)	61
Şekil 3.33: Ekşili Arap Dolması	62
Şekil 3.34: Kaburga Dolması.....	63
Şekil 3.35: Sarımsaklı Köfte(Köftel Leben).....	62
Şekil 3.36: Çiğ Börek (Salhiye).....	65
Şekil 3.37: Kuvurmalı Sarımsaklı Köfte (Kitelfum)	66
Şekil 3.38: İrk	67
Şekil 3.39: Perde Pilavı	69
Şekil 3.40: Maklube	70
Şekil 3.41: Asabıt Hanva	71
Şekil 3.42: Aside Tatlısı	72
Şekil 3.43: Gebole Tatlısı	73
Şekil 3.44: Varak Keek Tatlısı	74
Şekil 3.45: İmçerket Tatlısı.....	75
Şekil 3.46: Rayoşu Meketip Tatlısı	76
Şekil 3.47: Sarı Burma Tatlısı	77
Şekil 3.48: Siirt Pastası	78
Şekil 3.49: Siirt Kurabiyesi	79
Şekil 3.50: Kenger	82
Şekil 3.51: Sumak.....	83
Şekil 3.52: Reyhan.....	83
Şekil 3.53: Zahter	84
Şekil 3.54: Sirik Otu	85
Şekil 3.55: Turşu.....	93
Şekil 3.56: Kavurma	94
Şekil 3.57: Salamura Et (Meksut).....	95
Şekil 3.58: Şirten	96
Şekil 3.59: Sirke	97
Şekil 3.60: Salça	98
Şekil 3.61: Siirt Tereyağı.....	99
Şekil 3.62: Yumurta Kabuğu Dolması	100
Şekil 3.63: Hamle Geleneği.....	105
Şekil 3.64: Astron	106

Şekil 3.65: Siirt Mutfağında Kullanılan Yerel Araç ve Gereçler	108
---	-----



KISALTMALAR

www	: World wide web
ŞİKTM	: Siirt İl Kùltür Turizm Mùdùrlùğù
TPE	:Türk Patent Enstitüsü
Kg	: Kilogram
Km	: Kilometre
Cm	: Santimetre
L	: Litre

GİRİŞ

Geçmişten günümüze elzem ihtiyaçların başında gelen yeme içme her canlının yaşamını idame edebilmesi için gereklidir. A. Maslov'a göre, İnsanın biyolojik varlığını idame ettirebilmesi amacıyla oluşturduğu ihtiyaçlar hiyerarşisinin temel yapısını beslenme olgusu oluşturmaktadır (Çıldam, 2021). Beslenme alışkanlığı, yaşam stilinden etkilenmekte ve çeşitli coğrafyalarda, bazı tarihsel dönemlerde, çeşitli dinlerde birçok farklılıklar göstermekte, farklı kültürden etkilenmektedir. Doğal ve beşerî unsurlar ile şekillenen yöresel mutfaklar, tarım ve hayvancılık gibi faaliyetlerle kendine özgü yapıyı oluşturmaktadır. Yörelerde yetişen ürünler ile yörenin kendine özgü pişirme usulleri yöresel, kendine has olarak şekillenmektedir. Yöresel mutfaklar; bir bölgenin tarihi, coğrafi, dini, kültürel özelliklerinin izlerini taşıyarak ve var olan bu özelliklerin harmanlanarak sonraki nesillere aktarılmasında çok önemli bir vasıta. Yöresel mutfak kültürü, boş zamanların artması, yaşamın hızlı hale gelmesi, kadınların çalışma hayatında daha fazla yer alması ile farklı bir yorum kazanmakta, tüketimi git gide değiştirmektedir.

Yöresel mutfak kapsamında yöresel yemekler, her geçen gün unutulmaya daha fazla yüz tutmaktadır. Bu bağlamda korunması elzem olan mutfak kültürü geçmiş nesiller ile gelecek nesiller arasında bir köprü görevi görmektedir.

Gastronomik kimlik, bir cemiyetin veya herhangi bir yörenin kültürel, ekonomik, sosyal, dini ve ideolojik öğelerinin belirlenmiş bir zaman içerisinde kendini has özelliklerinin sonraki bir süreçte taklit edilemeyen bir bölüme varmasıyla oluşmaktadır. Geçmişe göre günümüzde taklit edilemeyen gastronomik kimlikler oluşmuş, ulusal ve uluslararası birçok bölge bulunmaktadır. Bu gibi bölgelerin bilinirlikleri ise çok önemli, güçlü ve etkili tanıtım faaliyetleri ile desteklenmektedir (Çalışkan, 2013). Siirt ili sağlam ve özgün tarihi geçmişi ve birçok kültürü bir arada barındıran gastronomik kimliğini ulusal ve uluslararası düzeyde istenilen seviyede tanıtamamıştır (Nebioğlu, 2017).

Yöresel mutfaklar arasından otantik özelliğe sahip olan Siirt mutfağı, çok çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmakta ve Mezopotamya gibi çok sağlam kaynaklı, medeniyetin içinden var olmuş, çok çeşitli mutfak kültürünü kapsamaktadır. Siirt ili oldukça geniş yöresel mutfak kültürüne ve yerel ürünlere sahiptir. Ancak yöresel tanıtımı açısından yetersiz olan Siirt yöresi turizm ürünü olarak kullanılmamaktadır.

Gastronomi turizmi farklı yiyecek ve içecek ürünlerinin deneyimlerini kazanmak amacıyla yapılan turizm çeşididir. Siirt yöresi, gastronomi turizminde üzerinde daha çok çalışılması gereken bir alandır. Teknolojinin günümüze doğru git gide her alana yayılması yerel ürünlere ulaşılmasını zorlaştırmaktadır. Gelecek nesillere yerel ürünlerin, yöresel kültürlerin aktarılması özün kaybedilmemesi adına oldukça gereklidir. Yerel mutfak kültürünün korunmasında esas olan, var olan yerel ürünlerin, yerel kültürün ve yerel mutfağın özünü kaybetmeden nesilden nesillere aktarılmasıdır.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölüm kültür kavramının açıklaması ve ilgili bilgileri içermektedir. Diğer bölümlere de ışık tutması açısından önem taşımaktadır. Sırasıyla kültür kavramı, yemek kültürü, gastronomi kavramı, turizm ve gastronomi ilişkisi, yöresel mutfak kültürü, konularında temel bilgiler verilmiştir. Sonrasında çalışmanın temelini oluşturan yöresel mutfak kültürü, Türkiye'nin yöresel mutfakları ve Siirt ilinin gastronomi değerleri alanlarında ayrıntılı bilgilere yer verilmiştir.

1.1. Kültür Kavramı

Bu kavramın ilk olarak toprakla uğraşmak yani kök anlamında ortaya çıktığı belirtilmektedir. Bu sebeple kültür kavramı dilbilimciler tarafından toprak kültürü anlamına gelen edere-cultura olarak bilinmektedir (Mejuyev, 1987; Özlem, 2000).

Bu fikri destekleyen farklı bir çalışmada ise; kültür kelimesi Latince “colore” yetiştirmek, yerleşmek gibi anlamlarda kullanılan kök sözcüğünden üretilmiş “cultura” olarak ifade edilmektedir (Williams, 2005: 106-107).

Kültür kavramı Türk Dil Kurumu (2024) tarafından “bir topluluğun gelişme sürecini kapsayan, tarihsel, maddi manevi bütün değerler ile bu değerleri oluşturmada ve gelecek nesillere ulaştırmada kullanılan, insanın natural ve toplumsal çerçevesinde var olmanın ölçüsünü belirten araçların bütünü” ifadesi ile tanımlanmaktadır. Kültür kavramının asıl kökeni cultura toprağın işlenmesi, mahsul elde etmek için uygun bir hale getirilmesi olarak ifade etmektedir.

Kültür, insanın yaşam sınırları çerçevesinde ele alındığında toplumun bir göstergesi olarak içinde bulunduğu topluluğun çerçevesini öğrenip bu çerçeve içinde var olması ve kendine ait olan sorumlulukları yerine getirmesidir (Güvenç, 1984; Duralı, 2000; Eagleton, 2005). Diğer bir açıdan bakıldığında kültür kavramı birçok soyut ve somut unsurları içermektedir. Bu unsurlar tarih, dil, din, mimari yapı, yaşam tarzı ve sanat gibi ifade edilebilir.

Bu nedenle kültürlerin aktarımında ve başka kültürlerle tanıtılmasında rolü oldukça önemlidir (Bandeoğlu, 2016).

Kültür, toplumların yaşam biçimidir. Kültür kavramı, toplumun duygusundan, fiillerinden düşünce yapılarından meydana gelen durumlardır (Nişancı, 2012). Kültür kavramı, bir topluluğun yaşam biçimi, yeme içme usulleri ve yemek yeme adabı üzerinde baskındır. Her toplumun kendi benliğini oluşturan kendine özgü bir kültür olgusuna ait olduğu hakikatini ortaya koymaktadır (Güler, 2010: 24). Bu sebepten ötürü kültür kelimesinin farklı farklı ifade edilmiş tanımları vardır. Kültür olgusuna ilişkin tek bir başlık altında görüş birliği oluşturulamamasının önceki dönemlerdeki ilginin arayışın fazla olmasından kaynaklandığı ileri sürülmektedir (Williams 1981: 10). Yaşanmışlıklarla birlikte daha sonradan ortaya çıkan kültür, gelişen ve üretilen bir eser olarak belirtilmektedir (Köktürk, 2006: 223).

1.2. Yemek Kültürü

Kültür, bir topluluğun karşılıklı etki alanı içinde oluşturdukları değerlerin tamamından meydana gelmektedir. Farklı farklı unsurların birleştirilmesiyle oluşturulan kültür, yeme içme unsurunu da içinde barındırmaktadır. Maddi kültür unsurları ve manevi kültür unsurları ile yemek kültürü şekillenmektedir. Söz konusu maddi manevi değerler kapsamında yaşanan coğrafya iklim ekonomik durumlar sosyokültürel özellikler teknolojik gelişmeler ve tarımsal nitelikler mutfak kültürünün gelişimi kapsamında çok önemli bir yere sahiptir (Kutluay-Merdol, 1998; Baysal, 2001; Usta, 2017; Arman ve Ören, 2020).

Yemek kültürü, insanların bulundukları toplumda sergiledikleri davranış biçimleri, eylemler ve sahip oldukları alışkanlıklar içerisinde şekillenmektedir. Fizyolojik gereksinim kapsamında ilk sırada yer alan yemek yeme gereksiniminin giderilmesi amacıyla yiyecek içecek seçeneklerinin hazırlanma aşamasından tüketim aşamasına ulaşana kadar ki süreçte yemek kültürü oldukça önemlidir (Sezgin ve Karaman, 2021; Uzel, 2018). Söz konusu olan yemek kültürü fizyolojik gereksinim haricinde sosyalleşme kapsamında değerlendirilen eğlence, ziyafet, aile sohbetleri, düğün ve cenaze gibi özel günlerin vazgeçilmez unsuru olmuştur.

Yemek kültürünün oluşmasında kültürel yapı, dini inanışlar, sınıfsal aygıtlar, eğitim düzeyi ve bölgesel farklılıklar gibi unsurlar etkili olmaktadır (Sağır, 2012).

1.3. Gastronomi Kavramı

Gastronomi, Yunanca gastros ve nomos kelimelerinin birleşiminden türetilmiştir. Sırası ile incelendiğinde ilk kelimenin mide, ikinci kelimenin ise yasa kanun gibi anlamlara geldiği görülmektedir (Tez, 2012: 9; Perullo, 2018). Gastronomi kavramı, insanlığın varoluşundan itibaren yaşam içinde yerini alan bir bilimdir. İlk olarak gastronomi kavramı, Yunan şair Archestratus'un yazmış olduğu bir eserinde “mide yasası” anlamında kullanılmıştır. Gastronomi temelinde iyi yemek pişirmek ve iyi yeme sanatı anlamlarını barındırmaktadır (Thompson, 1993; Santich, 2004; Dalby, 2013; Csergo, 2016).

1755–1826 yılları arasında yaşamış, Fransız politikacı ve hukukçu olan Jean A. Brillat-Savarin'in bir çalışması gastronomi kelimesi ile ilgili alan yazında yapılan diğer bir çalışma olarak değerlendirilmektedir. Savarin'in 1825 yılında “La Physiologie Dugout” “Tat Fizyolojisi” adlı eseri İngilizce dilinde de yayınlanmıştır. Brillat-Savarin ilk olarak gastronomiyi “İnsanın beslenmesi ile alakalı olan her şey ile ilgili açıklamalı bilgidir” biçiminde tanımlamaktadır.

1990'lı yıllarda gastronomi kelimesi Fransızca'dan Türkçe'ye geçmiştir. Türk Dil Kurumu tarafından iki ayrı tanımlama ile gastronomi kelimesini ifade edilmiştir. İlk tanımı “yemek yeme merakı” ikinci tanımı ise “sağlıklı hoş ve lezzetli bir mutfak hijyen kurallarına uygun yemek düzeni ve sistemi” olarak ifade edilmiştir (Demir, 2020; Sarıışık, 2019: 3).

Çeşitli kaynaklarda farklı tanımlamalarına vurgu yapılan gastronomi kelimesinin, mevcut tanımlarının benzer yönleri dikkate alındığında “temelinde belirli kültürlerin izlerini taşıyan, yemek hazırlama, pişirme, sunma ve yeme-içme deneyimi ile ilgili bir bilim ve sanat dalı” şeklinde tanımlamak mümkündür (Ademoğlu, 2022).

1.4. Turizm Gastronomi İlişkisi

Global dünya kapsamında yeni akım şeklinde başlayan kitle turizmi zamanla etkisini kaybetmeye başlamıştır.

Günümüzde kendilerine özgü deneyimler arayan turistler ise özel ilgi turizmi olarak adlandırılan turizm çeşidinin meydana çıkmasına neden olmuştur. Grup olarak

gerçekleştirilen kitle turizmine karşılık olarak, bireysel farklılıkları göz önünde bulunduran, daha küçük bir topluluğa uygun olacak şekilde ortaya çıkan seyahat çeşitleridir (Öter, 2010: 175).

Gastronomi turizmi, özel ilgi turizm türünün bir çeşidi olarak görülmektedir (McKercher vd., 2008). Yemek, turizm için ayrı düşünülemez bir boyutta görülmüş, gastronomi turizmi oldukça ilgi duyulan bir yönelim biçimi haline gelmiştir. 1990'lı yılların ara dönemlerinde turizm, yemek ve kültür ilişkisindeki faaliyetler, turizm endüstrisi, devletler ve araştırmacılar tarafından keşfedilmiştir (Yurtseven ve Kaya, 2011: 263).

Ülkelerin içinde bulundurduğu zenginliğin sunulması açısından gastronomi turizmi büyük bir önem taşımaktadır. Türk mutfağı dünya çapında önemli bir mutfak zenginliğine sahip olduğundan, çekici unsurları temelinde yürütülecek olan çalışmalar ile değerinin daha da artırılması sağlanabilecektir (Cömert, 2014).

Gastronomi turizmine her geçen gün daha da artan ilginin ilerleyen zaman diliminde daha çok önemli hale gelmesi beklenilmektedir. Bu kapsamda destinasyonlar tarafından bir çekim unsuru olan gastronomi, ayrıca yerel yöresel kültürde önem arz eden geleneksel ürünlerin tedarikçisi olarak görülmektedir (Correia vd., 2008).

Gastronomi turizmi turizm destinasyonları kapsamında ziyarette bulunan kişiler tarafından farklı kültürleri ve çeşitli mutfakları inceleme ile beraber çeşitli yiyecek, içecekler tatma, yerel ürünlerin üretim basamaklarını deneyimleyebilme, konaklama ve seyahat gibi kavramları içerisinde barındıran ilişkilerin tamamıdır (Şen ve Silahşör, 2018: 416).

1.5. Yöresel Mutfak Kültürü

Yerel kültür, insanların kendilerine özgü olan sonraki nesillere aktardıkları maddi ve manevi olgular bütünüdür. Yöresel yiyecekler üretim yönteminden ve ortaya konulan yapıtı oluşturmak için değerlendiren oluşumların o yörede var olmasına kadar birçok süreci içermektedir (Erkul, vd., 2014).

Yöresel yemekler aynı zamanda bir coğrafyanın ekinsel göstergesi olarak kabul görmüştür (Du Rand ve Heath, 2003).

Küreselleşmenin etkisi ile her geçen gün birbirine benzemeye başlayan benzer kültürler, günümüzde yerel kültürün önemini bir kez daha ortaya koymaktadır. Yöresel mutfak kültürünün korunması ve idame edilmesinde temel hedef, var olan kültür öğelerini herhangi bir değişime uğramadan diğer nesillere aktarmadır. Dünya turizminde git gide önem kazanan gastronomi turizminde yerel mutfak kültürünün önemini vurgulamaktadır.

Ülkemiz gerek coğrafi konumu gerekse çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapması bakımından oldukça geniş ve zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu zengin mutfak kültürü gastro turistlerinin dikkatlerini cezbetmektedir.

Bir bölgeden başka bir bölgeye giden turistlerin marjinal lezzette doğal ve sağlık açısından herhangi bir sorun teşkil etmeyecek yerel ürünlere ilgileri her geçen gün biraz daha artmaktadır. Turizm pazarlamasında önemli bir yere sahip olan yerel mutfak kültürünün doğru değerlendirilmesi gerekmektedir. Aynı zamanda herhangi bir yere bağlı olmayan cazibe unsuru olarak destinasyonların başarısına ilave etmek üzere kullanılabilen ve turizm olgusunun temel yapı taşı veya temel bir çekicilik elemanı olarak da değerlendirilebilir (Şengül & Genç, 2016). Bu nedenle yerel aslına uygun mutfaklar yörede oluşan turizm gösterilerine kendini has bir değer oluşturmaktadır.

1.6. Türkiye'nin Yöresel Mutfakları

Coğrafi konum özelliğinin oldukça etkili olduğu Türkiye, üç kıtayı birbirine bağlaması, köklü ve tarihsel bir geçmişi olması sebebi ile oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir.

Farklı kültürleri bir arada barındırması bu zenginliğin önemini arttırmıştır. Türkiye'de kısa mesafede bulunan bölgelerde dahi birçok farklılıklar bulunmaktadır. Son yıllarda artan kültürel etkileşim sonucu olarak geleneksel yemekler, genel olarak her bölgede yapılabilmektedir. Ancak yöresel bazı yemekler aynı malzemeler kullanılmasına rağmen, yemeğin lezzeti yöreden yöreye göre değişiklik göstermektedir (Toygar, 1981; Baysal, 1993; Şavkay, 2000).

Türkiye'nin emsalsiz mutfak zenginliğinin ortaya çıkarılması bağlamında içinde bulundurduğu yedi bölgesi ve bu bölgelerin mutfak kültür özellikleri bakımından ortaya konulması elzemdir. Bu doğrultuda kısaca coğrafi bölgeler ve bu

bölgelere has mutfak kültürleri incelenmeye çalışılacaktır. Siirt ilinin içinde bulunduğu Güneydoğu Anadolu Bölgesi ayrı başlık altında incelenmiştir.

Marmara Bölgesi, çeşitli medeniyetlere başkentlik yapmış olan Edirne, İstanbul, Bursa gibi illeri ile zengin ve kendine has bir mutfak kültürünü barındırmaktadır (Bozis, 2011). Coğrafi konumu itibari ile mutfak kültürüne zenginlik katan bir diğer husus ise İpek yolu ve Baharat Yolu gibi önemli ticaret yollarının bu bölgeden geçiyor olmasıdır. Bu ticaret yolları mutfağın gelişmesine katkı sağlamıştır (Durlu vd., 2017; Mil, 2016; Gökçe, 2016). Bölgede Karadeniz bölgesine komşu olan Bilecik, Sakarya, Yalova ve Kocaeli illerinde Karadeniz mutfağının izleri görülürken; Marmara Bölgesinde Osmanlı saray mutfacı izlerini taşıyan Bursa, Balıkesir, Çanakkale mutfağında zeytin, zeytinyağı ve balık kullanımı görülmektedir. Trakya bölgesinde bulunan Edirne, Kırklareli, Tekirdağ illerinde ise kırmızı et tüketimi ile beraber süt ve türevleri, bağcılık, mutfak kültürüne yansımaktadır (Ertaş ve Karadağ, 2013; Şengül ve Türkay, 2017).

Ege Bölgesi iklim açısından kıyı kesimi ve iç kesim olarak farklılık göstermektedir. (Gürdal, 2014). Deniz ürünlerinin kıyı kesimlerde yaygın olarak kullanıldığı görülürken, Yunan mutfacı ile benzerlik gösteren Ege Bölgesi'nde sebze tüketimi oldukça fazladır. (Közleme, 2012; Gökdemir, 2012). Ege Bölgesi'nde iç bölümlerde daha çok Anadolu mutfağının etkisi görülmektedir (Şengül, 2015; Demirbilek, 2018). Ege Bölgesi'nde doğum yapan anneye pelte, çorba yedirilir ve misafirlere ise bisküvi ve lokum ikram edilmektedir. Diş çıkaran çocuğa buğday tuzlaması olarak yaygın olan diş buğdayı dağıtılmaktadır. Toplu davetlerde ise sıra yemeği olarak adlandırılan yemekler ikram edilmektedir. Afyonkarahisar'da gezek töreni uygulanmaktadır. Bu törende isteğe bağlı olarak yemek veya tatlı ikramı yapılmaktadır. Bölgede taziyelerde un ve irmik helvası dağıtılmaktadır (Güldemir, 2016; Gürkan ve Ulama, 2019).

Akdeniz Bölgesi coğrafi konum nedeni ile yazları sıcak ve kurak, kışları ise ılık ve yağışlı olan karakteristik Akdeniz iklim görülmektedir. Bölgede bulunan verimli toprak yapısının da etkisiyle tarım hayvancılık gelişmekte, Çukurova ve Amik Ovası gibi bölümlerinde etkili tarımsal faaliyetler devam ettirilmektedir (Doğanay ve Zaman, 2001). Bölge mutfağını zeytin ve zeytinyağı gibi unsurlar şekillendirmektedir. Faydaları sağlık açısından da kanıtlanmış olan zeytinyağı, yemeklerin hazırlaması ve sunum aşamasına kadar sıklıkla kullanılmaktadır (Karaca

vd., 2015). Akdeniz Bölgesi mutfak kültüründe, Yörük mutfak kültürünün etkileri de gözlemlenmektedir. Konar-göçer yaşam biçiminden dolayı ve mevsimsel değişkenliklerinden kaynaklanan hayvansal ürünlere dayalı bir beslenme biçimi oluşmuştur (Ersavaş ve Özkanlı, 2018).

İç Anadolu Bölgesi coğrafi konumu gereği bölgenin etrafının dağlarla çevrili olması sebebiyle ılıman iklimin iç kesimlere girmemesi ve bu sebepten karasal iklim ürünü olan soğuğa dayanıklı ürünler yetiştirilmektedir. Elma, armut, patates, buğday, yeşil mercimek ve çavdar İç Anadolu Bölgesi'nin en sık yetiştirilen ürünleridir (Doğanay, 2000). Köklü tarihi ile birçok medeniyetlere ev sahipliği yapan bölge, kendine has mutfak kültürünü oluşturmuş ve medeniyetlerin etkileşimi sayesinde mutfak kültürünü oldukça geliştirmiştir (Tiryaki, 2019). Tahıl ambarı olarak bilinen İç Anadolu Bölgesi'nde hayvancılık da gelişmiş bir durumdadır. Gerek tarım ve gerekse hayvancılık faaliyetleri mutfak kültürüne katkı sağlamış tarım ve hayvancılığa dayalı bir beslenme biçimi ön plana çıkmıştır (Yüncü, 2016).

Karadeniz Bölgesi doğusunda Gürcistan, batısında ise Sakarya Ovası'na kadar Kuzey dağları boyunca uzanan geniş bir alandır. Coğrafi konumun ön plana çıktığı, deniz etkisinden dolayı ılıman iklim özelliğine sahiptir ve her mevsim yağış görülmektedir (Kurter, 1982). Kendine has iklim ve yer şekilleri ile özgün bir mutfak kültürü oluşmuştur. Yer şekilleri sebebiyle kısa mesafede mutfak kültürü farklılıklar görülmektedir. Bölgenin kıyı kesimde olması balıkçılık faaliyetleri için oldukça önemli bir konumdadır. Bölgenin kıyı kesimlerinde daha çok deniz ürünleri özellikle ise hamsi, karalahana, kuru fasulye, mısır ve yöresel otlarla beslenme alışkanlıkları şekillenirken, iç kesimlerde yaşayanların ise beslenme alışkanlıklarını tahıl ve kırmızı ete dayalı hamur işleri oluşturmaktadır (Halıcı, 2001; Ertaş ve Karadağ, 2013; Kabacık, 2016). Hamsi, Karadeniz mutfağında önemli bir yere sahiptir. Çorbası, ana yemeği ve tatlısı gibi birçok farklı tarifleri uygulanmaktadır. Bölgede bakla sıklıkla tüketilmekte ve sarma, dolmalarda tüketimi yaygındır. Ayrıca çeşitli dibleler bölge otlarıyla yapılmakta ve turşu kavurması sıklıkla tüketilmektedir. Yeşilliklerin Karadeniz bölgesinde çok çeşitli olması, beslenmenin de çeşitlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu minvalde hayvanların süt kalitesi artmakta Süt ve ürünleri kalitesini artmaktadır. Bu nedenle bölgede süt ve ürünleri yaygın olarak kullanılmakta muhlama, sütlaç ve peynir türleri beğenilerek tüketilmektedir (Halıcı, 1996; Boran ve Albayrak, 2004).

Yükseltinin fazla olduğu Doğu Anadolu bölgesi iklimi sert ve karasal bir yapı göstermektedir. Yeryüzü şekilleri yükseltiden dolayı tarım için uygun olmadığından daha çok hayvancılık yaygındır. Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü de daha çok hayvansal ürünler olan et ve süt gibi ürünler çerçevesinde şekillenmiştir (Şengül ve Türkay, 2017). Kış hazırlıkları için Doğu Anadolu Bölgesi'nde et kavurma ve çeşitli peynirler yapılmaktadır. Bölgede ön plana çıkan peynirler oldukça fazladır. Bu peynirlerden bazıları; Van otlu peyniri, Kars gravyer peyniri, Ardahan keçi peyniri ve Bitlis küp peyniridir.

1.7. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Gastronomik Değerleri

Güneydoğu Anadolu Bölgesi “Mezopotamya” birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bölgede sürekli ve uzun süreli yaşanan göçler toplumların kültürel etkileşimine ve gelişimine katkı sağlamıştır.

Medeniyetler beşiği olarak bilinen Güneydoğu Anadolu Bölgesi iklim koşulları ve verimli toprak yapısından dolayı geçmişten bugüne farklı kültürler için yurt olmuştur (Hooke, 2002: 19; Sami, 2015).

Gaziantep, Kilis, Diyarbakır, Batman, Adıyaman, Mardin, Şırnak, Siirt ve Şanlıurfa Güneydoğu Anadolu Bölgesinde bulunan illerdir (Gürsoy, 2012). Ülke topraklarının yüz ölçüm bakımından yüzde 9,7'lik bölümünü (Arınç, 2015) kaplar. Çok sayıda ova ve plato bulunan bölgenin kuzey kısmında Güneydoğu Anadolu Torosları, güneyinde ise Suriye ve Irak bulunmaktadır. En büyük baraj özelliğine sahip olan Atatürk Barajı bu bölgededir. Bölge orta Fırat ve Dicle bölümü olmak üzere iki bölüme ayrılmaktadır (Gök, 2005; Gökçe, 2016). Orta Fırat kesiminde Akdeniz iklimi görülürken Dicle kesimlerinde ise karasal iklim görülmektedir (Erdalkıran, 2010; Gürdal, 2014). Bölge diğer bölgelere nazaran yüz ölçümü açısından daha küçük olmasına rağmen insanlık tarihi açıdan çok değerli vasıflar barındırmaktadır. Yapılan arkeolojik çalışmalar neticesinde elde edilen verilerin, yerleşik yaşamın başlangıç noktasının Şanlıurfa il sınırı içinde bulunun Göbeklitepe olduğunu gösterdiği belirtilmektedir (Schmidt, 1998; Verhoeven, 2002; Karapınar ve Barakazi, 2017).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün gelişmesinde birçok etken rol oynamıştır. Farklı birçok medeniyeti içinde barındırması, tarih açısından önemli

olan İpek Yolu ve Baharat Yolunun bu bölgeden geçiyor olması, sahip olduğu coğrafi konumu, mevcut iklimi, etnik çeşitliliği mutfağın kendine has kimlik yapısının gelişmesinde önemli olan unsurlardandır.

Türk mutfağı kapsamında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin hem lezzet hem de çeşitlilik bakımından diğer mutfaklara göre dikkat çeken bir yapısı bulunmaktadır (Erinç, 1980; Bekar, 2016).

Verimli Hilal olarak da bilinen Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden elde edilen tahıl, baklagiller ve bunlarla beraber et ürünleri ve yoğurt gibi ürünler mutfağın oluşmasında rol oynamaktadır (Halıcı 2015; Sucu, 2018).

Güneydoğu Anadolu mutfağının en temel ürünleri başta buğday ve bulgurdur. Daha sonra mercimek, nohut gibi kuru baklagil ürünleri de sıkça kullanılmaktadır. Kırmızı et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri genel olarak bölge mutfak kültüründe tercih edilmektedir. Bölge halkı tarafından koyun eti birçok yemeğin hazırlanmasında kullanılmaktadır. Koyun etinden farklı baharatlar ve salça ilave edilerek çok sayıda farklı yemek hazırlanmaktadır. Kebap çeşitleri, köfte çeşitleri, farklı çorbaları ve yörede yapılan lahmacunlarıyla Türkiye de mutfak kültürü bakımından ön plana çıkmış bir bölgedir. Yoğurt ile yapılan yemeklerinde sebze, tahıl, et ile sunumları bölgeye özgü bir mutfak kültürünü oluşturmuştur (Dilsiz, 2010; Halıcı, 2015).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfağında çeşitli pekmez türleri ve üretilen ürünler ile beraber çeşitli ekmek ve çörekler de bulunmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Bölgenin mutfak temelini baharatlı yemekler et yemekleri oluşturmakta ve sıklıkla mercimek, buğday, nohut, pirinç gibi ürünler kullanılmaktadır. Arap mutfağı etkisine sahip olan bölgede acı kullanımı ve salça kullanım sıklığı dikkat çekmektedir. Gaziantep, Siirt, Şanlıurfa, Adıyaman gibi bölgenin birçok ilinin dağlık kesimlerinde Antep fıstığı üretilmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde üzüm, zeytin, domates, karpuz, çeltik (pirinç), nar, kiraz ve incir sıklıkla yetiştirilmektedir (Güler, 2010; Çetinkaya vd., 2013).

Oldukça zengin kaynaklara sahip olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi, kendine has yerel ürünleri ve birçok etnik kültürlerin ev sahipliğini yapmış olması nedeniyle kültürel zenginliğin fazlaca ön plana çıktığı özgün mutfak kültürü kapsamında ön plana çıkmaktadır.

1.8. Siirt İli Gastronomik Değerleri

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kuzeydoğusunda yer alan Siirt ili, Mezopotamya ve Anadolu'nun birleştiği bölgede bulunmaktadır. Şehir ve çevresinde, birçok medeniyetin yaşamış olması kent kültürünün oluşmasında etkin olmuştur. Siirt ilinin coğrafi yapısı ve iklim özelliklerinden dolayı halkın geçim kaynağı tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Zengin bitki örtüsü Siirt ilinin kendine has mutfak yapısının oluşmasına katkı sağlamakta bu kapsamda meyan, kekik, kuşburnu, kapari gibi aromatik otlar ve şifalı bitkiler çeşitli yöresel ürünlerde yer almaktadır (Atalay, 1946).

Coğrafi konum, toprak yapısı ve iklim gibi özellikleri halkın geçim kaynağını etkilenmiş ve bu geçim kaynağına göre Siirt mutfak kültürü şekillenmiştir. Siirt ili mutfağında küçükbaş hayvan eti ve tahıl ürünleri sıkça kullanılmaktadır. Siirt ilinin mutfak kimliği denilince ön plana çıkan iki ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerden birincisi büryan kebabıdır. Büryan kebabı için özel hazırlanmış kuyularda etler çengellere asılarak uzun süre pişirilir. Bu ürünlerin ikincisi ise perde pilavıdır. Pirinç, tavuk eti veya farklı et çeşitleri ile hazırlanan perde pilavı, hamur ile kaplanarak bakır kaplarda pişirilmektedir. Siirt ilinde yapılan perde pilavı sembolik anlam ifade etmektedir. Perde pilavı yeni gelin adayı için kaynana tarafından pişirilir. Bu yemekle "Kızım yeni geldiğin bu evin sırlarını bu yemekte pilavı örten hamur gibi saklayacaksın" mesajı iletilmek amaçlanmıştır. Perde pilavı içine eklenen ürünlerin her birinin farklı anlamları bulunmaktadır (Kılıççioğlu, 1993). Fıstıklar kız çocuğunu, bademler erkek çocuğunu, pirinç ise bolluk bereketi temsil etmekte, içine eklenen tuz ve biber ise yaşanılacak olan olası sıkıntı ve dertleri temsil etmektedir (Karakaş, 2014; Yaşar vd., 2018).

Siirt ili mutfağında önde gelen yemeklerinden büryan, Siirt içli köftesi (kitel), yoğurtlu köfte (kitel leben), sarımsaklı köfte (kitel fum), bumber (cokat), asabıthanva, ismeket, zahter çorbası, perde pilavı bölgede sıklıkla yapılmaktadır.

Siirt pastası, varak kek, rayoşu meketip, Siirt pastası, Siirt kurabiyesi gibi farklı tatlı çeşitleri vardır (Kılıççioğlu, 1993; Sönmez, 2012; Halıcı, 2015; Yaşar vd., 2018).

Siirt ilinin iklimi ve toprak yapısının özelliğinden dolayı Siirt fıstığı, zivzik narı, bittım (menengiç), yetiştirilmekte ve Pervari ilçesinde yetişen arılardan Pervari balı üretilmektedir.

Siirt İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2024) tarafından elde edilen bilgilere göre, yöresel bir doğal lezzet olan Pervari balı, kan dolaşımı, akciğer, kalp gibi hayati organların sağlıkları açısından fayda sağlayan çok sayıda bileşene sahiptir (SİKTM, 2024a). Siirt ili yerel etkinlikler kapsamında Siirt fıstığı doğa ve kültür festivali ve Pervari bal festivali düzenlenmekte ve Mahalli Yumurta Bayramı şenlikleri kutlanmaktadır. Bu tarz etkinlikler Siirt ili tanıtımının bölge turizmine katkı sunması açısından oldukça önem taşımaktadır (SİKTM, 2024a).

1.8.1. Siirt İli

Siirt, dört mevsimin belirgin biçimde yaşandığı iklimi, engebeli arazi yapısı nedeniyle mikroklimatik özellik gösteren alanları, değişik toprak özellikleri nedeniyle çeşit çeşit sebze ve meyvenin yetiştiği bir ildir. Yapımı uzun süren el emeği ve bin bir zahmetle hazırlanan göz nuru battaniye ve kilim ürünleri bulunmaktadır. Aynı zamanda yörede şifanın özü olarak bilinen Pervari balı, içerdiği iri taneleri ile Siirt fıstığı, özgün lezzete sahip Zivzik narı, doğal güzellikleri, tarihin izlerini yansıtan eserleri, içinde bulundurduğu evliyaları ile görülmeye değer doğal ve beşerî özellikler bakımından emsalsiz bir yerdir (SİKTM, 2024a).

Geçmişinin köklü olması, farklı medeniyetlerin birleşme noktasında bulunması, çeşitli yaşam şekillerine ait ürünleri içermesi, özgün iklimi ve doğal şartlarda büyüyen yöresel ürünlerinin varlığı, ilin taklit edilemeyen bir mutfak kültürüne sahip olmasına katkı sağlamıştır. Siirt ilinin bahsedilen konuyla ön planda olan büryan kebabı, Siirt içli köftesi, perde pilavı, bumbar dolması (cokat), ekşili arap dolması, sarımsaklı köftesi (kitel fum), yeşil soğan çorbası (sever basal), zahter çorbası, tatlılardan ise rayoşu meketip yiyecekleri olduğu söylenebilir. Son yıllarda bilhassa küreselleşen dünyanın biteviyeliğine karşı unutulmaya yüz tutmuş unsurları bulunmaktadır.

Olgun ve zengin yemek kültürüne sahip olan Siirt ilinin, son zamanlarda turizm çeşitliliğinin önemli bir bileşeni haline gelen gastro turizm için var olan potansiyelinin değerlendirilmesi ilgililer tarafından dikkat edilmesi gereken konulardan birisidir (Kanbir, 2021; İlhan, 2003).

Siirt'in tarihi ve turizm potansiyeli için oldukça önem arz eden kaplıcalar, köprüler, kale ve türbeler ve tarihi camiler de bulunmaktadır.

Kültür açısından ele alındığında Siirt ilinde tarihe bakıldığı zaman bölgeden yetişen halk ozanlarının yerel ürünleri de mevcuttur. Kozmopolit yapı, dil nitelikleri bu durumun önemli bileşenlerindendir. Unutulmaya yüz tutmuş olan diğer yerel değeri mâni söyleme, günümüzde de her geçen gün yok olmakla beraber Siirt ilinde de güncelliğini ve yaygınlığını yitirmeye yüz tutmuştur. Bölgede düğün esnasında Arapça maniye andıran dörtlükler söylenmektedir. Daha çok bahşiş için okunan övgülerdir gün geçtikçe mâni okuyuculuğunun azalması okunan dörtlüklerin çekiciliğini yitirmesi ile doğan sonucun etkisiyle bu gelenek günümüzde yok denecek kadar azdır (Özgen ve Karadoğan, 2009).

1.8.2. Siirt İlinin Tarihi

Siirt ilinin tarihi çok eskilere dayanmaktadır. İçerisinde bulunduğu bölgenin ulaşımının zor ve yüksek dağların olduğu bir coğrafyada oluşu ve ulaşım olanaklarının yetersizliği bölgede gelişmişliğin ve kültür merkezlerinin oluşamamasına neden olmuştur. Günümüzdeki kültür yapısı Türk İslam kültürünün izleri ile şekillenmiştir. Bu sebeple Siirt ili genel olarak İslamiyet sonrası incelenmektedir.

Milattan önce 3000'li yıllarda İslam medeniyetleri öncesi döneminde güney Mezopotamya'da gelişen tarım kültürü, kuzey bölgesinde tarım ve hayvancılığa dayalı olarak yavaş gelişmiştir. Siirt ilinde yayla kültürü nitelikleri görülmektedir (Alkan, 2017).

Siirt ili bulunduğu bölgedeki göçler sebebiyle etnik kökenler ve dini inanış açısından farklılıklar göstermektedir. Çeşitli medeniyetler egemenlik dönemlerinde dinsel inanışlarını ve yaşam tarzlarını bu coğrafyada yaymışlardır. On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısına kadar olan süreçte sıkı bir yönetime tabi tutulmuş, tazminat dönemi sonrası ise 1864 vilayet nizamnamesi ile kaza haline getirilerek İstanbul'dan yönlendirilen kaymakam ile yönetilmiştir (Özgen, ve Karadoğan, 2009).

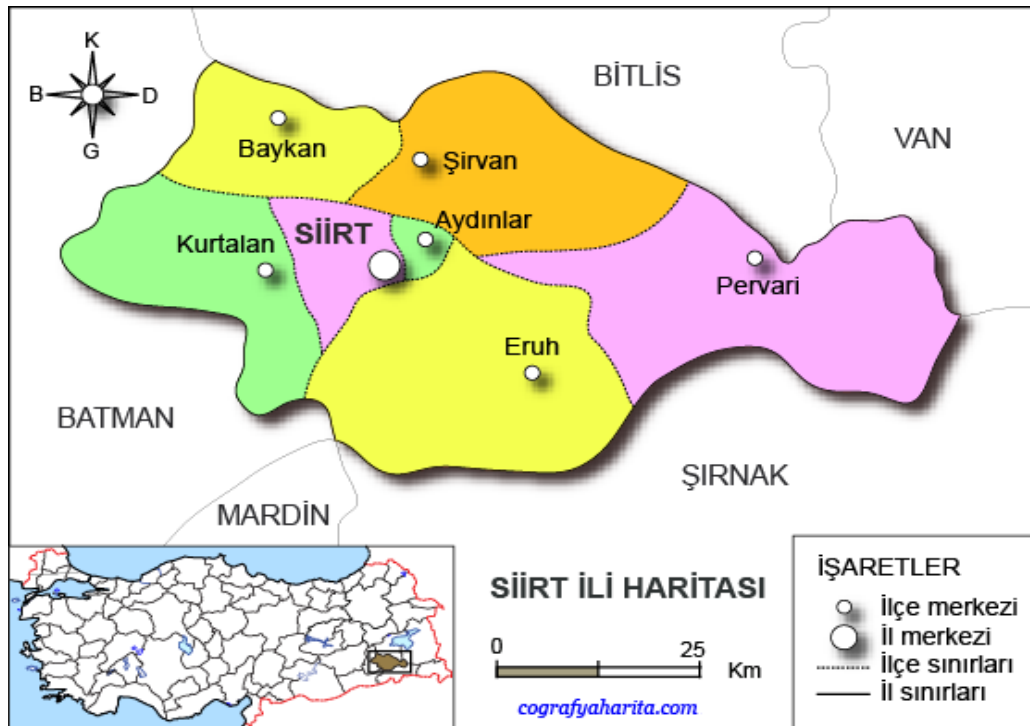
Osmanlının hâkim olduğu dönemde İslam âlimlerin fazla olması sebebiyle birden fazla dini ziyaret ve türbeye ev sahipliği yapmaktadır. Bu sebeple Siirt ili "Azizler Diyarı" olarak da tanınmaktadır. Geçmişten günümüze Siirt ili hem değişen hem de tarihi güzelliklerini koruyan bir Mezopotamya şehrimizdir.

Günümüzde Siirt ilinin Baykan Erüh Kurtalan Merkez Pervari Şirvan ve Tillo olmak üzere 7 ilçesi bulunmaktadır (SİKTM, 2024b).

1.8.3. Siirt İlinin Coğrafi Özellikleri

Siirt ili Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Şırnak, Van, Batman, Bitlis ve Mardin illeri ile çevrilidir. Siirt ilinin bulunduğu bölge Güneydoğu düz bölümlerinden sonra ani olarak yükselmekte kuzey ve doğu bölümleri bol miktarda yağış almaktadır. Siirt ili coğrafi özelliklerinin bir sonucu olarak hayvancılık faaliyetleri için oldukça elverişli bir konumdadır. Büryan kebabının lezzetinin söz konusu etin yaylada yetiştirilen hayvanlardan elde edilmesinden kaynaklandığı genel kabul görmektedir. Bu duruma istinaden Pervari ve Helenze balının aynı yaylaların bitki çeşitliliği kaynaklı olduğu da belirtilmektedir (Kutlu ve Gül, 2021).

Kuzey bölümünden ve doğusundan dağlarla çevrili olan Siirt ili Dicle ırmağının önemli su biriktirme bölgelerinden birini oluşturmaktadır. Dicle havzasına Siirt ili topraklarının bütünü girmektedir. Siirt ilinde karasal iklim görülmekte ve dört mevsim belirgin özellikleri ile yaşanmaktadır. Güney ve güney batı bölgelerinde kışlar ılık geçmesine rağmen doğu ve kuzeydoğu bölgelerinde daha sert ve yağışlı geçmektedir. Yıllık toplam yağış miktarı 713 mm'dir. Yazları sıcak ve kuraktır. Siirt toplam 284 km² alana sahiptir (SİKTM, 2024c).



Şekil 1.1: Siirt Lokasyon Haritası (Milliyet, 2021)

1.8.4. Siirt İlinde Turizm

1.8.4.1. Kültür Turizmi

Siirt'in Kurtalan ilçesinde yer alan Erzen  ren Yeri, kentin en eski yerleşimlerinden biri olma potansiyeline sahip önemli bir tarihi alan olarak değerlendirilmektedir. Kültürel turizm açısından ise Bizans dönemine ait Derzin Kalesi  ne çıkmaktadır. Dik bir tepenin zirvesine kurulmuş olan bu kale, gözlem kuleleri ve etkileyici konumuyla günümüze kadar ulaşmıştır. Diğer dikkat çekici yapılar arasında şırvan ilçesine 10 km mesafede bulunan, şato benzeri yapısıyla  ncekaya (Kormas) Kalesi ile 40 km kuzeyde, dik dağların zirvesine inşa edilmiş  run Kalesi yer almaktadır.  run Kalesi'nin en ilginç özelliklerinden biri, altından geçen bir nehir ve yeraltı t nelleriyle olan bağlantısıdır. şırvan K fre Kalesi ise kartal yuvasını andıran bir konumda, şırvan ilçesinin doğusunda bulunmaktadır (Koday, vd., 2018).

Kültürel turizme katkı sağlayan dini yapılar arasında ise en dikkat çeken Siirt Ulu Camii'dir. Selçuk Atabeylerinden Mücahit  şhak'ın eklemeler yaptığı bu cami, üzerinde "Haza tarih-i Tecdidi binai Camii Velminareti" ibaresinin yazılı olduğu bir taş barındırmaktadır.

Baykan ilçesindeki Veysel Karani Türbesi ise inanç turizmi açısından önemlidir; her yıl 16-17 Mayıs tarihlerinde düzenlenen anma törenleriyle ziyaretçi  eker (Sönmez, 2012).

Diğer önemli dini yapılar arasında  brahim Hakkı ve  smail Fakirullah Türbesi ile Sultan Memduh Türbesi sayılabilir. Türbe, din ve astronomi bilgini olan  brahim Hakkı'nın Hocası  smail Fakirullah için 18. yüzyılda yaptırılmıştır. Siirt ilinin Aydınlar il e (Tillo) merkezinde bulunmaktadır. Türbenin asıl özelliği Aydınlar ilçesinin 3-4 km doğusundaki bir yükselti  st ndende bulunan "Kalet- l Ustad" olarak bilinen yığma taşlardan elde edilmiş olması ve duvarındaki 40x50 cm. ebatlarındaki penceredir ( zgen, 2012). Her yıl gece ve gündüzün eşit olduğu 21 Mart günü yeni doğan güneşin ilk ışınları türbe kulesinin penceresine vurarak kırılma suretiyle hocası  smail Fakirullah Hazretlerine ait sandukanın baş tarafını aydınlatmaktadır.

Sultan Memduh Türbesi Siirt ili için önemli kültür ve inanç turizmi duraklarından biridir. Kendi adına yaptırılan ve Aydınlar ilçesinde bulunmakta olan türbede metfundur. Türbe metal malzemelerden yapılmış olup, kapı ve kabirleri çevreleyen şebekelerinde yaptırana ait kitabeler bulunmaktadır.

Kültür ve inanç turizmi açısından önemli bir yer olan diğer bir türbe Şeyh Muhammed El Hazin Türbesi, birçok ziyaretçiyi ağırlamaktadır. Bu türbe, Şeyh-ul Hazin'in Siirt Merkez Ulu Camii'nde vaaz ve nasihatler verdiği yerdir. Rivayetlere göre, bir keresinde ihlas suresinin tefsirini 40 gün boyunca anlatmıştır. 1891 yılında vefat eden Şeyh, kendi köyü Dere yamaç (Fer saf) köyüne defnedilmiştir. Türbe, son dönemde restorasyon ve çevre düzenlemesi çalışmalarına tabi tutulmuştur. Ayrıca, Siirt ilinde kültür turizmi kapsamında önemli kiliseler de bulunmaktadır. Günümüze kadar ulaşan kilise ve manastırlardan en dikkat çekici olanları, Siirt il merkezindeki Hadervis Kilisesi ve Mir Yakup Manastırı'dır. (SİKTM, 2024d).

1.8.4.2. Termal Turizm

Günümüzde gelişmiş ve gelişmeye devam eden ülkelerin sanayileşme ve kentleşmenin doğal bir sonucu olarak çevre ve hava kirlenmesi, sorunları insan sağlığını olumsuz etkileyen, iş gücü verimini azaltan bir yaşam alanı oluşturmuştur.

Çeşitli eklem hastalıkları, beslenme düzensizliği ve sinirsel yorgunlukları artıran bu ortamın oluşturduğu sorunları önlemek amacı ile kaplıca ve iklim gibi kaynak değerlerinden faydalanmak, halk sağlığını ve işgücü veriminin devamlılığını sağlamak amacı ile sürdürülecek çabalarla, iç ve dış turizm olayı ile bütünleşen sağlık turizmi hareketlenecektir.

Botan Çayı'nın kenarında, Siirt'in 17 km güneyinde yer alan Billoris (Sağlarca) Kaplıcası, termal turizm potansiyeli taşımaktadır. Siirt Valiliği tarafından 2000-2003 yılları arasında restore edilmiştir (SİKTM, 2024d).

1.8.4.3. Eko Turizmi

Eko turizm kapsamında yayla turizmi ve mağaralar mevcuttur. Yayla turizmi için önemli olan yayla; Pervari İlçesinde Çemikari, Cema ve Herekol yaylaları ile Şirvan İlçesindeki Baçova yaylasıdır. Her mevsim bol yağışlı olan bu yüksek platolar, güçlü çayırırlarla örtülüdür.

Yaz mevsiminde bu yaylalarda yöre halkı ve göçerler bulunmaktadır. Spor kulüplerince düzenlenen hazırlık kampları yaylalarda yapılmaktadır.

Siirt ilinin jeolojik yapısında kalkerli oluşumlar önemli yer tuttuğundan ilde çok sayıda mağara oluşmuştur. Bu mağaraların bazı bölümlerinde, insanlar tarafından ev olarak kullanıldığını kanıtlayan izler bulunmaktadır. Günümüzde dahi Kurtalan ve Eruh'un bazı köylerinde bulunan mağaralar hayvanların barınağı olarak kullanılmaktadır. Kalkerlerin suya karşı direncinin az olmasının doğal sonucu olarak erimesi ile oluşan bu doğal mağaralara genellikle vadi kesimlerinde rastlanılmaktadır. Bu mağaraların en bilinenleri Botan Mağaralarıdır (SİKTM, 2024d).

1.8.4.4. Turizm Amaçlı Spor Faaliyetleri

Siirt ilinin içinde barındırdığı güçlü kaynaklardan birisi de doğal akarsulardır. Bu akarsular rafting ve kano sporları için oldukça elverişli bir yapıya sahiptir. Siirt Botan Çayı; Nordüz Platosunu batıdan kuşatan Siirt-Hakkâri ve Siirt-Van sınırlarında bulunan yüksek dağlardan kaynağını alan bu akarsu önce batı yönüne, sonra kuzeybatı yönüne doğru akar. Suyu iyice bollaşan Botan Çayı, dar ve derin bir vadi oymuştur. Vadi tabanıyla dağların dorukları arasındaki yükselti farkı 1.000 metreye ulaşır. Çay, Pervari yöresinin sularını toplayan Çatak Çayı ve Bitlis'in doğusundaki dağlık yöre ile Doğruyol, Kapılı ve Kuran Dağları'nın sularını toplayan Büyükdere ile Çukurca'da birleşir. Burada Botan Suyu adını almaktadır.

Botan Suyu (Uluçay), batı yönünde akar, Aydınlar İlçesi ve İl Merkezi'nin doğusundan geçer. Bostancık bölgesine kadar ulaşır. Burada, doğudan Eruh yöresinin sularını toplayan Zorava Çayı'nı, kuzeyden Muş Güneyi Dağları'nın sularını toplayan Bitlis Çayı'nı alır. Bitlis Çayı, Botan Suyuna karışmadan önce, Kavuş Şahap Dağları'nın sularını toplayıp gelen Pınarca Çayı ile birleşir. Botan Suyu bu iki önemli akarsuyla birleştikten sonra, Çat Tepe'de Dicle Irmağı'na katılır (SİKTM, 2024d).

1.8.5. Siirt İlinin Coğrafi İşaret Almış Ürünleri

Coğrafi işaret; ürünlerin belirli özelliklerini veya karakteristik yapıları bakımından diğer ürünlerden ayrılan, kökeninin mevcut olduğu bir bölge, alan, yöre ya da ülke ile bütünleşmiş bir ürünü yansıtan isim veya işaretlere denir.

Son zamanlarda coğrafi işaret kullanımı yaygınlaşarak önem kazanmaya başlamıştır (Şahin, 2013).

Küreselleşmenin etkisi ile gitgide artış gösteren fast food yemek tekdüzeliğinden uzaklaşmak için yerel ve yöresel kültür oldukça önem kazanmıştır. Coğrafi işaret ile tescillenen değerler, benzer diğer ürünlere göre daha güvenli sayılmakta ve tercih edilmektedir. Siirt iline ait 8 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bunlar; Pervari Balı, Siirt Fıstığı, Siirt Battaniyesi, Siirt Perde Pilavı, Siirt Büryan Kebabı, Zivzik Narı, Siirt Kuru Ekmeği ve Siirt içli köftesi (Siirt kitel'i)'dir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Bu ürünler kente özgü yerel ürünlerdir ve Siirt ismiyle de anılmaktadır. Coğrafi işaret alan bu yerel değerler, turizm için önemli bir kaynak potansiyeline sahiptir.

1.8.6. Siirt Mutfağı

Temel yaşam kaynaklarından biri olan beslenmeyi sağlayan yemek; yiyecek, içecek ürünleri ve bunların hazırlanma ve sunma aşamalarına kadar geçen süreç, yeme-içme ile alakalı devam eden inanış ve olgularından var olan, bütünsel ve özgün bir kültürel biçimi anlatır (Bingör, 2016).

Siirt, coğrafi özellikleri, iklim koşulları, çeşitli etnik kökene sahip kültürlerle ev sahipliği yapması ile çok geniş bir mutfak kültürüne sahiptir. Yöresel bitki örtüsü coğrafi konumundan dolayı tarıma elverişli olmayan ancak engebeli yapısından dolayı birçok endemik ürünleri içermektedir. Siirt mutfağı ve yemeklerinde tercih edilen malzemeler ve pişirme usulleri geçmiş zamlarda bulunan kültürün izlerini yansıtmaktadır. Siirt mutfağı yakın çevresindeki Şanlıurfa, Mardin, Bitlis illerinin yemek kültürü ile benzerlik göstermektedir. İlde yaşayan insanların temel geçim kaynakları tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır.

Konar-göçer yaşam tarzı Siirt ili için oldukça önemli bir yere sahiptir. Keçi ve koyundan oluşan küçükbaş hayvan sürüleri göçebelerin bakımı ve yetiştiriciliği ile yörede süt ve türevleri, et ürünlerine ulaşımını kolaylaştırmıştır. İlde yoğurt ve ayran türevleri sıklıkla kullanılmaktadır.

Çadırlarda yaşayan göçebeler, yaylalarda toplumsal dayanışma örneklerinden olan imece usulü ile saç üzerinde ekmek pişirmekte, peynir yapmakta ve hayvanları

sağmaktadırlar. Ayrıca göç hareketi Siirt ilinde yazın görülen kavurucu sıcaklardan bir nebze de olsa uzaklaşmayı sağlamaktadır (Alkan, 2020). Keçi ve koyun etleri Siirt ilinin (Büryan, kitel, bumbar vb.) mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili ürünlerindendir.

Ayrıca sarma ve dolmanın yaygın olarak mutfak kültüründe bulunması Siirt ilinde üzüm asmalarının bol olarak bulunmasının doğal bir sonucudur. Siirt'te yetişen badem meyveleri ise perde pilav hamuru üzerinde bir süs elemanı olarak yer alırken, yabani kekik çeşidi olan zahter, zahter çorbasında yer almaktadır.

1.8.7. Siirt'in Yöresel Yemekleri

Her yörenin mutfağı farklılıklarıyla kendine özgü lezzetleri içermektedir. Bu lezzetler arasından ismi yöre ile özdeşleşen birçok özgün yemekler mevcuttur.

Siirt ili ile özdeşleşen yerel yemekler; Büryan, İçli Köfte (Kitel), Mumbar (Cokat), Ekşili Arap Dolması, Kaburga Dolması, Sarımsaklı Köfte (Köfte Leben), Çiğ Börek (Salhiye), Kavurmalı Sarımsaklı Köfte (Kitel Fum), Irk, Perde Pilavı, Maklube, Asabıt Hanva. Çorbalar; Mehir (Lebeniye) Çorbası, Zahter Çorbası, Yeşil Soğan (Sever Basal) Çorbası, Adesiye Çorbası, Kenger Çorbası, Yahni, Şorbit Rişte, Süt Çorbası, Pırtike Çorbası. Tatlılar; Aside, Gebole Tatlısı, Varak Keek Tatlısı, İmçerket, Rayoşu Meketip Tatlısı, Sarı Burma, Siirt Pastası, Siirt Kurabiyesi. Yerel ot ve baharatlar; kenger, sumak, reyhan, zahter (dağ kekiği), sirik otu. Yörede sıkça kullanılan yerel ürünler; Siirt Fıstığı, Pervari Balı, Zivzik Narı, Siirt kavunu, Siirt kuru ekmeği (İğbeys Keek)'tir.

1.8.8. Siirt'in Yerel Gastronomik Ürünleri

Globalleşen dünya ile beslenme alışkanlıkları her geçen gün değişmektedir. Gıdaların orijinal yapısının bozulması, hareketsiz bir yaşam tarzının benimsenmesi ve sağlıksız olarak elde edilen, hazır ürünlerin yaygınlaşması gibi nedenlerden dolayı sağlık sorunları meydana gelmektedir. Bu gibi durumlardan ötürü günümüzde tüketiciler daha sağlıklı ürünlere rağbet etmektedir. Yerel ürünlerin içeriğinin temiz olması, yapısının hiçbir katkı maddesi ile bozulmamış olması, orijinal halinin korunmuş olması nedeniyle bilinçli tüketicilerin tercih sebebi olmuştur (Üner, 2014).

1.8.8.1.Siirt Fıstığı

Siirt fıstığı, Siirt ilinin önemli yerel gastronomik ürünüdür. Bu fıstık çeşidi, özellikle lezzeti, iri taneleri ve yağ oranı ile diğer fıstık çeşitlerinden ayrılmaktadır. Siirt ilinin iklimsel özelliği fıstık yetiştiriciliği için oldukça elverişlidir. Siirt fıstığı, yerel ekonomiye önemli katkı sağlamakta ve genellikle tatlılarda, özellikle de baklavada kullanılmaktadır. Yıllık ortalama 25 ton Siirt fıstığı üretilmektedir (Ataş, 2016).

1.8.8.2. Pervari Balı

Siirt ilinin coğrafi yapısı tarım için elverişli değildir. Tarıma uygun olmayan arazilerde arıcılık faaliyeti yapılmaktadır.

Siirt ilinin engebeli bir yapıda olması, kısa mesafede bitki çeşitliliğini arttırmaktadır.

Bitki çeşitliliğinin çok yoğun doğal olarak polen çeşidini de arttırarak son derece besleyici özelliğe sahip bir bal üretimi gerçekleştirmektedir. Zengin yapısı ile bilinen Pervari balı 27.07.2003 yılında Menşe Adı ile tescil edilmiştir. Pervari balı açıktan koyuya doğru değişen amberin renk yapısı özelliğini göstermektedir (Gülbüz ve Güngör 2018; TPE, 2024a).

1.8.8.3. Bıttım

Bıttım ağacı, Siirt'in özgün ve zengin bitki florasına sahip olup, bölgeye özgü bir türdür. Bıttımın çekirdeklerinden elde edilen ve bıttım çekirdeği olarak bilinen besleyici ve lezzetli bir atıştırılabilirlik da bulunmaktadır. Bıttım ürünleri, yerel ekonomiye katkı sağlayarak halkın geçim kaynaklarından birini oluşturur. Bıttımın çeşitliliği ve bıttım ürünlerinin kullanım alanları, Siirt'in doğal ve kültürel zenginliğini yansıtan önemli unsurlardan biridir. Bıttım bitkisinden sabun ve kahve üretimi yapılmakta, ayrıca yağı aromatik olarak alternatif tıpta değerlendirilmektedir (Pelvan ve Demirtaş, 2018; Balbay, vd., 2012).

1.8.8.4. Zivzik Narı

Siirt ilinde bulunan Zivzik köyünde ve çevresinde yetişen Zivzik narı, kendine has şekil ve lezzeti ile diğer narlardan ayrılmaktadır. Zivzik narı diğer nar çeşitlerine göre daha küçük, yuvarlak ve sulu bir yapıya sahiptir.

Tatlı ve ekşi çeşitleri bulunmaktadır. Zivzik narının ekşi taneleri kurutularak pirinç çorbasında kullanılmaktadır. Antioksidan özelliğinden dolayı dış kabuğu kurutularak uzun süre saklanabilmektedir. Kurumuş dış kabuğu çay gibi demlenerek soğuk algınlığı gibi enfeksiyonel hastalıklarda tüketilmektedir. Zivzik narından nar ekşisi, pestil gibi ürünler elde edilmektedir (Vardin, vd., 2012).

1.8.8.5. Siirt Tayfi Üzümü

Siirt ili bağcılık faaliyetleri için oldukça elverişli coğrafi bir yapıya sahiptir. Siirt tayfi üzümü, Siirt iline özgü bir üzüm çeşididir ve yerel olarak yaygın bir şekilde üretilmektedir. Bu üzüm çeşidi, bölgede hem taze olarak tüketilir hem de pekmez, pestil ve diğer geleneksel ürünlerin yapımında kullanılmaktadır. Siirt'in iklimi ve toprak yapısı, tayfi üzümünün yetişmesi için uygun koşullar sunar, bu da üzümün lezzetli ve kaliteli olmasına katkıda bulunan önemli bir faktördür.

Tayfi üzümü, yerel ekonomiye de önemli katkılar sağlayarak çiftçiler için önemli bir gelir kaynağı sunmaktadır (Yavuz & Gürbüz, 2024).

1.8.8.6. Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek)

Siirt ilinde yapılan ve sıkça tüketilen Siirt iline özgü olan Siirt kuru ekmeği bir diğer adıyla "İğbeys keek" bir ekmek çeşididir. Yapım aşaması ve ekmeğin bayatlamadan uzun süre muhafaza edilebilirliği bu ekmeği diğer ekmeklerden ayıran özelliği olarak bilinmektedir. Siirt ekmeği (İğbeys Keek), 29.11.2021 tarihinde Siirt 'Kuru Ekmeği' Coğrafi İşaret olarak tescillenmiştir (TPE 2024b).

Siirt'te ekmek türlerinin çeşitliliği ve farklı yapılaş şekilleri, bölgenin kültürel, coğrafi ve tarihsel özelliklerine dayanmaktadır. Bölgenin iklimi, toprağın yapısı ve yerel mutfak kültürü gibi faktörler, farklı ekmek türlerinin gelişmesine ve çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur.

1.8.8.7. Tandır Ekmeği

Topraktan yapılmış özel fırın çeşidi olan tandırlar, tandır ekmeği yapımında kullanılmaktadır. Bu fırın çeşidi, ekmeğin içinin yumuşak, dışının ise çıtır olmasını sağlamakta ve sıcak olarak servis edilmesinden dolayı ve birçok yemekle birlikte tüketilmektedir. Siirt ilinde yaygın bir şekilde tüketilen tandır ekmeği, özellikle kahvaltılarda, et yemekleri ve mezelerle birlikte tercih edilmektedir (Wikipedia).

1.8.8.8. Sac Ekmeği (Fatayor)

Siirt ilinde yaygın olarak yapılan başka bir ekmek çeşididir. Genellikle kahvaltılarda severek tüketildiği bilinmektedir (Siirt Belediyesi).

1.8.8.9. Siirt Kavunu

Şimmem Saliho Arapça dilinde, kavun anlamına gelen şimmem ile Salih anlamına gelen Saliho kelimelerinin birleşiminden “Salih'in kavunları” ortaya çıkmıştır. Salih ismindeki bir gencin vatan görevini yerine getirmek üzere gittiği şehirde yediği kavunu çok beğenmesi üzerine, çekirdeklerini cebindeki mendile sarıp askerliği süresince saklayıp, askerlik dönüşü Siirt'e taşındığı rivayet edilmektedir. Salih adındaki gencin çekirdekleri Botan vadisinde yetiştirip sabah erken vakitlerde yörede satışa sunmasıyla birlikte zamanla bu tür kavunların kendi ismiyle beraber anılmaya başlandığı aktarılmaktadır (Siirt Haber Ajansı, 2023).

1.8.8.10. Siirt Kavun Çekirdeği

Siirt kavunundan elde edilen Siirt iline özgü yerel bir üründür. Kavunun iç kısmından alınan çekirdekler yıkanıp tuzlanarak güneşe kurumaya bırakılmaktadır. Kuruyan kavun çekirdeklerinin kavrulup çerez olarak kullanıldığı bilinmektedir. Kavun çekirdeği besin değeri açısından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. İçeriğindeki yüksek antioksidanlar, vücudu serbest radikallerin zararlarına karşı koruyarak bağışıklık sistemini güçlendirmektedir. Ayrıca, sindirim sistemi üzerinde de olumlu etkileri bulunmaktadır. Lif içeriği sindirimi kolaylaştırmakta ve bağırsak hareketlerini düzenlemektedir. Ayrıca kalp sağlığına da katkıda sağlayarak içerdiği sağlıklı yağlar ve magnezyum kalp fonksiyonlarını desteklemektedir (Memorial, n.d.).

1.8.8.11. Siirt Elması

Siirt elması diğer bölgelerde yetişen elma çeşitlerine göre daha küçük boyutlu, ince kabuklu ve sulu bir yapıdadır. Genellikle sonbahar aylarında hasat edilmekle birlikte kurutulularak da muhafaza edilebilmektedir. Siirt elması kurutulup çay yanında çerez olarak ya da hoşaf yapımında kullanılmaktadır(Siirt Habercia, 2023).

1.8.8.12. Siirt İnciri

Siirt ilinin iklimsel özellikleri incir yetiştiriciliği için oldukça elverişli bir yapıya sahiptir. Siirt ilinin tarımsal çeşitliliğine katkı sağlayan incir, meyve olarak, kurutulmuş ve reçel olarak değerlendirilmektedir (Siirt Habercib, 2023).

1.8.9. SİİRT'İN İŞLENMİŞ YEREL ÜRÜNLERİ

1.8.9.1. Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan)

Siirt'in iklimi, genellikle sıcak ve kuru olduğundan, sonbaharda kurutulacak ürünlerin çeşitliliği ve kurutma yöntemleri buna göre belirlenmektedir. (Siirte.Net, 2022).

1.8.9.2. Siirt Şalgam (Mığallilet - Av titok)

Siirt'e özgü şalgam benzeri bir yerel gastronomik üründür. Bölgenin geleneksel mutfağının bir unsuru olan Siirt şalgamı yerel halk tarafından üretilmekte ve yerel yemekler ile birlikte tüketilmektedir (Yeni Siirt, 2022).

1.8.9.3. Pestil (Harire)

Siyah üzümler pekmezde değerlendirilirken, beyaz üzümlerin fazlası pestilde değerlendirilmektedir. Pestil üzümün ezilerek suyu çıkarılıp un ile bulamaç ilavesi ile bakır kazanlarda kaynatılıp ince bir tabaka şeklinde kurutulmasıyla elde edilmektedir. Siirt ilinde genellikle evlerin damlarında tepsilere dökülerek güneşte bırakılan pestillerin içerisine isteğe bağlı olarak badem, fındık, kayısı çekirdeği ve fıstık gibi çeşitli kuruyemişler ilave edilmektedir. Tercihe bağlı olarak sade olarak da tüketilmektedir (AA Kültür, 2023).

1.8.9.4. Otlı Peynir

Türkiye'de kişi başına düşen keçi sayısı ile Siirt ili birinci sıradadır (Baycar, 2023). Keçilerin sütleri daha çok peynir ve yoğurt yapımında kullanılmaktadır. Siirt otlı peyniri, yerel otlar ve yerel sütlerden yapılmaktadır

1.8.9.5. Pennire İyara (Izgarada Peynir)

Siirt ilinde kahvaltılarda vazgeçilmez bir lezzet olarak kullanılan peynirin birçok çeşidi bulunmaktadır. Pennire iyara (ızgarada peynir) Siirt ilinde tüketilen eski lezzetlerden biridir.

Günümüzde bu peynirin yapımı her geçen gün daha da azalmaktadır. Diğer yörelerde de peynir üretilirken, literatürde peynirle ilgili var olan çalışmalarda bu peynir çeşidine rastlanmamıştır.

1.8.9.6. İskambo Pekmezi

İskombo (Ormanbağı köyü) da hasadı yapılan yerel üzümlerden elde edilen bir pekmez türüdür. İçerisine üzüm suyu dışında hiçbir ürün eklenmez. Tortularından uzaklaşması amacı ile beyaz karstik taştan elde edilen beyaz kül eklenir. Tortulardan arandıktan sonra kül pekmezden süzme yöntemi ile ayrıştırılır. Üretimi siyah üzümün suyunun çıkarılma yöntemine dayanmaktadır. Üretimi geleneksel yöntemlerden oluşmaktadır (İlkha, 2024).

1.8.9.7. Bıttım Kahvesi

Yörede yetişen bıttımlar toplanıp ayıklanır ve kurutulur. Kuruyan bıttımlar kahve uygulamasındaki gibi kavrulur. Bıttımlar kavrulduktan sonra kabuklarıyla beraber öğütülür. Çedene ve menengiç kahvesine göre farkı bir aromaya sahiptir (Vikipedib).

1.8.9.8. Cevizli Sucuk (Mağamis)

Cevizlerin ipe dizilerek pekmezle buluşturulup kurutulmasıyla elde edilen yerel gastronomik bir üründür. Çay yanında atıştırmalık olarak tüketilen cevizli sucuk, doğal içeriklerle hazırlandığından dolayı sağlıklı bir atıştırmalıktır (BayburtManşet, 2021).

1.9. Araştırma İle İlgili Çalışmalar

Mutfak kültürü belirli bir coğrafi bölgenin, toplumun ya da ülkenin yemek alışkanlıklarını, geleneklerini ve tariflerini ifade etmektedir. Bu kültür, o bölgenin iklimi, tarımsal üretim koşulları, tarihî geçmişi ve sosyal yapısı gibi çeşitli

faktörlerden etkilenmekte ve her bölgenin kendine özgü malzemeleri, pişirme teknikleri bulunmaktadır.

Coşkun, vd., (2017) çalışmalarında Siirt ilinde yaygın olarak yapılan büryan kebabının gastronomi unsuru olarak sürdürülebilirliğinin analizini yapmışlardır. Çalışma kapsamında büryan işletmeleri ile görüşülmüş ve büryan kebabının sürdürülebilirliği açısından hayvancılığın, ustalığın ve pişirilen tandırın önemi dikkat edilmesi gereken önemli unsurlar olduğu tespit edilmiştir.

Çıldam (2021) tarafından gerçekleştirilen çalışmada; Siirt mutfak kültürü incelenmiş, tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yemek kültürü ve beslenme üzerinde oldukça etkili olduğu tespit edilmiştir. Kozmopolit yapıda olan Siirt mutfak kültürünün zengin bir yapıda olduğu ve bu kültürün korunmasının önemli olduğuna değinilmiştir.

Türk (2021) çalışmasında Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeline ilişkin swot analizi yapılmış, muş ilinin güçlü ve zayıf yönleri, fırsatlar ve tehditler incelenmiştir. Muş ilinin tarihi geçmişi, özgün mutfak kültürü, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, yörede doğal olarak yetişen yerel otları ile alternatif turizm faaliyetleri açısından incelendiğinde önemli bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğu ifade edilmiştir.

Baycar (2023) tarafından yapılan “Siirt’in Lokal Gastronomik Unsurları” adlı çalışmada Siirt ilinin yerel gıda ürünleri, işlenmiş yerel ürünleri ve mutfak kültürü incelenmiştir. Siirt ilinin kendine has coğrafi yapısı ile özgün ürünler elde edildiği bilgilerine ulaşılmıştır.

Tuncer (2023) tarafından yapılan çalışmada; Adıyaman ilindeki sofra adabı, yemek yeme alışkanlıkları, özel günlerdeki gelenek görenekler ve tüketilen yemekler, dönemsel hazırlıklar incelenmiştir. Adıyaman ilinin özgün mutfak kültürünün olduğu ve bu kültürün korunmasının ve sürdürülebilirliğinin önemli olduğu bildirilmiştir.

2. YÖNTEM

Geçmişten günümüze Siirt ili mutfak kültürünün araştırılması amacıyla gerçekleştirilen bu tez çalışmasında; nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Araştırma sürecinde detaylı bilgi alabilmek için bölgede yaşayan halktan kişilerle doğrudan görüşmeler yapılmıştır. Araştırmaya katılacak olan yerel yemek kültürü konusundaki deneyimli kişilerin yaşları ve eğitim düzeyleri, nitel araştırma yönteminin benimsenmesinde etkili olmuştur. Siirt ilindeki yerel yiyecek içecekler konusunda geniş bir bilgi ve deneyim birikimi olan kişilerle görüşmeler yapılmasının, araştırmanın geçerliliğini olumlu yönde etkileyeceği düşünülmüştür. Bu tür görüşmelerin, yerel tariflerinin, pişirme yöntemlerinin ve yemek kültürüne dair unutulmaya yüz tutmuş detayların doğrudan doğruya deneyimi ve bilgisi olan kişilerden edinilmesine olanak sağlayacağı kabul edilmiştir. Siirt ilindeki mutfak kültürü uygulamaları ve bu kapsamda unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin tekrar gün yüzüne çıkarılmasına yönelik bilgilere ulaşmak, bunları yazılı kaynak haline getirmek, kültürün korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamak amaçlanmıştır. Bunu yanında çalışmanın diğer bir amacı da; ortaya konulacak mevcut kültürel birikimin ilin tanıtım ve turizm planlaması çalışmalarına ve alan yazına katkı sağlamasıdır. Bu amaçlar doğrultusunda sonuçlara ulaşabilmek için kişilerle görüşme çalışmaları, ses ve video kayıtlarının alınması ve fotoğrafların çekilmesiyle desteklenmiştir. Araştırmada “durum çalışması deseni” ve “yazılı, kayıtlı dokümanlar” kullanılmıştır. Bu kapsamda, yerel halkla yapılan görüşmelerde, yöresel yemek kültürü derinlemesine incelenmiş ve somut verilere dayalı bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu yöntem, hem yemeklerin hazırlanışının belgelendirilmesi hem de yerel halkın tarifleri ve pişirme teknikleri konusunda doğru ve geçerli bilgilerin toplanmasını sağlamaktadır.

2.1. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı; Siirt ilindeki mutfak kültürü uygulamaları ve bu kapsamda unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin tekrar gün yüzüne çıkarılmasına yönelik bilgilere ulaşmak, bunları yazılı kaynak haline getirmek, kültürün korunması

ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamaktır. Çalışmanın bir diğer amacı da; ortaya konulacak mevcut kültürel birikimin ilin tanıtım ve turizm planlaması çalışmalarına ve alan yazına katkı sağlamasıdır.

2.2. Araştırmanın Önemi

Çalışma alanı olarak tercih edilen Siirt ili, tarih boyunca çeşitli göçler yaşamış ve bu göçler sonucunda zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

Günümüzde, turistlerin seyahat tercihleri arasında yerel mutfaklar ve yöresel lezzetlerin önemi giderek yükselmektedir. Yöresel yiyecekler üretim yönteminden ve ortaya konulan yapıtı oluşturmak için değerlendiren oluşumların o yörede var olmasına kadar birçok süreci içermektedir (Erkul, vd., 2014: 23-142). Bu bağlamda yöresel yemekler aynı zamanda bir coğrafyanın ekinsel göstergesi olarak kabul görmüştür (Du Rand ve Heath, 2003: 208). Siirt ilinin zengin mutfak kültürünün, daha fazla ziyaretçi çekmesi beklenmektedir. Ayrıca, bu kültürün sürdürülebilir olmasının ziyaretçilerin sürekli gelmesini sağlayacağı düşünülmektedir (Kanbir, 2021). Bu çalışma; olgun ve zengin yemek kültürüne sahip olan Siirt ilinin, son zamanlarda turizm destinasyonlarının turizm planlaması çalışmalarının önemli bir bölümü haline gelen gastro turizm için var olan potansiyeline katkı sağlayacaktır.

Siirt mutfak kültürünün korunması için yerel mutfak konusunda deneyimi olan kişilere önemli görevler düşmektedir. Mutfak kültürünün yok olmasını önlemek ve daha fazla ziyaretçi çekmek amacıyla bu alanda uzman kişilerin görüşleri büyük bir önem taşımaktadır. Bu çalışmada, yerel mutfağa hâkim, bölgede yetişmiş katılımcıların düşünceleri incelenmiştir. Yöre halkının görüşlerinin ortaya konulmasıyla Siirt mutfak kültürünün nasıl korunabileceği ve gelecek nesillere nasıl aktarılacağı konusunda bilgiler elde edilmiştir.

2.3. Araştırmanın Evreni Örneklemi

Araştırmanın çalışma evrenini, Siirt ilinde bulunan yöre mutfağı konusunda bilgi sahibi 35 yaşın üzerindeki evinde yöresel mutfak kültürünü devam ettiren kişiler ile bu işi profesyonel olarak icra eden mutfak şefi ve aşçılar oluşturmaktadır. Çalışmada, nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir.

Araştırmada bilgiler yarı yapılandırılmış görüşme formu yoluyla toplanmıştır. Siirt ilinde yaşayan ve yöre mutfak ve gelenek görenekleri hakkında bilgi sahibi olan kişilerden oluşan evren içerisinde kartopu örneklem tekniği ile belirlenen kişiler araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Kartopu örneklem yönteminde çalışmanın konusu ile ilişkili bir kişi belirlenerek öncelikle o kişi ile görüşme gerçekleştirilir. Bu görüşme gerçekleştirilen kişinin referansı ve yönlendirmesi ile diğer katılımcılara ulaşılır ve görüşmeler gerçekleştirilir. Bu şekilde de araştırmaya katılan katılımcıların sayısı artar, örneklem çoğalır. Bu örneklem yöntemine kartopu etkisinden esinlenerek kartopu örneklem yöntemi ismi verilmiştir (Biernacki ve Waldorf, 1981: 141).

Örneklem büyüklüğü, Siirt ilinde doğup yöresel mutfak kültürüyle büyümüş ve aynı geleneklere bağlı kalarak yöresel değerleri sürdüren bireyleri içermektedir. Yarı yapılandırılmış görüşmelere dayalı olarak örneklem büyüklüğünün 5-25 kişi arasında yeterli olduğu belirtilmektedir (Saunders, vd., 2012). Bu çalışmada görüşmelerde alınan bilgilerin daha önceki görüşmelerden farklılık arzemediğine kanaat getirildiğinde çalışmanın görüşme kısmı doygunluk oluştuğu değerlendirilerek tamamlanmıştır. Bu çalışmada 25 kişiyle görüşme yapılmıştır. İçerik analizini gerçekleştirebilmek için görüşmelerde elde edilen kayıtlar bilgisayar ortamında yazılı hale getirilmiş ve içerik analizine tabi tutulmuştur.

2.4. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada nitel araştırma yöntemi uygulanmış ve veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu, video ve ses kaydı kullanılmıştır.

Nitel araştırma, irdelediği probleme dayalı, sorgulayan, yorumlayan ve problemin mevcut ortamdaki şeklini anlama çabasında olan yöntemdir (Guba ve Lincoln, 1994; Klenke, 2016).

Bir problemin çözümüne yönelik olarak gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerini kullanan nitel araştırma, önceden belirlenmiş veya henüz keşfedilmemiş sorunların anlaşılmasına ve probleme dayalı gerçeklerin doğal bir biçimde incelenmesine odaklanan öznel ve yorumlayıcı bir süreci ifade etmektedir (Seale, 1999). Nitel araştırma, insanın var olan yeteneklerini anlaması, sınırlarını keşfetmesi ve kendi çabasıyla oluşturduğu sosyal yapı ve düzenlerin derinliklerini ön plana çıkarmak için geliştirdiği bilgi üretme şekillerindendir.

Nitel yöntemle elde edilen araştırmalarda irdelenen olay veya olgu açısından geniş bir algıya ulaşma çabası ile bulunmaktadır(Morgan, 1996). Nitel araştırmaya yönelen bir araştırmacının ön plana çıkarıcı, zihinsel dönemleri işlevseledir (Malterud, 2001) ve olaylar arasındaki farklı bağıntıları daha kesin bir idrak ile algılar (Eysenbach ve Köhler, 2002).

2.5. Araştırmanın Soruları

Araştırma kapsamında görüşme sorularının hazırlanmasında Coşan (2020); Yalın (2020); Akdağ (2022); Tuncer (2023) alışmalarından destek alınarak ve uzman görüşü alınarak oluşturulmuştur. Sorular Ek-1’ de verilmiştir.

Çalışmanın araştırma soruları:

1. Siirt’in yerel gastronomik ürün özellikleri ve bunların değerlendirilme şekilleri nelerdir?
2. Siirt’in geleneksel yiyecek içecekleri nelerdir? Güneydoğu Anadolu’daki diğer illerle benzer ve farklı özellikleri nelerdir?
3. Siirt’in sofra kültürü nedir? Günlük olarak ve özel günlerdeki (dini bayramlar, düğün, doğum, ölüm) yiyecek içecek alışkanlıkları ve bu günlerde özellikle hazırlanan yiyecekler içecekler nelerdir?
4. Yiyecek içecekleri özel muhafaza yöntemleri var mıdır?

2.6. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma Siirt ili sınırlarında yapılmıştır.

Siirt ilinde bulunan yöre mutfağı konusunda bilgi sahibi 35 yaşın üzerindeki evinde yöresel mutfak kültürünü devam ettiren kişiler ile bu işi profesyonel olarak icra eden mutfak şefi ve aşçılar ile yapılan görüşmelerle sınırlıdır

Araştırma amaçları kapsamında araştırmada belirtilen araştırma soruları ile sınırlıdır.

3. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Katılımcıların 15'ini kadın, 10'unu ise erkek katılımcılar oluşturmaktadır. Araştırmaya katılım sağlayanların meslek dağılımı incelendiğinde; 1'i memur (K1), 12'si ev hanımı (K2-K7, K9, K12, K13, K19, K22, K25), 1'i öğretmen (K8), 11'i aşçı (K10, K11, K14,-K18, K20, K21, K23, K24) olmak üzere, çalışmaya toplam 25 kişi katılmıştır. Katılımcıların büyük bölümü aşçılar ve ev hanımlarından oluşmaktadır. Katılımcıların yaş aralığı 36 - 82 yaş arasında değişkenlik göstermektedir. Katılımcıları yaş ortalaması 51'dir. Araştırma kapsamında katılımcılar; K1- K25 şeklinde kodlanmıştır.

Tarifi verilen yemekler Türkçe dilinde yazılmış, Siirt Arapçası karşılıkları ise parantez içinde verilmiştir.

3.1. Siirt İlinin Yerel Ürünleri

3.1.1. Siirt Fıstığı

Yapılan görüşmelerde Siirt fıstığı ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bittim ağaçlarının cinsi yabaniydir. Siirt fıstığı bu yabani bittim ağacının aşılınmasıyla elde edilir. Eskiden fıstık üretimi bu kadar yaygın yapılmazdı ancak ekonomiye katkısı arttıkça her geçen gün fıstıkları yetiştirmek için daha fazla fidanlar ektik. Öyle ki evimizin bahçesinde bulunan üzüm ağaçlarını dahi söküp yerine fıstık fidanlarını diktik. Çünkü üzümlerin ekonomik anlamda getirisi fıstıklardan daha düşük bu yüzden fıstıkların bakımına daha çok özen gösterdik. Bir fıstık fidanı ekildikten sonra yaklaşık olarak 7-8 yıl sürede fıstıklar yetişir.” (K20)

“Fıstıklarımız az ise kendimiz toplarız ve fabrikaya göndeririz, ancak günümüzde fıstık hasadı çok yaygın olduğu için işçiler yardımıyla fıstıkları toplarız ve fabrikaya göndeririz. Fabrikada ayıklama yıkama gibi işlemler yapılır. İsteğe bağlı olarak tuzlu veya tuzsuz kavrulmuş veya normal olarak fabrikadan geri alınırız. Bir kısmını evde kendimiz kullanırız diğer kalan fıstıkları ise satarız.” (K1)

“Fıstıkları fabrikadan aldıktan sonra suya koyuyoruz, daha sonra dama serip kurutuyoruz. Böylelikle fıstıkların temizliğinden daha çok emin oluyoruz. Fıstıkları genellikle çerez olarak tüketiriz kimi zaman perde pilavının içine kimi zaman ise yaptığımız herhangi bir tatlının içine Siirt fıstığını koyarız.” (K3)



Şekil 3.1: Siirt Fıstığı

3.1.2. Pervari Balı

Yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Biz, balı genellikle kahvaltılarımızda kullanırız. Ayrıca şifa etkisinden de faydalanmak için soğuk algınlığı, mide rahatsızlıkları gibi hastalıklar için de farklı şekillerde kullanırız. Eskiden arılar daha kaliteli bir bal yapabilsin diye bal kovanlarını hayvan gübresinden yapılarak elde edilen bir kap kullanılırdı. Arıların gelip bal üretmesi sağlanırdı ve bu balın çok şifalı olduğuna inanılırdı. Artık öyle değil, güvenerek bal alamıyoruz, piyasada şeker ilavesiz adı altında satılan ballardan daha fazla kar elde etmek için şeker ilave ediyorlar. Biz, balın eski lezzetini bildiğimizden dolayı pek güvenerek alamıyoruz, eski bal piyasada kalmadı.” (K2)



Şekil 3.2: Pervari Balı (K2)

3.1.3. Bittım

Yapılan görüşmelerde bittım ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bittım üretimi hasadı bakımı Siirt fıstığının bakımı gibidir. Lezzeti Siirt fıstığının lezzetinden daha yoğundur. Siirt fıstığına nazaran hasadı daha fazla uğraş ve zahmet gerektirdiğinden dolayı Siirt'te çok yaygın ekilmez. Genellikle kuruyemiş olarak, isteğe bağlı tuzlu kavrulmuş şekilde tüketilir. Bittım bitkisinden sağlık için yararları tespit edilmiş bittım sabunu yapılır. Hatta yapılan bu sabun şehir dışında ve yurt dışında da satılmaktadır. Ayrıca bittımın “gizven” denen çeşidi ile menengiç kahvesi yapılmaktadır.” (K10)



Şekil 3.3: Bittım

3.1.4. Zivzik Narı

Yapılan görüşmelerde Zivzik narı ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bizim narlarımız, diğer yörelerde yetişen narlara göre çok daha sulu ve lezzetlidir. Siirt’in toprağı iklimi coğrafyası bu lezzetin önemli etkenlerindendir. Diğer yerlerin narları bize daha kuru-yavan gelir.” (K3)

“Genellikle narları meyve olarak tüketiriz çok eskiden nardan nar ekşisi elde edilirdi ancak şu an biraz daha zahmetli olduğundan yapımı unutulmaya yüz tuttu diyebiliriz. Nar ekşisi için öncelikle ağaçta olgunlaşmış ve yere düşmüş narlar toplanır içlerinden hasarlı veya ağaçta yetişirken çatlamış ve ezilmiş olan narlar nar ekşisi için seçilir. Seçilen narlar yıkama ve ayıklama işleminden geçer ve daha sonra pekmez yapım aşamasında olduğu gibi bir torbanın içine nar taneleri konulur. Pekmez için yapılan küçük havuz gibi olan bölümde narların suyu çizmelerle ezilerek çıkarılır. Yapım aşaması aslında pekmeze çok benzer.

Çıkan nar suyunu kıvamı yoğunlaşınca kadar odun ateşinde yaklaşık 4 saat kadar kaynatırız. Kaynayan nar sularını soğumaya bırakırız daha sonra soğuyan nar ekşisini kaplara dökerek evlerimizde tüketiriz. Pekmezde olduğunun aksine, genellikle nar ekşisini yapıp dışarıya satmayız. Evde kendimiz tüketiriz.” (K13)



Şekil 3.4: Zivzik Narı (K1)

3.1.5. Siirt Tayfi Üzümü

Yapılan görüşmelerde Siirt Tayfi üzümü ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Siirt'te Tayfi üzümü diğer üzümlere göre çok daha lezzetlidir diğer yörelerde yetişen üzümlerden farklı olarak Siirt ilinin coğrafi yapısı toprak yapısı söz konusu olan Tayfi üzümünün kendine has tat ve aromasını oluşturur. Siirt Tayfi üzümü ince kabuklu ve sulu bir üzüm çeşididir. Bu üzümün yapraklarını toplar salamura yapar ve yöresel yemeğimiz olan dolmalarımızda kullanırız. Üzümden pekmez, harire, bademli harire ve kuru üzüm gibi birçok ürün elde ederiz.” (K16)

“Siirt Tayfi üzümümüz şekil olarak da diğer üzümlerden farklıdır. Diğer üzümler yuvarlak olurken bizim üzümümüz daha uzun, ince kabuklu ve kütür kütür bir yapıya sahiptir.” (K7)



Şekil 3.5: Siirt Tayfi Üzümü (K1)

“Bizim üzümümüz çok bereketlidir. Birçok ürünü bu üzümü kullanarak elde ederiz. Örneğin kuru üzüm yaparız. Kuru üzüm için üzümleri toplarız sonra bir kazanın içinde su kaynatırız. Suyun içine birazcık soda, biraz da tereyağı koyarız. Soda üzümü temizler, tereyağı ise yumuşatır. Daha sonra üzümlerimizi salkım şeklinde kaynar suya batırır hemen çıkarırız. Yeri müsait olan damlarına serer ve yaklaşık 1-2 haftada kuruturuz. Ancak bizim üzümlerimiz çok olduğu için biz toprağa serer ve kuruturuz. Kuruyan üzümleri bir elekten geçirir, çöplerini çıkarırız. Bir kısmını kendimiz için ayırır, diğer kısmını ise satışa sunarız.” (K12)

“Kuru üzümümüzü en fazla bir yıl içinde tüketmemiz gerekir. Bir yıldan uzun süre duran kuru üzümlerden artık yavaş yavaş yağ tadı gelir ve kendi lezzetini kaybeder. Bu yüzden her yıl taze olarak üzümümüzü kuruturuz.” (K4)



Şekil 3.6: Siirt Tayfi Üzümleri Kuru (K12)

3.1.6. Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek)

Yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Büyük bir leğende ekmeğin hamurunu yapıyorum. Hamurunu un, su, tuz ve mayadan yapıyorum. Hamuru yaptıktan sonra hemen ekmeği pişireceğim tandıra odunları koyup yakıyorum. Bu süreçte hamurum mayalanmış oluyor. Ortalama 1-2 saatte hamurum tam kabarmış oluyor daha sonra bu hamurumdan ilk önce “İğbeys Tannor” ya da “İğbeys Imravvoh” dediğimiz tandır ekmeğini pişiriyorum. Tandır ekmeği piştikten sonra bir tandırın içine yaklaşık 50 tane kuru ekmeğin denk gelecek şekilde hamurumu portakaldan birazcık daha büyük bir şekilde yuvarlayıp ortasına bir boşluk açıp tandıra yerleştiriyorum. Tandırı akşam yakıp bu ekmekleri akşam yerleştirdiysem ertesi gün sabaha kadar bu tandırın içinde ekmeklerimin kurumasını sağlıyorum sabahdan ekmekleri pişirmiş isem akşama kadar ortalama 8 veya 12 saat ekmeklerimi kurutuyorum. Eğer ekmeğin güzel bir şekilde kurumuşsa yaklaşık 1 sene hiç bozulmadan tüketebiliriz. Ancak tam kurumadan tandırdan alındıysa daha çabuk bozulabilir. İlk fırından çıktığında bir bisküvi gibi kırılgan oluyor daha sonra sertleşiyor ve biz yemeklerden önce ıslatıp o şekilde tüketiyoruz.

Bu ekmeği yaparken daha çok tam buğday unu ve buğday ununu karıştırarak hamuru elde ediyorum o şekilde daha sağlıklı oluyor. Iğbeys keek ekmeğinin hamuruna kimileri süt de koyuyor ancak biz süt yerine su koymayı tercih ediyoruz çünkü süt koyulan ekmeklerin ömrü daha kısa oluyor, su ile yapılanlar ise daha uzun süre muhafaza edilebiliyor.” (K5)

“Eskiden bizim fırınlarımızda nohuttan ekmek yapılırdı. Kokusu mahalleyi sarardı. Çocukken nohut ekmeğini çok severdim. Mahalle fırınlarının hemen hemen hepsinde bulunurdu. Ancak nasıl yapıldığını bilmiyorum. Günümüzde artık bu ekmek yapılmıyor unutulmuş bir ekmeğimizdir.” (K23)



şekil 3.7: Siirt Kuru Ekmeği (Iğbeys Keek) (K12)

3.1.6.1. Tandır Ekmeği

Yapılan görüşmelerde tandır ekmeği ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Iğbeys keek için yaptığım hamurdan günlük tükettiğimiz tandır ekmeklerini de pişiriyorum. Hamuru kuru ekmeğin hamuru ile aynıdır ancak pişme yöntemleri ekmekleri birbirinden ayıran özellikleridir. Örneğin tandır ilk yandığı zaman ateş çok sıcakken hemen tandır ekmeklerini pişiririm. Yaklaşık olarak bir 40 tane pişirdikten sonra tandırın içindeki ateş biraz daha snmş olur ve kuru ekmekler tandır ekmeğinden sonra pişirilir. Gr ateş tandır ekmeği için, biraz daha hafiflemiş ateş ise “Iğbeys keek” dediğimiz kuru ekmeğimiz için daha uygundur.” (K9)



Şekil 3.8: Tandır Ekmeği (K6)

3.1.6.2. Sac Ekmeği (Fatayor)

Yapılan görüşmelerde Sac ekmeği (fatayor) ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Un, su ve tuzdan bir hamur yoğururuz ve bu hamuru biraz dinlendiririz. Daha sonra hamuru bezelere ayırırız. Ayrılan bezelerimizi biraz açıp arasına vita yağ koyarız. Eskiden bizim mutfağımızda vita yağı çok kullanılırdı. Saç ekmeğimizin hamuruna arasına yağ koyduktan sonra tekrar ekmeğimizi katlarız. Bu şekilde birkaç kat elde ederiz ve ekmeğimizi merdane yardımıyla açarız. Sacın üstünde pişiririz ve genellikle kahvaltılarda tüketiriz.” (K20)

“İsteğe göre sac ekmeği, peynirli veya patatesli de yapılabilir. Gözleme şeklinde pişirilir. Genelde kahvaltılarda tüketilir.” (K8)



Şekil 3.9: Sac Ekmeği (Fatayor) (K6)

3.1.7. Siirt Kavunu

Yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Halk arasında cafeni ya da Şimmem Saliho yani Salih'in kavunları diye bilinen Siirt'e özgü bir kavun çeşidimiz vardır. Tadı diğer kavunlara göre daha ekşi ve limonumsu bir yapıdadır. Kavunumuzun bu lezzetini Siirt ilinin coğrafi yapısı toprak yapısı ve iklimi etkilemektedir. Kavunumuzun hasadı çok önemlidir hasat vaktinden önce toplanır ise hiç lezzetli olmaz. Hasat zamanı geçtikten sonra toplanır ise toprakta bulunan vitamin ve mineralleri daha fazla içine çektiğinden daha çok pişmiş olur ve çok çabuk bozulur bu kavun için olumsuz bir durumdur. Böyle fark etmeden çok olgunlaşmış kavunlarımız varsa çekirdeklerini ayırır tohum olarak kullanırız. Vaktinde hasat edilen kavunlar ise çok lezzetlidir hatta şehir dışındaki sevdiklerimiz akrabalarımıza göndeririz.” (K11)



Şekil 3.10: Siirt Kavunu (K1)

3.1.8. Siirt Kavun Çekirdeği

Yapılan görüşmelerde Siirt kavun çekirdeği ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bizim kendi kavunlarımız çok meşhurdur. Biz kavun çekirdeklerini çöpe atmayız yediğimiz kavunun çekirdeklerini bir kaptaki biriktirip daha sonra güzelce bu çekirdekleri yıkarız. Yıkadıktan sonra üzerine tuz serpip kuruturuz. Kuruyan kavun çekirdeklerini yağsız bir şekilde kavurarak çekirdek olarak tüketiriz.

Siirt ilinde çarşılarda bu çekirdeği çok fazla görebilirsiniz çünkü biz çok severek tüketiriz. Kavun çekirdeği bizim çok tercih edilen yerel ürünlerimizden biridir.” (K14)



Şekil 3.11: Siirt Kavun Çekirdeği

3.1.9. Siirt Elması

Yapılan görüşmelerde Siirt elması ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Siirt'te kendini özgü yetişen elmamız vardır genellikle diğer elmalara göre daha küçük ve mayhoş bir tadı vardır elmaları toplarız ve kuruturuz kışın çay ile beraber tüketiriz bazen de hosafını yaparız.” (K19)



Şekil 3.12: Siirt Elması (Siirt Habercic, 2023)

3.1.10. Siirt İnciri

Yapılan görüşmelerde incir ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Siirt ilinde yetişen incirleri ilk olgunlaştığı zaman meyve olarak tüketiyoruz. Daha sonra toplayıp kış için kurutuyoruz. Kışın tüketmeden önce kaynar suya koyup hemen çıkarıyoruz daha sonra üzerine bir bez örtüp nemlenmesini sağlıyoruz. Nemlenen incirleri çayın yanında tüketiyoruz.” (K17)



Şekil 3.13: Siirt İnciri

3.2. Siirt'in İşlenmiş Yerel Ürünleri

3.2.1. Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan)

. Yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Siirtte damlı evler çok meşhurdur. Sebze kurutma zamanı geldiğinde hemen hemen bütün evlerde bu kurutmalık dolmaları görebilirsiniz.” (K11)

“Dolmalık biberlerin kapağını açarak iplere geçiririz. Kimimiz evinin damlarına kimimiz ise balkonlarına asar ve kuruturuz. Patlıcanları büyüklüklerine göre ikiye veya üçe böleriz. Böldüğümüz patlıcanların içini oyarız ve oyulan patlıcanları ipe geçiririz. Daha sonra ipe geçirilen patlıcanların kararmaması için suya batırır çıkarır ve kurutmak için balkonlara asarız. Patlıcan oyulurken içinden çıkarılanlar çekirdeksiz ise onları da iplere geçirir kuruturuz. Patlıcanı dolmalarda, içlerini ise kış türümüzde kullanırız. İsteğe bağlı olarak kabak da kuruturuz. Kabak kurutma işlemi patlıcana benzer.” (K25)



Şekil 3.14: Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan)

3.2.2. Siirt Şalgam (Mıgellilet - Av titok)

Yapılan görüşmelerde Siirt şalgamı ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bizim bahçelerimizde yetişen kendi aramızda ‘binerd’ dediğimiz bir turp çeşidimiz vardır. Binerd turbumuzun toprak altında kalan kök bölümünününden ‘Av titok’ dediğimiz şalgamını yaparız. Toprağın üstünden kalan yaprak kısımlarını ise salatalarda veya çeşitli yemeklerimizde kullanırız.

Arpa ve bulgurun un haline getirilmesinin ardından elde edilen hamurun mayalanması ve yaklaşık üç gün ekşimeye bırakılmasıyla elde ederiz. Yaptığımız hamuru üç gün ekşimeye bırakıyoruz, çünkü hamuru ne kadar ekşi olursa içimi daha keyifli oluyor. Genellikle sobanın yanında bekletip daha çabuk fermente olmasını sağlıyoruz. Daha sonra binerd turplarımızı temizleyerek doğruyoruz ve tuza batırıyoruz. Ardından mayalanan ve üç gün ekşitilen hamurun içine koyarak kaynatıyoruz. İçine ılık su ekleyerek bırakıyoruz. Dördüncü gün ise ılık suyu da ekleyince köpürmesi ve tuzun eklenmesi gerekiyor. Bu şekilde birkaç işlem aşamasından geçtikten sonra üç gün hiç hava almayacak şekilde muhafaza ediyoruz. Genellikle bulgurun yanında tüketiriz. Çok şifalı bir içecektir; soğuk algınlığından koruyor. Bununla beraber böbrek taşı gibi hastalığı olanlar için tavsiye ediyor ve şeker hastalığına çok iyi geldiğini biliyoruz.” (K23)

“Binerd turbunun üst kısmında yetişen yapraklarını kullanarak sarma yapardık ve çok lezzetli olurdu.

Ayrıca bu yaprakları toplar, üzüm yaprağı salamurası gibi salamurasını yapardık. Dolma yaptığımız zaman içine bu sarmaları da ekler öyle tüketirdik.” (K25)



Şekil 3.15: Siirt Şalgam (Mıgellilet - Av titok) (Siirt Belediyesi)

3.2.3. Pestil (Harire)

Pestil (Harire) ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Siirt üzümünden pekmez kaynatma işlemi yapılırken daha pekmez kıvamı oluşmadan biraz daha sıvı halindeyken bu kıvamı harire yapmak için kullanırız. Küçük bir kaba biraz bu sıvı pekmezden ayırırız üzerine un ilave ederiz ve çorba terbiyesi hazırlar gibi karıştırırız daha sonra kaynayan kazanın içine döker yoğunlaşana kadar karıştırırız. Yoğunlaştıktan sonra tepsilere döker ve evimizin damında kurumaya bırakırız bu şekilde pestilimiz hazır olur içine isteğe bağlı olarak Siirt fıstığı, ceviz, badem, kayısı çekirdeği koyulur. Daha sonra tepsilerden bu pestili keser ve kumaşlar üzerinde tekrar kurumaya bırakırız bu şekilde kuruyan harireleri yaklaşık 1 yıl bozulmadan tüketebiliriz.” (K18)

“Bebeklere emzik niyetine harire veririz ağız yapıları bozulmasın ve ağızları tatlansın amacıyla emziklere göre daha sağlıklı olduğu için tercih ederdik, bizim için çok değerlidir.” (K10)



Şekil 3.16: Pestil (Harire) (K12)

3.2.4. Otlı Peynir

Yapılan görüşmelerde Siirt ili otlı peyniri ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eskiden peynirimizi kendimiz yapıyorduk; koyunu sağlıyorduk, peynir için onun sütünü kaynatmadan kullanıyorduk, süt içen kuzunun anne sütünden bir miktar alıyorduk ve onun bu sütünden peynir yapıyorduk, mayasını da kendimiz yapıyorduk. Koyunun bağırsaklarını güneşte kurutuyorduk daha sonra bu kuruyan bağırsakları maya gibi eritip süte döküyorduk 1-2 saat bu şekilde kaldıktan sonra ince bir mendil ile süzüyorduk. Mendil ile süzülen peynirimizi temiz bir sepeti alıp üzerine bir taş koyuyorduk ertesi güne peynirimiz hazır oluyordu isteğe göre sirik denilen otumuzu içine koyuyorduk bazen de sade olarak tüketmeyi tercih ediyorduk.” (K5)



Şekil 3.17: Otlı Peynir (K2)

3.2.5. Pennire İyara (Izgarada Peynir)

Yöreye özgü bir lezzet olan bu peynir çeşidi ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Çok eskiden annemin yaptığı bir peynir çeşididir. Benim nazarımda etten daha lezzetlidir. Yağı alınmış çökelek ile normal peyniri bir portakal büyüklüğünde hayvanın derisinin içinde 3-4 ay saklıyorduk daha sonra bu peyniri şişlere geçiriyorduk. Şişlere dizilen bu peyniri sobada ızgarada pişirirdik. Lezzeti çok güzeldi sulu bir yapıda olurdu. Ancak ne yazık ki bu kültür artık kalmadı. Ben bu lezzeti hiçbir yerde bulamıyorum.” (K1)

“Eski tulum peynirlerimizin bir çeşididir. Hayvanın derisine konulan peynir toprağa gömülür yaklaşık 3 ay bekletilirdi. Peyniri koydukları derinin işlem aşaması vardı. Genellikle siyah renkte koyunu keserler ve daha sonra derisini yüzerlerdi. Derinin üzerindeki kıllar yakılır. Bazen de bir ilaç ile tüyleri temizlenirdi. Ardından deriyi def şeklinde kuruturdular. Sonra bu deriyi dikip içine tulum peynirini koyuyordular. Günümüzde bu peynir çok nadir yapılıyor.” (K25)

“Peynire genelde yeşil soğana benzeyen sirik otunu küçük küçük doğrayıp koyarız. Peynirimize ayrı bir lezzet verir.” (K25)

3.2.6. İskambo Pekmezi

Yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Üzümler bağdan toplanır. Toplanan üzümler daha çabuk ezilsin diye yaklaşık 3 gün kasalarda biriktirilir. Daha sonra pekmez için yapılmış özel küçük havuz gibi bir bölümde bu üzümler biriktirilir. Üzümlerin suyunu çıkarmak için ezecek olan kişi temiz bir çizme giyerek üzümlerin üzerine basar. Çıkan üzüm suları bakır kazanlara dökülür. Yaklaşık olarak bir gece bu üzümün suyu bekletilir. Ertesi gün sabahdan odun ateşi yakılır ve bakır kazanlarda olan üzüm suyu içerisine biraz beyaz toprak veya tertemiz odunların yakılması ile elde edilen kül konularak kaynatılır. Üzüm suyuna eklenen bu kül veya beyaz toprağın amacı pekmez içinde oluşabilecek tortuları ve pislikleri temizlemek amacıyla ilave edilir. Kaynayan pekmezin üstüne çıkan köpüğü alınır ve çöpe atılır. Daha sonra süzülerek başka bir kazana alınır o kazanda da tekrar kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 6 ile 8 saat kadar pekmez kıvamına ulaşana dek kaynatılır.” (K22)

“Eskiden rezene otunu toplar ve kuruturduk. Daha sonra yaptığımız pekmezin içine kuruttuğumuz rezeneleri elimizle ufalar ve pekmezin içine koyardık. Hazırladığımız rezeneli pekmezi kendi yaptığımız tandır ekmeği ile beraber yerdik. Artık pekmezi bu şekilde yemiyoruz, eski zamanlarda bunu bir öğünde doyana kadar yerdik. Rezeneli pekmez bizim için, bir çocuğa çikolata verilmesine benzer bir sevinç oluştururdu, çok değerliydi. Günümüzde birçok seçenek var, bu lezzet de bu yüzden unutuldu.” (K25)



Şekil 3.18: İskambo Pekmezi (K12)

3.2.7. Bittim Kahvesi

Yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bittim kahvesi eski zamanlarda yapılmazdı ancak artık bittim kahvesinin popülerliği arttıkça daha fazla yapılmaya başlandı.” (K12)

3.1.8. Cevizli Sucuk (Mağamis)

Cevizlerin ipe dizilerek pekmezle buluşturulup kurutulmasıyla elde edilen yerel gastronomik bir üründür. Çay yanında atıştırmalık olarak tüketilen cevizli sucuk, doğal içeriklerle hazırlandığından dolayı sağlıklı bir atıştırmalıktır. Yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Harire (pestil) odun ateşinde kazanlarda kaynarken bir ipe iğne yardımıyla cevizler dizilir. Kaynamakta olan harirenin içine bir defa batırılır daha sonra bir yere asılır ve biraz kuruması beklenir ardından tekrar kazandaki harireye batırılır. iki defa batırılan cevizli sucuklar serin ve kuru bir yerde kurumaya bırakılır.

Aynı işlem badem ya da Siirt fıstığı ile de yapılır. Kim ne seviyorsa o ürünler ile bu cevizli sucuklar yapılır.” (K12)



Şekil 3.19: Cevizli Sucuk (Mağamis) (K12)

3.3. Siirt İlinin Yerel Çorbaları ve Salataları

3.3.1. Mehir (Lebeniye) Çorbası

Malzemeleri;

- 1 kâse buğday
- Yaklaşık 1 kg yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı;

Buğday haşlanır. Yoğurt ayrı bir yerde güzel bir kıvam alana dek çırpılır. Haşlanmış buğdayın içerisine konulur ve kaynatılmaz, genellikle soğuk servis edilir.(K1, K4, K9, K13, K22, K24, K25)

“İsteğe bağlı olarak içerisine haşlanmış nohut da ilave edilebilir.” (K1)

“Biz baharat olarak nane ekleriz.” (K9)



Şekil 3.20: Mehir (Lebeniye) Çorbası

3.3.2. Zahter Çorbası

Malzemeleri;

- Yarım su bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı kavurma
- 2 tatlı kaşığı kuru zahter
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı;

Bir tencerede yaklaşık bir litre su eklenip, kaynatılır. Kaynayan suyun içine bulgur eklenir salça, kavurma ve tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Üzerine kuru zahter eklenip sıcak olarak servis yapılır. Çorbanın sulu bir yapıda olması gerekmektedir. Su miktarı isteğe bağlı ayarlanabilir (K1, K3, K7, K10, 18, K20, K23, K25).



Şekil 3.21: Zahter Çorbası (Siirt Belediyesi)

3.3.3. Yeşil Soğan Çorbası (Şorbit Basal)

Malzemeleri;

- 1 su bardağı orta boy bulgur
- 1 kg yeşil soğan
- 3 yemek kaşığı kavurma
- 1 yemek kaşığı biber ve domates salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1.5 l su veya et suyu
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yarım çay kaşığı karabiber

Yapılışı;

Yeşil soğanlar ayıklanır, yıkanır, ince ince kesilir. Tencereye zeytinyağı ile kıyılmış yeşil soğanlar konularak ocağa alınır ve kısık ateşte salça ile bir miktar kavrulur. Üzerine su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Baharatlar ilave edilir. Kaynayan suya bulgur eklenir ve yarım saat kadar kaynatılır. 3 yemek kaşığı kavurma eklenir, isteğe bağlı olarak kavurma miktarı arttırılabilir (K1,K2, K4, K5, K8, K12, K13, K22-K25).



Şekil 3.22: Yeşil Soğan Çorbası (Şorbıt Basal)

3.3.4. Maş / Adesiye Çorbası

Malzemeleri;

- 1 kâse buğday
- 1 kâse nohut
- 1 kâse yeşil mercimek
- 500 gr kemikli et
- 1 orta boy soğan
- 1 buçuk yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz, pul biber, karabiber
- 2 yemek kaşığı tane sumak (demlenip süzülerek suyu kullanılır)

Yapılışı;

Kemikli et düdüklü tencerede haşlanır. Ardından buğday, nohut ve yeşil mercimek et ile beraber tekrar haşlanır. Aynı bir tencerede küçük küçük doğranmış soğanlar yağ ile kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra, üzerine salça ilave edilir. Daha sonra haşlanmış olan yeşil mercimek, nohut ve etli karışım soğanlı salçanın üzerine eklenir. Üzerine kıvamına göre su ilave edilebilir. Aynı bir yerde sumak suyu demlenerek süzdürülüp üzerine dökülür (K8, K11, K18, K19, K22, K24, K25).



Şekil 3.23: Maş / Adesiye Çorbası

3.3.5. Kenger Çorbası (Şorbit Herşef)

Malzemeleri;

- 1kg kenger
- 1 çay bardağı orta boy bulgur
- 3 yemek kaşığı kavurma
- 2 tatlı kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı;

Kenger otları ayıklanır, yıkanır. Bir tencereye yeteri kadar su konulur. Su kaynadıktan sonra içerisine temizlenmiş kengerler ilave edilir ve haşlanmaya bırakılır. Kengerlerin pişmesine yakın içerisine yeterli miktarda bulgur, salça ve tuz ilave edilir ve kaynatılır. Bulgurlar pişip çorba kıvamına geldikten sonra ocağın altı söndürülür. Hemen ardından içerisine isteğe bağlı olarak kavurma eklenir, serviste sunulur (K1, K14, K17, K22, K24, K25).



Şekil 3.24: Kenger Çorbası (Şorbit Herşef)

3.3.6. Yahni

Malzemeleri;

- 1 kâse köftelik bulgur (sever kitel)
- 1 kâse haşlanmış nohut
- 1 orta boy soğan
- 2 adet biber
- 1 orta boy domates
- 1 buçuk yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz, pul biber, karabiber
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 2 yemek kaşığı tane sumak(demlenip süzülerek suyu kullanılır)

Yapılışı;

Bulgur ılık su ile ıslatılır, yaklaşık bir saat dinlendirilir. Dinlenen bulgur çok az su ilave edilerek yoğrulup hamur haline getirilir. Elde edilen hamurdan nohut büyüklüğünde yuvarlaklar yapılır. Soğan, biber domates olabildiğince küçük doğranır. Tencerede sırasıyla soğan, biber, domates kavrulur. İçerisine salça ilave edilir. Ardından tuz, pul biber, karabiber ve reyhan eklenir. Üzerine göz kararı kaynar su ve haşlanmış nohutlar eklenir.

Kaynayan yahninin suyuna hazırlanmış nohut büyüklüğünde köfteler de ilave edilir. Yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ardından sumak demlenir, demlenen sumağın suyu süzülüp çorbaya eklenir ve servis edilir (K1, K2, K4, K5, K8, K12, K15, K22, K24, K25).



Şekil 3.25: Yahnî

3.3.7. Şorbit Rişte

Malzemeleri;

- 2 kâse un
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 orta boy soğan
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı İsteğe bağlı zahter (dağ kekiği)

Yapılışı;

Un, su ve tuzdan bir hamur yapılır. Elde edilen hamur, yaklaşık yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlenirken çorbanın sosu hazırlanır.

Sosu için; soğan küçük küçük doğranır, tencereye alınarak kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine bir yemek kaşığına yakın un ilave edilir. Kokusu çıkana kadar

kavrulur. Ardından salça eklenir ve kavrulur. Üzerine yeteri miktar kaynar su ilave edilir. Bu süreçte dinlenen hamur bezelere ayrılarak merdane yardımı ile açılır.

İsteyen uzun ince, erişte şeklinde, isteyen küçük üçgenler veya küçük kareler şeklinde kesebilir. Kesilen hamurlar hazırlanan çorba sosunun içine ilave edilerek yaklaşık yarım saat kadar pişirilir. Bu çorbada baharat olarak isteğe bağlı nane veya zahter ilave edilir (K1, K12, K14, K15, K18, K22, K24, K25).



Şekil 3.26: Şorbit Rışte (K5)

3.3.8. Süt Çorbası

Malzemeleri;

- 1 çay bardağı bulgur veya pirinç
- 1 l Süt

Yapılışı;

Süt kaynatılır. Ardından bulgur ilave edilerek pişmeye bırakılır. İçine hiçbir baharat eklenmez (K1, K24, K25).



Şekil 3.27: Süt Çorbası (K1)

3.3.9. Pırtike Çorbası

Malzemeleri;

- 1 kg ıspanak
- 1 çay bardağı buğday
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 büyük boy soğan
- Yarım su bardağı tane sumak
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yeteri kadar sıvıyağ

Yapılışı;

Soğanlar olabildiğince küçük doğranır. Uygun bir tencereye koyularak yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra domates ve biber salçası ilave edilerek kokusu çıkana dek kavrulur. Ayıklanmış yıkanmış ıspanaklar ince ince kıyılarak salçaya eklenir ve kavrulma işlemi devam eder. Ispanaklar 5 dakika kadar kavrulduktan sonra üzerine haşlanmış nohut ve buğday ilave edilir. Daha sonra tuz, pul biber, karabiber eklenerek göz kararı kaynar su ilave edilir, Pişmeye bırakılır.

Ayrı bir kapta tane sumakların üzerine kaynar su ilave edilerek demlenmeye bırakılır. Çorbanın pişmesine 10 dakika kala, demlenmiş sumak suyu süzülerek çorbaya eklenir. 10-15 dakika geçtikten sonra tencerenin altı kapatılır (K1-K25).



Şekil 3.28: Pirtike Çorbası (K25)

3.3.10. Reyhan Salatası

Siirt ilinde genellikle yaz aylarında sıklıkla yapılan bir çoban salatası çeşididir. İçerisine ilave edilen kuru reyhan baharatından adını almıştır. Genellikle et yemeklerinin yanında servis edilmektedir. Reyhan salatası ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Reyhan bitkisini kendi bahçelerimizde yetiştiririz. Kış için kurutur yemeklerimizde ve salatalarımızda kullanırız. Domates, soğan, salatalık ve biberleri salatamız için doğruyoruz. İçine sumak ve reyhan koyuyoruz. Mevsiminde ise taze reyhanı küçük küçük doğrayıp salatamızda kullanıyoruz. Ancak genellikle reyhan bitkisini kurutulmuş şekilde tüketiyoruz.” (K22)



Şekil 3.29: Reyhan Salatası

3.3.11. Mevsim Salatası

Mevsim salatası, taze ve mevsimine uygun sebzelerle hazırlanan bir salata çeşididir. Lezzet katması amacıyla üzerine zeytinyağı, limon suyu, sirke, tuz ve karabiber gibi ilaveler eklenebilmektedir. Mevsimine göre sebzeler değişebilir, böylece her zaman taze ve lezzetli bir salata elde edilebilmektedir. Yapılan görüşmelerde mevsim salatası ile ilgili aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

"Bizim Siirt ilimizde salatalar soframızda sıkça yer alır. Ancak salata çeşitliliğimiz fazla değildir. Genellikle mevsiminde göre yetişen taze mevsim sebzelerinden salatalar yaparız." (K2)

"Biz genellikle çoban salatasına sofralarımızda sıkça yer veririz." (K11)

"Siirt ilimize ait pek fazla salata çeşidimiz yoktur. Genellikle reyhan salatasını çok sık yaparız, çoban salatası, mevsim salatası ve semizotu salatasını yaparız, bunlar dışında farklı bir salata kültürümüz yoktur." (K25)

3.4. Siirt İlinin Yerel Ana Yemekleri

3.4.1. Büryan Kebabı

Arapçada "periva" anlamına gelen büryan kebabı ülkemizde Türkçe' de "büryan" olarak ifade edilen bir kebab çeşididir. Kastamonu ilinde kuyu kebabı olarak geçen büryan kebabı Bitlis ve Siirt illerinde yöresel bir ana yemek olarak tanınmıştır.

Bölgeden bölgeye farklı isimlerle telaffuz edilse de pişirme usulü birbirine benzeyen kuyu kebabının bir türüdür(Vikipedic).

“Büryan kebabı gastronomi kimlik çalışmalarında üzerinde en çok araştırmalarda bu gastronomik unsurdur. Siirt ili ile ilgili reklam ve çeşitli broşürlerde kendine ön planda yer edinmiştir. Pişirme tekniği, tüketim zamanı, çok özel lezzetinin ve hammaddesinin temelini oluşturmaktadır. Siirt iline gelen yerli ve yabancı turistlerin ilk deneyimlemek istedikleri gastronomik yerel üründür. Kendini özgü lezzetinin alt yapısında kullanılan etin yörede yetişen kuzuların payı büyüktür. Yaylalarda otlatılmış ortalama 7 aylık süttan kesilmiş kuzuların etinden hazırlanan ve gün doğmadan servis edilen bir üründür.” (K14)

Büryan kebabı malzemeleri;

- 6-7 aylık kuzu
- Tuz (büryan piştikten sonra porsiyona göre eklenir)

Yapılışı;

Kuzu etleri çengellere takılarak ve ip bağlanarak, büryan kebabına özel istif edilen 4 metre uzunluğunda pişirme esnasında hava ile teması kesilecek şekilde kapatılan ve meşe odununun közü kullanılan kuyularda kısık ateşte uzun süre pişirilmektedir. Ortalama 2 saat buharda pişen büryan kebabına tuz dışında hiçbir baharat ilave edilmemektedir.

Servis edilme zamanı sabahın erken saatleridir. Kahvaltı yerine büryan yemeği tercih eden birçok turist ve yöre halkı bu eşsiz yerel lezzeti deneyimlemektedir (K9, K14, K25).



Şekil 3.30: Büryan Kebabı

3.4.2. İçli Köfte (Kitel)

Kitel Malzemeleri;

- 2 kâse Siirt ince bulguru (sever kitel)
- 1 kâse köftelik bulgur
- 1 kg kıyma
- 1 çay bardağı haşlanmış pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 büyük boy soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 1 çay kaşığı tuz
- Yeteri kadar su

Yapılışı;

İnce bulgur ve köftelik bulgur karıştırılarak su ile yoğrulur ve hamur haline getirilir. Aynı bir yerde kıyma kavrulur, üzerine ince doğranmış soğanlar eklenir. Ardından haşlanmış pirinç ve salça ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra baharatlar eklenerek, en son maydanoz koyup soğumaya bırakılmak üzere ocaktan alınır daha sonra mandalina büyüklüğünde hamurlar alınarak incecik açılıp yuvarlak şekilde iç harç koyulup kapatılır ve suda haşlanarak sıcak servis edilir. (K1-K25)



Şekil 3.31: İçli Köfte (Kitel) (K19)

3.4.3. Bumbar Dolması (Cokat)

Malzemeleri;

- 1 kg bumbar
- 2,5 su bardağı pirinç
- 500 gr kuşbaşı et
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Not: isteğe göre salça koyulabilir.

Yapılışı;

Bumbarlar dikkatlice temizlenir ve bir ucundan dikilir. Yıkanmış pirinç, doğranmış kuşbaşı et, ince doğranmış maydanoz ve karabiber bir kapta karıştırılır. Hazırlanan karışım, bumbarların içine doldurulur. Doldurulan bumbarın diğer ucu da 30-40 cm uzunluğunda dikilir. Hava almasını sağlamak için bağırsakların çeşitli yerlerinden şişle delikler açılır. Dolma, ılık suya yerleştirilir ve 1,5 saat kadar kaynatılır. Piştikten sonra, kaynar sudan alınan bumbarlar geniş bir kabın içine konulup üzeri bir bezle örtülerek 20 dakika dinlendirilir ve ardından servis yapılır (K1-K5, K8, K14, K15, K22, K24, K25).



Şekil 3.32: Bumbar Dolması (Cokat) (K19)

3.4.4. Ekşili Arap Dolması

Malzemeleri;

- 2 su bardağı pirinç,
- 500 gr asma yaprağı
- 1 bağ pazı yaprağı
- 500 gr haşlanmış kuru biber, patlıcan, kabak
- 1 orta boy soğan
- 2 orta boy domates
- 1 demet maydanoz
- 3 adet sivri biber
- 1 yemek kaşığı domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz, pul biber, karabiber
- 3 yemek kaşığı sumak (demlenip süzülerek suyu kullanılır)
- 1 buçuk su bardağı zeytinyağı

Yapılışı;

Pirinç yıkanır ve bir kaba alınır. Salça zeytinyağı ve baharatlar eklenir, üzerine ince kıyılmış soğan maydanoz domates ve biber ilave edilir. Bu şekilde iç harç hazırlandıktan sonra tencerenin altına kuru sebze dolmaları biber, patlıcan, kabak doldurularak yerleştirilir. Üstlerine de yapraklar sarılıp ilave edilir.

Sumak taneleri bir kaptaki sıcak su ile demlenerek bekletilir ve dolma tenceresi ocağa alınırken üzerine sumak suyu ilave edilerek pişirilir (K1-K25).



Şekil 3.33: Ekşili Arap Dolması (K19)

3.4.5. Kaburga Dolması

“Kaburga dolması Siirt'e aittir. Kaburga dolmasının eski zamanlarda perde pilav tenceresine benzer bir bakır kabı vardı. Bu kabın içerisine meşe ağacından ‘T’ harfi şeklinde iki odun koyulurdu. Odunların hizasına kadar su ilave edilirdi. Daha sonra odunların üzerine kaburga dolması koyulur, bakır kabın kapağı olarak hamur veya toprak ile kapatılırdı. Bu bizim unutmayı yüz tutmuş yemeklerimizdir. Ancak bu yemeğin yapımının devam etmesine ve mutfağımıza kazandırılmasına bizler vesile olduk.” (K17)

Malzemeleri;

- 3kg’lik kaburga
- 500 gr pirinç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı;

Pirinçler yıkanır ve kavrulur. Daha sonra tuz, karabiber ilave edilerek biraz diri kalacak şekilde pişirilir. Kaburganın içi yarı pişmiş pirinç pilavı ile doldurulur,

ağız iple dikilir. Daha sonra bakır bir kapta içinde, çok az su ilave edilerek yaklaşık olarak 2-2,5 saat kadar fırında pişirilir (K14, K17).



Şekil 3.34: Kaburga Dolması (K17)

3.4.6. Sarımsaklı Köfte (Köftel Leben)

Malzemeleri;

- 2 kâse ince bulgur
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 soğan
- 1 tatlı kaşığı nane
- 2 çorba kaşığı un

Üzeri için:

- 5 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane

Yapılışı;

Bulgur ılık su ile ıslanır. Daha sonra üzeri örtülerek demlenmeye bırakılır. Demlenen bulgurların üzerine soğan rendelenir. Ardından yumurta akı, nane ve tuz

eklenerek yoğurulur. Küçük küçük köfteler yapılarak haşlanmaya bırakılır. Yaklaşık 15 dakika civarı kaynatılır. Bir süzgeç yardımı ile tencereden alınır ve servis edilecek tabağa konulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Daha sonra tereyağı eritilir ve üstüne gezdirilir. Son olarak pul biber ve nane ilave edilerek servis yapılır (K1-K8, K12, K15, K18-K24).



Şekil 3.35: Sarımsaklı Köfte (Köftel Leben) (K12)

3.4.7. Çiğ Börek (Salhiye)

Malzemeleri;

- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

İç harcı için;

- 500gr kıyma
- 3 büyük boy soğan
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için;

- Sıvıyağ

Yapılışı;

Hamur malzemeleri yoğurulur ve yaklaşık yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra iç harcı hazırlanır. İç harcı için; öncelikle kıyma kavrulur, daha sonra sıvı yağ ilave edilir, ince ince doğranmış soğanlar eklenir ve üzerine baharatları da eklenerek soğumaya bırakılır. İç harcı peynirli veya patatesli de olabilir. Tercihe göre değişir. Dinlenen hamurdan tabak büyüklüğünde daireler açılır, soğuyan iç harç doldurularak yarım daire şeklinde kapatılır.

Salhiyelerin hem şeklinin daha güzel olması, hem de iç harcının dışarı çıkmaması için kapatma işleminde tabak kullanılır. Eski zamanlarda ise hamurun kenarları bükülerek yapılırdı. Hazırlanan salhiyeler derin yağda kızartılarak hazır hale gelir (K1, K3, K6, K8, K12, K15, K20, K24, K25).



Şekil 3.36: Çiğ Börek (Salhiye) (K12)

3.4.8. Kuvurmalı Sarımsaklı Köfte (Kitelfum)

Malzemeleri;

- 1 kâse içli köftelik bulgur
- 1 l su
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu ve üzeri için:

- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı kavurma

- 1 ay kaşığı tuz

Yapılışı;

Bulgur ıslatılarak 1 saat kadar dinlendirilir. Dinlenen bulgurun üzerine tuz eklenerek hamur haline gelinceye dek yoğurulur. Yoğurulan hamura el üzerinde geniş ve daire olacak biçimde şekil verilir. Hazırlanan köfteler haşlamak üzere kaynatılmış tuzlu suya ilave edilir, hamur su ştne çıkacak kadar haşlandıktan sonra kevgir ile süzülür. Ayrı bir tavada kavurma eritilir rendelenmiş sarımsak konur. Hazırlanan sos haşlanmış ve dilimlenmiş köftelerin üzerine eklenerek servis edilir (K1, K2, K8, K12, K18, K21, K22).



şekil 3.37: Kuvurmalı Sarımsaklı Köfte (Kitelfum) (K12)

3.4.9. Irk

Malzemeleri;

- 2 kâse köftelik bulgur (sever kitel)
- 500 gr kıyma
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 orba kaşığı biber salçası
- 3 orta boy soğan
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı karabiber

- 1 ay kaşığı kuru reyhan
- 1 ay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

Kızartmak için;

- Sıvı yağ

Yapılışı;

Sever kitel 2 su bardağı su ilave edilerek ıslatılır. 10 dakika kadar bekledikten sonra, içerisine domates salçası, biber salçası, kıyma, tuz, pul biber, karabiber, reyhan ilave edilerek yoğurulur. İçine rendelenmiş soğanlar ilave edilir. Aldığı kadar un ilave edilerek küçük yuvarlak şeklinde köftelere ayrılır. Derin yağda kızartılarak servis edilir (K1-K3, K13, K15, K22-K25).



şekil 3.38: İrk (K3)

3.4.10. Perde Pilavı

Malzemeleri;

- 1 kâse pirinç
- 100gr tereyağı
- 500 gr tavuk eti
- 1 ay bardağı badem
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 buçuk çay kaşığı tuz

Hamuru için;

- 2 yumurta
- 5 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

Yapılışı;

Yumurtalar, yoğurt, zeytinyağı ve tuz geniş bir kaba alınarak karıştırılır. Ardından, karışıma yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hazırlanan bu hamur bir süre dinlendirilir. Diğer tarafta, tavuk eti önceden haşlanarak pişirilir. Haşlanan et, küçük parçalara ayrılır. Daha sonra pirinç tereyağında hafifçe kavrulur ve et suyuyla pişirilir. Pişen pilava karabiber, tuz, badem eklenir. Dinlendirilmiş hamur ince bir yufka şeklinde açılır ve önceden yağlanmış tencerenin içi bu hamurla kaplanır. Hamurun kenarları tencerenin dışına doğru taşırılır ve bu aşamada üzerine badem içi yerleştirilerek süslü bir görünüm elde edilir. Hazırlanan pilav karışımı, hamurla kaplanmış tencerenin içine yerleştirilir. Pilavın üzeri de hamurla kapatılır ve tencerenin üst kısmı tamamen kapanacak şekilde sıvanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hamur altın rengini alana kadar pişirilir. Fırından çıkan tencere geniş bir tepsiye ters çevrilir. Perde pilavı dilimlenerek servis edilir (K1- K25).

“Eskiden tavuk eti yerine keklik eti kullanılırdı. Ancak günümüzde tavuk eti daha çok tercih ediliyor.”(K25)



Şekil 3.39: Perde Pilavı

3.4.11. Maklube

Malzemeleri;

- 500 gr tavuk göğüs eti
- 3 su bardağı pirinç
- 2 orta boy patates
- 2 havuç
- 2 patlıcan
- 3-4 çarliston biber
- 1 buçuk çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yeteri kadar sıvıyağ

Yapılışı;

Tavuk göğsü küp şeklinde doğranır. Derin bir tencerede kendi suyunu çekene kadar pişirilir. Pişen tavukların üzerine yağ dökülüp kavrulur. Tavukların üzerine karabiber ve pul biber eklenir. Tüm sebzeler ayrı bir tencerede küp küp doğranarak kızartılır. Bir başka tencerede ise pirinçler yıkanır ve yağ eklenerek iyice kavrulur. Kızarmış sebzeler, tavuğun üzerine sırayla dizilir. Ardından kavrulmuş pirinçler ilave edilir ve yeteri kadar su eklenerek pişmeye bırakılır.

Pişen maklube yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir. Genellikle mevsim salatası ile birlikte servis edilir. Dileyen ayran veya yoğurt ile de sunabilir (K1-25).



Şekil 3.40: Maklube

3.4.12. Asabıt Hanva

Malzemeleri;

- 500 gr sever kitel (köftelik bulgur)
- 100 gr ince bulgur
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan
- 500 gr kuşbaşı doğranmış ciğer
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz, pul biber, karabiber ve kuru reyhan
- 2 yemek kaşığı sumak
- Sıvı yağ

Yapılışı;

Bulgur soğuk suyla ıslatılır, 10 dakika bekletilir. Sonra kıvam alana kadar yoğurulur. El ıslatılıp, ufak ufak topar yapılır. Sumak, bir çay bardağı sıcak su içinde yaklaşık 15 dakika kadar demlenmeye bırakılır. Soğan ufak ufak doğranır. Ciğer ile beraber sıvı yağ eklenerek sotelenir. Kaynayan sıcak suyun içine bulgur topları atılır. 5 dakika kaynadıktan sonra ciğer, nohut, baharatlar, sumaklı su ve salça da eklenerek beraber pişirilir. Yaklaşık yarım saat piştikten sonra servise hazır hale gelir.

Genellikle akciğer kavurma şeklinde pişirilir ve ‘asabıt hanva’ yemeğinde kullanılır (K3, K6, K13, K19, K21, K25).



Şekil 3.41: Asabıt Hanva (K6)

3.5. Siirt İlinin Yerel Tatlıları

3.5.1. Aside Tatlısı

Malzemeleri;

- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 3 çorba kaşığı un
- 2 kâse pekmez
- 3 kâse su

Üzeri için isteğe bağlı olarak;

- 1 su bardağı ceviz (fındık, hindistancevizi, fıstık, badem)

Yapılışı;

Önce sıvı yağ hemen ardından tereyağı tencereye alınır, üzerine un ilave edilerek kokusu çıkana kadar kavrulur. Ayrı bir kapta pekmez ile su karıştırılır. Pekmezin tatlılık oranı az gelirse içine isteğe bağlı olarak şeker ilavesi de yapılabilir. Hazırlanan pekmezli su, tereyağında kavrulmuş olan unun üzerine yavaşça ilave edilerek kıvam alıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Üzerine ceviz, fındık, fıstık gibi kuruyemişler eklenerek servis edilir (K1, K3, K6, K10, K12, K13, K19, K22, K25).



Şekil 3.42: Aside Tatlısı (K10)

3.5.2. Gebole Tatlısı

Malzemeleri;

- 1 l su
- 3 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı pekmez

Üzeri için;

- Yarım çay bardağı ceviz

Yapılışı;

Su ve un karıştırılarak ocağa alınır. Muhallebi kıvamında pişirilir. Hazırlanan muhallebi kâselere alınır, kâselerin üzerine 2 yemek kaşığı kadar pekmez ilave edilir. Ceviz ile süslenerek sunum yapılır (K1, K6, K10, K12, K16, K19, K21, K25).



Şekil 3.43: Gebole Tatlısı (K10)

3.5.3. Varak Keek Tatlısı

Malzemeleri;

- 1 kâse un
- Yarım çay bardağı kadar su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 2 çay bardağı pekmez
- 2 kâse su
- 2 yemek kaşığı margarin

Yapılışı;

Elenmiş un ve tuz bir kabın içerisine alınır, ortası havuz gibi açılarak yarım çay bardağı su ilave edilir. Pütürsüz bir kıvama gelen hamur, kulak memesi kıvamından daha sert elde edilmelidir. Daha sonra üzerine bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Ardından dinlenen hamur, bir tezgâhın üzerinde merdane yardımı ile açılır. Küçük kareler şeklinde kesilip bir bezin üzerinde bekletilir. Bekleme süresi yaklaşık 20 dakikadır. Daha sonra derin bir tencereye margarin, su ve pekmez alınır, iyice karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan pekmezli şerbetin içerisine hamurlar eklenir. Yaklaşık 15-20 dakika pişirilir. Hamurlar pekmezin içinden bir süzgeç yardımıyla alınır. Üzerine ceviz eklenerek sunum yapılır (K1, K3, K12, K13, K22, K25).



Şekil 3.44: Varak Keek Tatlısı (K12)

3.5.4. İmçerket Tatlısı

Malzemeleri;

- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 su bardağı un
- Yeteri kadar su
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için;

- Sıvı yağ

Üzeri için;

- Yarım çay bardağı toz şeker

Yapılışı;

Bir kabın içine sıvı yağ, yoğurt, un ve tuz koyulur. Üzerine un ilave edilerek, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur yufka gibi incecik açılır. Açılan hamurun üzeri tereyağı ile yağlanır ve kenarlar birbirinin üzerine gelecek şekilde katlanır. Kare bir zarf şeklinde katlama işini tamamlanır.

Katlama işleminin ardından hamur 15 dakikaya kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur merdane yardımı ile açılır küçük kareler şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar

kızgın yağda arkalı önlü olarak kızartılır. Daha sonra hamurların üzerine eşit gelecek şekilde toz şeker serpilip servis yapılır (K1-K25).



Şekil 3.45: İmçerke Tatlısı (K12)

3.5.5. Rayoşu Meketip Tatlısı

Malzemeleri;

- 1 yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı su
- 3 su bardağı pekmez
- 2 çay bardağı ceviz
- Aldığı kadar un
- Kızartmak için; sıvıyağ

Yapılışı;

Yoğurma kabı içine un ve sıvıyağ hariç tüm malzemeler eklenerek karıştırılır. Un eklenerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur ince bir biçimde açılır. Küçük kare elde edilecek şekilde kesilir. Karelerin orta kısmına bir miktar ceviz eklenerek mektup biçiminde kapatılır. Ardından rayoş meketipler önceden ısıtılmış yağda kızartıldıktan sonra tencereden alınıp pekmeze atılır. Birkaç dakika pekmezde bekletildikten sonra çıkarılarak servise hazır hale gelir (K1- K5, K11, K13, K19, K22, K25).



Şekil 3.46: Rayoşu Meketip Tatlısı (K12)

3.5.6. Sarı Burma Tatlısı

Malzemeleri;

- 2 yumurta
- 1 kâse su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı sirke
- Alabildiği kadar un
- 2 kâse nişasta (açmak için)
- 2 su bardağı ceviz veya fıstık (içi için)

Üzerine;

- 1 paket tereyağı (250gr)

Şerbeti için;

- 3 kâse şeker
- 4 kâse su
- Yarım limon

Yapılışı;

Malzemelerden baklava hamuru gibi bir hamur elde edilir. Kulak memesi kıvamına gelen hamur, dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık 1 saat dinlendikten sonra küçük bezelere ayrılarak, bir oklava yardımı ile açılır. Açılan hamurların en ucuna ceviz konulur, oklava ile birlikte sarılıp büzülür. Daha sonra oklavadan çıkarılır. Bu şekilde elde edilen sarı burmalar yağda kızartılır. Dileyen üzerine yağ döküp fırına da koyabilir. Ardından ılık bir şerbet hazırlanır ve kızarmış olan sıcak tatlılar şerbetin içine koyulur. Şerbetini çeken sarı burma tatlısı servise hazır hale gelir. (K1-K25)



Şekil 3.47: Sarı Burma Tatlısı (K8)

3.5.7. Siirt Pastası

Malzemeleri;

- 3 yumurta (bir yumurta sarısı üzeri için)
- 2 ay bardağı toz şeker
- 2 ay bardağı yoğurt
- 5 yemek kaşığı vida yağı (margarin veya tereyağı, sıvı yağ da olur)
- 1 ay kaşığı karbonat
- Aldığı kadar un

Üzeri İçin;

- Beyaz susam

Yapılışı;

Susam ve bir yumurta sarısı hariç tüm malzemeler bir kaba konulup, yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun kıvamı önemlidir, yuvarlanabilecek bir kıvamda olması gerekir. Muhallebiden biraz daha koyu bir kıvama gelen hamurdan istenilen büyüklükte parçalar alınarak yuvarlanılıp yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürölüp susam eklendikten sonra 180 derecelik fırında pişirilir (K1, K6, K10, K12, K18, K20, K25).



Şekil 3.48: Siirt Pastası (K20)

3.5.8. Siirt Kurabiyesi

Malzemeleri;

- 2 ay bardağı toz şeker
- 250 gr erimiş vida yağı
- 2 ay bardağı esmer buğday unu (ev unu)
- 2 su bardağı beyaz un (arşı unu)

Üzeri için;

- İsteğe göre 1 çay bardağı badem, fındık, fıstık, ceviz

Yapılışı;

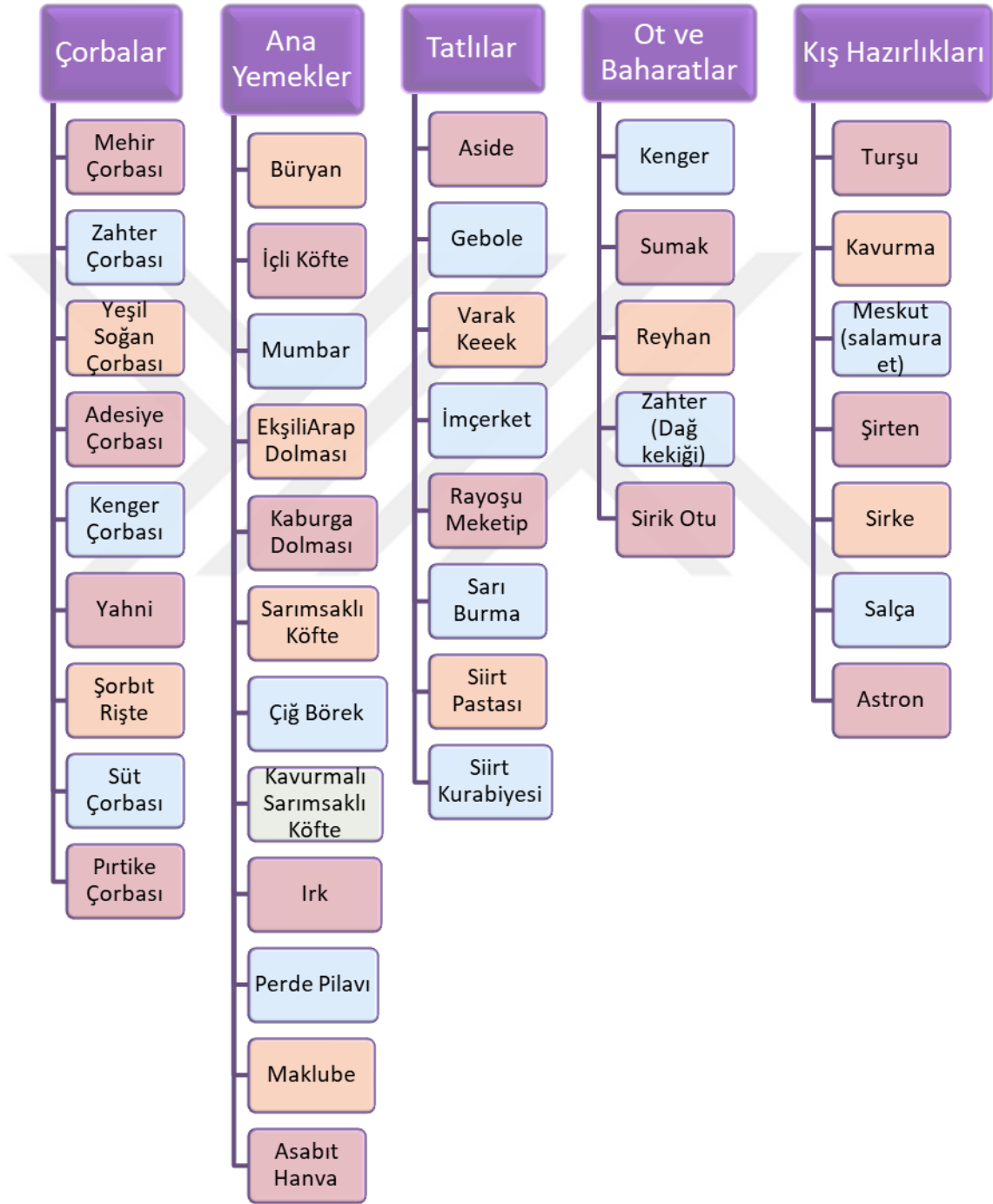
Oda sıcaklığında eritilmiş vida yağı bir kaba alınır. Üzerine toz şeker eklenerek, şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Daha sonra esmer buğday unu ilave edilir ve yoğrulmaya başlanır. Esmer buğday ununun ardından beyaz un eklenir ve tekrar yoğrulur. Hamur birbirine yapışmaz ufak ufak görünüm varsa kıvamı olmuş demektir. Hamurdan ceviz büyüklüğünden biraz daha büyük bir parça alınıp el ile sıkılarak yuvarlanır. Üzerine fındık veya fıstık isteğe bağlı olarak ceviz de eklenebilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir (K1, K6, K12, K13, K19, K20, K22, K25).



Şekil 3.49: Siirt Kurabiyesi (K20)

Araştırmanın bulgular bölümü kapsamında incelenen Siirt mutfağının yerel ürünleri aşağıdaki tabloda özetlenmiştir.

Tablo 3.2: Siirt Mutfağının Yerel ve Geleneksel Ürünleri



Siirt ili mutfak kültürü Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Batman, Diyarbakır, Adıyaman, Gaziantep, Mardin, Kilis, Şırnak ve Şanlıurfa mutfak kültürü ile yemeklerin salçalı yağlı ve baharatlı olarak yapılması bakımından benzer özellik göstermektedir. Siirt ilinde sıklıkla yapılan ve genellikle soğuk olarak tüketilen lebeniye çorbası Adıyaman, Şanlıurfa, Gaziantep ve Diyarbakır illerinde de benzer şekilde hazırlanmaktadır. Siirt ilinin coğrafi özelliği ve iklim yapısına benzer özellik gösterdiği Şanlıurfa, Gaziantep ve Adıyaman gibi şehirlerde de fısığın yetiştiği bilinmektedir. Ancak Siirt fısığının daha iri yapılı ve lezzet açısından diğer fısık çeşitlerinden ayrıldığı görülmüştür. Siirt ilinde yerel bir ürün olarak yetişen binert turpundan şalgam elde edilirken Batman bölgesinde bu turp çeşidinin yemeği yapılmaktadır(Toprak, 2022: 132-167).

3.6. Siirt İlinin Yerel Yemeklerinde Kullanılan Ot ve Baharatları

3.6.1. Kenger

Yörede yetişen kenger otu ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Siirt'in dağlarından topladığımız kenger otunu birçok farklı tarifte kullanırız. Örneğin kengeri haşlarız, soğanları kavurup, üzerine haşladığımız kengerleri ilave eder bu şekilde tüketiriz, isteğe bağlı içerisine yumurta da kırılabılır. Kenger çorbası bizim için tam bir şifa deposudur. Kenger otunu alıp haşlarız, haşlama suyunun içerisine bulgurları koyup pişmesini sağlarız. Daha sonra tuz, pul biber ve karabiber ekleyip üzerine evimizdeki kavurmadan ekler bu şekilde çok lezzetli şifa deposu bir çorba yaparız.” (K5)



Şekil 3.50: Kenger

3.6.2. Sumak

Sumak, Siirt ilinde yetişen ve yöre mutfağında sıklıkla kullanılan gastronomik bir üründür. Ekşi bir baharat olarak kullanılan, kırmızımsı-mor renkli, küçük meyvelerden elde edilen bir bitkidir. Sumak ağacının meyveleri kurutulduktan sonra öğütülerek baharat haline getirilmektedir.

Sumak, özellikle salatalarda, kebaplarda, et yemeklerinde ve soğanla birlikte sıkça tüketilmektedir. Bölgede yetişen bir bitki olan sumak ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Siirt sumağını kendimiz yetiştiririz. Sumak ağaçlarda yetişir. Rengi kızarmış sumakları önce toplarız daha sonra güneşte kurutur, tane tane ayıklarız ve isteğe bağlı olarak makineden geçirir, öğütürüz. Öğüttüğümüz sumakları genellikle salatalarda kullanırız. Öğütmediğimiz tane sumakları ise kaynar suda bekleterek çeşitli yemeklerimizde kullanırız sumak bizim olmazsa olmaz baharatlarımızdan bir tanesidir.” (K18)



Şekil 3.51: Sumak

3.6.3. Reyhan

Reyhan, fesleğen bitkisinin bir çeşidi olup, özellikle Siirt mutfağında yaygın olarak kullanılan hoş kokulu bir ottur. Genellikle mor veya yeşil yapraklıdır ve kendine özgü hoş bir kokusu vardır. Reyhan, salatalardan et yemeklerine, içli köfteden salatalara kadar birçok yemeğe lezzet katmak için kullanılmaktadır. Yörede yetişen reyhan ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Reyhan bizim Siirt mutfağımızda özellikle ana yemeklerimizde, salatalarımızda ve bazı çorbalarımızda sıklıkla kullandığımız baharatlardan biridir. Genellikle tarlalarımıza eker kendimiz yetiştiririz.” (K24)



Şekil 3.52: Reyhan

3.6.4. Zahter

Zahter dağ kekiği olarak da bilinmektedir. Dağ kekiği, yabani olarak yetişen bir kekik türüdür ve özellikle Türkiye'nin güney bölgelerinde, dağlık alanlarda bulunmaktadır. Zahter, hem mutfakta baharat olarak kullanılır hem de çay olarak tüketilmekte ve genellikle et yemeklerinde çorbalarda ve çeşitli salatalarda kullanılmaktadır. Yörede kendiliğinden yetişen zahter ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

"Zahter bir diğer adıyla dağ kekiği otumuz dağlarda kendiliğinden bulunur ve gidip toplarız. Çeşitli çorbalarımızda, kahvaltıda, haşlanmış yumurtalarımızda, zeytin sosumuzda, salatalarımızda ve yemeklerimizde sıklıkla kullanırız. Sağlık açısından çok faydalı olduğu için soğuk algınlığı, boğaz enfeksiyonu gibi hastalıklarda çayını demler ve tüketiriz." (K20)



Şekil 3.53: Zahter

3.6.5. Sirik Otu

Sirik otu, özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yaygın olan bir bitkidir ve genellikle "peynir otu" olarak da bilinmektedir. Peynir yapımında vazgeçilmez bir bitki olarak kullanılan sirik otu, çeşitli yemeklerde de lezzet vermesi amacıyla kullanılmaktadır. Yörede yetişen sirik otu ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Sirik otu peynirlerimizde sıkça kullandığımız bir otumuzdur Görünümü ince ve yeşil soğana benzerdir ancak yeşil soğandan çok daha keskin bir ot çeşididir.” (K5)

“Sirik otumuz, soğangil ailesindendir. Genelde Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu'da peynir yapımı için kullanılır. Bunun dışında cacıkta, çeşitli yemeklerde de kullanırız. Genelde ilkbahar aylarında hasat ederiz. Kurutulup kış için kullanıma hazır hale getiririz.” (K25)

“Sirik otunu kullanıma hazır hale getirmek için küçük küçük doğrarız. Salamura yapacağımız bidonlara yerleştiririz. Üzerine kaya tuzu ekler, bidonun kapağını sıkıca kapatırız. Sirik otunun rengini peynirde daha sarı görmek isteyenler bu şekilde kullanır.” (K2)



Şekil 3.54: Sirik Otu (K1)

3.7. Hikayesi Olan Siirt Yemekleri

3.7.1. Perde Pilavı

“Genellikle kaynana tarafından yeni geline öğüt verme amacıyla yapılan bir yemektir. Kaynana öncelikle pirinci kavurur ve geline kızım bu evinizdeki bolluk ve berekettir, der. İçerisine badem ekleyerek bu da bizim erkek torun hasretimizdir, der. Ardından içerisinde kuş üzümü ekleyerek, bu da bizim kız torun hasretimizdir, der. Daha sonra içerisine tuz ve karabiber ekleyerek bu da evinizde yaşanan tatsız olaylardır der.

Tarçın ekleyerek bunlar da ailemizdeki tatlı olaylardır, der. Daha sonra pilavın içine horoz eti koyarak bu da evin reisidir, der. En sonunda perde pilavı tenceresinin içine hamuru sererek pişirdiği pilavı döker ve hamur ile kapatır. Ardından gelinine şöyle der kızım bu da senin evindir, ne olursa olsun evinde sır olarak kalacak der ve fırına pişmeye bırakır.” (K10)

“Perde pilavını en üstünde bulunan bademler kaynanayı temsi etmektedir. Buradan vermek istenilen mesaj ise kaynananın gelin üzerindeki hâkimiyetidir.” (K21)

3.7.2. Büryan

“Büryan kebabı Siirt ilinin bilinen en ünlü ana yemeklerinden biridir. Evliya çelebi ve Ahmet'i Hani gibi şahsiyetlerin eserlerinde yer edinmiş bir yemektir büryan kebabının ortaya çıkışı ile ilgili birçok şehir efsanesi olmakla beraber en fazla bilineni Çaldıran savaşı seferinde I. Selim ile kullanılmıştır.” (K23)

“Eskiden ticaret kervanları çok yaygındı. Gelen kervanlar uzun yoldan yoruldukları için bir gün veya iki gün konaklayıp öyle giderlerdi. Kervanla birlikte gelen kişiler için büryan kebabını erkenden servise sunuyorduk. Sonra bu gelenek böyle devam etti. Büryan kebabını günümüzde hala erken sunuyoruz. Ayrıca üç kuşak bu mesleği icra eden ve günümüzde de hala mesleğini icra eden büryan salonu işleten abimizin; mesleğin erbabı olan dedesi bağ veya bostanlara gittiklerinde orada sabah kahvaltısı için veya öğle yemeği için genellikle et pişirmiş. Daha sonra bunu ticarete dökmüşler. Tabii o zamanlar bağlarda, bostanlarda kuyu olmadığı için öncelikle çukur açılmış daha sonra üzerine ateş yakılarak eti pişirmişler. Bu büryan geleneği böylelikle Siirt ilinde yaygınlaşmış. Büryanla ilgili birçok hikaye anlatılır ancak bize aktarılanlar bu bilgilerle sınırlıdır.” (K21)

3.8. Siirt İlinin Sofra Adabı

Siirt ilinde sabah kahvaltısı öğlen de akşam yemeği olmak üzere 3 öğün yemek yenilmektedir. Geleneksel bir yemek düzeni olan Siirt ilinde sofrayı önce büyükler oturmaktadır. Genellikle yemek için sofra kurulur ve evin erkeklerine öncelik verilmektedir. Evin erkekleri yemeklerini bitirdikten sonra hanenin çocukları ve kadınları sofraya oturmaktadır.

Misafir ağırlanacak ise misafire özel olarak büryan kebabı, içli köfte, ekşili arap dolası gibi en güzel yemekler özenle hazırlanmaktadır ve gelen misafirler için kadınlara ayrı erkeklere ayrı sofralar kurulmaktadır. Günümüzde bu sofralar adabı değişime uğrayarak ve ailedeki kadınlar ve erkekler aynı sofraya oturmaktadır. Yörede sofralar adabı ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir

“Sofrada konuşulmaz. Yemeği evde hanımlar yapar. Kadın erkek hep beraber sofraya otururuz. Tüm yemekler aynı anda sofraya gelir. Aile arasında kadın-erkek beraber otururuz ama dışarıdan bir misafir gelirse kadınlara ayrı erkeklere ayrı sofralar kurulur. Gelen erkek misafirlere evin en küçük erkeği servis yapar.” (K21)

“Bizim zamanımızda sofraya tek bir tabak koyulur ve tüm aile bireyleri bu tabağın içinden yerlerdi. Hangi yemeği yaparsak yapalım bu usul hiç değişmezdi herkes aynı kaptan yemek yerd. Çorba, et, bulgur gibi yiyeceklerin hepsi için tek bir kap kullanılır ve aile bireylerinin hepsi bu kaptan yerd. Genellikle evin en büyük gelini yemekleri pişirir, küçük gelinler ise bulaşıkları yıkardı. Büyük gelin kaynanadan sonra evde sözü geçen kişiydi. Yemek konusunda kaynanasından daha fazla bilgi aldığı düşüncesi ile tüm yemekleri o yapardı. Eskiden evimize misafir geldiğinde ise ayrı sofralar kurulurdu. Biz misafirlere sonra yerdik. Ancak günümüzde bu sofralar adabı kalmadı. Şimdi hep beraber yeniliyor.” (K5)

“Önce evdeki erkekler yemek yer, çocuklar için ayrı bir sofralar kurulur. Ancak israf hassasiyeti eski zamanlarda çok fazlaydı. Eskiden sofralar adabımızda çocuklara hazırlanan yemekler israf olmasın diye çok az doldurulurdu. Çocuklar tabağa az koyulan yemekler ile çoğu zaman doymaz, tabağını tekrar tekrar doldurturdu. Daha sonra erkekler doyum sofradan kalkar ve kadınların rahat yemekleri için başka bir odaya geçerlerdi. Evdeki kadınlar, erkeklerin sofrasının önünden kalan yemeklerin üzerine ilave yapar ve sofraya otururlardı. Kadınlar için ayrı bir sofralar serilmezdi. Bu şekilde yemekler hiç israf edilmezdi, sofraya düşen kırıntılara çok hürmet ederdik. Yemek yenildikten sonra kalan pirinç pilavından pirinç çorbası, fazla kalmış bulgur pilavından ise yeşil soğanlı bulgur çorbası yapardık. İsraf olmaması için elimizden gelen tüm değerlendirme usullerini uygulardık. Eskiden buzdolabı da yoktu. Eğer yapılan yemek artmışsa o yemeği, bakırdan kovalara doldurur ve kapağını sıkıca kapatırdık. Genelde evlerimizin önünde bir kuyu olurdu.

Evinin önünde kuyu olmayanlar ise komşularının kuyularına, kaplarını farklı renklerde poşet ya da ip ile işaretler bırakarak koyarlardı. Bakır kaplara doldurduğumuz yemekleri kuyulara koyar ve bozulmaması için muhafaza ederdik. Ertesi gün yine yemeklerimizi odun ateşinde ısıtır, tekrar yerdik. Odun ateşimiz için bahçemize 3-4 taş koyar, taşların arasına odun doldururduk, tüm yemeklerimiz bu şekilde pişerdi. Misafir geldiği zamanda da sofrada adabı aynıydı. Önce erkekler ve çocuklar yemek yer, daha sonra kadınlar yerdi. Genelde en güzel yemekler erkekler için doldurulur, kadınlar ise erkeklerin önünden kalan yemeklere ilave eder yerdik. Ancak günümüzde durum böyle değil. Evde aile için tek sofrada kurulur. Sofraya önce ailenin en büyükleri oturur, çocuklar oturur, daha sonra yemeği ve sofrada hizmetini gören kadınlar oturur. Tüm aile bireyleri hep beraber yemek yer. Dışardan bir misafir geldiğinde ise erkeklere ayrı, kadınlara ayrı sofralar kurulur. Erkek tarafına evin küçük erkek çocuğu hizmet yapar.” (K25)

Siirt ilinde sofrada adabı bölgeden bölgeye değişiklik göstermektedir. Bazı bölgelerde kadınlar ve erkekler ayrı yemek yerken bazı bölgelerinde ise beraber yenilmektedir. Geçmişte maddi yetersizlikten kaynaklı israf hassasiyeti çok önem verilen bir durum iken günümüzde bu hassasiyet her geçen gün önemini yitirmektedir. Sofra adabında misafirlerine verilen önem genellikle bölgenin tamamında benzer şekillerdedir. Misafirler için ayrı sofrada kurulmakta, en güzel yiyecekler misafir memnuniyeti için özenle hazırlanmaktadır. Kadın erkek ayrı yemek yediği bölgelerde ise evin en küçük erkeği erkek tarafına servis yapmaktadır.

3.9. Siirt İlinde Dini Bayramda Yiyecek İçecek Geleneği

Siirt ilinde dini bayramlarda yiyecek içecek geleneği geçmişten günümüze değişmeden devam etmektedir. Dini bayramlarda kahvaltıda kahvaltı yapılmaz ana yemekler hazırlanarak tüketilmektedir. Yörede dini bayramlarda yiyecek içecek geleneği ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Biz de bayram olduğunda ilk önce evdeki erkekler bayram namazına gider, kadınlar ise yemek hazırlığı yaparlar. Bayram namazından sonra kabir ziyareti yapan erkekler eve gelirler. Aile büyükünün evinde toplanırlar.

Gelinler, kaynana, kayınpeder ve çocuklar, tüm aile bireyleri ile hep beraber bayramlaştıktan sonra yemeğe oturulur. Bayramda kahvaltı yapılmaz. Kahvaltı

yerine et haşlama, pirinç pilavı, dolma, bamya ve hoşaf yenilir. Biz her bayram genellikle bu yemekleri yaparız.” (K1-K25).

“Bayramlarda tüm Siirt ilinde genellikle aynı yemekler pişer. Bu yemekler; et haşlama, bamya, dolma ve hoşaftır. Eski zamanlarda bu kadar çok imkân olmadığı için bayramlarda sadece bulgur pilavı ya da patates sulusu gibi yemekler yapılırdı. Ancak günümüzde imkânlar çok fazla arttı o yüzden bayram yemeklerinde genellikle birkaç çeşit beraber yapılıyor.” (K22)

3.10. Siirt İlinde Düğünlerde Yiyecek İçecek Geleneği

Siirt ilinde de diğer bölgelerde de olduğu gibi düğün, nişan, kız beğenme gibi konularda kendine has örf ve adetler mevcuttur. Bu örf ve adetler yakın mesafelerde dahi farklılık göstermektedir.

Gençler nişan olmadan önce birbirlerini görür beğenirler ancak flört yoktur. Bu düzen, görücü usulünün gereklerindendir. “Şehir” adı verilen, mayıs ayı ile başlayan, ilkbahar gezmelerinde, aile toplantıları gibi, herkese açık alanda görüp kızı beğenen genç “falan kız kimlerden?” diye sorarak o kızı beğendiğini ve istediğini ifade etmektedir. Bunun üzerine damat adayı tarafı, kız tarafını araştırmaya başlar.

Araştırma sonucu olumlu ise, kadınlardan oluşan bir grup topluluk kızın evine istemeye gitmektedirler. Kız evi de erkek tarafını araştırmaktadır. Bu süreçte kız ve erkek tarafının geliş ve gidişleri devam etmektedir. Kız tarafının araştırmaları da olumlu ise “Allah hayırlı etsin” duasıyla, gelin adayı tarafı, damat adayı tarafı erkeklerinin, kendi erkeklerini ziyaret etmelerini istemektedir. Kız tarafı kadınları ile gelişen bu süreç erkeklerin de görüşmeleriyle noktalanmaktadır. Sürecin ilerlediği ilk iki gün içinde gündüz kadınlar gece erkekler gidilerek söz kesimi “Temlihkeyye” yapılmaktadır. Nişan hazırlıklarında ilk olarak damat tarafı, kız tarafının daha sonra kız tarafı da damat tarafının yüzük ölçülerini istemektedir. Nişan günü damat tarafı çeşitli hediyeler ile kız tarafı evine gelmektedir.

Kadınlar ve erkekler ayrı ayrı odalarda toplanmaktadır. Gelen konuklara kahve ve şeker ikram edilir ve imam nişan duasını üç defa okur. Kız tarafı büyüklerinden “Atayna” (verdik) diyerek kızı verdiğini ifade etmektedir.

Ardından eğlence ve iyi dilek temennileriyle takılar takılır. Nişan tarihinden bir hafta sonra kız tarafı damat tarafının ailesinin evine gitmektedir. Gelin yaş

sırasına göre el öpüp para veya çeşitli hediyelerini damat tarafından almaktadır. Nişanlılık süresi devam ettiği müddetçe, damat tarafı kız tarafına ikramlarda bulunmaktadır. Düğüne kadar hediyeler devam etmektedir. Kına gelin evinde yapılmaktadır. Kına gününün tüm hazırlıkları ve hediyeleri damat tarafına aittir. Düğünler dört gün sürmektedir (SİKTM, 2024).Yörede düğünlerde yiyecek içecek geleneği ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bizim düğün yemeklerimiz genellikle; kavurma, pilav ve cacıktır.” (K1-K25)

“Eskiden köyümüzde bir düğün olduğu zaman yakın komşular, akrabalar düğün evinin damında düğün yemeğine yardımcı olmak için toplanırdı. Evin damı yemek yapmak için en müsait yerdı. Geniş bir alandı, yemek için gerekli tüm malzemeler dama çıkartılır, el birliği içinde yemekler pişirilirdi. Düğün için genelde et haşlama, pirinç pilavı, dolma, kuru fasulye ya da yeşil fasulye ve cacık yapılırdı. Birlik beraberlik içinde kardeşlik duyguları çok yoğun yaşıanıyordu. Birinin evinde düğün, cenaze gibi günler olunca komşular, akrabalar yardımcı olmak için ellerinden geleni yaparlardı. Şimdi düğün yemekleri hazır yaptırılıyor, bu durum neticesinde de birlik duygusu aramızdan her geçen gün kayboluyor.” (K3)

“Düğün yemeklerimizi günümüzde dışarıdan yaptırıyoruz. Ancak eskiden her düğünde sevdiklerimizle toplanır, dolma, et haşlama, pirinç pilavı ve cacık yapardık. Hemen hemen her düğünde ‘Çırupır’ dediğimiz yemeği yapardık bu yemek bizim düğün yemeklerimizin vazgeçilmezlerindendi. Çırupır yemeği için; kocaman bakır kazanlarda et haşlanırdı. İçine nohutlar eklenirdi. Ayrı bir yerde soğanlar küçük küçük doğranır ve yağda kavrulurdu kavrulan soğanların üzerine salça ve karabiber eklerdik. Bu şekilde hazırladığımız salçalı sosu bakır kazanda pişen etli nohutun üzerine dökerdik ve yemeğimiz hazır olurdu. Düğün için gelen misafirlere ikram ederdik. Ancak günümüz düğünlerinde artık bu yemek yapılmıyor.” (K4)

“Eski zamanlarda düğün bittikten sonra gelini ata bindirir, öyle evine götürürlerdi. Damat, evin damına çıkar ve gelin kendi evinden içeri girmeden kafasına doğru yeşil elma atılırdı. Gelinin yanında bulunan kişiler düşen elmanın geline zarar vermemesi amacıyla tutmaya çalışılırdı. Yeni kurulan yuvada damadın sözü geçsin, gelin olan kişi de ona itaat etsin, saygıda kusur göstermesin diye yapılırdı.” (K25)

3.11. Siirt İlinde Doğumlarda Yiyecek İçecek Geleneği

Düğün telaşesinin ardından, doğum hazırlıkları yapılmaktadır. Özellikle İlk doğum büyük merak uyandırmakta ve doğumun gerçekleştiği haberi kız tarafı ailesi ve akrabalarına hemen ulaştırılmaktadır. Verilen habere karşın kız tarafı çeşitli hediyeler göndermektedir. Ailenin maddi durumlarına göre, bebeğin beresine altın veya para takılmaktadır. Doğum yapan kadın kırk gün evden çıkmamakta, kırk gün geçtikten sonra aile evine gönderilmekte ve aile evinde bir hafta süreyle kalmaktadır. Yeni doğan çocuğa ve kızlarına verilen hediyelerle yuvasına uğurlanan gelin, artık normal anne kimliğine kavuşmaktadır (SİKTM, 2024).Yörede doğumlarda yiyecek içecek geleneği ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Doğum yapan kadın için genellikle pekmezli yumurta yaparız. İçindeki yaralara iyi geldiği ve kuvvet vermesi amacıyla lohusa kadına yediririz.

Tereyağını tavada eritiriz. Ardından üzerine yumurtaları kırar ve biraz piştikten sonra pekmezi ilave ederiz. Doğum yapmış kadın için çoğunlukla pekmezden şerbet yapar ve devamlı olarak içiririz. Sindirimi kolaylaştırdığı için lohusa kadın için mutlaka çorba veya hoşaf yaparız ve sıkça yediririz.” (K1-K25)

“Biz doğum yapan kadın için sütü kaynatırız, kaynayan sütün içine yumurtaları kırıp pişiririz. Ardında üzerine pekmez dökeriz. Lohusa olan kadın daha çabuk kendini toparlasın diye yaparız. Kavurmalı yumurta, et suyundan çorbalar yediririz” (K13)

“Doğum yapan kadın için un helvası yapar yediririz. Süt çorbası yaparız. Anne sütünü arttırdığı için bulgur yapar ve soğanla beraber yediririz. Ancak bulgur pilavını doğum sonrası hemen yedirmeyiz. Doğumundan biraz süre geçtikten sonra yediririz. Yediği yemekler anneyi rahatsız edip, bebekte gaz yapmasın diye anason çayı yapar, doğum yapmış kadına içiririz. Yeni doğan bebeğin ağzına kimi zaman hurma süreriz, kimi zamanda tereyağı süreriz” (K6)

3.12. Siirt İlinde Cenazelerde Yiyecek İçecek Geleneği

Siirt ilinde taziye sürecine özel önem verilir. Yas süresi uzun tutulur. Vefat eden kişinin evine akrabaları ve yakın arkadaşlarından ilk gece yemeği gönderilir. Ölen kişinin aile fertleri üzüntülerinden dolayı yemek yapmadığından bu gelenek

devam eder. Cenaze namazından sonra camiden çıkanlara kapıda sigara ikram edilmektedir. Vefat eden kişinin, ölümünden bir sonraki cumadan itibaren başlayarak, üç cuma olacak şekilde kadın ve erkekler ayrı ayrı mezarlığa giderek, ekmek, helva, kurabiye, pasta ve meyve dağıtılmaktadır. Bu hazırlıklar yakın çevre ve akrabalar tarafından hazırlanarak ziyaretin yapılacağı Cuma gününden bir gün önceki Perşembe günü ölü evine götürülmektedir. Vefat eden kişinin ailesi ilk bayramda dışarı çıkmaz, evinde oturarak taziye için gelenleri kabul eder. Bahsedilen bayram ziyareti esnasında vefat edenin ismi ailesinin yanında anılmaz. Ancak ölü evinde yeni doğan bir torununa vefat eden kişinin adı konulmaktadır.

Eşi vefat eden kadınların büyük bir bölümü evlenmezler, kendi hayatlarını çocuklarına, varsa torunlarına vakfederler. Eşi vefat eden erkeklerin çoğu kısa bir süre tekrar evlenmektedir (SİKTM, 2024). Yörede cenazelerde yiyecek içecek geleneği ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bizim taziyelerimizde ölü evi yemek yapmaz. Zaten üzgün olan ölü yakınlarının ayrıca taziye yemeğiyle de yorulması uygun görülmez. Taziyelerimiz genellikle 3 gün sürer. Bu 3 günlük taziye sürecinde ölünün yakın çevresi kendi aralarında anlaşarak hangi gün yemeği kimin yapacağı belirlenir, herkes kendi durumuna göre yemek yapar, taziye sahiplerine destek olurdu. Genelde et yemekleri taziyelerimizde sıklıkla yapılır, yanına kimi zaman pirinç pilavı, kimi zaman bulgur pilavı, kimi zaman da etli kuru fasulye yapılırdı. Ancak günümüzde taziye yemekleri dışarıdan yaptırılıyor. Yemek masraflarını da yine ölünün yakın çevresi karşılıyor. Taziye sahiplerine bir nebze de olsa destek olunuyor. Taziye için dışardan istenilen yemekler çoğunlukla kebab olur. Ancak bu durum yemek isteyeninin maddi durumuna göre değişir. Örneğin taziye yemeğinde büryan veya lahmacun da yaptırılabilir.” (K4)

3.13. Siirt İlinin Kış Hazırlıkları

3.13.1. Turşu

Çeşitli sebzelere kaya tuzu, sirke ve su ilave edilip kış aylarında tüketilmek üzere hazırlanan bir yiyecek çeşididir. Siirt ilinde turşu diğer illere göre daha farklı hazırlanmaktadır.

Turşu olacak salatalıklar sirke eklenmeden sadece kaya tuzu ve su eklenerek salamura edilmekte ve daha sonra isteğe bağlı olarak mevsim sebzeleri ile karıştırılarak turşu yapılmaktadır. Genellikle yemeklerin yanında tüketilen turşu, Siirt mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır. Yörede yapılan turşu ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Turşumuz diğer turşulardan biraz daha farklı yapılır. Salatalıkları taze oldukları mevsimde toplar ve sadece kaya tuzu ile salamura yaparız. Daha sonra kış hazırlığına geçtiğimizde doğal olarak diğer kış sebzeleri de çıkmış olur ve havuç, lahana, biber gibi isteğe bağlı turşuluk malzemelerimizi alır, salamura ettiğimiz salatalıklarla karıştırır, üzerine sirke döker bu şekilde turşumuzu elde ederiz.” (K13)



Şekil 3.55: Turşu (K13)

3.13.2. Kavurma

Etin daha uzun süre muhafazası için hazırlanan kavurma Siirt mutfağında sıklıkla yapılmaktadır. Geleneksel yemeklerde ve çorbalarda bolca kullanılan kavurma yerel yemeklerin temel lezzeti durumundadır. Yörede yapılan kavurma ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eskiden çok kalabalık aileler hep beraber yaşıyorduk. Yaklaşık 40 kişiydik bu yüzden genellikle bakıcısı olduğumuz hayvanlardan yaklaşık 3- 4 tane keserdik daha sonra yumuşak etlerini küp küp doğrar, kazanlarda odun ateşinde kaynatırdık.” (K12)



Şekil 3.56: Kavurma (K11)

3.13.3. Meksut (Salamura Et)

Siirt ilinde yapılan meksut kemikli etlerin salamura yapılarak uzun süre saklaması için eski zamanlardan beri yapılagelen geleneksel bir muhafaza yöntemidir. Etin yumuşak kısımlarından kavurma yapılır, kalan kemikli kısımlarından ise meksut yapılmaktadır. Çeşitli yerel çorbalarda ve yemeklerde kullanılmaktadır. Yörede yapılan meksut ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bizim burada eski zamanda yokluktan türemiş bir salamura et çeşidimiz vardır. Eskiden hayvanlar kesilir. Yumuşak eti kavurma yapılır, kemikli eti ise meksut dediğimiz etimizle değerlendirilir. Günümüzde hala bu et yapılmaktadır. Kemikli etler güzelce yıkanır daha sonra bir sepetin içine bir sıra et, bir sıra tuz olacak şekilde yerleştirilir.

Biraz suyu süzüldükten sonra bidonlara alınır ve dolapta bekletilir. Her türlü yöresel çorbalarda dolmalarda kimi zaman içli köftelerde de dahi bu meksut eti kullanılır.” (K25)



Şekil 3.57: Salamura Et (Meksut) (K25)

3.13.4. Şirten

Siirt ilinde israf olmasının metodu ile birçok yerel ürün oluşmuştur. Şirten bu ürünlerden bir tanesidir. Peynir yapımından kalan su güneşte kurutularak elde edilmektedir.

Bulgur ile birlikte ya da çorbası yapılarak tüketilmektedir. Yörede yapılan şirten ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Sütü kaynatıp peynir yapardık. Yaptığımız peynirleri ince bir tülbenttin içine koyardık amacımız peynir içindeki suyun tamamen çıkmasını sağlamaktı. Suyu daha iyi çıksın diye tülbenttin üstüne büyük bir taş koyardık. Çıkan suyu ayrı bir kaba alır kaynatırdık. Kaynadıkça koyulaşırdı ve kıvamı yoğurda benzerdi. Daha sonra bu yoğurt kıvamına getirdiğimiz şirteni peyniri koyduğumuz gibi ayrı bir tülbentte koyardık bu süreçte peynirin suyu süzülmuş olurdu ve peynirler aldığımız yere şirteni koyardık, zaten kaynama esnasında içindeki suyun bir kısmı çıkmış olurdu. İçerisine kaya tuzu döker iyice karıştırırdık. Daha sonra ocaktan alır, iyice koyulaşmış olan kıvamını küçük küçük parçalara ayırıp tepsilere dizerdik.

Daha sonra tepsileri dama çıkarır orada kuruturduk. Yaklaşık 2 hafta içinde kururdu. "İncen" dediğimiz leğeni sadece şirten için kullanırdık. İncen kabının içine alır ve üzerine kaynar su dökerdik. Sonra yavaş yavaş karıştırırdık koyu bir ayran kıvamı gibi olurdu Çok lezzetliydi. Şişe (iri bulgur) yaptığımız zaman üzerine şirteni

döker en üstüne de tereyağı eritirdik, çok lezzetli olurdu. Bu eskiden yaptığımız bir yemektir. Şimdi çok az insan bu yemeği yapıyor. Yapımı unutulmaya yüz tuttu.” (K22)



Şekil 3.58: Şirten

3.13.5. Sirke

Siirt ilinde pekmez yapımında kullanılan üzümler ezildikten sonra sirke yapımı için değerlendirilmektedir. Ezilen üzümlerin üzerine su eklenerek bidonlara koyulup karanlık yerde 40 gün bekletilmesiyle sirke elde edilmektedir. Salatalarda ve turşu yapımında sıklıkla kullanılmaktadır. Yörede yapılan sirke ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eskiden herkes kendi evinde sirkesini kendi yapardı. Ancak şimdi yapımı devam etmekle beraber bu kadar yaygın değil. Pekmez için ezilen üzümler çöpe atılmaz sirke yapılarak değerlendirilirdi. Ezilen üzümler torbadan çıkarılır, üzerine su dökülür ve bir bidon içerisinde kapağı kapatılırdı. 40 gün boyunca bu suda bekleyen üzümler sudan çıkarılır sirke hazır hale gelirdi. Eğer 40 gün geçerde üzümler çıkarılmazsa bu üzümlerin haram olduğu düşünülür ve kullanılmazdı. Sirkemizle genelde turşu yapardık. Evinde sirkesi olmayan insanlar rahatlıkla komşulardan isterlerdi. Eskiden birlik beraberlik vardı git gide bu değerlerimizi kaybediyoruz.” (K9)



Şekil 3.59: Sirke (K10)

3.13.6. Salça

Siirt ilinde biber ve domateslerin makineden geçirilerek tepsilere dökülüp güneşte kıvam aldırılarak elde edilen bir yiyecek çeşididir.

Genellikle tüm yemeklerin vazgeçilmezi olarak tüketilen salça yapımında isteğe bağlı baharatlarda ilave edilebilmektedir. Yörede yapılan salça ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Biber salçası için bahçeden biberler toplanır. Biberler yıkanır ve çekirdekleri temizlenir. Salça yapımı için kıyma makinelerine benzer özel makinalarımız var. Bu makinalardan biberler çekilir. Leğenlere koyulur ve tuzlanır. Leğendeki çekilmiş biberler, dama çıkarılır ve üzerine ince bir örtü serilir. Güzel bir salça elde etmek için kıvam alıncaya dek sık sık karıştırılır. Domateslerde biberler gibi aynı aşamalardan geçer. Salçalar yaklaşık 1-2 hafta içinde kıvamına ulaşır. Ardından kavanozlara koyulur. Kış boyunca dışarıdan hiç salça alınmaz el yapımı salçalar kullanılır. Yapılan salçalar satılmaz, kendimiz için yaparız.” (K12)



Şekil 3.60: Salça (K12)

3.14. Siirt İlinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Gastronomik Ürünleri Ve Uygulamaları

3.14.1. Siirt Tereyağı

Süt ürünlerinin bir çeşidi olan tereyağı Siirt ilinde yerel yöntemler ile hazırlanmaktadır. Özellikle koyun ve keçi sütünden elde edilen tereyağı, kahvaltılarda yemeklerde ve çeşitli hamur işlerinde kullanılmaktadır. Yörede yapılan tereyağı ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eskiden yoğurdu mayalayıp hayvan derisinin içine koyardık. Bu derinin adına meşk deniyordu. Bu hayvan derisinin belirli aşamaları vardı.

Deri alınır ve kazanlarda kaynatılırdı. Kaynayan deri soğuduktan sonra içine yoğurt koyuluyordu. Derinin iki ucu bağlanarak beşik salları gibi sürekli sallanıyordu bu işlem tereyağının yoğurttan ayrılması için uygulanıyordu. Bu şekilde deri içinde tereyağı ve ayran elde ediliyordu tereyağı genelde çoğu yemeklerde ve kahvaltıda kullanıyorduk. Deriden çıkan ayrandan ise çökelek elde ediyorduk. Böylelikle elde edilen tereyağımız günümüzde artık yapılmıyor, bu lezzetleri çok arıyoruz.” (K1)



Şekil 3.61: Siirt Tereyağı (K1)

3.14.2. Yumurta Kabuğu Dolması

Siirt ilinde dolma sıklıkla yapılan bir yemektir. Geçmişte israf olmaması için yumurta kabukları biriktirilip doldurulduğundan bu yemek çeşidi ortaya çıkmıştır. Yörede uygulanan yumurta kabuğu dolması ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Geçmişte yumurta kabuklarını çay kaşığı ile çok dikkatli şekilde kırardık. Yumurta kabuklarını yıkayıp dolma yapacağımız güne kadar bekletirdik. Biz dolma ve sarmaları karışık olarak aynı tencerede pişiririz. Üzüm yaprağı, taze veya kuru sebzeler ile yapılan dolmalarla birlikte yumurta kabukları doldurulurdu. Tencerenin genellikle orta ya da üst bölümüne dizilip pişirilirdi. Piştikten sonra servisi için yumurta kabuklarını iç harcından başka bir tabak yardımıyla ayrılıyordu. Bu lezzet günümüzde çok nadir yapılıyor, ancak unutulmuş bir yemeğimizdir.” (K25)



Şekil 3.62: Yumurta Kabuğu Dolması

3.14.3. Pirinçli İçli Köftesi

Siirt iline ait unutulmaya yüz tutmuş bir yemek türüdür. Yörede uygulanan pirinçli içli köfte ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Un, su ve tuzdan bir hamur yapılır. Biraz bekletilir hamurun dinlenmesi sağlanır. Daha sonra başka bir tencerede pirinçler kavrulur. Üzerine tuz ve karabiber dökülür. İsteğe bağlı içine kıyma da koyulabilir. Pirinçler, biraz diri kalacak şekilde pişirilir. Daha sonra yapılan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalara ayrılarak içi açılır. Açılan hamurun içine pişirilen pirinçler ilave edilir ve hamur her tarafı kapanacak şekilde kapatılır. Daha sonra bu şekilde elde edilen içli köftelerimiz suda haşlanır ve sıcak servis edilir. Sıcak servis edilmesindeki amaç yanında gelen Siirt tereyağı ile beraber tüketmektir. Pirinçli içli köfteler ikiye ayrılır tereyağından bir kaşık alıp arasına koyulup bu şekilde tüketilir.” (K2)

3.14.4. Sucuk

Siirt ilinde daha çok eski zamanlarda uygulanan saklama yöntemidir. Araştırma kapsamındaki görüşmelerden elde edilen bilgilere göre geçmişte her evin balkonlarına asılan sucuk, günümüzde artık hazır olarak tüketilmektedir. Yörede yapılan sucuk ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Kıymamızı baharat ekleyerek iyice yoğururduk, bu baharatlar genellikle; tuz, karabiber, pul biber, yedi türlü baharat, beş türlü baharat gibi baharatlardan

oluşuyordu. Her evin balkonunda çivilere asılmış sucuklar vardı, hazır sucuk pek tercih edilmezdi. Baharat ile iyice yoğrulan kıyma hayvan bağırsaklarına güzelce doldurulur ve ağız kısmı bir ip yardımıyla bağlanırdı. Daha sonra balkonlarda bu sucuklar için çakılmış çivilere asılır, yaklaşık 2 hafta kadar kurumaya bırakılırdı.” (K25)

3.14.5. Ciğer Dolması (Safayoh)

Siirt iline ait unutulmaya yüz tutmuş bir yemektir. Elde edinilen bilgilere göre günümüzde nadiren de olsa uygulanmaktadır. Yörede uygulanan safayoh ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eskiden yaygın olarak yaptığımız bir yemeğimiz vardı. Bu Safayoh dediğimiz ciğer dolması yemeği günümüzde çok nadir yapılıyor, unutulmaya yüz tuttu. Safayoh yemeğini şöyle yapıyorduk: Ciğeri bir elin yarısı büyüklüğünde kare kare parçalara ayırırdık. Daha sonra bu parçaların içini doldurmak için ortalarından tekrar keserdik, ancak kenarlarını kesmezdik. Ciğerler zarf şekline benziyordu. Daha sonra ciğerlerin içlerini doldurmak üzere iç harcını hazırlıyorduk. İç harcı için; küçük küçük doğradığımız soğanı, hayvanın yürek bölümünü kuşbaşı şeklinde doğranmış olarak, kuyruk yağını, karabiberi, pul biberi, salçası ve tuzunu güzelce harmanlıyorduk. Hazırladığımız iç harcını ciğerlerin içine dolma doldurur gibi doldururduk. Doldurduğumuz ciğerleri tencereye sırayla dolma gibi dizedik. Daha sonra üzerine yeterli miktarda suyunu döküp pişmeye bırakırdık.” (K9)

3.14.6. Bulgur Çöreği (Arisokat)

Siirt ilinde geçmişte her evde bir tandır fırını bulunmakta ve yöre halkı kendi ekmeğini pişirmektedir. Yemek yenildikten sonra artakalan bulgur pilavını atmak yerine üzerine un, salça ve çeşitli baharatlar ilave edilerek yoğurulup elde edilen bir yiyecek türüdür. Günümüzde ise mahalle fırınlarının olması ile birlikte ekmek hazır olarak alınmaktadır. Arisokat (bulgur çöreği) yapımı yok denecek kadar azdır. Unutulan bir çörek çeşididir. Yörede uygulanan arisokat (bulgur çöreği) ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Biz genelde yemeklerimizi israf etmezdik, israf hususunda çok dikkatliydik. Çünkü her şey çok zor bulunuyordu. Bu yüzden yemeklerimiz çoğu zaman artmazdı. Yemekler artmışsa da onları çöpe dökmez, muhakkak değerlendirirdik.”

Örneğin bulgur pilavı yemek olarak yenildikten sonra artmışsa biz onu arisokat olarak değerlendirirdik. Arisokat yani bulgur çöreği için fazla kalmış olan bulgurun içine uygun miktarlarda yumurta, ince doğranmış soğan ve maydanoz, salça, tuz, pul biber ve karabiber ekleyip yoğurmaya başladık. Ardından un ekleyerek, tüm malzemeler birbirini tutup yumuşak bir hamur elde edinceye dek yoğururduk. Elde ettiğimiz hamura yuvarlak şekil vererek tandırda pişirirdik. Kimi zaman derin yağda da kızartırdık.” (K25)

3.14.7. Pekmezli Bulgurlu Tatlısı

Siirt ilinde pekmez tatlıların temel maddesini oluşturmaktadır. Yerel yöntemler ile hazırlanan pekmezden içli köftenin küçük porsiyonlarına benzer şekilde hazırlanan bir tatlı çeşididir. Yörede uygulanan pekmezli bulgurlu tatlısı ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eski zamanlarımızda çok sevdiğimiz bir tatlımız vardı, yapımı içli köftele çok benzerdi, sadece malzemeleri farklıydı. İçli köfte hamurunu hazırlardık ve hamurdan elimize ceviz büyüklüğünde parçalar alarak içini ceviz içi ile doldurur ve küçük yuvarlak şeklinde kapatırdık. Ardından bir tencerenin içinde pekmezimizi kaynatırdık. Hazırlamış olduğumuz ceviz içli, küçük top hamurlarımızı kaynayan pekmezin içine atardık. Yaklaşık 20 dakika pişirirdik. Çok lezzetli bir tatlı olurdu. Ancak günümüzde bu tatlı unutuldu ve bu tatlının bizim mutfağımızdaki varlığı ne yazık ki bilinmiyor.” (K5)

3.14.8. Doli Doli “Liddem” Kutlaması

Siirt ilinde uygulanan bir kutlama çeşididir. Bu kutlama unutulmaya yüz tutmuş ve günümüzde uygulanmamaktadır. Bölgede kutlanan doli doli “liddem” kutlaması ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Arapçada doli doli kutlamasına "Liddem" kutlaması da denilir. Bu uygulama iki isimle de anılır. Yılbaşında çocuklar kapı kapı gezer, gittikleri her kapının kiminden portakal, kiminden kuru üzüm, kiminden de şeker toplarlardı. Yaklaşık 4-5 çocuk birlikte grupça evleri gezer “Doli doli kapı arkası, Allah daim etsin evin sahiplerini.” diye maniler söyleyerek evlerden bir şeyler toplamayı beklerlerdi.

Çocuklara verilecek portakal, şeker, kuru üzüm gibi ürünlerin evde bulunma durumuna göre ev sahibi tarafından verilirdi. O zamanlar para yoktu çok fazla harçlık verilmezdi. Ancak farklı bir uygulamamız daha vardı, çocuklar dama çıkar ev ahalisi evde otururdu. Dama çıkan çocuklar ellerine bir soğan olarak birkaç bıçak darbesi ile soğanı bütünlüğünü bozmayacak şekilde böler, etrafına bir mendil sarar ve ip ile bir odun benzeri bir ürün ile sabitler, daha sonra damdan kendi ailesinin bulunduğu odanın penceresine doğru soğanı sarkıtır ve soğanda bulunan bölünmüş yere harçlık bırakılmasını beklerdi. Genellikle ailelerde harçlığını koyarlardı.

Ayrıca bu doli doli uygulamasının akşamında ise başı mendil ile sarılmış sopalardan meşaleler yakılır ve her çocuk kendi damına çıkar ve damda elinde meşaleler ile dönerlerdi. Köyümüz, o gecelerde dışarıdan ısıll ısıll görünüyordu.

Bu bizim için bir eğlence niteliğindeydi, çocuklar çok sevinirdi. Bizde çok eğlenirdik. Doli doli liddem uydulamasını yaklaşık üç gün üç gece bu uygulamayı kutlardık. Öyle ki üç günün her bir gecesi ayrı ayrı yemek yapardık. Genellikle ilk gece imçerket tatlısını, ikinci gece salhiyat ve üçüncü gece ise dolma yapılırdı ama isteyen farklı yemekler de yapabiliirdi. Yani bu yemekleri yapmak şart değildi. Günümüzde artık bu "liddem" yapılmıyor çok eskiden yapılırdı. Çok da eğlenceli geçerdi, komşu, eş, dost ve akraba bir bütünlüğümüz vardı şimdi hiçbir şey de lezzet kalmadı." (K20)

3.14.9. Cigor/ İjgor Bayramı

Siirt ilinde uygulanan bir mahalli bayram çeşididir. "Cigor" ya da "İjgor" olarak bilinen bu bayramda geleneksel yemekler büyük bir özenle hazırlanmaktadır. Cigor bayramı kutlandığı zamanlar özellikle ailelerin ve komşuların bir araya geldiği, sofraların zenginleştirildiği özel günlerdir. Cigor bayramı ile özdeşleşmiş bir yerel yemek çeşidi olan mumbar o gün için özenle hazırlanmaktadır. Yerel tatlılardan imçerket, varak keek ve sarı burma gibi birçok lezzet hazırlanır. Çeşitli kuruyemişler ve içecekler ile birlikte kutlanan cigor bayramı insanların birlik beraberlik içinde geçirdiği özel günlerdir. Bölgede kutlanan cigor/ ijgor bayramı ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

"Cigor bayramında köyde bütün evlerde mumbar dolması yapılırdı. O tarihte her evde mutlaka bir mumbar dolması olurdu hatta komşular toplanır birbirlerine yardım ederler mumbar dolmalarını doldururlardı. Herkes kendi evinde pişirirdi.

Mumbarlar akşam yemeğinde yenirdi. Cigor bayramı sabahı ise erkenden uyanır, temiz elbiseler giyerdik. Bir kazanda yumurta haşlardık.

Yanımızda kahvaltılık malzemelerimizi, çayımızı ve çekirdek ve kuruyemişler gibi birçok ürün götürür, büyük bir tarlaya gider orada toplanırdık. Çok kalabalık olurdu. Oynamak için ip, top götürürdük. Salıncaklar kurar sallanırdık. Sadece kadınlar ve genç kızlar katılırdı ve herkes ailesi ile beraber otururdu. Çok eğlenceli geçerdi. Ancak artık günümüzde yapılmıyor, eski zamanları çok özliyoruz.” (K5)

“Cigor bayramında her ev o gece mutlaka mumbar dolması yapardı. Cigor bayramı doli doli liddem uygulamasından daha sonra gelirdi. Cigor bayramı da üç gün, üç gece sürerdi. Maddi durumu iyi olan insanlar üç gece her akşam mumbar (cokat) pişirirlerdi. Ancak buna güç yetiremeyenler ise kendi imkânlarına göre yemekler pişirirlerdi.

Herhangi bir yemek sıralaması yoktu, birinci gece mumbar ikinci gece dolma gibi. Ama genel yapılan bir yemek düzeni vardı örneğin mumbar dolması imcerket tatlısı, sarı burma, salahiyat gibi birkaç yöresel yemekler tatlılar da pişirilirdi. Bir bayram havasında kutlanırdı.” (K2)

3.14.10. Hamle Geleneği

Unutulmaya yüz tutmuş bir düğün geleneğidir. Evlenecek olan damat için akrabalar ve yakın komşular tarafından hazırlanan tepsi dolu ikramlar def ve maniler eşliğinde götürülmek üzere uygulanan bir gelenektir. Bölgede uygulanan hamle geleneği ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Unutulmaya yüz tutuş bir düğün geleneğimizdir. Günümüzde küçük köylerde uygulanmaktadır. Ancak eskisi kadar yaygın değildir. Eskiden hamle geleneği gibi uygulamalar çok daha fazla yapılyordu.” (K6)

“Düğün günü yapılır. Damat düğün için giyineceği takım elbiseyi giymeden önce başlanılır. Damadın komşuları yakın akrabaları, damat evine götürmek üzere büyük tepsiler hazırlarlar ve tepsileri süslerler. Tepsilerin içine isteğe bağlı olarak portakal, elma vb. meyveler, çeşit çeşit kuruyemişler konulur. Genelde evdeki en özel şey ne ise onu damat için hazırlarlar. Def çalan biri getirilir. Def çalan kişiye derviş denir.

Derviş boynuna havlu bağlar. Arkasında bir grup insanla ilahiler ve salavatlar eşliğinde def çalınarak, kapı kapı dolanır ve hazırlanan süslenmiş tepsileri toplarlar.

Damadın evine ulaşana dek salavat çekilir, maniler söylenir. Bu şekilde damadın evine def eşliğinde ulaşan tepsiler büyük bir kabin içinde karıştırılır. Damadı damatlık giyindirmek için evde toplanan yakın akraba eş dostlara def çalan derviş tarafından gelen misafirlere eşit olarak dağıtır. Damat türküler eşliğinde giyindirilir. Düğün böylelikle başlamış olur çok eğlenceli geçer. Ben bu geleneği unutmamak adına oğlumun düğününde uyguladım. Kültürümüzün unutulmaması adına böyle uygulamaların devam etmesi çok önemlidir.” (K4)

“Hamle günü damat için kahvaltılık tepsilerde hazırlanırdı. Tepsinin ortasına bir kâse peynir koyulur ve peynirin etrafı imçerket ile doldurulurdu. Bir başka tepsi de aynı şekilde hazırlanır, ancak peynir yerine bir tabağın içinde yağda pişmiş yumurtalar koyulurdu. Damadın evine götürmek üzere tepsiler özenle hazırlanırdı.” (K25)



Şekil 3.63: Hamle Geleneği (K6)

3.14.11. Astron

Astron Siirt ilinde buzdolabı olmayan zamanlardan kalma bir çeşit muhafaza aracıdır. Astron içine koyulan yiyeceklerin bozulmamasını sağlamakta ve soğuk havada yiyeceğin soğumasını engeller iken sıcak havada ise yiyeceklerin bozulmadan da uzun süre saklanmasını sağlamaktadır. Bölgeye özgü bir kap olan astron ile ilgili yapılan görüşmelerde aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eskiden buzdolapları yoktu yaptığımız peynirleri kavurmaları tereyağlarını ve bunun gibi birçok ürünleri astron dediğimiz kaplarda bekletirdik bu kapların özelliği soğuk havada içerisindeki ürünü sıcak tutması, sıcak havada ise içerisindeki ürünün bozulmadan muhafaza edebilmesidir. Artık günümüzde bu kaplar çok nadir kullanılıyor. Bir nevi eski dönemin buzdolabı diyebilirdik. Hatta her evde yaklaşık 100 adede çok yakın bu astronlardan bulunurdu.” (K12)



Şekil 3.64: Astron

3.15. Siirt Mutfağında Kullanılan Yerel Araç ve Gereçler



“Büryan Çengeli”



“Perde Pilav Tenceresi”



“Şirten Kabı”



“Güveç Tenceresi”



“Kuru Üzüm Eleği”



“Elek”

Şekil 3.65: Siirt Mutfağında Kullanılan Yerel Araç ve Gereçler



“Pekmez İçin Üzüm Ezilen Havuz”



“Tandır”



“Ekmek Tandırı”



“Sac”



“Bakır Kazan”



“Kazan”

Şekil 3.65 (devamı): Siirt Mutfağında Kullanılan Yerel Araç ve Gereçler

4.TARTIşMA

Siirt mutfağı, tarih boyunca çeşitli etnik grupların ve kültürlerin bir arada yaşaması sonucu zengin bir çeşitlilik kazanmıştır. Türk, Kürt ve Arap kültürünün etkileşimi ile yöreye özgü mutfak kültürünün oluşması Siirt iline ayrı bir zenginlik katmıştır. Siirt ili, iklimi ve coğrafi yapısı nedeniyle çeşitli tarım ürünlerinin yetişmesine olanak tanımaktadır. Karasal iklimin ve dağlık arazinin hakim olduğu Siirt'te, yöreye özgü birçok tarımsal ürün bulunmaktadır.

Siirt mutfağının temelini oluşturan yerel ürünler, genellikle yörede yetişen ve üretilen ürünlerdir. Siirt'in iklimi ve coğrafyası, yörede yetişen ürünlerin çeşitliliğini ve kalitesini etkilemektedir. Siirt fıstığı, ceviz, pekmez, bal ve tahıllar gibi çeşitli yerel rnler, Siirt mutfağında sıklıkla kullanılır. Bu rnler, yemeklerin lezzetini oluşturmaktadır. Yöresel rnlerin kullanımı, Siirt mutfağının kendine özgü ve zengin bir lezzet dünyasına sahip olmasını sağlamaktadır.

Ağaç (2022) Siirt fıstığının üretimi için verilen emek sürecini incelediği çalışmasında; Siirt fıstığının ekonomik getirisinin fazla olması nedeniyle üretim talebinin giderek arttığını belirtmektedir. Bu alışma kapsamında benzer şekilde Siirt fıstığının ekonomik katkı oranının fazla olması nedeniyle üzüm ağaçları yerine fıstık fidanları dikildiği belirtilmiştir, bu durum mutfak kültüründe önemli bir yeri olan bir yerel ürünün azalacağını düşündürmektedir.

Ceylan vd., (2020) tarafından gerçekleştirilen Coğrafi İşaretli rnlerin Bölgesel Turizmin Gelişimi Açısından Değerlendirilmesi: Siirt İli rneği başlıklı çalışmada; Pervari balının yöreye özgü bir çeşit olduğu, tescil edilmesinin bilinirliği için yeterli olmadığı, tanıtımının yöre için önemli olduğu belirtilmiştir. Bu alışma kapsamında katılımcılar balın kalitesinin korunması konusuna vurgu yapmışlardır, balın kalitesinin korunarak tanıtımının yapılması önemli görülmektedir.

Baycar (2023) Siirt'in Lokal Gastronomik Unsurları başlıklı çalışmasında, bıtım bitkisinin yabani bir yapıya sahip olduğunu, kuruyemiş olarak tüketimi yanında, kahvesi ve sabununun da bulunduğunu belirtmektedir. Bu alışma bulguları ile benzer olan bu bilgiler yanında Baycar (2023)'n çalışmasında farklı bir özellik

olarak; bittüm bitkisinin aromatik yağının alternatif tıpta değerlendirildiğine ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Çildam (2021) tarafından gerçekleştirilen çalışmada; Zivzik narının kabuklarının kurutup ishal hastalığı gibi bakteri temelli hastalılarda kullanıldığı, nar suyu ve nar ekşisi yapımının tesislerde gerçekleştirildiği hususları yer almaktadır. Bu araştırma kapsamında ise nar ekşisinin ev ortamlarında üretildiği ve üretim aşamasının pekmez üretim aşamasına benzer olduğu bilgileri yer almaktadır.

Erez vd., (2017) çalışmalarında Siirt ilinde en fazla rastlanılan üzüm çeşidi olarak Tayfi üzümünden bahsetmiş ve pekmez yapımında Tayfi üzümü yerine Sinciri üzüm çeşidinin daha sık kullanıldığını belirtmişlerdir. Bu çalışmada benzer şekilde Tayfi üzümünden pekmez yapıldığı, tatlı bir pekmez elde etmek isteyenlerin Sinciri üzümünden, daha az şekerli pekmez elde etmek isteyenlerin ise Tayfi üzümünden pekmez yaptığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Çildam (2021) tarafından yapılan çalışmada Siirt ilinde tandırda yapılan kuru ekmeğin yörenin vazgeçilmez bir yerel ürünü olduğu belirtilmiştir. Bu çalışmada; Siirt kuru ekmeğinin Siirt halkı için önemli bir ürün olduğu; hamurunun un, su, tuz ve mayadan oluştuğu, isteğe göre süt ilave edilebildiği ancak bu durumda kuru ekmeğin raf ömrünün daha kısaldığı bilgisi yer almıştır.

Özbek (2019) çalışmasında; Siirt iline özgü olan cafeni kavununun kendine özgü ekşimsi bir lezzeti olduğu, çekirdeklerinin çerez olarak, kabuklarının ise hayvan yemi olarak kullanıldığını belirtmiştir. Bu çalışmada benzer bilgilere ulaşmakla birlikte Özbek (2019) tarafından belirtilen kavundan birçok yemek yapıldığı Aydemir vd., (2023) tarafından yapılan çalışmada ise; Siirt cafeni kavundan reçel elde edildiği bilgisine bu çalışma kapsamında ulaşılmamıştır. Konunun yerel kültürün korunması için araştırılmaya değer olduğu düşünülmektedir.

Özleyen ve Tepeci (2017) tarafından yapılan çalışmada; Manisa ilinde yapılan çorbalar incelenmiştir. Bu çalışma kapsamında belirlenen çorbalarda kullanılan malzemelerin Özleyen ve Tepeci (2017)'nin çalışmasında yer alan çorbalardan farklı malzemelerle yapıldığı, bunda coğrafi özelliklerin mutfakın şekillenmesindeki önemli rolünden kaynaklandığı düşünülmektedir.

Siirt ili mutfak kültürü Güneydoğu Anadolu'daki diğer mutfaklar ile benzerlik ve farklılıklar göstermektedir. Siirt iline yakın olan ve iklim açısından aynı değerlere sahip olan bölgeler ile benzerlik gösterirken, çeşitli etnik kökenlerin bir arada yaşaması, Siirt mutfağını diğer bölge mutfaklarına göre özgün kılmıştır. Yerel ürünlerin Siirt mutfağının şekillenmesinde başrol oynaması özgün mutfak yapısını oluşturmuştur(Toprak, 2022: 132-167).

Siirt mutfağı, tarım ve hayvancılığın etkisiyle et yemekleri ve tahıl ürünlerine dayalı zengin bir yemek çeşitliliğine sahiptir. Bu mutfak kültürü, bölgenin iklimi, coğrafi yapısı ve florası sayesinde şekillenmiştir. Bu çerçevede yerel halkın günlük beslenme alışkanlıklarında tahıl ürünleri ve et mutfağın ana bileşenleri olarak öne çıkmaktadır. Özellikle koyun, kuzu eti ve yerel tahıllar ile şifalı ve aromatik otlar çeşitli yemeklerde kullanılarak lezzetli yemekler oluşturulmaktadır.

Siirt mutfak kültürü, sadece çevresel koşulların etkisiyle değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel faktörlerle de şekillenmiştir. Farklı etnik grupların bir arada yaşaması, tarihsel süreçler ve toplumsal dinamikler, bu mutfak kültürüne zenginlik katmıştır. Bu nedenlerden dolayı yemeklerin çeşitliliği ve kullanılan malzemelerin bolluğu ile dikkat çekmektedir.

Sonuç olarak Siirt mutfak kültürünün şekillenmesinde yalnızca uygulanan lezzetler değil, aynı zamanda kültürel bir miras olarak zengin bir destinasyon unsuru ile ön plana çıkmaktadır. Bölgenin kendine has yemekleri, Siirt'in yaşam koşullarını, tarihini ve sosyo-kültürel yapısını yansıtan birer ayna niteliği taşımaktadır. Bu yemekler, sadece damak tadını tatmin etmek için değil, aynı zamanda Siirt'in zengin geçmişini, kültürel miras olan geleneklerini ve yaşam biçimini anlamamızda önemli bir rol oynamaktadır. Siirt'e özgü yemek tarifleri, bu kültürel mirasın birer temsilcisidir. Bölgenin tarihini, toplum yapısını ve günlük hayatını keşfetmek için bir ipucu niteliğindedir. Bu yemeklerin, hem lezzet açısından hem de kültürel bir değer olarak korunması ve gelecek nesillere aktarılması, Siirt'in zengin kültürel mirasının devamlılığı açısından büyük önem taşımaktadır. Siirt mutfağı sadece bir gastronomi unsuru olarak değil, aynı zamanda korunması ve idame ettirilmesi gereken bir kültürel miras olarak değerlendirilmelidir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Siirt ilinin doğal ve beşerî unsurların etkisiyle şekillenmiş çok zengin bir yemek kültürü bulunmaktadır.

Bu araştırmanın amacı; Siirt ilindeki mutfak kültürü uygulamaları ve bu kapsamda unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin tekrar gün yüzüne çıkarılmasına yönelik bilgilere ulaşmak, bunları yazılı kaynak haline getirmek, kültürün korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamaktır. Çalışmanın bir diğer amacı da; ortaya konulacak mevcut kültürel birikimin ilin tanıtım ve turizm planlaması çalışmalarına ve alan yazına katkı sağlamasıdır.

Bu çalışmada, Siirt ilinin mutfak kültürü uygulamaları konusunda detaylı bilgiye ulaşmak için öncelikle Siirt ilinin fiziki ve coğrafi yapısı, turizm faaliyetleri, il genelinde üretimi yapılan gıda maddeleri, alan yazındaki kaynaklar aracılığı ile araştırılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Siirt ilindeki mutfak kültürü uygulamaları kapsamında; üretimi yapılan gıda maddelerinin değerlendiriliş şekilleri, geleneksel çorba, salata, ana yemek ve tatlılar, sofrada adabı, özel günlerde sunulan yiyecekler, mutfakta kullanılan alet ve ekipmanlar, kış hazırlıkları, çevre illerle benzer ve farklı uygulamalar konusundaki bilgilere ulaşmak için yüz yüze görüşme yapılarak bilgi toplanmıştır. Çalışma kapsamında veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Sorular alan yazında benzer konuda yapılan çalışmalar ve uzman görüşü alınarak belirlenmiştir. Çalışmaya katılacak kişiler kartopu örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Toplamda 25 kişi ile görüşülmüş, ses ve video kayıtları alınmış, bu kayıtlar içerik analizine tabi tutularak verilere ulaşılmıştır. Bilgiler daha öncekilerin tekrarı olmaya başladığında görüşmeler tamamlanmıştır.

Çalışmaya katılan toplam katılımcı sayısı 25'tir. Katılımcıların 15'ini kadın, 10'unu ise erkek katılımcılar oluşturmaktadır. Katılımcıların yaş aralığı 36 yaş ile 82 yaş arasında değişkenlik göstermektedir.

Araştırma sonucunda Siirt ilinin başlıca yerel gastronomik ürünlerinin; Siirt fıstığı, Pervari balı, bittim, Zivzik narı, Siirt elması ve Tayfi üzümü olduğu, ilin

doğal florasında; kenger, sumak, reyhan, zahter (dağ kekiği), sirik otunun bulunduğu ve mutfakta kullanıldığı, geleneksel olarak üretimi yapılan başlıca yerel ürünlerin ise; Siirt kuru ekmeği, pekmez, harire, kuru üzüm, sirke ve cevizli sucuk olduğu bulgularına ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamındaki bulgulara göre; Siirt ili mutfak kültüründe çok sayıda çorba çeşidi bulunmaktadır. Bu çorbalardan ön plana çıkanlar; Lebniye Çorbası, Zahter Çorbası, Yeşil Soğan Çorbası, Adesiye Çorbası, Kenger Çorbası, Yahni, Şorbit Rişte, Süt Çorbası, Pırtike Çorbası'dır. Bu yerel çorbaların bileşiminde bölgedeki ot ve tahıllar bulunmaktadır.

Siirt ili ana yemeklerinde; etin ağırlıklı yer alması dikkati çekmektedir. Siirt mutfağının geleneksel lezzetleri, Büryan Kebabı, İçli Köfte (Kitel), Mumbar, Ekşili Arap Dolması, Kaburga Dolması, Sarımsaklı Köfte (Köfte Leben), Çiğ Börek (Salhiye), Kavurmalı Sarımsaklı Köfte (Kitel Fum), Irk, Perde Pilavı, Maklube, Asabıt Hanva olarak belirlenmiştir. Geleneksel tatlılar; Aside, Gebole, Varak Keek, İmçerket, Rayoşu Meketip, Sarı Burma, Siirt Pastası, Siirt Kurabiyesidir. Kış hazırlıkları kapsamında genellikle Turşu, Kavurma, Meksut (Salamura Et), Şirten, Sirke, Salça, Astron hazırlandığı belirlenmiştir.

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Siirt ilinin bu yönüyle yeterince tanıtılmadığı ve yöreye özgü olan lezzetlerin her geçen gün daha fazla unutulmaya yüz tuttuğu düşünülmektedir. Yöreye özgü gastronomik mirasın kaybolmaması amacıyla Siirt mutfak kültürü daha fazla araştırma konusu olmalıdır. Siirt mutfağının kültürel kimliğin korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması için daha fazla çaba harcanmalıdır. Siirt ilinin tarihi, kültürel bölgeleri, doğal güzellikleri, yerel lezzetleri turistler için çekici bir destinasyon oluşturmaktadır. Gerekli tanıtımlar bölgeye olan ilginin artmasına ve yerel ekonominin desteklenmesine katkı sağlayacaktır. Bu doğrultuda öneriler aşağıda yer almaktadır.

- Siirt ilinde düzenli olarak gastronomi festivalleri düzenlenmelidir.
- Yerel yemeklerin sürdürülebilir olması açısından çeşitli restoranlar açılmalı ve yöresel yemek sunumları yapılmalıdır.
- Halk eğitim merkezi kurslarında Siirt mutfak geleneği ile ilgili atölyeler oluşturulmalıdır.
- Siirt ilinde gastronomi turizminin gelişmesi amacıyla destinasyon potansiyeli kullanımı ile ilgili çalışmalar yapılmalıdır.

- Siirt ilinde çeşitli gastronomi turları düzenlenmeli ve tur ile gelen turistlere yerel ürün tanıtımı yapılmalıdır.
- Siirt mutfağı faaliyetleri kapsamında sosyal medyada kampanyalar düzenlenmeli ve dijital tanıtım arttırılmalıdır.
- Siirt ili yerel ürünleri markalaştırılarak satışa sunulmalı, tek marka ile toplanarak yerel ürünlerin ticareti yapılmalıdır.
- Siirt ilinde bulunan Siirt Üniversitesi ilgili birimleri tarafından yerel ürün ve yöresel yemek tanıtımı için bahar şenlikleri, yarışmalar düzenlenmeli, ayrıca konu ile ilgili daha fazla akademik araştırmalar yapılmalıdır.
- Siirt Belediyesi, Siirt Valiliği, Siirt Kültür ve Turizm İl Müdürlüğünce geleneksel Siirt mutfağı ve yerel ürünler ile ilgili çalışmalar yapılmalı kültürel mirasın kaybolmaması amacıyla yemek kitapçıkları ve broşürler hazırlanmalıdır.
- Siirt ilinde gastronomi müzesi açılmalı ve ilin zengin mutfak yapısı gelecek nesillere aktarılmalıdır.

KAYNAKÇA

- AA Kùltür. (2023). *Siirt'te tescilli "Tillo heriresi" geleneksel yöntemlerle yapılıyor*. Alındı. Erişim Tarihi: 21.03.2024 <https://www.aa.com.tr/tr/kultur/siirtte-tescilli-tillo-heriresi-geleneksel-yontemlerle-yapiliyor-/3022928>
- Ademoğlu, A. (2022). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları*. Yayınlanmış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Ağaç, M. (2022). Tarımda yeniden yapılanma ve emeğin dönüşümü: *Siirt fıstığı örneği*. Politik Ekonomik Kuram, 6(2), 422-453.
- Akdağ, S. (2022). *İspir Çatakkaya Köyü Mutfak Kültürü*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Alkan, A. (2017). Siirt ilinin eski köy adları üzerine coğrafi bir inceleme. *Türk Coğrafya Dergisi*, (68), 63-76.
- Alkan, A. (2020). Siirt İli'ndeki Göçebelerin Göç Hareketliliği Ve Yolları Üzerine Bir İnceleme. *International Journal Of Geography And Geography Education*, (41), 160-176.
- Arıncı, K. (2015). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Tarihî Coğrafyasına Analitik Bir Yaklaşım. S. Zaman ve O. Coşkun (Ed.), *Coğrafya'ya Adanmış Bir Ömür: Prof. Dr. Hayati Doğanay* (s. 256-285). Ankara: Pegem Akademik Yayıncılık.
- Arman, A. ve Şahin Ören, T. (2020). Anadolu mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş mısır unu bazlı yemek örnekleri. M. S. Küçükıııııı, Y. Seçim, M. M. Adabalı ve M. Yılmaz (Ed.), *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* (s. 1-18). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Atalay, Ö. (1946). *Siirt Tarihi*. İstanbul: Çelut Matbaası.
- Ataş, M. (2016). Fıstık sınıflandırma sistemi için Siirt fıstığı imgelerinden gürbüz öz niteliklerin çıkarılması. *Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Dergisi*, 7(1), 93-102.
- Balbay, A., Avcı, E., Şahin, Ö., ve Cotelı, R. (2012). Modeling of drying process of bittim nuts (*Pistacia terebinthus*) in a fixed bed dryer system by using extreme learning machine. *International Journal of Food Engineering*, 8(4).

- BayburtManşet. (2021). *Siirt'ten türkiye'ye açılan lezzet: cevizli sucuk*. Alındı. Erişim Tarihi: 13.04.2024 <https://www.bayburtmanset.com/siirtten-turkiyeye-acilan-lezzet-cevizli-sucuk/>
- Baycar, A. (2023). Siirt'in lokal gastronomik unsurları. *Atlas Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(13), 23-37.
- Baysal, A. (1993). Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değişimler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, (3), 12-21. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bekar, A. (2016). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel mutfağı. E. Zencir (Ed.), *Yöresel Mutfaklar* (s. 104-136). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No: 3375.
- Biernacki, P., & Waldorf, D. (1981). Snowball sampling: Problems and techniques of chain referral sampling. *Sociological Methods & Research*, 10(2), 141-163.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin yemek kültürüne etkileri*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin yemek kültürüne etkileri*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Boran, G. ve Albayrak N. (2004). “Karadeniz Bölgesinin yöresel hamsi yemekleri ve hamsinin besin miktarındaki mevsimsel değişim”, *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
- Bozis, S. (2011). *İstanbul Lezzeti, İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*. Foti Benlisoy ve Stefo Benlisoy (Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ceylan, Y. ve Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5), 59-75.
- Coğrafyaharita. (2024). Siirt Lokasyon Haritası. Alındı. Erişim Tarihi 22 Nisan 2024). http://cografyaharita.com/haritalarim/4l_siirt_ili_haritasi.png
- Correia, A., Moital, M., Costa, C. F., ve Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists' satisfaction: A second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19, 164-176.
- Coşan, D. (2020). *Bartın Mutfak Kültürü ve Yemekleri* (Master's thesis, Necmettin Erbakan University (Turkey)).
- Coşkun, Ö. G. K., Künç, Ö. G. S., Çelik, Ö. G. S., & Acar, Ö. G. S. (2017). Siirt İlının Gastronomi Açısından Sürdürülebilirlik Analizi: *Büryan Örneği*. Proceedings Book, 391
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.

- Csergo, J. (2016). *La Gastronomie est-elle Une Marchandise Culturelle Comme Une Autre Chartres: Menufretin*.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çetinkaya, H., Kendal, E. ve Sayar, M. S. (2013). Ekolojik tarım açısından Güneydoğu Anadolu Bölgesi. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 6(1), 195-198.
- Çildam, S. Y. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Dalby, A. (2013). *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. New York: Routledge.
- Demir, E. (2020). Gastronomi alanında yayımlanan makalelerin bibliyometrik analizi. [Master's Thesis]. İskenderun Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.
- Demirbilek, E. (2018). Gastronomi festivallerinin başarısını etkileyen faktörler: Ege Bölgesi örneği. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Bolu İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği). [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğanay, H. ve Doğanay, S. (2000). *Coğrafyaya Giriş*. İstanbul: Aktif Yayınevi.
- Doğanay, H., & Zaman, S. (2001). *Türkiye turizm coğrafyası* (Vol. 3). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Du Rand, G. E., Heath, E., & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3/4), 97-112.
- Durlu-Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağına Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdalkıran, M. (2010). Çanak çömlek verilerine dayanarak Dicle Havzasındaki Halaf Döneminin Gelişimi. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Erez, M. E., Fidan, M., Pınar, S. M., İnal, B., Kaya, Y., & Altıntaş, S. (2017). Siirt ilinde yetiştirilen bazı üzüm çeşitlerinin tanımlanması ve kalite değerlerinin belirlenmesi. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 31-42.
- Erinç, S. (1980). Güneydoğu Anadolu yüzey araştırması. H. Çambel ve R. Braidwood (Ed.), *İstanbul ve Chicago Üniversiteleri Karma Projesi Güney

- Erkul, H., Genç, H., Varlı, R., & Çelik, E. (2014). Yerel ürünlerin yöresel tanıtıma katkıları. *Folklor/Edebiyat*, 27(107), 905-925.
- Ersavaş, H., & Özkanlı, O. (2018). 20. yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39-49.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Eysenbach, G., & Köhler, C. (2002). How do consumers search for and appraise health information on the World Wide Web? Qualitative study using focus groups, usability tests, and in-depth interviews. *BMJ*, 324(7337), 573-577.
- Gök, S. (2005). Tek parti döneminde Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da iskân politikaları [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü, İzmir.
- Gökçe, N. (2016). Marmara Bölgesi'nin yöresel mutfağı. In E. Zencir Çiftçi (Ed.), *Yöresel mutfaklar* (pp. 337-375). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Gökdemir, A. (2012). *Pişirme yöntemleri ve teknikleri I-II*. Detay Yayıncılık.
- Guba, E. G., & Lincoln, Y. S. (1994). Competing paradigms in qualitative research. *Handbook of Qualitative Research*, 2(105), 163-194.
- Güldemir, O. (2016). Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü. A. Dünder Arıkan (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü* (s. 107-139), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3286.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gürbüz, S., & Güngör, A. Ç. (2018). Coğrafi işaret tescil belgesi almış balların genel ve ayırt edici özellikleri. In *Anadolu I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi* (p. 688). Diyarbakır.
- Gürdal, M. (2014). *Türkiye turizm coğrafyası: Profesyonel turist rehberi ve gezi kılavuzu* (2nd ed.). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Gürkan, A. S. ve Ulama, Ş. (2019). Ege Bölgesi Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (s. 259-285). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gürsoy, S. (2012). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde tarımsal üretimin gelişmesinde mekanizasyonun rolü. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(2), 339-346.
- Halıcı, N. (1996). Karadeniz Bölgesi Yemeklerine Genel Bir Bakış. *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara, 183-184

- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi yemekleri*. GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hooke, S. H. (2002). *Ortadoğu mitolojisi* (A. Şenel, Trans.). İmge Yayınları.
- İlhan, İ. (2003). *Gastronomi: Yeme- İçme Bilimi ve Sanatı*. Hürriyet Agora.
- İlkha. (2024). *Siirt'in İskambo pekmezi, kış hazırlıkları için kazanlarda kaynıyor*. Alındı. Erişim Tarihi: 11.03.2024 <https://ilkha.com/yasam/siirtin-iskambo-pekmezi-kis-hazirliklari-icin-kazanlarda-kayniyor-418905https://ilkha.com/yasam/siirtin-iskambo-pekmezi-kis-hazirliklari-icin-kazanlarda-kayniyor-418905>
- Kabacık, M. (2016). Karadeniz Bölgesi'nin yöresel mutfağı. In E. Zencir (Ed.), *Yöresel mutfaklar* (pp. 337-375). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kanbir, F. (2021). Siirt kenti yöresel yemek kültüründe büryan: Bahattin Büryan Sarayı örneği.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, A. C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Karakaş, R. (2014). Siirt halk kültüründe kutsal ağaç ve türbeler. *Milli Folklor*, 26(102), 168-179.
- Karapınar, E., & Barakazi, M. (2017). Kültürel miras turizminin sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi: Göbeklitepe Ören Yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 5-18.
- Kılıççıoğlu, C. (1993). *Her yönüyle Siirt*. Kadioğlu Matbaası.
- Klenke, K. (2016). *Qualitative research in the study of leadership*. Emerald Group Publishing Limited.
- Koday, S., Koday, Z., & Kızıllan, Y. (2018). Alternatif turizm açısından Siirt ilinde yamaç paraşütü faaliyetleri. In *TÜCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu*.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Rağbet Yayınları.
- Kutlu, M. A., & Gul, A. (2021). Siirt ili pervari ilçesi arıcılığı, hastalıklarının tanınırlıkları ve koloni kayıpları üzerine bir çalışma. *Adyutayam Dergisi*, 9(1), 13-21.
- Kutluay-Merdol, T. (1998). Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. In K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (pp. 153-160). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Malterud, K. (2001). Qualitative research: Standards, challenges, and guidelines. *The Lancet*, 358(9280), 483-488.

- Mejuyev, V. (1987). *Kültür ve tarih* (S. H. Yokova, Trans.). Başak Yayınları.
- Memorial. (n.d.). *Kavun çekirdeğinin faydaları*. Alındı. Erişim Tarihi:16.03.2024. <https://www.memorial.com.tr/saglik-rehberi/kavun-cekirdeginin-faydalar>
- Mil, B. (2016). Marmara Bölgesi'nin yöresel mutfağı. In E. Zencir (Ed.), *Yöresel mutfaklar* (pp. 337-375). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Milliyet. (2021). *Siirt haritası: Siirt ilçeleri nelerdir? Siirt ilinin nüfusu kaçtır, kaç ilçesi vardır?* Alındı. Erişim Tarihi 02.04.2024 <https://www.milliyet.com.tr/egitim/haritalar/siirt-haritasi-siirt-ilceleri-nelerdir-siirt-ilinin-nufusu-kactir-kac-ilcesi-vardir-6306593>
- Morgan, D. L. (1996). Focus groups as qualitative research. (Vol. 16). Sage Publications.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 39-60.
- Öter, Z. (2010). Türk el sanatlarının kültür turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Milli Folklor*, 11(86), 174-185.
- Özgen, N. (2012). Siirt'in inanç turizmi mekânları: Ziyaret (Veysel Karani) ve Tillo (Aydınlar) örnekleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(27), 251-272.
- Özgen, N., & Karadoğan, S. (2009). Siirt şehrinin kuruluşu ve gelişimi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(2), 61-81.
- Özlem, D. (2000). *Kültür bilimleri ve kültür felsefesi*. İnkılâp Yayınları.
- Özleyen, E., & Tepeci, M. (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 139-152.
- Özok, N., Özbek, A., & Erez, M. E. (2019, June). Determination Of The Antioxidant Properties Of Cefan Melon (Cucumis Melo Lcv/Cucurbitaceae) Grown In Siirt Province. In 4th International Conference On Advances In Natural & Applied Sciences (P. 815).
- Pelvan, E., & Demirtaş, İ. (2018). Türkiye'de yetişen bittim (Pistacia terebinthus L.) ve fıstık (Pistacia vera) yağlarının yağ asidi, sterol, tokol kompozisyonları, toplam fenolik madde miktarları ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi. *Gıda*, 43(3), 384-392.
- Perullo, N. (Ed.). (2018). *University of Gastronomic Sciences Pollenzo Manifesto*. İtalya.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).

- Sami, K. (2015). "Güneydoğu Anadolu Bölgesi: Sosyo-kültürel değişim sürecinde geleneksel konutun serencamı", *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Dergisi*, 1101-1119.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sarışık, M. (2019). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi*. Detay Yayıncılık.
- Saunders, M., Philip, L., & Thornhill, A. (2012). *Research methods for business students*. NJ: Pearson Education Limited.
- Schmidt, K. (1998). Beyond daily bread: Evidence of early Neolithic ritual from Göbekli Tepe. *Neo-Lithics*, 2(98), 1-5.
- Seale, C. (1999). Quality in qualitative research. *Qualitative Inquiry*, 5(4), 465-478.
- Sezgin, A. C., & Karaman, E. E. (2021). Yeme içme kültürü etrafında oluşan halk inanışları. In S. Kılıç (Ed.), *Halkbilimi bağlamında Türkiye’de yeme-içme kültürü* (pp. 123-145). Eğitim Yayınevi.
- Siirt Belediyesi. (Tarihsiz). *Fatayor*. Alındı. Erişim Tarihi: 11.04.2024 <https://www.siirt.bel.tr/fatayor-markin>
- Siirt Belediyesib. (Tarihsiz). *Mığellilet - Av titok*. Alındı. Erişim Tarihi: 26.03.2024 <https://www.siirt.bel.tr/imkhellilet>
- Siirt Belediyesic. (Tarihsiz). *Zahtar Çorbası*. Alındı. Erişim Tarihi: 18.05.2024 <https://www.siirt.bel.tr/zahtar-corbasi>
- Siirt Haber Ajansı. (2023). *Sadece Siirt'te yetişen "şimmem salıho" kavunları tezgahlardaki yerini aldı!* Alındı. Erişim Tarihi: 12.04.2024. <https://www.artisiirt.com/sadece-siirt-te-yetisen-simmem-saliho-kavunlari-tezgahlardaki-yerini-aldi/105316/>
- Siirt habercia. (2023). *Siirt'te elma tezgahlarda!* Alındı. Erişim Tarihi: 28.03.2024 https://siirthaberci.com/haber/siirtte_elma_tezgahlarda-72740.html
- Siirt habercib. (2023). *Siirt'in yerli inciri piyasada rağbet görüyor*. Alındı. Erişim Tarihi: 09.03.2024 https://siirthaberci.com/haber/siirtin_yerli_inciri_piyasada_ragbet_goruyor-74538.html
- Siirt habercic. (2023). *Siirt'te Elma Tezgahlarda!* Alındı. Erişim Tarihi: 14.04.2024 https://siirthaberci.com/haber/siirtte_elma_tezgahlarda-72740.html
- Siirtte.Net. (2022). *Sebze kurutma mevsimi başladı*. Alındı. Erişim Tarihi: 07.04.2024 <http://www.siirtte.net/sebze-kurutma-mevsimi-basladi>
- SİKTİM. (2024a). *Siirt*. Alındı. Erişim tarihi 01.02.2024 <https://siirt.ktb.gov.tr>

- SİKT.M. (2024b). *Siirt ilçeler*. Alındı. Erişim tarihi 03.02.2024 <https://siirt.ktb.gov.tr/TR-317657/ilceler.html>
- SİKT.M. (2024c). *Pervari*. Alındı. Erişim tarihi 03.02.2024 <https://siirt.ktb.gov.tr/TR-56334/pervari.html>
- SİKT.M. (2024d). *Turizm*. Alındı. Erişim tarihi 05.02.2024 <https://siirt.ktb.gov.tr/TR-56373/turizm.html>
- Sönmez, M. (2012). Tillo (Siirt) ilçesinin kültürel turizm potansiyeli. *Türk Coğrafya Dergisi*, (59), 27-44.
- Sucu, U. (2018). Neolitik dönemde Güneydoğu Anadolu bölgesinin mimari açıdan gelişimi (Master's thesis). Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. Şekerbank Yayınları.
- Şen, N., & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Şengül, S. (2015). Ege bölgesi mutfak kültürü ve yöresel yemekleri. In S. Şengül, A. Çakır, & G. Çakır (Eds.), *Yöresel mutfaklar* (pp. 99-112). Beta Basım Yayım.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 86-99.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık.
- Tez, Z. (2012). Lezzetin tarihi: *Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. Hayy Kitap.
- Thompson, B. (1993). The use of statistical significance tests in research: Bootstrap and other alternatives. *The Journal of Experimental Education*, 61(4), 361-377.
- Tiryaki, S. (2019). “Orta Demir Çağ’ında Anadolu-Mezopotamya ilişkileri bağlamında İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve politik coğrafyası”, *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (BUSBED)*, 9(17), 463-482.
- Toprak, L., & Gürbüz, S. (Ed.). (2022). *Türkiye Gastronomi Coğrafyası*. İzmir: Duvar Yayınları.
- Toygar, K. (1981). Değişen Türk mutfağı. In N. Tan (Ed.), *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri* (pp. 153-160). Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Tuncer, Y. (2023). *Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri* (Master's thesis, Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü).

- Türk Dil Kurumu (TDK). (1998). *Türkçe sözlük*. Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). (2024a). Pervari balı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37928>. Erişim Tarihi: 18.04.2024.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). (2024b). Siirt kuru ekmeği. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5602>. Erişim Tarihi: 15.03.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Alındı. Erişim Tarihi: 11.01.2024 <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=27&tur=43&u->
- Türk, O. (2021). Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve SWOT analizi. *Journal of International Social Research*, 14(77).
- Türk, O. (2021). Muş İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Ve Swot Analizi. *Journal Of International Social Research*, 14(77).
- Usta, S. (2017). Bulancak (Giresun) yöresinde yemek kültürünün doğal çevre ile ilişkisi (Master's thesis). Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uzel, R. A. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44.
- Üner, E. H. (2014). Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi (Master's thesis). Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Vardin, H., Karaaslan, M., Yılmaz, F., İzol, G., Cesur, Ö., Yüksekaya, S., & Çevik, G. (2012). Zivzik ve Görümlü narlarının özelliklerinin ve katma değerli ürünlere işlenebilirliğinin belirlenmesi projesi.
- Verhoeven, M. (2002). Ritual and ideology in the Pre-Pottery Neolithic B of the Levant and Southeast Anatolia. *Cambridge Archaeological Journal*, 12(2), 233-258.
- Wikipedia. (Tarihsiz). *Tandır ekmeği*. Alındı. Erişim Tarihi: 07.02.2024 https://tr.wikipedia.org/wiki/Tandır_ekmeği
- Vikipedib. (Tarihsiz). *Menengiç kahvesi*. Alındı. Erişim Tarihi: 25.04. 2024 https://tr.wikipedia.org/wiki/Menengiç_kahvesi
- Vikipedic. (Tarihsiz). *Büryan*. Alındı. Erişim Tarihi: 07.05.2024 <https://tr.wikipedia.org/wiki/Büryan>.
- Williams, R. (2005). *Anahtar sözcükler: Kültür ve toplumun sözvarlığı* (S. Kılıç, Çev.). İletişim Yayınları. (Orijinal çalışma 1976'da yayımlanmıştır).

- Yalın, G. (2020).Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi  rneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 101-113.
- Yaşar, H., Akın, E., &  elik, A. (2018). *Siirt halk anlatıları-I*. Grafiker Yayınları.
- Yavuz, E., & Gürbüz, S. (2024). Gastronomi kimlik kapsamında Siirt ilinin yerel gıda ürünleri üzerine bir  alışma. Ases International Food, Agriculture, and Veterinary Congress, Konya, Türkiye, 17-18 şubat
- Yeni Siirt. (2022). Siirt'e özgü şalgam 'Av Ti Tu'. Alındı. Erişim Tarihi:10.05.2024 <https://yenisiiirt.com/siirte-ozgu-salgam-av-ti-tu/>
- Yurtseven, H. R., & Kaya, O. (2011). Local food in local menus: The case of Gokceada. *Tourismos: An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 6(2), 263-275.
- Yüncü, H. R. (2016). İç Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir  ift i (Ed.), *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3375.

EKLER

Ek 1. Görüşme Formu

DEMOGRAFİK BİLGİLER

Adınız?

Yaşınız?

Cinsiyet?

Mesleğiniz?

ARAŞTIRMA SORULARI

1. Siirt'in yerel gastronomik ürünleri nelerdir, bu ürünlerin üretim yöntemi, işlem aşaması ve muhafaza yöntemleri nelerdir?
2. Siirt ilinin yerel çorbaları ve salataları nelerdir?
3. Siirt ilinin yerel ana yemekleri nelerdir?
4. Siirt ilinin yerel tatlı ve ekmek çeşitleri nelerdir?
5. Siirt ilinin yöresel yemeklerinde kullanılan özel ot ve baharatlar nelerdir?
6. Siirt ilinin hikayesi olan yöresel yemekleri nelerdir?
7. Siirt ilinin sofra adabı nasıldır?
8. Siirt ilinde dini bayramlarda hangi gastronomik uygulamalar yapılır?
9. Siirt ilinde düğünlerde hangi gastronomik uygulamalar yapılır?
10. Siirt ilinde doğumlarda hangi gastronomik uygulamalar yapılır?
11. Siirt ilinde cenazelerde hangi gastronomik uygulamalar yapılır?
12. Siirt ilinin kış hazırlıkları nelerdir?

Tez Araştırmacısı

Fatma YAVUZ

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ

Ek 2.Etik Kurul Kararı

Evrak Tarih ve Sayısı: 07/05/2024-142164



T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu



Sayı : E-79906804-020-142164
Konu : 2024 4.oturum kurul kararları

07/05/2024

Sayın Doç.Dr. Semra GÜRBÜZ

Mezkûr çalışmanızın üniversitemiz Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulunca yapılan değerlendirme sonucu ektedir. Bilgilerinizi rica ederim.

Prof.Dr. Yılmaz DEMİRHAN
Etik Kurulu Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BS54YVFJRC Pin Kodu :29392

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/mardin-artuklu-universitesi-ebys>

Adres:Diyarbakır Yolu Üzeri Devlet Hastanesi Yanı PK.47200 Artuklu/ Mardin
Telefon:+90 482 213 40 02 Faks:+90 482 213 40 04
e-Posta:etikkurulu@artuklu.edu.tr Web:<http://www.artuklu.edu.tr>

Bilgi için: Murat Hıdır Yumuş
Unvanı: Raportör



Evrak Tarih ve Sayısı: 07/05/2024-142164

T.C. MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ		
	ÜNİVERSİTE BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU KARARI	Dok. No: MAU-FRM-01-KARARLAR/02 İlk Düz. Tar.: 02/01/2020 Rev. No/Tar.: 00/... Sayfa: 1/1

OTURUM YILI	OTURUM SAYISI	OTURUM TARİHİ	OTURUM SAATİ
2024	4	17.04.2024	15.30

Üniversitemiz Etik Kurulu, Prof. Dr. Yılmaz DEMİRHAN Başkanlığında toplanarak aşağıdaki kararları almıştır.

GÜNDEM 23:

Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ' ün "Evrak Tarih ve Sayısı: 29/03/2024-138899" olan dilekçesi ile sorumlu araştırmacısı olduğu "*Siirt Mutfak Kültürü*" başlıklı araştırmasının etik açıdan değerlendirilmesi,

KARAR 23:

Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ' ün "Evrak Tarih ve Sayısı: 29/03/2024-138899" olan dilekçesi ile sorumlu araştırmacısı olduğu "*Siirt Mutfak Kültürü*" başlıklı araştırması etik açıdan değerlendirilerek uygun olduğu görüş ve kanaatine oy birliği ile karar verilmiştir.

Hazırlayan: Birim Kalite Komisyonu	Kontrol Eden: Üniversite Kalite Komisyonu	Onaylayan: Üniversite Kalite Komisyon Başkanı
---------------------------------------	--	--

T.C. MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ		
	ÜNİVERSİTE BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU KARARI	Dok. No: MAU-FRM-01-KARARLAR/02
		İlk Düz. Tar.: 02/01/2020
		Rev. No/Tar.: 00/...
		Sayfa: 1/1

Prof. Dr. Yılmaz DEMİRHAN Başkan e-imzalıdır.			
Prof. Dr. Abdurrahman DÜNDAR Üye	Katılmadı	Doç.Dr. Vasfiye BAYRAM DEĞER Üye	e-imzalıdır
Doç. Dr. İdris GÖKSU Üye	e-imzalıdır	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fatih DEDE Üye	e-imzalıdır
Dr. Öğr. Üyesi Fuat BALSAK Üye	e-imzalıdır	Dr. Öğr. Üyesi Halil KARADAŞ Üye	e-imzalıdır
Murat Hıdır YUMUŞ Raportör e-imzalıdır			

Hazırlayan: Birim Kalite Komisyonu	Kontrol Eden: Üniversite Kalite Komisyonu	Onaylayan: Üniversite Kalite Komisyon Başkanı
---------------------------------------	--	--

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı	Fatma YAVUZ
Yabancı Dili	İngilizce
Orcid Numarası	0009-0003-1693-7172
Ulusal Tez Merkezi Referans Numarası	10571162
Lise	Van Vestel MTAL Yiyecek İçecek Hizmetleri
Lisans	Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Yüksek Lisans	Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Mesleki Deneyim	Aşçı Van 2022
Akademik Çalışmalar	Yavuz, E., & Gürbüz, S. (2024). Gastronomi kimlik kapsamında Siirt ilinin yerel gıda ürünleri üzerine bir çalışma. <i>Ases International Food, Agriculture, and Veterinary Congress</i>, Konya, Türkiye, 17-18 Şubat.