

T.C.
İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TEZLİ) YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

BANDIRMA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

Nilüfer KARAOĞLU

Yüksek Lisans Tezi

BANDIRMA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

Nilüfer KARAOĞLU

T.C.
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli) Yüksek Lisans Programı

Yüksek Lisans Tezi

ORCID ID: 0009-0000-0799-8879

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Sefa CEYHAN

İstanbul
Ağustos 2023

KABUL VE ONAY

Nilüfer KARAOĞLU tarafından hazırlanan “Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri” başlıklı bu çalışma, 21 Ağustos 2023 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyesi: **Doç. Dr. Hüseyin ÇİÇEK** _____
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi

Jüri Üyesi: **Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇOLAK** _____
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Tez Danışmanı: **Dr. Öğr. Üyesi Sefa CEYHAN** _____
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri tarafından kabul edilen bu çalışmanın Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Enstitü Yönetim Kurulu;

Karar Tarihi :

Karar Numarası :

Dr. Öğr. Üyesi Hazar DÖRDÜNCÜ
Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

"Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri" başlıklı bu yüksek lisans tezi çalışmasının herhangi bir kısmının, başka bir tez çalışması olarak herhangi bir üniversitede sunulmamış olduğunu; tamamen özgün olduğunu, bilimsel etik kurallarına uyulduğunu, yer alan tüm veriler ve bilgilerin doğru olduğunu, bu bilgilerin çarpıtılmadığını, her türlü alıntının ve atıfta bulunulan eserlerin bilimsel normlar çerçevesinde kaynakça gösterildiğini beyan ederim.

21 Ağustos 2023

Nilüfer KARAOĞLU



| BENZERLİK ONAYI | | |
|--|--|--|
| Başlık | Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri | |
| Savunma Tarihi | 21.08.2023 | |
| Sayfa Sayısı | 144 | |
| Benzerlik Yüzdesi (%) | 18 | |
| Benzerlik Yüzdesi (%) (Kaynakça Hariç) | 18 | |
| Taranan Program | Turnitin | |
| <p>Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmamın kapak sayfası, giriş, özet, ana bölümler ve sonuç kısımlarından oluşan çalışmam için şahsım ve tez danışmanım/Enstitü Sorumlusu tarafından intihal tespit programında taraması yapılmıştır. Tez Danışmanımın gözetiminde tamamladığım çalışmamın azami benzerlik oranlarına göre intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.</p> | | |
| Öğrenci Nilüfer KARAOĞLU | Danışman Dr. Öğr. Üyesi Sefa CEYHAN | Enstitü Sorumlusu Dr. Öğr. Üyesi Şerafettin SEVGİLİ |

| ETİK KURUL ONAYI | | |
|---|--------------------------------------|--|
| Başlık | Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri | |
| Etik Kurul Toplantı Tarihi | 17 Temmuz 2023 | |
| Etik Kurul Karar No | 2023/28 | |
| <p>Enstitü Sekreteri Berkay ÇOBAN</p> | | |

| TEZDEN ÇIKARILAN YAYIN | | |
|---|---|--|
| Yayın Künyesi | Bandırma Cuisine and Foods | |
| Yayın Türü | <input type="checkbox"/> Ulusal Hakemli Dergide Makale <input type="checkbox"/> Uluslararası Hakemli Dergide Makale <input type="checkbox"/> Ulusal Kongre/Sempozyumda Bildiri <input checked="" type="checkbox"/> Uluslararası Kongre Sempozyumda Bildiri | |
| <p>Enstitü Sekreteri Berkay ÇOBAN</p> | | |

TEŞEKKÜR

Bu yüksek lisans tezi çalışması s¼recinde bilgisi, deneyimi, rehberliği, sağladığı bilimsel destek ile konu ¼zerinde d¼Ő¼nmemi ve eleŐtirel bir Şekilde analiz etmemi sağlayan y¼nlendirmeleriyle, bu araştırmanın baŐarıya ulaŐmasında b¼y¼k emeği olan değerli hocam Dr. ŐĐr. ¼yesi Sefa CEYHAN'a saygılarımı ve teŐekk¼rlerimi sunarım.

Bir Őm¼r boyunca biriktirdikleri bilgelik ve deneyimlerini benimle paylaşan babaannem Meliha ERATİK ve anneannem Huriye ŐZDEMİR'e, çalışmam sırasında beni destekleyen, inanan bana mutfağı sevdiren annem G¼lten ERATİK ve babam Mustafa ERATİK'e, sonsuz teŐekk¼rlerimi sunarım. İlham ve motivasyonu ile bu tezin oluşumuna Önemli katkı sağlayan eŐime teŐekk¼r ederim.

Ayrıca Bandırma mutfak k¼lt¼r¼ ve yemeklerinin kayıt altına alınması amacıyla yapılan bu araŐtırmaya katkısı olan herkese çok teŐekk¼r ederim.

Nil¼fer KARAOĞLU

AĞustos, 2023

ÖZET

Nilüfer KARAOĞLU

Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri

Yüksek Lisans Tezi

İstanbul, 2023

Bu araştırmada, Bandırma mutfak kültürünün ve yemeklerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak bölgenin mutfak kültürü ve yemek reçeteleri literatüre kazandırılmıştır. Bu bağlamda yerel halktan aile kökleri Bandırma'ya dayanan ve bölgenin mutfak kültürüne hakim olduğu düşünülen kişilerle yapılan görüşmeler neticesinde 171 yemek reçetesi kayıt altına alınmıştır. Ayrıca bölgenin yeme alışkanlıkları ve gastronomik değerleri ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Araştırmada, geniş bir bakış açısı sağlamak adına Bandırma'nın sosyal ve tarihi bağlamı da göz önünde bulundurulmuştur. Böylelikle Bandırma mutfak kültürünün daha anlaşılır ve erişilebilir hale getirilmesi hedeflenmiştir.

Bandırma'nın mutfak kültürü, mevsimlere göre farklılaşan tüketim alışkanlıkları günlük öğün düzeni bağlamında çeşitlilik göstermektedir. Tarım, hayvancılık ve balıkçılık gibi etkinlikler mutfak kültürünün temelini oluşturur. Bandırma mutfağında, etnik mutfakların ve Akdeniz mutfağının etkisi görülür. Zeytinyağı bölgenin mutfak kültüründe merkezi bir rol oynamaktadır. Bu özelliğiyle zeytinyağı, Bandırma'nın mutfak geleneğinde çeşitli etnik ve kültürel unsurları bir araya getirir. Balkan Muhaciri, Kırım-Tatar, Çerkes, Pomak, Girit Muhaciri gibi göçmen toplulukların yemekleri Bandırma mutfağını zenginleştirmektedir. Yerel mutfak kültüründe zeytinyağlı yemekler, et yemekleri, hamur işleri, etnik kökenli yemekler ve deniz ürünleri önemli yer tutmaktadır. Bir arada yaşayan etnik toplulukların kültürel etkileşimle oluşturdukları mutfak kültürü bölgenin sosyal ve kültürel yapısının önemli bir yansımasıdır. Araştırma, Bandırma mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, gastronomik mirasının korunması, gastronomik destinasyon olarak tanıtılması ve sonraki çalışmalara kaynak olması açısından katkı sağlayacaktır.

Anahtar Kelimeler

Bandırma, mutfak kültürü, yemekleri, mutfağı, gastronomik mirası, yemek reçeteleri, etnik yemek, Akdeniz mutfağı

ABSTRACT

Nilufer KARAOGLU

Bandırma Cuisine and Foods

Master's Thesis

Istanbul, 2023

In this study, the aim was to examine the culinary culture and foods of Bandırma. Through the use of semi-structured interviews, the culinary culture and recipes of the region have been added to the literature. In this regard, interviews were conducted with locals whose family roots trace back to Bandırma and who are considered to be well-versed in the region's culinary culture. As a result, 171 recipes have been documented. Additionally, attempts were made to uncover the region's eating habits and gastronomic values. To provide a comprehensive perspective in the research, the social and historical context of Bandırma was also considered. The goal was to make the culinary culture of Bandırma more understandable and accessible.

Bandırma's cuisine varies with the seasons and shows diversity in daily meals. Activities such as agriculture, livestock, and fishing form the foundation of the culinary culture. Olive oil plays a central role in the culinary culture of the region. With this aspect, it carries the characteristics of Mediterranean cuisine. Olive oil brings together various ethnic and cultural elements in Bandırma's culinary tradition. Foods from immigrant communities such as Balkan Refugees, Crimean-Tatar, Circassian, Pomak, and Cretan Refugees enrich the cuisine of Bandırma. In the local culinary culture, foods with olive oil, meat dishes, pastries, foods of ethnic origin, and seafood are significant. Bandırma's culinary culture, shaped by diverse ethnic groups, mirrors its societal essence. This study preserves and promotes its gastronomic heritage, positioning it as a culinary hub for future research.

Keywords

Bandırma, culinary culture, foods, dishes, gastronomic heritage, recipes, kitchen, Mediterranean cuisine

İÇİNDEKİLER

| | |
|---|-------|
| KABUL ve ONAY..... | i |
| ETİK BEYAN | ii |
| BENZERLİK RAPORU, ETİK KURUL ONAYI, VE YAYIN BİLGİLERİ | iii |
| TEŞEKKÜR..... | iv |
| ÖZET..... | v |
| ABSTRACT..... | vi |
| İÇİNDEKİLER..... | vii |
| TABLolar DİZİNİ..... | xvi |
| ŞEKİLLER DİZİNİ..... | xxii |
| KISALTMALAR | xxiii |
| GİRİŞ | 1 |
| BİRİNCİ BÖLÜM: KAVRAMSAL ÇERÇEVE..... | 2 |
| 1.1. Araştırmanın Sorunsalı..... | 2 |
| 1.2. Araştırmanın Amacı ve Soruları | 2 |
| 1.3. Araştırmanın Önemi | 3 |
| 1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları..... | 3 |
| 1.5. Kültür..... | 4 |
| 1.6. Mutfak | 6 |
| 1.7. Mutfak Kültürü | 7 |
| 1.8. Yöresel Mutfak | 8 |
| 1.9. Etnik Köken Kavramı | 9 |
| 1.10. Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürüne Etkisi | 10 |
| 1.11. Gastronomik Miras | 12 |
| İKİNCİ BÖLÜM: BANDIRMA | 14 |
| 2.1. Bandırma Genel Bilgiler | 14 |
| 2.2. Bölgenin Coğrafi Konumu ve İklim Özellikleri | 15 |
| 2.3. Bölgenin Tarihçesi | 16 |
| 2.4. Bandırma'da Yaşayan Etnik Kökenler | 20 |
| 2.5. Bandırma Mutfak Kültürü | 25 |

| | |
|--|----|
| ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: YÖNTEM | 28 |
| 3.1. Araştırma Modeli | 28 |
| 3.2. Sahaya Erişim ve Veri Toplama Araçları | 29 |
| 3.3. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu | 29 |
| 3.4. Doküman Analizi | 31 |
| 3.5. Evren ve Örneklem Seçimi | 32 |
| 3.6. Verilerin Analizi | 33 |
| DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR | 35 |
| 4.1. Bandırma Mutfak Kültürü | 35 |
| 4.1.1. Bandırma Mutfağının Temel Özellikleri | 36 |
| 4.1.2. Mutfak Mimarisi ve Araç Gereçleri | 37 |
| 4.2. Öğünler | 38 |
| 4.2.1. Kahvaltı | 38 |
| 4.2.2. Öğle Yemeği | 39 |
| 4.2.3. Akşam Yemeği | 40 |
| 4.3. Etnik Kökenlere Göre Yemekler | 41 |
| 4.4. Yenilebilir Ot Yemekleri | 42 |
| 4.5. Bandırma Sokak Yemekleri | 42 |
| 4.6. Mevsimsel Hazırlıklar | 43 |
| 4.7. Bandırma Gelenek ve Görenekları | 43 |
| 4.7.1. Evlilik | 43 |
| 4.7.2. Sünnet | 45 |
| 4.7.3. Lohusa | 45 |
| 4.7.4. Ölüm | 45 |
| 4.7.5. Bayram ve Kutsal Günler | 45 |
| 4.7.6. Hıdrellez | 46 |
| 4.7.7. Yılbaşı | 46 |
| 4.7.8. Peygamber Sofrası | 46 |
| 4.7.9. Paskalle | 46 |
| BEŞİNCİ BÖLÜM: BANDIRMA YEMEKLERİ | 47 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| 5.1. Çorbalar | 47 |
| 5.1.1. Ovmaç Çorba | 47 |
| 5.1.2. Tarhana Çorbası | 47 |
| 5.1.3. Kaşık Börek Çorbası | 48 |
| 5.1.4. Süt Çorbası | 48 |
| 5.1.5. İşkembe Çorbası | 49 |
| 5.1.6. Sorpa Çorbası | 49 |
| 5.1.7. Alişke Çorbası | 50 |
| 5.1.8. Laduri Çorbası | 50 |
| 5.1.9. Ciğerli Çorba | 51 |
| 5.2. Et Yemekleri | 51 |
| 5.2.1. Tas Kebabı | 51 |
| 5.2.2. Ciğer Sarma | 52 |
| 5.2.3. Hünkar Beğendi | 52 |
| 5.2.4. Etli Yaprak Sarma | 53 |
| 5.2.5. Karnıyarık | 53 |
| 5.2.6. Kuzu Kaburga Dolması | 54 |
| 5.2.7. Sulu Köfte | 54 |
| 5.2.8. Etli Biber Dolması | 55 |
| 5.2.9. Dil Haşlama | 55 |
| 5.2.10. Ciğer Tava | 56 |
| 5.2.11. Rosto Köfte | 56 |
| 5.2.12. Dana Rosto | 57 |
| 5.2.13. Büryan | 57 |
| 5.2.14. Keşkek | 58 |
| 5.2.15. Kağıt Kebabı | 58 |
| 5.2.16. Oğlak Çayırılı | 59 |
| 5.2.17. Kuzu Çayırılı | 59 |
| 5.2.18. Çepni Kebabı | 60 |
| 5.2.19. Papaz Yahnisi | 60 |

| | |
|---|----|
| 5.2.20. Kadınbudu Köfte | 61 |
| 5.2.21. Arapsacı | 61 |
| 5.2.22. Kuzu Etli Şevketi Bostan | 62 |
| 5.2.23. Kapama | 62 |
| 5.2.24. Etli Patates | 63 |
| 5.2.25. Çevirme | 63 |
| 5.2.26. Etli Nohut | 64 |
| 5.2.27. Şıpsı Pasta (Çerkes Tavuğu) | 64 |
| 5.3. Deniz Ürünleri | 65 |
| 5.3.1. Sütü Levrek | 65 |
| 5.3.2. Kolyoz | 65 |
| 5.3.3. Kiremitte Palamut | 66 |
| 5.3.4. Midye Tava | 66 |
| 5.3.5. Midye Dolma | 67 |
| 5.3.6. Kalamar Tava | 67 |
| 5.3.7. Fırında Palamut | 68 |
| 5.3.8. Karides Güveç | 68 |
| 5.3.9. Boklu Kebap | 69 |
| 5.3.10. Gümüş Tava | 69 |
| 5.3.11. Kolyoz Çiroz | 70 |
| 5.3.12. Balık Tuzlama | 70 |
| 5.3.13. Lakerda | 71 |
| 5.3.14. Lakerda Tuzlu | 71 |
| 5.3.15. İstavrit Tava | 72 |
| 5.3.16. Lüfer Izgara | 72 |
| 5.3.17. Uskumru Izgara | 73 |
| 5.3.18. Sardalya Izgara | 73 |
| 5.3.19. Deniz Tarağı | 74 |
| 5.3.20. Deniz Kestanesi | 74 |
| 5.4. Pilavlar | 75 |

| | |
|----------------------------------|----|
| 5.4.1. Nohutlu Pilav | 75 |
| 5.4.2. Tavuklu Pilav | 75 |
| 5.4.3. İç Pilav | 76 |
| 5.4.4. Etlı Bulgur Pilavı | 76 |
| 5.5 Hamur İşleri | 77 |
| 5.5.1. Sıkma Mantı | 77 |
| 5.5.2. Keçi Ayağı | 77 |
| 5.5.3. Koca Kulak Mantı | 78 |
| 5.5.4. Haluj | 78 |
| 5.5.5. Balkabaklı Sarburma | 79 |
| 5.5.6. Akıtma | 79 |
| 5.5.7. Çıngıllı Mantı | 80 |
| 5.5.8. Kırma | 80 |
| 5.5.9. Çi Börek | 81 |
| 5.5.10. Sarburma | 82 |
| 5.5.11. Üskülü | 82 |
| 5.5.12. Paçanga | 83 |
| 5.5.13. Ramazan Böreği | 83 |
| 5.5.14. Göbeği Yağlı | 84 |
| 5.5.15. Gödek | 84 |
| 5.5.16. Maylı Kalakay | 85 |
| 5.5.17. Dızmana | 85 |
| 5.5.18. Kırde | 86 |
| 5.5.19. Kıygaşa (Pişi) | 86 |
| 5.5.20. Göbete | 87 |
| 5.5.21. Mataz | 88 |
| 5.5.22. Zelnik | 88 |
| 5.5.23. Pleketa | 89 |
| 5.5.24. Şerna Pleketa | 89 |
| 5.5.25. Kartina | 90 |

| | |
|---|-----|
| 5.5.26. Tikvenik | 90 |
| 5.5.27. Pita | 91 |
| 5.5.28. Mileçnik Pita (Sütlü Börek) | 91 |
| 5.5.29. Kaçamak | 92 |
| 5.6. Zeytinyağlılar | 92 |
| 5.6.1. Zeytinyağlı Taze Fasulye | 92 |
| 5.6.2. Zeytinyağlı Portakallı Kereviz | 93 |
| 5.6.3. Ispanak Borani | 93 |
| 5.6.4. Kabak Bayıldı | 94 |
| 5.6.5. Zeytinyağlı İmam Bayıldı | 94 |
| 5.6.6. Zeytinyağlı Pırasa | 95 |
| 5.6.7. Zeytinyağlı Bamya | 95 |
| 5.6.8. Zeytinyağlı Bakla | 96 |
| 5.6.9. Zeytinyağlı Lahana Sarma | 96 |
| 5.6.10. Vişneli Yaprak Sarma | 97 |
| 5.6.11. Zeytinyağlı Kabak | 97 |
| 5.6.12. Zeytinyağlı Enginar | 98 |
| 5.6.13. Zeytinyağlı Kazak Fasulyesi | 98 |
| 5.6.14. Zeytinyağlı Börülce (Papuda) | 99 |
| 5.6.15. Zeytinyağlı Barbunya | 99 |
| 5.6.16. Zeytinyağlı Biber Dolması | 100 |
| 5.6.17. Zeytinyağlı Bakla Fava | 100 |
| 5.6.18. Deniz Börülcesi | 101 |
| 5.6.19. Zeytinyağlı Karışık Kızartma | 101 |
| 5.6.20. Zeytinyağlı Ispanak | 102 |
| 5.6.21. Zeytinyağlı Semizotu | 102 |
| 5.6.22. İncir Dolması | 103 |
| 5.6.23. Topka (Çiğ Dolma) | 103 |
| 5.6.24. Kuru fasulye (Bob-i Şişarka) | 104 |
| 5.7. Salatalar | 104 |

| | |
|---|-----|
| 5.7.1. Yoğurtlu Havuç Salatası | 104 |
| 5.7.2. Kereviz Salatası | 105 |
| 5.7.3. Çoban Salatası | 105 |
| 5.7.4. Semizotu Salatası | 106 |
| 5.7.5. Piyaz | 106 |
| 5.7.6. Sirken Otu Salatası | 107 |
| 5.7.7. İç Bakla Salatası | 107 |
| 5.7.8. Şişarka | 108 |
| 5.8. Mezeler | 108 |
| 5.8.1. Yoğurtlu Patlıcan Salatası | 108 |
| 5.8.2. Patlıcan Salatası | 109 |
| 5.8.3. Beyin Söğüş | 109 |
| 5.8.4. Tarator Sos | 110 |
| 5.8.5. Bandırma Tostu | 110 |
| 5.8.6. Peynirli Patlıcan | 111 |
| 5.8.7. Yumurta Dolması | 111 |
| 5.8.8. Mücver | 112 |
| 5.8.9. Cici Papa | 112 |
| 5.8.10. Kekikli Zeytinyağı | 113 |
| 5.8.11. Cevizli Biberli Salça | 113 |
| 5.8.12. Ballı Lor | 114 |
| 5.9. Tatlılar | 114 |
| 5.9.1. Aşure | 114 |
| 5.9.2. Baklava | 115 |
| 5.9.3. Sütü Kabak Tatlısı | 115 |
| 5.9.4. Bülbül Yuvası | 116 |
| 5.9.5. Fırın Sütlaç | 116 |
| 5.9.6. Şekerpare | 117 |
| 5.9.7. Un Helvası | 117 |
| 5.9.8. İrmik Helvası | 118 |

| | |
|---|-----|
| 5.9.9. Zerde | 118 |
| 5.9.10. Sütlu Kadayif | 119 |
| 5.9.11. Höşmerim | 119 |
| 5.9.12. Kül Tatlısı | 120 |
| 5.9.13. Kalburabastı | 120 |
| 5.9.14. Mafış | 121 |
| 5.9.15. Kabak Tatlısı | 121 |
| 5.9.16. İncir Tatlısı | 122 |
| 5.9.17. Lor Tatlısı | 122 |
| 5.9.18 Tuzlu Sütlaç | 123 |
| 5.9.19. Bakarık | 123 |
| 5.10. Mevsimsel Hazırlıklar | 124 |
| 5.10.1. Erişte | 124 |
| 5.10.2. Tarhana | 124 |
| 5.10.3. Domates Püresi Konservesi | 125 |
| 5.10.4. Domates Salçası | 125 |
| 5.10.5. Biber Salçası | 126 |
| 5.10.6. Lutenitsa | 126 |
| 5.10.7. Üzüm Pekmezi | 127 |
| 5.10.8. Kabak Reçeli | 127 |
| 5.10.9 Kuru Sele Zeytin | 128 |
| 5.10.10. Kırma Zeytin | 128 |
| 5.10.11. Çizme Zeytin | 129 |
| 5.10.12. Sirke | 129 |
| 5.10.13. Asma Yaprağı Salamura | 130 |
| 5.10.14. Zeytinyağı | 130 |
| 5.10.15. Kuskus | 131 |
| 5.11. İçecekler | 131 |
| 5.11.1. Üzüm Şırası | 131 |
| 5.11.2. Kızılıcık Suyu | 132 |

| | |
|--------------------------|-----|
| 5.11.3. Vişne Suyu | 132 |
| 5.11.4. Koruk Suyu | 133 |
| SONUÇ | 134 |
| KAYNAK KİŞİLER | 136 |
| KAYNAKÇA | 139 |
| EKLER | 144 |
| Etik Kurulu Raporu | 144 |



TABLolar DİZİNİ

| | | |
|-----------|---------------------------------------|----|
| Tablo 1. | Etnik Kökenlerine Göre Yemekler | 41 |
| Tablo 2. | Ovmaç Çorbası | 47 |
| Tablo 3. | Tarhana Çorbası | 47 |
| Tablo 4. | Kaşık Börek | 48 |
| Tablo 5. | Süt Çorbası | 48 |
| Tablo 6. | İşkembe Çorbası | 49 |
| Tablo 7. | Sorpa Çorbası | 49 |
| Tablo 8. | Alışke Çorbası | 50 |
| Tablo 9. | Laduri Çorbası | 50 |
| Tablo 10. | Ciğerli Çorba | 51 |
| Tablo 11. | Tas Kebabı | 51 |
| Tablo 12. | Ciğer Sarma | 52 |
| Tablo 13. | Hünkâr Beğendi | 52 |
| Tablo 14. | Etli Yaprak Sarma | 53 |
| Tablo 15. | Karnıyarık | 53 |
| Tablo 16. | Kuzu Kaburga Dolması | 54 |
| Tablo 17. | Sulu Köfte | 54 |
| Tablo 18. | Etli Biber Dolması | 55 |
| Tablo 19. | Dil Haşlama | 55 |
| Tablo 20. | Ciğer Tava | 56 |
| Tablo 21. | Rosto Köfte | 56 |
| Tablo 22. | Dana Rosto | 57 |
| Tablo 23. | Büryan | 57 |
| Tablo 24. | Keşkek | 58 |
| Tablo 25. | Kâğıt Kebabı | 58 |
| Tablo 26. | Oğlak Çayırılı | 59 |
| Tablo 27. | Kuzu Çayırılı | 59 |
| Tablo 28. | Çepni Kebabı | 60 |
| Tablo 29. | Papaz Yahnisi | 60 |

| | | |
|-----------|-----------------------------------|----|
| Tablo 30. | Kadınbudu Köfte..... | 61 |
| Tablo 31. | Arapsaçı | 61 |
| Tablo 32. | Kuzu Etli Şevketi Bostan | 62 |
| Tablo 33. | Kapama | 62 |
| Tablo 34. | Etli Patates | 63 |
| Tablo 35. | Çevirme | 63 |
| Tablo 36. | Etli Nohut | 64 |
| Tablo 37. | Şipsi Pasta (Çerkes tavuğu) | 64 |
| Tablo 38. | Sütlü Levrek | 65 |
| Tablo 39. | Kolyoz | 65 |
| Tablo 40. | Kiremitte Palamut | 66 |
| Tablo 41. | Midye Tava | 66 |
| Tablo 42. | Midye Dolma | 67 |
| Tablo 43. | Kalamar Tava | 67 |
| Tablo 44. | Fırında Palamut | 68 |
| Tablo 45. | Karides Güveç | 68 |
| Tablo 46. | Boklu Kebap | 69 |
| Tablo 47. | Gümüş Tava | 69 |
| Tablo 48. | Kolyoz Çiroz | 70 |
| Tablo 49. | Balık Tuzlama | 70 |
| Tablo 50. | Lakerda | 71 |
| Tablo 51. | Lakerda Tuzlu | 71 |
| Tablo 52. | İstavrit Tava | 72 |
| Tablo 53. | Lüfer Izgara | 72 |
| Tablo 54. | Uskumru Izgara | 73 |
| Tablo 55. | Sardalya Izgara | 73 |
| Tablo 56. | Deniz Tarağı | 74 |
| Tablo 57. | Deniz Kestanesi | 74 |
| Tablo 58. | Nohutlu Pilav | 75 |
| Tablo 59. | Tavuklu Pilav | 75 |

| | | |
|-----------|-----------------------------------|----|
| Tablo 60. | İç Pilav | 76 |
| Tablo 61. | Etli Bulgur Pilavı | 76 |
| Tablo 62. | Sıkma Mantı | 77 |
| Tablo 63. | Keçi Ayağı | 77 |
| Tablo 64. | Koca Kulak Mantı | 78 |
| Tablo 65. | Haluj | 78 |
| Tablo 66. | Balkabaklı Sarburma | 79 |
| Tablo 67. | Akıtma | 79 |
| Tablo 68. | Çingilli Mantı | 80 |
| Tablo 69. | Kırma | 80 |
| Tablo 70. | Çi Börek | 81 |
| Tablo 71. | Sarburma | 82 |
| Tablo 72. | Üsküllü | 82 |
| Tablo 73. | Paçanga | 83 |
| Tablo 74. | Ramazan Böreği | 83 |
| Tablo 75. | Göbeği Yağlı | 84 |
| Tablo 76. | Gödek | 84 |
| Tablo 77. | Maylı Kalakay | 85 |
| Tablo 78. | Dızmana | 85 |
| Tablo 79. | Kırde | 86 |
| Tablo 80. | Kıygaşa (Pişi) | 86 |
| Tablo 81. | Göbete | 87 |
| Tablo 82. | Mataz | 88 |
| Tablo 83. | Zelnik | 88 |
| Tablo 84. | Pleketa | 89 |
| Tablo 85. | Şerna Pleketa | 89 |
| Tablo 86. | Kartina | 90 |
| Tablo 87. | Tikvenik | 90 |
| Tablo 88. | Pita | 91 |
| Tablo 89. | Mileçnik Pita (Sütlü Börek) | 91 |

| | | |
|------------|--------------------------------------|-----|
| Tablo 90. | Kaçamak | 92 |
| Tablo 91. | Zeytinyağlı Taze Fasulye | 92 |
| Tablo 92. | Zeytinyağlı Portakallı Kereviz | 93 |
| Tablo 93. | Ispanak Borani | 93 |
| Tablo 94. | Kabak Bayıldı | 94 |
| Tablo 95. | Zeytinyağlı İmam Bayıldı | 94 |
| Tablo 96. | Zeytinyağlı Pırasa | 95 |
| Tablo 97. | Zeytinyağlı Bamya | 95 |
| Tablo 98. | Zeytinyağlı Bakla | 96 |
| Tablo 99. | Zeytinyağlı Lahana Sarma | 96 |
| Tablo 100. | Vişneli Yaprak Sarma | 97 |
| Tablo 101. | Zeytinyağlı Kabak | 97 |
| Tablo 102. | Zeytinyağlı Enginar | 98 |
| Tablo 103. | Zeytinyağlı Kazak Fasulyesi | 98 |
| Tablo 104. | Zeytinyağlı Börölce (Papuda) | 99 |
| Tablo 105. | Zeytinyağlı Barbunya | 99 |
| Tablo 106. | Zeytinyağlı Biber Dolması | 100 |
| Tablo 107. | Zeytinyağlı Bakla Fava | 100 |
| Tablo 108. | Deniz Börölcesi | 101 |
| Tablo 109. | Zeytinyağlı Karışık Kızartma | 101 |
| Tablo 110. | Zeytinyağlı Ispanak | 102 |
| Tablo 111. | Zeytinyağlı Semizotu | 102 |
| Tablo 112. | İncir Dolması | 103 |
| Tablo 113. | Topka (Çiğ Dolma) | 103 |
| Tablo 114. | Kuru Fasulye (Bob-i Şişarka) | 104 |
| Tablo 115. | Yoğurtlu Havuç Salatası | 104 |
| Tablo 116. | Kereviz Salatası | 105 |
| Tablo 117. | Çoban Salatası | 105 |
| Tablo 118. | Semizotu Salatası | 106 |
| Tablo 119. | Piyaz | 106 |

| | | |
|------------|-----------------------------|-----|
| Tablo 120. | Sirken Otu Salatası | 107 |
| Tablo 121. | İç Bakla Salatası | 107 |
| Tablo 122. | Şişarka | 108 |
| Tablo 123. | Yoğurtlu Patlıcan | 108 |
| Tablo 124. | Patlıcan Salatası | 109 |
| Tablo 125. | Beyin Söğüş | 109 |
| Tablo 126. | Tarator Sos | 110 |
| Tablo 127. | Bandırma Tostu | 110 |
| Tablo 128. | Peynirli Patlıcan | 111 |
| Tablo 129. | Yumurta Dolması | 111 |
| Tablo 130. | Mücver | 112 |
| Tablo 131. | Cici Papa | 112 |
| Tablo 132. | Kekikli Zeytinyağı | 113 |
| Tablo 133. | Cevizli Biberli Salça | 113 |
| Tablo 134. | Ballı Lor | 114 |
| Tablo 135. | Aşure | 114 |
| Tablo 136. | Baklava | 115 |
| Tablo 137. | Sütlü Kabak Tatlısı | 115 |
| Tablo 138. | Bülbül Yuvası | 116 |
| Tablo 139. | Fırın Sütlaç | 116 |
| Tablo 140. | Şekerpare | 117 |
| Tablo 141. | Un Helvası | 117 |
| Tablo 142. | İrmik Helvası | 118 |
| Tablo 143. | Zerde | 118 |
| Tablo 144. | Sütlü Kadayıf | 119 |
| Tablo 145. | Höşmerim | 119 |
| Tablo 146. | Kül Tatlısı | 120 |
| Tablo 147. | Kalburabastı | 120 |
| Tablo 148. | Mafiş | 121 |
| Tablo 149. | Kabak Tatlısı | 121 |

| | | |
|------------|---------------------------------|-----|
| Tablo 150. | İncir Tatlısı | 122 |
| Tablo 151. | Lor Tatlısı | 122 |
| Tablo 152. | Tuzlu Sütlaç | 123 |
| Tablo 153. | Bakarık | 123 |
| Tablo 154. | Erişte | 124 |
| Tablo 155. | Tarhana | 124 |
| Tablo 156. | Domates Püresi Konservesi | 125 |
| Tablo 157. | Domates Salçası | 125 |
| Tablo 158. | Biber Salçası | 126 |
| Tablo 159. | Lutenitsa | 126 |
| Tablo 160. | Üzüm Pekmezi | 127 |
| Tablo 161. | Kabak Reçeli | 127 |
| Tablo 162. | Kuru Sele Zeytin | 128 |
| Tablo 163. | Kırma Zeytin | 128 |
| Tablo 164. | Çizme Zeytin | 129 |
| Tablo 165. | Sirke | 129 |
| Tablo 166. | Asma Yaprağı Salamura | 130 |
| Tablo 167. | Zeytinyağı | 130 |
| Tablo 168. | Kuskus | 131 |
| Tablo 169. | Üzüm Şırası | 131 |
| Tablo 170. | Kızılcık Suyu | 132 |
| Tablo 171. | Vişne Şırası | 132 |
| Tablo 172. | Koruk Suyu | 133 |

ŞEKİLLER DİZİNİ

| | |
|---|----|
| Şekil 1. Bandırma | 14 |
| Şekil 2. Bandırma Coğrafyası | 16 |
| Şekil 3. Zeytin Ağaçları Arasında Kyzikos Harabeleri | 17 |
| Şekil 4. Kyzikos Harabeleri | 18 |
| Şekil 5. Eski Bandırma | 19 |
| Şekil 6. Bandırma Limanında Kafkas Göçmenler | 22 |
| Şekil 7. Karaköy İskelesi Bandırma ve Yalova Giden Balkan Muhacirleri | 24 |
| Şekil 8. Kelle (Mihaliç) Peyniri | 38 |
| Şekil 9. Bandırma Feribot İskelesi Paskalya Çöreği Satışı | 43 |

KISALTMALAR

| Kısaltma | Açıklama |
|-----------------|--|
| ADNKS | Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi |
| G | Gram |
| KG | Kilogram |
| KK | Kaynak Kişi |
| L | Litre |
| M.Ö. | Milattan Önce |
| M.S. | Milattan Sonra |
| UNESCO | The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization |
| YY | Yüzyıl |

GİRİŞ

Kültürel alanlarda, daha önce ayrı olan kültürlerin karışımına vurgu yapan kültürel melezişme tanımlamaları, doğası gereği geçersiz değildir, ancak onların kendilerinin de yerel olarak, duruma özgü kimlik projelerinin bir parçası olarak üretilen inşa edilmiş coğrafi bilgiler olarak tanınmaları gerekmektedir. Dolayısıyla, yiyecekler sadece belirli yerlerden gelip organik bir şekilde bu yerlerden çıkan şeyler değildir, aynı zamanda sembolik yapılar olarak yerleri de oluşturur ve çeşitli hayali coğrafyaların söylemsel inşasında kullanılırlar. Yiyeceklerin coğrafyaları aracılığıyla ayrıştırılması, mutlak kültürel coğrafi farklılıkların pasif kaydedilmesinden ziyade, kültürel coğrafyalarına aktif bir müdahaledir (Cook ve Crang, 1996: 140).

Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya geldiklerinde, doğal olarak beslenme alışkanlıklarını da getirdiler aynı şekilde Anadolu'nun bazı yiyecek alışkanlıklarını da benimsediler. Osmanlılar zeytin ağaçlarıyla dolu topraklarda yaşamalarına karşın, yüzyıllar boyunca kuyrukyağı ve çoğunlukla Kırım'daki Kefe'den (Feodosiya) gelen tereyağı ile beslendiler. Orta Asya, Anadolu ya da Bizans etkisi, tek başına malzeme ve yemek çeşidi açısından olağanüstü zengin Osmanlı saray mutfağını açıklamaya hiç mi hiç yetmiyor. Yemek tariflerinde de göreceğimiz gibi Osmanlı mutfağı, özellikle 15. ve 16. yüzyılda doğu mutfaklarıyla ortak malzeme, orta pişirme yöntemleri ve ortak yemek adları kullanıyor. Ayrıca Osmanlı mutfağını besleyen daha pek çok kalın ve ince damarlar da var, örneğin Rumeli ve Balkanlar gibi. (Yerasimos, 2002: 13, 14).

Önemli bir “Osmanlı liman kenti olan Bandırma” (İnalçık ve Quataert, 1994: 181), Marmara Denizi'nin güney kıyısında, Ege, Akdeniz ve Karadeniz iklim özelliklerinin etkisinde tarih boyunca birçok farklı medeniyetin yaşadığı önemli bir liman kenti olmuştur. Coğrafyası, zengin tarım, hayvancılık ve balıkçılık potansiyelini beraberinde getirir. Bandırma'nın mutfak kültürü, geçmişte ve şimdi burada yaşayan çeşitli etnik toplulukların mutfaklarının bir sentezidir. Türk, Rum, Ermeni, Yahudi, Balkan Muhacirleri, Girit, Pomak, Çerkes ve Tatar mutfakları, Bandırma'nın gastronomik kimliğinin bir parçasıdır. Bu çalışmada Bandırma'nın gastronomik mirasının daha iyi anlaşılması, mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için gereken önlemlerin alınabilmesi ve bu kültürel zenginliğin gelecek nesillere aktarılabilmesine katkı sağlanmasına çalışılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM: KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Araştırmanın Sorunsalı

Bir bölgenin veya topluluğun mutfak kültürü, o bölgenin tarihini, coğrafyasını, ekonomisini, kültürünü, geleneklerini, sosyal yapılarını ve etnik kökenlerini yansıtan benzersiz bir özelliktir. Bu açıdan bakıldığında kültür, mutfak, etnik topluluklar, coğrafya, ekonomi ve sosyal yapıların etkisinin Bandırma mutfak kültürünün oluşuma, gelişimine ya da değişimine katkısı nedir? Farklı etnik grupların içinde yaşadıkları bu bölgenin mutfak geleneklerinin birleşiminde ve yemek reçetelerinin oluşumunda oynadığı rol nedir ve yöresel yemek reçeteleri nelerdir? Bandırma'da yaşayan etnik gruplar birbirlerinin mutfak kültüründen etkilenmekte midir, bu etkiler nelerdir? Bandırma mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, korunması ve tanıtılması için neler yapılmalıdır? Bandırma'nın mutfak kültürü, turizm ve ekonomik kalkınma açısından nasıl bir potansiyele sahiptir ve gastronomik destinasyon olarak Bandırma'nın mutfak kültürünün tanıtılması için neler yapılabilir?

1.2. Araştırmanın Amacı ve Soruları

Bandırma mutfak kültürünün detaylı bir şekilde incelenmesi ve literatüre kazandırılması bu araştırmanın temel amacıdır. Bandırma'nın özgün yemek reçeteleri, yeme alışkanlıkları ve gastronomik mirası belgelenmeye çalışılmıştır. Bandırma'nın sosyal ve tarihi dinamiklerini dikkate alarak, mutfak kültürünün bu bağlamda nasıl şekillendiğine, yörede yaşayan etnik grupların mutfak kültürüne etkisine dair bir perspektif sunulmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda aşağıdaki temel sorulara yanıt aranmıştır:

- Bandırma mutfak kültürünün özellikleri nelerdir?
- Bandırma yöresine özgü yemek ve içecek reçeteleri nelerdir?
- Bandırma yöresinde mevsimsel gıda hazırlıkları nelerdir?
- Bölge insanının yemekle ilgili gelenekleri, kutlamaları, özel günleri ve bu günlerde tükettikleri yiyecek ve içecekler nelerdir?
- Bölgede yaşayan etnik toplulukların Bandırma mutfak kültürüne etkisi nedir?

1.3. Araştırmanın Önemi

Bandırma'nın zengin ve çeşitlilik içeren mutfak kültürü, birçok farklı etnik grubun mutfak geleneklerinin birleşimiyle şekillenmiş, aynı zamanda coğrafi ve ekonomik koşulların da etkisi altında gelişmiştir. Bu mutfak kültürü, bölgenin hem gastronomik hem de kültürel mirası olarak önemlidir. Bu çalışma, Bandırma'nın mutfak kültürünün sadece yerel değil, aynı zamanda ulusal bir miras oluşturduğunu göstermektedir. Ayrıca, bölgenin gastronomik mirasının turizm açasından değerlendirilmesi, ekonomik kalkınmaya katkıda bulunma potansiyeline sahiptir. Araştırma, Bandırma mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, gastronomik mirasının korunması, gastronomik destinasyon olarak ziyaretçi sayısının artması ve gelecek araştırmalar için bir kaynak olması açasından önemlidir.

Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirasını oluşturan bu lezzetlere dair farkındalığın artırılması ve bu lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması aynı zamanda turistik bir yöre olan Bandırma-Erdek çevresinin turizm gelişimi için de önemlidir. Bunun için yöre halkının kendi değerlerini devam ettirmeleri konusunda teşvik edici çabaların yürütülmesi gerekmektedir. Birincil kaynaklar aracılığıyla eski ve özümüzü yansıtan yemeklerin gün yüzüne çıkarılarak birer gastronomik ürün çeşitlendirmesi yapmak, kültürel değerlerimizin korunması ve sürdürülebilir kılınması açasından büyük önem arz etmektedir. Bunun için 150-200 yıllık yemek ürünlerinin bir envanterinin çıkarılması ve reçetelendirilerek tescil edilmesi gerekir. Günümüzde mutfakları ile ön plana çıkan ülkelerin önemle başvurdukları yöntem, eskiye ve öze dayanan yemeklerin gastronomik ürün niteliğinde ve turizm amaçlı kullanılmasıdır (Yıldırım Saçılık, Çevik, ve Toptaş, 2018: 314, 315).

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bazı etnik grupların yemek reçetelerini ve gastronomik alışkanlıklarını ifade ederken etnik dillerini kullanmaları yanıtların doğru bir şekilde yorumlanmasını zorlaştırmış olabilir ve bu durum öznel yorumlamalara neden olmuş olabilir.

Mutfak kültürleri tüm yakın ya da uzak diğer mutfak kültürlerinden etkilenirler, bu nedenle örneklem grubunun kendi topluluklarına ait yemek reçeteleri veya alışkanlıkları hatırlama şekli zamanla değerşiklik gösterebilir. Bandırma'nın nüfusu sanayisinin

büyümesine paralel olarak artmıştır, 1950 sonrası toplu göç olmamakla birlikte, genellikle göçler bir aile boyutunda Türkiye içinden raslantısaldir, bu göçlerin Bandırma mutfak kültürüne etkisi olup olmadığı konusu araştırmanın kapsamı dışındadır.

Bandırma mutfağı üzerine yapılan bu araştırmada karşılaşılan sınırlılıklar, bölgenin yemek geleneğinin sözlü tarih boyunca aktarılmasında oluşabilecek bilgi kayıpları veya değişiklikler de bu sınırlılıklar arasında sayılabilir. “Bir yöntemin sınırlılığı ya da belirli bir soruna uygulanamazlığı, ne bilimin ne de insan aklının sınırlılığını oluşturur. Dünyanın doğasına ilişkin sınırlamalar da değildirler. Çoğunlukla ‘gerçek Dünya’nın küçük bir vekil evrenle değiştirilmesinden, belirli bir sorunun gerekliliklerinden bağımsız olarak yapılan bir ikameden doğarlar” (Casti ve Karlqvist, 1996: 200).

1.5. Kültür

Kültür veya medeniyet, geniş etnografik anlamıyla alındığında, insanın toplumun bir üyesi olarak edindiği bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve diğer yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütündür (Tylor, 1871: 470). Kültür, insan gruplarının eserlerde somutlaşmaları da dahil olmak üzere ayırt edici başarılarını oluşturan, sembollerle kazanılan ve aktarılan davranışlara ilişkin açık ve örtük kalıplardan oluşur; kültürün temel çekirdeği, geleneksel (yani tarihsel olarak türetilmiş ve seçilmiş) fikirlerden ve özellikle bunlara bağlı değerlerden oluşur; kültür sistemleri bir yandan eylemin ürünleri, diğer yandan gelecekteki eylemin koşullu öğeleri olarak düşünülebilir (Kroeber & Kluckhohn, 1952: 35). Sembollerde somutlaşan tarihsel olarak aktarılan bir anlam modelini, insanların yaşam hakkında bilgilerini ve tutumlarını ilettikleri, sürdürdükleri ve geliştirdikleri sembolik biçimlerde ifade edilen kalıtsal bir kavramlar sistemi anlamına gelir (Geertz, 1973: 89).

Bireycilik ve kolektivizm terimleri zıt kutuplar gibi görünse de aslında kültürlerin konumlanabileceği bir sürekliliğin nihai değerleri olduklarını fark etmek önemlidir (Samovar vd., 2015: 88). Kültürel bir kimlik oluşturan bireylerin, kendilerini tanımlama konusunda kesin bir yanıt sağlayabilen bir kültürel geleneğe sahip çıkma olasılığı özellikle yüksektir. Bu nedenle, iki kültürel temsilin eşzamanlı aktivasyonu, kültürlerin algısal hatlarını keskinleştirerek ve her kültüre ayrı bir karakter ve net bir sınır vererek kültürel tanımlama süreçlerini besleyebilir (Chiu ve Cheng, 2016: 94). Çalışma tanımımızın son cümlesi olan "toplumlarının üyeleri olarak", kültürün en az iki veya daha

fazla kişi tarafından paylaşıldığını hatırlatmalıdır. Gerçek, canlı toplumlar elbette her zaman bundan daha büyüktür. Başka bir deyişle münzevi kültürü diye bir şey yoktur. Yalnız bir birey belirli bir şekilde düşünür ve davranırsa, bu düşünce veya eylem kültürel değil, kendine özgüdür. Bir fikrin, bir şeyin veya bir davranışın kültürel olarak kabul edilmesi için, bir tür sosyal grup veya toplum tarafından paylaşılması gerekir (Ferraro, 2001:19, 20). İnsanın korku, öfke, sevgi, neşe, üzüntü hissetme yeteneği, başkalarıyla ilişki kurma ihtiyacı, oyun oynama ve egzersiz yapma, çevreyi gözlemlene ve diğer insanlarla bunun hakkında konuşma becerisi, hepsi bu zihinsel programlama düzeyine aittir. Ancak kişinin bu duygularla ne yaptığı, korkuyu, sevinci, gözlemleri vb. nasıl ifade ettiği kültür tarafından değiştirilir (Spencer-Oatey, 2012: 6). İnsan biyolojisi, çevresi, tarihi ve kişisel deneyimleri etkileşim halindedir ve onların toplumsal kolektif davranışlarında önemli roller oynar. Sonuç olarak, belirli bir kültürün değer ve davranışları, o kültürdeki her bireyin değer ve davranışları olmayabilir (Samovar vd., 2015: 18).

Kültür, bir grup insan tarafından paylaşılan ve her bir üyenin davranışını ve diğer insanların davranışlarının anlamını yorumlama şeklini etkileyen (ancak belirlemeyen) temel varsayım ve değerler, yaşama yönelimler, inançlar, politikalar, prosedürler ve davranışsal kuralların belirsiz bir setidir (Spencer-Oatey, 2008: 3). Son araştırmalar, toplumsal yapıların nasıl kültürel olgu hem ürünleri hem de üreticileri olabileceğini göstererek, kültür ve toplum arasındaki ilişkiyi daha fazla araştırmıştır. Örneğin, Gelfand, Harrington ve Jackson (2017: 805) tarafından yapılan araştırma; “normlar, insanları bir arada tutan, büyük gruplar içinde koordine olmamıza ve başka türlü yaşanamayacak ortamlarda hayatta kalmamıza yardımcı olan yapıştırıcıdır” şeklinde kültürün önemi vurgulanmıştır. Bu kültürel deneyim, bağımsızlık ve karşılıklı bağımlılık gibi kuşaklar arası aktarılan değerler ve ekoloji, ekonomi ve diğer sosyal yapısal değerkenler dahil olmak üzere çeşitli kolektif düzeyde faktörlerin bir işlevi olarak oluşturulan ilişkili uygulamalar tarafından şekillendirilir ve düzenlenir (Kitayama ve Uskul, 2011: 422). Ayrıca, bireyler kendi kültürlerinin üyelerinin o kültürün karakteristik inançlarına, değerlerine ve davranışlarına sahip olmasını bekleyeceklerdir (Chiu ve Cheng, 2007: 92). Uluslararası çalışmalar ayrıca, benliğin nasıl tanımlandığı, başkalarıyla ilişkilerin nasıl tahayyül edildiği, neyin değerli olduğu ve bireycilik ve kolektivizm çerçevesinde öne sürülen etkilerle tutarlı olarak zihnin nasıl çalıştığı konularında da farklılıklar

göstermektedir (Oyserman & Lee, 2008: 329). Yayılma, çeşitli fikirlerin, kavramların, kurumların ve uygulamaların bir kültürden diğerine yayılmasıyla görülen bir değişim mekanizmasıdır. Bu değişiklik genellikle bir tür kültürel ödünç alma olarak kabul edilir (Samovar, Porter, McDaniel ve Roy, 2015: 55).

Kültürün kendisinden ne eksik ne de fazla olan bu çevrenin sürekli olarak yeniden üretilmesi, sürdürülmesi ve yönetilmesi gerekmektedir. Bu, terimin en genel anlamıyla, topluluğun kültürel düzeyine, çevreye ve grubun etkinliğine bağlı olan yeni bir yaşam standardı olarak tanımlanabilecek şeyi yaratır. Bununla birlikte, kültürel bir yaşam standardı, yeni ihtiyaçların ortaya çıkması ve insan isteklerine yeni zorunluluklar veya belirleyicilerin dayatılması anlamına gelir. Açıktır ki, kültürel gelenek her nesilden diğerine aktarılmalıdır (Malinowski, 1944: 37). Bir kültür yaşanırken her zaman kısmen bilinmez, kısmen gerçekleşmemiştir. Bir topluluk oluşturmak her zaman bir keşiftir, çünkü bilinç yaratılıştan önce gelemez ve bilinmeyen deneyim için bir formül yoktur. İyi bir topluluk, yaşayan bir kültür, bu nedenle, ortak ihtiyaç olan bilinçte ilerlemeye katkıda bulunabilecek herkese yalnızca yer açmakla kalmayacak, aynı zamanda aktif olarak teşvik edecektir. Nereden başlamış olursak olalım, farklı bir konumdan başlayanları dinlememiz gerekiyor. Her bağlılığımızı, her değeri tüm dikkatimizle düşünmeliyiz; çünkü geleceği bilmiyoruz, onu neyin zenginleştireceğinden asla emin olamayız; şimdi sadece dinleyebilir, sunulan her şeyi değerlendirebilir ve elimizden geleni yapabiliriz (Williams, 1960: 354).

1.6. Mutfak

Bir mutfak sadece yaşam tarzı ve estetikle ilgili değildir; aynı zamanda günlük yemek pişirme ve yeme alanıdır (Gram-Hanssen ve Bech-Danielsen, 2004: 19). Pişmiş yiyeceğin etkisi, iş birliği için fırsatlar yaratır (Wrangham, 2009: 59). Mutfak, çevresel şartların etkisiyle hemen her toplumda kendine özgü özellikler taşır ve beslenme insanın en temel aktivitelerinden olduğu gibi sosyalleşmenin ve iş birliğinin önemli bir aracıdır. “Yemek yerken sadece bedensel olarak hayatta kalmayız, kendimizi sosyal olarak da ifade ederiz” (Murcott, 1988: 5). Wrangham göre (2009: 59) Yemek pişirmek insanın zihinsel ve fiziksel gelişimine katkıda bulunmuştur. “Yemeğin sembolik olarak önemli olduğunu veya sosyal farklılığı sergilemek için bir araç olarak kullanılabilmesi anlayışının ötesine geçer” (Murcott, 2013: 205). Bir kez hayal edildiğinde, bu tür mutfaklar ulusal veya etnik

kimlik fikrine ek somutluk sağlar. Etnik veya ulusal yemekler hakkında konuşmak ve yazmak, o zaman bir mutfağın kavramsal sağlamlığına ve tutarlılığına katkıda bulunabilir (Mintz ve Du Bois, 2002: 109). Mutfak ve temel lezzet ilkeleri, farklı içeriklerin, lezzet unsurlarının ve bölgesel tarzların ve pişirme tekniklerinin adaptasyonudur (Sutton, 2010: 219).

Mutfak, sindirimi kolaylaştırmak için yemeklerin pişirildiği yerdir. Bununla beraber bu tedarik sürecin yürütmesi için iş birliği gerekir ve süreç çevresel şartlardan etkilenir. Mutfak kavramı, faydacı işlevini aşar. Kültürel, sosyal ve mimari bir alan olarak mutfak, toplumsal değerler, kültürel uygulamalar ve sosyal dinamikler hakkında değerli bilgiler sunar.

1.7. Mutfak Kültürü

Tat ve kültürün birbirini nasıl etkilediği hakkında bilgi edinmenin yollarından biri, tadım yapanın farklı sosyal durumlarda tatma eylemini nasıl yaptığını keşfetmektir. Bu, tadı paylaşmanın etkinliklerini ve sosyal stratejilerini inceleyen bir ampirik analiz meselesi olacaktır. Bir tadın hazırlanmasından, bedenle olan maddi temasına kadar olan süreçte, bu buluşmanın dahil olduğu bağlamların incelenmesi ve belirli koşullar altında hangi tat paylaşımı pratiklerinin oluştuğunun belirlenmesi önemlidir. Bu süreçte, tat sadece öznenin zihnine giren bir deneyim olmaktan çıkar, aynı zamanda ortak bilgi oluşumuna da katkıda bulunur. Bu nedenle, tat, bireysel bir algıdan daha fazlasıdır ve sosyal ve kültürel bir boyuta sahiptir (Højlund, 2015: 2). Gıda sistemlerinin derinlemesine incelenmesi, gıdanın insan hayatındaki yaygın rolünü bize hatırlatır. Nefes almanın yanında, yemek belki de tüm insan aktiviteleri arasında en temel olanıdır ve sosyal hayatın büyük bir bölümüyle iç içedir. Daha fazla antropolog, gıdanın insan varoluşunda işgal ettiği merkezi yeri çalışmalarında ele almalıdır (Mintz ve Du Bois, 2002: 102).

Yemek kültürü veya mutfak kültürü çalışması, farklı toplumların mutfaklarını, yemek pişirme uygulamalarını ve yemek alışkanlıklarını incelemeyi içerir. İnsanların günlük yaşamlarında gıdayı ve yemeği nasıl yorumladığını anlama ihtiyacını inceleyen birçok çalışma bu sorguyu, önerilen müdahaleler için bir ihtiyaç değerlendirmesinin parçası olarak gerçekleştirdi. Farklı şekillerde ve derinliklerde açıklanmasına rağmen, çoğu araştırmacı bir şekilde sosyal yapılandırmacı perspektiflere atıfta bulundu; bu

perspektifler insanları, sosyal, kültürel ve tarihi bağlamlarda anlamlar ve anlayışlar geliştirirken aktif olarak görür (Bisogni vd., 2012: 284).

Yemekler hem sosyal hem de biyolojik düzeyde sosyal yaşamı ve bireysel davranışı düzenler. Tüm kültürlerin bir masa etrafında yemek yediği söylenemez; ancak tüm kültürlerin, sofraya düzenlemesi, dağıtım ve paylaşımı, ayrıca 'sofraya adabı'nı düzenleyen kuralları ve gelenekleri vardır (Fischler, 2011: 534). Yemekler ve anlamları dinamiklerdir, toplumsal değişikliklere yanıt verir ve müzakere ve yorumlama süreçlerine çok yönlü bir şekilde dahil olurlar (Avieli, 2012: 131). Antik kayıtlar, birlikte yemek yemenin sebep olduğu karşılıklı ilişkilerin çoğu şeklinin yanı sıra kamusal-özel karşıtlığın ortaya çıkışını gösterir. Bunlar, eşit ya da müşteri temelli olsun, kişiler arası özel ilişkileri ve kurumlar ve din aracılığıyla bireyler ve bir topluluk arasındaki ilişkileri içerir. Kamusal boyut geliştirirken, kurumsal yemek etkinlikleri, temsili ziyafet işlevleri sayesinde, bireylere kişisel etkileşimler geliştirme, bazı sofrada bulunanlarla güven ve dostluk kurma, bir şeyi geliştirme fırsatları sunmaya devam etti (Fischler, 2011: 536). Yemek, kültürel kimlik ve bir toplumun ortak hafızasında önemli bir rol oynar. Her yemek, malzeme ve pişirme yöntemi, bir grubun tarihi ve gelenekleri hakkında bilgiler verir.

Yalnız yemek yeme neden olumsuz bir şekilde algılanır? Açık cevap, sosyal olmamasıdır, dolayısıyla yalnız yiyen, kendisini toplu yemekten dışlayarak şüphe uyandırır: bir tür hainlik, zehirlenme veya büyü şüphesi; paylaşmadan aşırı yemek yeme şüphesi, katılmamak, gizlice toplumun haksız bir kısmını almakla eşdeğer kabul edilebilir (Fischler, 2011: 540). Kültürel antropoloji, bu alanı yönlendiren merkezi disiplin olmaya devam eder. Özellikle gıda ve beslenme antropolojisi ve genel olarak gıda çalışmaları, çoğu çalışma alanını bölme tehdidi olan ikiliklerin üzerine çıkmayı başarır. Bu alan, biyolojik olanı kültürel olan, bireyi toplum ve yerel kültürü küresel kültürden ayırmaya direnir, ancak bunların karışıklıklarıyla mücadele eder. Gıda ve kültür çalışmaları bir şekilde disiplinler arası uygulanabilir özellik kazanmıştır. Gıda çalışmaları teorik olarak giderek daha sofistike hale gelmiştir (Counihan ve Van Esterik, 2013: 1).

1.8. Yöresel Mutfak

Yiyeceklere anlam, duygu, hafıza ve değer yatırımı yapılır (Sutton, 2010: 220). Bölgesel kimliğin korunması ve geliştirilmesi arasında bir ilişki bulundu. Ayrıca çevresel farkındalığın ve sürdürülebilirliğin arttığı, yerel gıda üretiminin önemsendiği, sosyal ve

kültürel faydaların artması; geleneksel mirasın, becerilerin ve yaşam biçimlerinin korunmasına katkıda bulunmaktadır. Gıda ile ilgili endüstrilerin bölgesel kimliklerin oluşumunda merkezi bir rol oynayabileceğini, kimlik ve gıda arasındaki teorik bağlantı doğrulanmaktadır (Everett ve Aitchison, 2008: 150, 154).

Farklı sosyo-ekosistemlerin gıda sistemlerindeki değişiklikler, diğerlerinin yanı sıra birçok coğrafi, ekonomik, kültürel ve çevresel faktöre tabidir. Farklı gıda kategorilerine erişim, insan popülasyonlarının yerlerine ve yaşam standartlarına olduğu kadar, bir yerden bir yere değişen üretim ve dağıtım sistemlerine de bağlıdır (Rapinski vd., 2023: 6). Toplum, insanların sahip oldukları şeylerle değil, sahip oldukları şeylerle ne yaptıklarıyla öne çıkmasını destekler (Mintz, 2008: 514). Etnik gıdanın rolü büyük önem taşır; ev sahibi kültüre tepki gösterme (ve ev sahibi kültür tarafından tepki görmek) dinamikleri, kimliklerin müzakere edilmesindeki gıda alışkanlıklarının şekillendirilebilirliğini gösterir. Sonunda, tabii ki, izler neredeyse tamamen kaybolabilir veya zamanla 'geleneksel' olarak görülen bir hibrit mutfak kültürüne dahil olabilir (Bell ve Valentine, 1997: 116).

Yöresel mutfak, kültürel kimliğin ve mirasın güçlü bir simgesidir. Yöresel mutfak oluşumu coğrafya, kültür, tarih, sosyoekonomik faktörler ve yeniliğin etkilediği karmaşık bir süreçtir. Malzemelerin, hazırlama yöntemlerinin ve yemeklerin benzersiz karışımları, yerel kültürlerin gastronomik değerleri olarak hizmet eder. Her yöresel mutfak, bölgenin tarihi, tarımsal uygulamaları ve sosyokültürel faktörleri hakkında bir hikaye anlatır. Yöresel mutfak, bir bölgenin kültürel, sosyal ve ekonomik görünüşünü yansıtan ve şekillendiren gastronomik bir hazinedir. Küreselleşen dünyada, yöresel mutfakları korumak kültürel çeşitliliği geliştirmeye yardımcı olabilir. Bu etkileri anlamak, bölgesel mutfakların zengin çeşitliliğinin ve dinamik doğasının daha derinden anlaşılmasını sağlar.

1.5. Etnik Köken Kavramı

Bir etnik grup, genellikle dil, din veya diğer davranış ve inanç kalıpları dahil olmak üzere ortak kültürle büyük ölçüde ayrılan bir kişi grubu haline gelmiştir. Etnikleşme, bir etnik grubun oluşmasıdır. Bu, bir grup insanın kendisini akrabalık bağları veya eşdeğerleriyle, ortak bir tarihle ve Schermerhorn'un terimleriyle özetini temsil eden kültürel sembollerle birbirine bağlı ayrı bir grup olarak görmeye başladığı süreçtir. Bu, belirli türden bağların bilincine varmaktır: Bir halk olmak. Öte yandan etnik köken, değişken ve değişen bir şeyi

daha kolay aktarır ve öz-bilinç vurgusuyla grupların kendi kimliklerinin inşasına, yeniden üretimine ve dönüşümüne katılımını vurgular (Cornell ve Hartmann, 2007: 17, 35, 39). Yine de çağdaş ırk anlayışlarının sıklıkla örtüştüğü ve etnik köken, din ve milliyet anlayışlarıyla iç içe geçtiği gerçeği, bireylerin kendilerini daha incelikli ve çok yönlü şekillerde tanımlamaları için alan açabilir (Song, 2010: 266, 267). Etnik üyelik, doğum yoluyla edinildi ve bu nedenle sosyal dünyanın "verili" bir özelliğini temsil etti (Wimmer, 2008: 971).

Dünyadaki bütün ülkeler olmasa da çoğu ülke, nüfus sayımı yapma zamanı geldiğinde sakinlerini ırk, etnik köken ve/veya ulusal kökene göre sınıflandırır. Bir ülkede "ırk" olarak adlandırılan şey başka bir ülkede "etnik köken" olarak adlandırılırken, "milliyet" bazı bağlamlarda soyu, bazılarında ise vatandaşlığı ifade eder. Hatta aynı ülke içinde bile, tek bir terim birden çok çağrışım yapabilir veya birkaç terim birbiriyle eş anlamlı olarak kullanılabilir (Morning, 2008: 239, 240).

1.6. Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürüne Etkisi

Gıda sistemlerinin detaylı çalışmaları, yeme eyleminin insan hayatında ne kadar yaygın olduğunu bize hatırlatır. Nefes almak dışında, yemek belki de en temel insan aktivitesidir ve sosyal hayatın çoğu bu eylemle iç içedir. Kültürel olarak tanımlanmış tüm maddi maddeler gibi, gıda da sosyal ilişkilerin oluşturulmasında ve sürdürülmesinde rol oynar hem grup üyeliğini pekiştirir hem de grupları birbirinden ayırır. Burada belirtilen çalışmalar, gıdanın, etnisite, ırk, ulusal kimlik, sınıf ve (daha az kesin bir şekilde) bireysellik ve cinsiyet açısından nasıl bir işlev gördüğüyle ilgilidir. Gıda literatüründeki muazzam artış antropoloji içinde bibliyografik kapsamı zorlu bir hale getiriyor, bu zorluk, gıda ve yeme alışkanlıklarının birçok diğer konuyla ilgili olmasından kaynaklanıyor (Mintz ve Du Bois, 2002: 102, 111). Bölge olarak öteki kavramı, ulusal sınırlar içinde meydana gelen mekansal mesafeye de işaret eder. Bölgeler, belirli doğal çevreler ve bu çevreleri kullanan özgül kültürler tarafından şekillendirilen ve onların sonucu olan kültürel manzaralardır. Hayatta kalmanın temel bir gerekliliği ve bu nedenle günlük yaşamın merkezi bir yönü olarak, yiyecek doğal çevrenin manipülasyonunda belirgin bir rol oynar ve o çevreye bağlı özgül kültürlerin tarihlerine, kimliklerine bir pencere işlevi görür. Bölge, genellikle geniş bir kültürel gıda yolu ve o coğrafi alanın kendine özgü ve ayırt edici bir gıda yolunun yerleşmesini sunar (Long, 2004: 24).

Mutfaklar, zamanla değişmeyen statik varlıklar değildir, ne de her biri diğer mutfaklardan katı bir şekilde ayrılır, böylece birinin nerede durduğunu ve diğerinin nerede başladığını söyleyebiliriz. Bazı mutfak uygulayıcıları, böylesine münzevi bir izolasyona yönelme ya da mutfaklarının değişmediğini bile iddia etme eğiliminde olabilirler, ancak uygulamada, en katı kurallara bağlı mutfaklar bile, örneğin Fransız gurme mutfağı, Çin imparatorluk mutfağı, Orta Doğu ev mutfakları, tarih boyunca hem içerideki aşçıların yaratıcılığı hem de (şu anki nokta için daha önemli olan) diğer mutfaklarla iletişimin bir sonucu olarak sayısız küçük ve büyük değişiklikler yaşarlar. Etkilenmemiş bir mutfak kavramı tarihsel olarak hiğbir anlam ifade etmez. Sayısız gıda ürünü dünyayı defalarca açıp geğti ve orijinal olarak yetiştirildikleri yerlerden çok uzaklara geldi: Ant dağlarında ilk kez yetiştirilen patates, şimdi Himalayalar'da yetiştiriliyor ve yeniliyor; Kuzey Amerika'da orijinal olarak yetiştirilen yer fıstığı, şimdi Güneydoğu Asya ve Batı Afrika'da geniş ölçüde yetiştiriliyor ve kullanılıyor. Yemekler ve hazırlama yöntemleri benzer şekilde seyahat eder: birçok araştırmacı, İtalyan mutfağının her yerinde bulunan makarnanın aslında Çin'den alınmiş olabileceğine inanır (Heldke, 2003: xix). Yerel mutfak kültürleri için “müzik, sanat ve din alanlarında olduğu gibi, kültürel çeviri sorunu ortaya çıkar: bir kültürün yemek etnik sınıflandırmasını, bir diğerinin terimleri açısından en azından bir dereceye kadar anlaşılır hale getirilmelidir” (Cohen ve Avieli, 2004: 771).

Bu kısa "durgun olmayan" yemek yolculukları örneklerinden, "ana akım" da dahil olmak üzere tüm kültürel gruplar arasında karmaşık bağlantılar, belirgin gerilimler ve yaratıcı bağlantıların oluşturduğu "arada kalan" boşlukların varlığını kabul etmemiz gerektiğini düşünüyorum. Ayrıca, etno-manzaranın, günlük hatırlamalarımız, hayallerimiz, düşüncelerimiz ve değiş tokuşlarımızın alanı olarak önemini de kabul etmeliyiz. Bu, kültürler arası etkileşim ve anlayışın temelini oluşturur. Bunlar, inşa edilmiş çevre içindeki sayısız mikro karşılaşmanın yanı sıra "başka bir yer" söylemleri ve imgelerinin aracılık ettiği mutfak ve kültürel sınır anlarına incelikli varış, geğiş, sınırlama anlarının haritasını çıkarmak için kullanılan kültürel manzaralardır. Merak uyandıran ve beklenmedik ayrıntılara dikkat ederek, daha karmaşık anlatımlar geliştirmemiz gerekiyor. "karmakarışıklara" odaklanmak, etnisitenin sınırları içinde nasıl yemek yenileceğini hayal etmek ve bunların içerdiği yeme sınırlarını sorgulamak için yol gösterici olmalıdır (Duruz, 2005: 68).

Göçmen mutfakları, insanların gerçek veya hayali ortak kökeni hakkındaki kimlikler tarafından şekillendirilir; diğer bir deyişle, onların etnik kimliği. Bunlar, göç sonrası mutfakta süreklilik hayalini ve yaratılmasını sağlar. Kuşkusuz, günlük ve ev içi karakteri nedeniyle, ev yemekleri insanların bir veya daha fazla topluluğa aidiyet duygusunu çok samimi bir şekilde yansıtır. Bu aidiyet duygusu örneğin etnik derneklerde oluşturulan aidiyet duygusundan farklıdır; burada yemek, birçok diğer göçmen kökenli insanın huzurunda paylaşılmaktadır. Bu çeşitlilik, insanların dahil olduğu belirli sosyal ve kültürel bağlarla, yani kişisel göç tarihleri, evlilik modelleri, komşuluk ilişkileri ve çalışma deneyimleriyle yakından ilgili olduğu için daha da ilgi çekicidir (Beyers, 2008: 9, 23).

Etnik çeşitliliğin mutfak kültürü üzerindeki etkisi derin ve çok yönlüdür. Gastronomi manzarasını çok sayıda lezzet, gelenek ve yenilikle besleyerek şekillendirir. Bu etkiyi tanımak ve takdir etmek, kültürel anlayışı geliştirebilir, mutfakta yeniliği teşvik edebilir ve gastronomi deneyimlerini zenginleştirebilir. Etnik çeşitlilik, mutfak kültürünü önemli ölçüde etkileyerek zengin bir tatlar ve gelenekler dokusu yaratır. Bu etkileri anlamak, kültürel dinamikler, sosyal uyum ve bölgesel kimliklerin oluşumu hakkında değerli bilgiler sağlayabilir.

1.7. Gastronomik Miras

Somut olmayan kültürel miras, topluluklar içinde nesilden nesile aktarılan ve sürekli olarak onlar tarafından yaratılan ve dönüştürülen uygulamaları, temsilleri, ifadeleri, bilgileri ve bilgiyi ifade eder. Bu miras, nesilden nesile aktarıldığı, kültürün de yaptığı gibi topluluklara kimlik ve süreklilik duygusu sağlar. Somut olmayan, esasen insan ruhunda yatar, bir uygulamada taklit ve sürece dahil olma yoluyla aktarılır ve mutlaka belirli bir yer veya madde objesi gerektirmez. Somut olmayan kültürel miras sadece bugünde var olur. Artık uygulanmayan geçmiş ifadeler, kültürel tarihin parçasıdır, ancak Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nde tanımlandığı gibi somut olmayan kültürel miras değerlerdir. Somut olmayan kültürel miras, bugün toplulukların kendi kültürel miraslarının bir parçası olarak tanıdığı şeydir. Bu nedenle, genellikle "yaşayan miras" olarak adlandırılır (UNESCO, 2003).

Kırsal alanlarda bulduğumuz mutfak mirası, tüm bir grubun hafızasına, köklerine karşılık gelir, bu belirli bölgeye ait olma hissi uyandırır ve ona değer verir. Beceriler ve mutfak

uygulamaları bu nedenle bir alanı diğerdinden ayırabilir. Bireysel, kolektif ve bölgesel kimlik inşasının ayrılmaz bir parçasıdır. Becerileri ve teknikleri koruyarak belirli bir gastronomik ürünü teşvik etmek, tarihin yeniden canlandırılmasına, kaybedilenin yeniden sahiplenilmesine ve ayrıca değişimin yaratılmasına, yenilenmesine ve kabul edilmesine yardımcı olur. Miras bileşeni ve daha özel olarak gıda, muhtemelen turistik çekim, entegrasyon ve sosyal dinamizasyonda bir faktör olacaktır (Bessiere, 1998: 29, 30). Gastronomi, farklı kültürlerin hayati itici gücü ve turizmi sürdürmenin ve geliştirmenin anahtarı olarak sunulmuştur. Tatil seçiminin önemli bir motivasyon kaynağı olarak, kültürel etkileşimi canlandırdığı, daha fazla zevk ve katılım için geniş fırsatlar ortaya çıkardığı görülmektedir. Bu şekilde gastronomi, mirasın sürdürülmesinde, geliştirilmesinde ve desteklenmesinde bir güç olarak görülebilir. Miras turizmi, niteliksel bir kültürel deneyimin doruklarını ararken büyük ölçüde gastronomiye bağımlı görünmektedir. Bununla birlikte, gastronomi doğası gereği hem bağımsız hem de sosyal görünmektedir. Kendi başına turizmi teşvik etmede rol oynar; mirasın inşasında ve sürdürülmesinde rol oynar (Van Westering, 1999: 80, 81).

İKİNCİ BÖLÜM: BANDIRMA

2.1. Bandırma Genel Bilgiler

Bandırma, eski Panderma, antik Panormos, liman ve kasaba, kuzeybatı Türkiye, Marmara Denizi kıyısındadır. 13. yüzyılda Latin Haçlılar tarafından Küçük Asya (Anadolu) Rumlarına karşı hareket üssü olarak kullanılmış ve sonraki yüzyılda Osmanlılar tarafından alınmıştır. Korunaklı limanı artık İstanbul-İzmir arasında aktif bir geçiş limanıdır. Bir ticaret merkezi olarak, hububat, koyun ve sığır, tahıl ve borasit dahil olmak üzere hinterlandın çeşitli ürünlerini ihraç eder. Bandırma, İzmir, Ankara ve Balıkesir ile karayolu ve demiryolu bağlantısına sahiptir. Güneydeki Manyas Gölü, bir kuş cenneti ve milli parktır (Encyclopædia Britannica, n.d.). 31 Aralık 2021 tarihli adrese dayalı nüfus kayıt sistemi (ADNKS) sonuçları göre 2021 yılında Bandırma nüfusu 161894 kişidir, bu sayının 81890 erkek, 80004 kadın olarak resmi kayıtlara yer almaktadır. İlçenin ekonomisi tarım, ticaret ve sanayiye dayalıdır. Bandırma’da özellikle 1980 yılından sonra, sağlanan teşvik ve yatırım indirimleri ile gıda sektöründe önemli yatırımlar yapılmıştır. Sanayi tesisleri ilçe merkezinde yoğunlaşmıştır (Güney, 2012: 19).



Şekil 1. Bandırma

Kaynak: www.bandirma.bel.tr “Görsel Arşivi” 07.08.2023

Bandırma coğrafi konumu ve İstanbul'a yakınlığı nedeniyle antik dönemlerden itibaren önemli bir kent olma özelliğini sürdürmüştür. Osmanlı döneminde özellikle 19. yüzyıldan itibaren hareketliliği gittikçe artan Bandırma, İstanbul'un hayvancılık, ziraat, sanayi ve askeriye açısından ihtiyaç duyduğu birçok ürünün tedarik edildiği bir merkez olmuştur. Bu nedenle Bandırma-İstanbul deniz yoluyla hem ürün hem de insan taşımacılığı yoğun bir faaliyet haline gelmiştir (Şeker ve Çağman, 2020: 218).

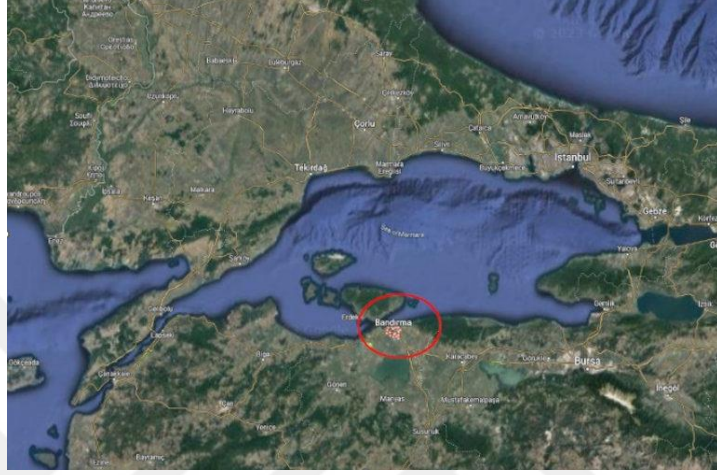
Bandırma; kara, deniz, hava ve demiryolu ulaşım olanaklarının tamamına sahip bir ilçedir. Denizyolu ulaşımında, İstanbul-Bandırma arasında yapılmakta olan hızlı feribot ve deniz otobüsü seferleri, Bandırma'yı İstanbul'un bir parçası konumuna getirmektedir. Ayrıca bir turizm ilçesi olan Erdek'e yakın mesafede olması nedeniyle, Bandırma'yı her gün yaklaşık 7-8 bin insan geçiş güzergâhı olarak kullanmaktadır (Kızılgöl ve İşgüden, 2008: 260). İstanbul Limanı'ndan sonra Marmara Bölgesi'nin ikinci büyük limanı olan Bandırma Limanı, İstanbul Limanı'nın yükünü hafifletmek, Bursa ve Balıkesir yöresinin çeşitli ürünlerini yabancı ülkelere ihraç edebilmek amacıyla 1960'lı yıllarda genişletilmiştir. Limanın yıllık yükleme boşaltma kapasitesi 1.250.000 tondur, ancak Bandırma Liman Müdürlüğü ihtiyaç halinde bu kapasitenin artırılarak 2,5-3 milyon tona çıkarılabileceğini belirtmektedir. Liman sayesinde, dış ticaret alanında ağırlıklı olarak; sanayi ürünleri, madenler, piliç eti, yumurta ve deniz ürünlerinin ihracatı yapılmaktadır (Güney, 2012: 18).

Bandırma, zengin geçmişiyle parlak bir geleceğin kesiştiği ilginç bir noktada duruyor. Turizm gibi sektörlerdeki fırsatlardan yararlanırken sanayileşme, kentsel büyüme ve mirasın korunması zorluklarını yönetmek, şehrin önümüzdeki yıllarda izleyeceği yolu şekillendirecektir.

2.2. Bölgenin Coğrafi Konumu ve İklim Özellikleri

Bandırma; Marmara Denizi'nin güneyinde yer alan bir yerleşim birimidir. Doğusunda Karacabey, batısında Gönen, kuzeyinde Erdek ve Kapıdağ, güneyinde Manyas ve Kuş Gölü bulunmaktadır. 409 21' 30" kuzey enlemi ve 279 48' 59" doğu boylamının kesişimi üzerinde olan Bandırma'nın yüz ölçümü 599 km² olup, denizden yüksekliği 1 m ile 764 m arasındadır. İlçenin kuzeyinde yer alan ve kendi adıyla anılan körfezin uzunluğu 31 km'dir. İlçenin arazi yapısı; kuzeyden güneye doğru kısmen dağlık ve engebeldir. Bandırma, Gemlik Körfezi'nden batıya devam eden ve Marmara Denizi'nin güney

kıyılarını izleyen fay hattı üzerinde yer aldığından birinci derece deprem kuşağında bulunmaktadır. Bandırma hem Akdeniz hem de Karadeniz iklimlerinin etki alanı içindedir. Ayrıca, Balkanlar'dan gelen karasal iklimin geçiş alanı üzerinde yer alması nedeniyle, ilçede çeşitli iklim karakteristikleri gözlenir (Çabuk vd., 1998: 3, 4).



Şekil 2. Bandırma Coğrafyası

Kaynak: www.google.com/maps “Bandırma” 07.08.2023

Bandırma Türkiye'de rüzgar hızının en yüksek olduğu sahalardan biridir. Bandırma çevresinde belirlenen yüksek rüzgar hızı doğal ve sosyal ortamda önemli etkiler oluşturmaktadır (Koç, 1996: 167).

Antik Çağ'dan bu yana birçok kültür ve yerleşime ev sahipliği yapmış olan bu bölge içerisinde yer alan ve bugün Kapıdağ olarak bilinen yarımada ile çevresindeki adalar ise gerek siyasi ve dini gerekse askeri ve stratejik olarak daima önemli bir konumda olmuşlardır. Zira Kapıdağ Yarımadası ve çevresi, verimli toprakları ve uygun coğrafi özellikleri ile birlikte (Koçyiğit, 2020: 102), Güney Marmara Bölgesi'nin iklimi, bölgenin biyolojik çeşitliliğini, tarımını, insan faaliyetlerini ve hatta sağlığını etkileyen karakterinin ayrılmaz bir parçasıdır.

2.3. Bölgenin Tarihi

Kuruluşu hakkında kesin bilgi olmayan Bandırma'nın çok eski bir yerleşim merkezi olduğu bilinmektedir. Kyzikos'ta yapılan kazılarda bulunan bir lahitten M.Ö. 8.-10.

yüzyıllar arasında kurulduğu düşünölmektedir (Güney, 2012: 22). Kyzikos, Propontis'te bir ada olup, kıtaya iki köprüyle bağlıdır. Sadece toprağının verimliliğiyle değil; fakat çevresinin beş yüz stadion oluşuyla da göze çarpar. Köprülerin yakınında aynı ismi taşıyan ve gerektiğinde kapatılabilen iki limanı ve iki yüzden fazla gemiyi alabilecek büyüklükte barınağı bulunan bir kent vardır. Kentin bir kısmı düzlükte diğer kısmı ise "Arkton Oros" denen dağın yakınındadır. Bu dağın arkasında Dindymos denen başka bir dađ daha vardır. Tek bir zirve olarak yükselen bu dağda "Tanrılar Anası" Dindyméné'nin Argonaut'lar tarafından yapılmış tapınağı bulunur. Kent; büyüklük, güzellik hem barış hem de savaş zamanında yönetiminin mükemmelliğiyle Asia'daki en başta gelen kentlerle yarışır durumdadır ve Rhodos, Massalia ve antik Karthago tarzında düzenlenmiştir (Strapon, 1987: 79). Cyzicus, bölgenin en büyük ticari limanlarından biriydi ve Pontus'tan Ege Denizi'ne giden deniz yolunda önemli bir deniz istasyonu idi. MÖ 6. yüzyıldan 4. yüzyıla kadar Cyzicus'un altın stateri, doğu Yunan dünyasının en güçlü para birimi idi. Hadrian onuruna Cyzicus'ta 2. yüzyılda bir tapınak inşa edildi, Dünya'nın Yedi Harikası arasında sıralandı (Alexandropoulou, 2005: 1).”



Şekil 3. Zeytin Ağaçları Arasında Kyzikos Harabeleri

Kapıdağı'nın ilk önceleri ada, MS 2. yüzyıl ortalarından sonra anakara ile birleşerek Doğu Roma döneminde yarımada haline geldiğini kabul edebiliriz. Kyzikos'a en erken yerleşen Dolionlar, Aeol saldırıları sonucu Thessalia'dan göç etmiştir. Ancak tarihi MÖ 756 da

Miletos'un kolonize etmesi ile başlatılır. MÖ 546 da Lydia krallığı Persler tarafından yıkılınca bölge, Persler'in eline geçmiş. Büyük İskender, Persler'e karşı direnen Kyzikos'a idari açıdan serbesti tanır (Koçhan, 2013: 69). Strabon (Strabon, XII. 8, 11), böylesine güçlü sur duvarlarla çevrili kentin iki limanının olduğunu bildirmesine karşın üç limana sahip ender kentlerden biri olduğunu biliyoruz. Hadrian Tapınağı'nın güneydoğusunda, bugün Erdek körfezine açılan altıgen kulenin güneyinde Hytos Limanı, Thrakia kapısının batısında Panormos Limanı ile Thrakia kapısının doğusunda Bandırma körfezine açılan Thrakikos Limanı yer almakta ve dalgakıranları halen görülebilmektedir (Koçhan, 2013). Panderma'ya neredeyse her gün Konstantinopolis'ten gün batımında ayrılan ve ertesi sabah saat dört civarında varan vapur seferleri vardır. Panderma'da yelkenli kayak yaklaşık bir saat içinde körfezi geçerek şehrin surlarının hemen dışındaki iskele olan Yeni-Keui'ye ulaşır (Rustafjaell, R. de, 1902: 174).



Şekil 4. Kyzikos Harabeleri

Türklerin Bandırma'ya giriş tarihi ise; Kutalmış oğlu Süleyman Bey'in 1076 yılında Kyzikosla birlikte Aydınçık ve Bandırma'yı fethetmesiyle başlamıştır. 1076'dan 1106'ya kadar Selçuklu hâkimiyetinde olan Bandırma ve çevresi Selçuklu Sultanı I. Kılıç Arslan'ın ölümü sebebiyle tekrar Bizanslıların hâkimiyetine girmiştir. Bölge 1304 yılına kadar Türk Beylikleri ile Bizans İmparatorluğu arasında olan savaşlara tanıklık ettiği gibi Haçlı seferlerinin de etkisi altında kalmıştır. M.S. 13. yy'da ise Karesi Beyliği'nin himayesi altına girmiştir. Panormos adının Bandırma olarak değişmesi ise Osmanlılar

döneminde olmuştur. Bandırma bir müddet İstanbul Galata Kadılığına, 1830'da da Erdek İlçesi'nin Kapıdağ bucağına bağlanmıştır. Bandırma, 1874 yılında büyük bir yangın geçirmiştir. Daha sonra şehir hızla onarılmıştır. Şehrin eski canlılığına kavuşmasında, 1876-1878 Osmanlı Rus Savaşı sırasında Kırımdan ve Romanya'dan göç eden Tatarların etkisi büyük olmuştur. Nüfusta da artış yaşanmıştır. Yaşanan bu gelişmeler doğrultusunda, 1878 yılında Bandırma'nın idari kimliği de değiştirilmiştir. Karesi Sancağına (Balıkesir) bağlı bir ilçe merkezi olmuştur (Çabuk vd., 1998: 1, 2).



Şekil 5. Eski Bandırma

Kaynak: www.bandirma.bel.tr "Görsel Arşivi" 07.08.2023

Demiryolu yolculuk ve nakliye süresini kısaltırken, diğer taraftan nakliyatı daha ekonomik hale getirmiş ve bölge ekonomisine canlılık kazandırmıştır. Demiryolunun işletmeye açılmasıyla birlikte Batılı ülkelerin ihtiyaç duyduğu maden ve hammaddeler Balıkesir ve havalisinden Bandırma Limanına taşınmaya başlamış, özellikle Fransızların, Balıkesir bölgesindeki madencilik alanında faaliyetleri artış göstermiştir. Yani, bu açıdan Bandırma-Soma demiryolu hattı, diğerleri gibi Osmanlı Devleti'nin kapitalist dünya ekonomisine eklenmesinin bir parçasını oluşturmuştur. Ayrıca daha önce İzmir'den Soma'ya kadar ulaşan demiryolu, bu hat sayesinde Bandırma'ya kadar uzanmış, böylece Ege Bölgesi ile İstanbul arasındaki transit ticareti daha hızlı, kolay ve ekonomik hale getirmiştir. Bandırma-Soma demiryolunun inşası, Balıkesir ve Bandırma şehirlerinin planlarının oluşmasına da ciddi anlamda katkı sağlamıştır. Daha önce küçük bir iskele

görünümünde olan Bandırma'nın, demiryolunun inşasından sonra çehresi değişmiş ve Bandırma Limanı işlerlik kazanmıştır. Demiryolunun Bandırma'ya ulaşması ile Bandırma-İstanbul arasındaki sefer sayısı ile taşınan yolcu ve eşya miktarında da ciddi artışlar sağlamıştır. Demiryolu Balkan Savaşları sonrasında Bandırma Limanına gelen Müslüman muhacirlerin önemli bir kısmının iskân edilecekleri mahallere nakledilmesinde ve I. Dünya Savaşı sırasında hububat naklinde önemli bir rol oynamıştır (Satılmış, 2016: 182, 183). I. Dünya Savaşı yıllarında Bandırma; Çanakkale Boğazının kapatılması ile bölgesel olarak büyük bir önem kazanmıştır. Kurtuluş Savaşı öncesinde, Anadolu'nun birçok yöresi gibi İtilaf Devletleri'nin işgaline uğrayan Bandırma'nın kurtuluşu ise, 17 Eylül 1922 tarihinde, Yarbay Hüseyin Vecihbey ve emrindeki 200 kadar asker tarafından gerçekleştirilmiştir. Tamamıyla hasar gören şehir yeniden inşa edilmiş ve 1923 yılında Cumhuriyet'in ilanı ile, Balıkesir'e bağlı bir ilçe haline gelmiştir. 1924 ve 1936 yıllarında Yunanistan'dan gelen Türklerin ilçeye yerleştirilmesi, şehrin bugünkü sosyolojik yapısının oluşumunda önemli bir rol oynamıştır. (Çabuk vd., 1998: 1, 2).

Kyzikos (Cyzicus) antik dünyada zengin bir tarih ve kültür dokusunu temsil eder. Arkeolojik kalıntıları, geçmişine dair değerli bilgiler sağlamaya devam etmektedir ve eski uygarlıkları anlamamıza katkıda bulunuyor. Bandırma yüzyıllar boyunca farklı medeniyetler de stratejik önemde olmuştur. Bölgenin tarihsel dinamikleri çeşitli kültürel mirasının bir kanıtı olmaya devam ediyor. Panormos, Panderma ya da günümüzde Bandırma, çeşitli tarihi etkilerin şekillendirdiği bir şehirdir. Antik Panderma'dan modern Bandırma'ya kadar bu şehir, bölgedeki daha geniş tarihi, kültürel ve toplumsal değişimlerin bir mikro kozmosunu kapsıyor. Eşsiz mirası ve sürekli gelişimi, onu Türk tarihi ve toplumunun çok yönlü katmanlarını anlamak için önemli bir çalışma alanı haline getiriyor. Modern Bandırma, tarihi mirasın, hızlı kentsel büyümenin, kültürel korumanın ve sürdürülebilirlik sorunlarının karmaşık etkileşiminin bir örneğidir. Deneyimi, benzer modernizasyon ve büyüme yollarında seyreden diğer şehirler için değerli bilgiler sağlayabilir.

2.4. Bandırma'da Yaşayan Etnik Kökenler

Antik Panormos, modern Panderma, ana karada Cyzicus'un güney doğusunda yer alır. Nüfusu Türkler, Yunanlılar, Ermeniler ve birkaç Yahudiden oluşur. Ayrıca bir Kaymakamı vardır. Yunanca konuşmayan tüm köylerin ve kasabaların nüfusu hem Türkçe hem de

Yunanca konuşur. Ancak resmi dil Türkçedir. Tüm yerel yetkililer, gerçek Doğu tarzında büyük nezaket, dostluk ve keşif çalışmalarında yardımcı olma isteği gösterirler ve kendi özel yollarında mükemmel bir şekilde samimidirler (Rustafjaell, R. de, 1902: 177, 178). “Bandırma’da 1874 yılı yangınından önce mevcut olup yangında zarar gören Müslüman, Rum ve Ermeni milletlerine ait ibadethane, mektep, hamam, ekmeğ fırını, mağaza, dükkân ve hane sayıları” (Çağman, 2017: 67, 68) incelendiğinde bölgede yaşayan Müslüman, Rum ve Ermeni topluluklarına ait hane, dükkan, mağaza, mektep, ibadethane sayıları Çağman’ın (2017) çalışmasında şu şekilde verilmiştir: “Müslümanlara ait 470 hane, 180 dükkan, 66 mağaza, 7 mektep, 7 ibadethane mevcuttur. Rumlara ait 504 hane, 123 dükkan, 64 mağaza, 1 mektep, 3 ibadethane mevcuttur. Ermenilere ait 575 hane, 200 dükkan, 66 mağaza, 1 mektep, 2 ibadethane mevcuttur”.

Kırım ve Kafkasya’dan Osmanlı ülkesine 19. yüzyılın sonuna kadar yaklaşık 3 milyon göçmen gelmiştir. Muhacirler karayolu, demiryolu ve denizyolu vasıtasıyla İstanbul’a ve bazı liman şehirlerine gönderilmiştir. Bu göçmenler geçici iskân bölgelerinde bir süre kaldıktan sonra daimî iskân yerlerine sevk edilmiştir. Bu bölgelerden gelen göçmenlerin dil, örf, adet ve gelenekleri farklılık gösterdiğinden yeni yurtlarına uyum sağlama konusunda sıkıntı yaşamışlardır. Ancak Osmanlı Devleti, ülkesine gelen göçmenlere, hukukî olarak kendi vatandaşlarından ayrı muamele yapmadığı gibi tanıdığı imkân ve muafiyetler sayesinde rahat bir iskân süreci yaşatmıştır. Osmanlı Devleti’nde hemen hemen her bölgeye az ya da çok muhacir yerleştirilmiştir. Karesi Sancağı’na bağlı Bandırma’ya da muhacir sevkıyatı yapılmış ve bu durum kazanın nüfus yapısında önemli oranda değişikliğe yol açmıştır. İskân edilen göçmenler arasında Tatar, Nogay ve Çerkez gruplar ilk sırayı almıştır (Taşdemir, 2021: 54). Bandırma-Erdek yöresi göç ya da mübadele yoluyla pek çok farklı kimliğin bir arada bulunduğu bir yöre olarak dikkat çekmektedir. Bu yörede çoğunlukla yaşayan Giritliler, Pomaklar, Boşnaklar, Çerkesler ve Tatarlar kendi kültürlerini sürdürmeye devam ettirmeye çalışmışlar, ancak aynı zamanda kültürel etkileşim yoluyla birbirlerinin kültürlerinden ya da değişen toplumsal koşullardan etkilenmeleri de kaçınılmaz olmuştur (Yıldırım Saçılık, Çevik, ve Toptaş, 2018: 314)

Kazaklar göl kıyısındaki Kocagöl’de 200 yıldan fazla yaşamış ve ticari balıkçılığı Manyas Gölü’ne getirmişlerdir. Bu sırada Rusya’da baskı gördükleri için devam ettiremedikleri dini inançlarını ve geleneksel yaşam tarzlarını başarıyla korumuşlardır.

Dolayısı ile Bandırma Gürses Gazetesi'ne mülakat veren Kazakların sözlü tarihinde ilk göç hareketlerini 1660'lara indirmeleri gerçekte uyumludur ve kendilerinin Don bölgesinden ayrılmaya başlamasının ilk tarihini işaret etmektedir. Ancak Anadolu'ya gelenlerin göç tarihi 1708'de başlıyor gibi görünmektedir (Arı, 2021: 111, 116).



Şekil 6. Bandırma Limanında Kafkas Göçmenler

Kaynak: www.arthipo.com "Tarihi Posterler" 07.08.2023

1783'ten 1918'e kadar Tatarlar, Rusya İmparatorluğu içinde çarların tebaası olarak yaşadılar. İkinci dönemde, Tatarlar, göçmen Slav yerleşimciler, yetkililer ve toprak sahipleri tarafından yavaş yavaş yerlerinden edildi. Rus yöneticilerinin Tatar kültürünü ve kimliğini ortadan kaldırmak ve onları Rus toplumunun dokusuna asimile etmek için yoğun çabalarına rağmen, Tatarlar kendi varlıklarını korumayı başardılar (Fisher, 1978: 9). Bu göçlerin bir kısmı doğrudan Osmanlı geri çekilmesinden, bir kısmı ise Türkiye, Bulgaristan ve Romanya arasındaki nüfus mübadelesi anlaşmalarından kaynaklanmıştır. Bulgaristan ve Romanya'ya yerleşen bazı Tatarlar, bu bölgelerdeki daha büyük Türk nüfusuyla birlikte Türkiye'ye yeniden göç ettiler ve Türkiye'deki ana nüfusa karıştılar. Göçmen Tatarlar büyük ölçüde Türkiye'nin şu illerinde yoğunlaşmıştır: Adana, Ankara, Balıkesir, Bursa, Çorum, Eskişehir, İstanbul, Konya, Kütahya ve Tekirdağ (Allworth,

1998: 325, 328). Bandırma, Poyralı olarak bilinen “Orhaniye köyüne yerleşen Kırım Tatarlarının ilk göçleri 1850’li yılların sonu, 1860’lı yılların başında anayurttan çıkışla başlar. Anayurttan çıkan ilk gruplar Osmanlı devletinin himayesinde bulunan Romanya’nın Dobruca bölgesinde Karadeniz’e kıyısı olan en büyük liman kenti olan Köstence’ye yerleşirler. Osmanşih köyü anayurttan sonraki yerleştikleri ilk yerdir. 1878 muhaciri olarak Romanya’dan Türkiye’ye gemilerle gelmişlerdir” (Ateş, 2014: 8).

"Rus Ordusu Nisan 1862'de ordu, Soçi'nin kırk mil kuzeydoğusunda, Fars Nehri'nin kaynağında toplandı ve oradaki Çerkeslere ve Abazalara saldırdı. Köyler yakıldıktan sonra Çerkeslerin saklandıkları ormanı bombaladılar." Uzun süren savaşıardan sonra "Rus yönetimini kabul etmek istemeyenlere Türkiye'ye bedelsiz göç hakkı vererek bu durumdan kurtulmanın iyi bir yolunu buldu (Richmond, 2013: 89). Çarlık Rusya'nın Kafkasya'ya genişlemesiyle dışarı itilen ve Osmanlı İmparatorluğu tarafından teşvik edilen büyük sayıda Çerkes, muhtemelen 1,5 milyona kadarı, Osmanlı topraklarına gitti (Shami, 2000: 623). 1862 ile 1870 yılları arasında, Kafkasya'dan yaklaşık iki milyon Müslüman, Hristiyanlığa geçme baskısı, orduya hizmet ve Kafkasya'nın sağlıklı ovalarına yerleşim gibi Rus baskıları nedeniyle Osmanlı İmparatorluğuna kaçtı (Karpat, 1972: 246). İkinci göç dalgasıyla birlikte, Anadolu'daki bir Çerkes yerleşim modeli iki ana şerit halinde ortaya çıktı: bir grup yerleşim, kuzeyde Samsun'dan Tokat, Amasya, Sivas, Kayseri ve Adana'dan Hatay'a, 400 kadar köyden oluşan bir başka grup ise Düzce ilçesinden Adapazarı, İzmit, Bursa ve Balıkesir'den Biga'ya kadar uzanan, Marmara bölgesi, doğu ve güney kıyılarını kapsayan bir kuşak oluşturmuştur (Besleney, 2014: 48).

Bandırma’da Müslümanlarla Ermeniler uzun süre bir arada yaşamışlar, fakat Osmanlı Devleti’nin son dönemlerinde bu ilişkiler bozulmaya başlamış, Türklerle Ermeniler arasındaki güven duygusu ortadan kalkmıştır. Birinci Dünya Savaşı yıllarında Osmanlı Devleti’nin gerçekleştirdiği sevk ve iskandan Bandırma Ermenileri de etkilenmiş, nüfusun büyük bir kısmı ülkenin başka coğrafyalarına sevk ve iskân edilmiştir. Karesi liva merkezindeki Ermenilerin sevkleri ilk olarak 1915 yılı Ağustos ayı başlarında gündeme gelmiş, sadece Katolik Ermeniler bu sevkten istisna tutulmuştur. Bandırma Ermenilerinin sevkine hemen başlanılmamış, Karesi ve civarı Ermenileri naklolunduktan sonra Bandırma Ermenilerinin sevkine başlanılmış ve bunların büyük bir kısmı sevk ve iskâna tâbi tutulmuştur” (Karacakaya, 2020: 437). Bandırma’nın nüfus dağılımı 1. Dünya Savaşı öncesi ve sonrasında yaşanan zorunlu göçler nedeniyle değişmiştir.

1912'deki Birinci Balkan Savaşı sonucunda yüzbinlerce Avrupalı Müslüman Osmanlı İmparatorluğu'na kaçıyordu. Selanikli Müslümanlar daha ağır bir baskıyla karşı karşıya kaldılar. Yeni gelenlerin çoğu evlere ve dükkanlara baskın yaparak oraları gasp etmeye başladılar. Aynı zamanda, güney Balkanlar'ın dört bir yanından Müslümanların göçü hız kazanıyordu. Nisan 1914'te yaklaşık 140.000 Müslüman, Türkiye'ye sığınmak için Selanik limanından yola çıktı; Bunlardan sadece 24.000'i Yunan yönetiminden kaçarken, geri kalanı Sırp veya Bulgarlar tarafından sürüldü. (Clark, 2006: 53, 162). Yunanistan'dan 400.000'den fazla Müslüman mülteci gelirken, 1 milyondan fazla Yunan Anadolu'yu terk etti (Richmond, 2013: 128). Zorlu şartlarda göç eden Türklerin; “Çeşme, Erdek, Ayvalık gibi küçük iskeleleri olan yerlere binlerce tonluk vapurları yanaştırmak, binlerce tonluk eşyayı, çok sayıda insanı, büyük-küçükbaş hayvanları sahile boşaltmak ve göçmenleri misafirhanelere yerleştirmek, malına-eşyasına sahip çıkmak, hiç de kolay olmuyordu” (Arı, 1991: 37).



Şekil 7. Karaköy İskelesi, Bandırma ve Yalova Giden Balkan Muhacirleri

Kaynak: www.arhipo.com “Tarihi Posterler” 07.08.2023

Özellikle göçün başlamasıyla Yunan hükümetinin Giritlilere takındığı tavır sık sık gazete sütunlarında yer almıştır. Öyle ki, mübadeleye tabi olmalarına ve bu işin bir prosedürü olmasına rağmen Giritli Türkler, Yunan hükümeti tarafından apar topar çıkarılmıştır.

Muhacirlerin karşılaştıkları bu durum hem psikolojik hem toplumsal olarak olumsuz tesirleri olmuştur. Muhacirlerin maruz kalmış olduğu baskı ve zulmün gazete sütunlarında da yer almasıyla birlikte Meclis'e bu durum taşınmış ve iki ülke arasında yer yer gerilimler de yaşanmıştır. Muhacirler genellikle Kandiye, Resmo ve Hanya'dan nakil edilmişlerdir. Bunlar Ayvalık, Edremit mıntıkası ile kısmen Mudanya, Gemlik havalisine ve kısmen de Erdek, Güllük ve Bodrum mıntıklarına nakil edilmişlerdir. Yaklaşık bir yıl gibi bir süre zarfında nakil işlemleri gerçekleşmiştir (Sarı ve Can, 2018: 51).

Balkan Muhacirleri, Kırım Tatar, Çerkes, Pomak, Girit ve az sayıda Don Kazak toplulukları 18.'den 20. yüzyıla kadar farklı tarihi olaylar neticesinde Türkiye'ye göçlerinde Bandırma göç güzergahlarından biri olmuştur. Göçün mirası, bölgenin etnik, kültürel ve dini dinamiklerine etki etmiştir. Bandırma halkının etnik kökenleri, tarihsel süreçler ve politik dinamikler tarafından şekillenmiştir. Bu etnik çeşitlilik, Bandırma'nın sosyal ve kültürel yapısını anlamada önemli bir rol oynamaktadır. Yüzyıllar boyunca birçok değişime rağmen, Türkiye ile Balkanlar arasındaki tarihi bağlar, modern ilişkileri şekillendirmeye devam etmektedir.

2.5. Bandırma Mutfak Kültürü

Güney Marmara ve Kuzey Ege'nin kesişim bölgesi olan Bandırma, Akdeniz ve Karadeniz ikliminin özelliklerini birlikte taşır. "Tarıma dayalı sanayi ağırlıklı olan fabrikaların hammaddesinin büyük bölümü bölgeden karşılanmaktadır. Hammadde kaynaklarının yakınlığı, tarıma dayalı sanayinin gelişiminde önemli bir etken olmuştur. İlçede gübre, un, yem, çırçır, çeltik, bitkisel yağ, damızlık civciv, etlik piliç, yumurta, salça, dondurulmuş su ürünleri" olduğu belirten araştırmacılar şöyle devam etmişlerdir: "Türkiye'nin önde gelen firmalarının tesisleri bulunmaktadır. Bandırma ekonomisinde tarım sektörünün de önemi büyüktür. Verimli topraklara ve tarıma elverişli bir iklime sahip arazinin büyük bir bölümünde, başta tahıl olmak üzere tütün, pamuk, şeker pancarı, zeytin, üzüm gibi endüstri bitkileri yetiştirilmektedir. Bitkisel üretimin yanında sebzeçilikte yaygın olarak yapılmaktadır. Bandırma ekonomisinde tarım sektörünün de önemi büyüktür. Verimli topraklara ve tarıma elverişli bir iklime sahip arazinin büyük bir bölümünde, başta tahıl olmak üzere tütün, pamuk, şeker pancarı, zeytin, üzüm gibi endüstri bitkileri yetiştirilmektedir. Bitkisel üretimin yanında sebzeçilikte yaygın olarak yapılmaktadır. Tarıma dayalı sanayinin genel sanayi tesisleri içindeki payı, her geçen yıl

azalmaktadır. Son yıllarda en büyük yatırımlar tavukçuluk alanında yapılmaktadır” (Kızılgöl ve İşgüden, 2008: 261). Osmanlı'nın önemli liman kentlerinden biri olan Bandırma'da: “Et ve kümes hayvanlarından kebaplar; meyve ve bazen baklagillerle pişen ekşi-tatlı et yemekleri, sade ve karışık pilavlar, hamur işi yemekler, börekler, etli sebzeler ve dolmalar, çorbalar, çeşit çeşit tatlılar; bunların dışında, az miktarda balık ve “meze” niyetine yenilen salatalar, turşular ve peynirler” (Yerasimos, 2002: 14) ile Bandırma Osmanlı yemek kültürünün tipik özelliklerini yansıtır. Türkiye, mutfak yapısıyla Akdeniz kültürünün gastronomik hazinesine sahip önemli ülkelerinden biridir. Coğrafi ve çevre koşulları ile Kuzey Ege Bölgesi, Akdeniz mutfak kültürünün yaşatıldığı ender yerler arasındadır. Kuzey Ege mutfağı; bol sebze ot yemekleri, doğal sebze meyveleri, çeşitli deniz mahsulleri, hamur işleri, süt ürünleri, zeytin-zeytinyağı ve üzüm-şarap üretimiyle dikkat çekmektedir. Kuzey Ege Mutfağı denildiğinde akla ilk olarak zeytin ve zeytinyağı gelir. Zeytinyağı ile birlikte bin bir çeşit otları ve sebzeleri Kuzey Ege mutfağının “yeşil mutfak” olarak anılmasına neden olmaktadır. Otların, sebzelerin bolca ve lezzetli olarak tüketilmesinin yanı sıra Kuzey Ege mutfağında balık ve deniz ürünleri oldukça yaygındır (Gökdeniz vd., 2015: 19). Dondurulmuş sebze ile yemeye hazır sebze (ready to eat) üretim sanayi için de Ege, Marmara ve Akdeniz bölgeleri önemli üretim bölgelerimiz konumundadır. Bu bölgelerde üretilen taze fasulye, bezelye, bamya, barbunya, brokoli, karnabahar, brüksel lahanası, enginar, havuç ve patates gibi sebzelerin dondurulmuş ürünleri ile yemeye hazır ürünlerin (ıspanak, pırasa, karnabahar, kereviz ve sebze karışımları) ve hazır yeşil salata karışımlarının üretimi günümüzde büyük çaplı talep görmektedir. Bu grup değerlendirme için de genelde açık tozlanan ve hibrit çeşitler tercih edilmektedir. Taze fasulye, bamya, bezelye, barbunya, pırasa ve kereviz üretiminde ise açık tozlanan çeşit hakimiyeti varken, brokoli, karnabahar, brüksel lahanası, ıspanak ve havuç üretimi büyük çaplı hibrit çeşitlerle yapılmaktadır (Duman, Tüzel ve Appelman, 2020: 175).

Bandırma Marmara Denizi kıyısında aynı zamanda önemli balıkçılık faaliyetlerinin yapıldığı bir bölgedir. “Deniz ürünleri avcılığının ve yetiştiriciliğinin yapıldığı şehirde, ağırlıklı olarak; hamsi, palamut, sardalye, kolyoz, istavrit, levrek, mezigit, lüfer ve uskumru gibi balık türleri avlanmaktadır. Ayrıca Kuş Gölü'nde sazan, yayın, çapak, turna ve yılan balığı gibi tatlı su balıkları avlanmaktadır. İlçe merkezinden Avrupa ve Uzakdoğu ülkelerine dondurulmuş balık, ıstakoz, karides, midye, yengeç gibi kabuklu su ürünleri

ihracı da yapılmaktadır” (Gündoğdu ve Buyruk, 2021: 262). Bugünkü Türk mutfağı yöresel değişiklikler göstermekle birlikte; ağırlıklı et, sebze ve hamur işlerine özgü yemeklerden ibarettir. Su ürünlerine dayalı yemekler ise; daha çok deniz kıyısına yakın coğrafik bölgelerde, göl ve akarsu gibi tatlı su kaynaklarının bol olduğu yörelerde daha çok tüketilmektedir. Bu denizlerden ya da iç sulardan yakalanan balıklarla hazırlanan yemekler Türk mutfağına özgü su ürünleri yöresel lezzetlerini oluşturmaktadır” diye ifade eden Şengör ve Ceylan, (2018: 387) ayrıca şöyle etmektedirler: “Marmara Denizi’nden avlanan palamut, lüfer, uskumru, sardalya, hamsi, kalkan, tekir, barbunya, pisi, diğer deniz canlılarından ahtapot, kalamar en çok tüketilen su ürünleri arasında yerini almaktadır”. Marmara’nın lezzetli balıkları ile zeytinyağının birleşimi ile yapılan yemeklerinin kökeni antik dönemlere uzanmaktadır.

Bandırma-Erdek yöresinin mutfağında, sadece bu yöreye özgü lezzetler bulunmamakla birlikte birçok farklı mutfağın kendine has özelliklerinin birleşiminden doğan bir kültür mozaiği olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Özellikle bu yöre nüfusunun da büyük kısmını oluşturan Girit, Boşnak, Pomak, Çerkes ve Tatar mutfakları Bandırma-Erdek yöresinin mutfağını meydana getirmektedir. Bu yöresel mutfakların kendine has bazı özellikleri bulunmaktadır. Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirasını oluşturan bu lezzetlere dair farkındalığın artırılması ve bu lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması aynı zamanda turistik bir yöre olan Bandırma-Erdek çevresinin turizm gelişimi için de önemlidir. Bunun için yöre halkının kendi değerlerini devam ettirmeleri konusunda teşvik edici çabaların yürütülmesi gerekmektedir (Yıldırım Saçılık, Çevik, ve Toptaş, 2018: 303, 314).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmada, Bandırma mutfak kültürünün derinlemesine incelenmesi, yemek reçetelerinin ve gastronomik değerlerinin detaylı olarak ortaya konulması için nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Araştırma belirli bölgede yaşayan bireylerin etnik, demografik ve kültürel etkinliklerin bir parçasıyla ilgili olduğu için etnografi yaklaşımı seçilmiştir. “Nitel yaklaşımların iki ortak noktası vardır. İlk olarak, genellikle daha önce meydana gelmiş olaylara odaklanırlar: Doğal ortamlarda, yani "gerçek dünyada". İkincisi, bu olguların karmaşıklığını yakalamayı ve incelemeyi içerirler. Nitel araştırmacılar nadiren gözlemlediklerini basitleştirmeye çalışırlar. Bunun yerine, çalıştıkları konunun birçok boyutu ve katmanı olduğunu fark ederler ve konuyu çok yönlü olarak resmetmeye çalışırlar. Niteliksel araştırmacılar, gözlem teknikleri, görüşme stratejileri ve araştırma problemlerini ele almak için gerekli olabilecek diğer veri toplama yöntemleridir” (Leedy ve Ormrod, 2005: 269, 271, 387). Bir nitel araştırma yaklaşımı olarak “etnografi aynı kültürü paylaşan grubun tümüne odaklanmaktadır. Etnografi, hem aynı kültürü paylaşan bir grubun incelenme şekli hem de bir araştırmanın nihai, yazılı ürünüdür” (Creswell, 2021 :92). Nitel araştırma, bakışımızı görsel, mekansal ve gözlemsel sosyal dünyalardan uzaklaştırma eğilimindedir, ancak aynı zamanda birçok nitel araştırmacının etnografik araştırma uygulamalarında yer aldığını hissettikleri de bir gerçektir (Mason, 2002: 83).

Esnek, nitel bir metodolojik yaklaşımın, kimlik, miras, kişisel deneyim ve bir bölgenin yemekle olan ilişkisine dair verinin zengin çeşitliliğini ve derinliğini yakalamada en etkili olduğu ve bu veriyi ikincil nicel anketlerle doğruladığı bulunmuştur. Nitel veri üretimi, araştırmanın sosyal bağlamına duyarlıdır ve çok katmanlı bir yerel bağlamda anlamlı unsurları ortaya çıkarabilir, bu da onu kimlik inşası ve kültürel fenomenin keşifsel bir çalışmasında kullanımını uygun hale getirir (Everett ve Aitchison, 2008, 154). Sosyal dünya inanılmaz derecede karmaşık ve dinamiktir ve hatta oldukça temel sosyal sorunlarda bile, kanıtlar nadiren kesin ve net olur. Bunun yerine genellikle geçici, nitelikli ve belirsizdir (Jerrim ve de Vries, 2017: 1, 11).

3.2. Sahaya Erişim ve Veri Toplama Araçları

Araştırma için sahaya erişim, 19.07.2023 ile 18.08.2023 tarihleri arasında, örneklem grubunun dağılımına göre Bandırma merkezi ve mahalleleri ziyaret edilerek gerçekleştirilmiştir. Veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak katılımcıların görüş ve deneyimleri kaydedilmiştir. Yemek görsellerinin çekimi için fotoğraf makinesi kullanılmıştır.

3.3. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

Örneklem grubundan veri toplamak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır, geliştirilen yarı yapılandırılmış görüşme formu ile Bandırma mutfak kültürü ve yemekleri hakkında açık uçlu sorular sorularak veriler elde edilmeye çalışılmıştır. “Yarı yapılandırılmış görüşmeler genellikle bir nitel araştırma projesi için tek veri kaynağıdır ve genellikle önceden belirlenmiş bir zamanda ve gündelik olayların dışında belirlenen bir yerde planlanır. Genellikle önceden belirlenmiş açık uçlu sorular etrafında düzenlenirler, diğer sorular araştırmacı ve araştırma yapılan kişi/kişiler arasındaki diyalogdan ortaya çıkar. Yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler, nitel araştırma için en yaygın kullanılan görüşme formatıdır ve bir birey ile veya gruplarda gerçekleşebilir. Yaşam tarihi görüşmesi, başkasının yaşam hikayesini anlamak için potansiyel olarak güçlü bir yöntemdir” (DiCicco-Bloom ve Crabtree, 2006: 40). Yarı yapılandırılmış görüşmede, araştırmacılar ve katılımcılar verilerin kritik bir değerlendirmesine katılmak için alan bulurlar. Görüşmeler sırasında, katılımcının deneyimleri ile insan ilişkileri, kurumsal yapılar ve söylemler ile daha geniş sosyopolitik hususlar arasındaki bağlantıları sorgulama fırsatları ortaya çıkabilir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler hem açık uçlu hem de daha teorik olarak yönlendirilmiş soruları içerir, katılımcının deneyimine dayalı verileri ve birinin araştırma yaptığı belirli disiplinde mevcut yapılarına dayalı verileri ortaya çıkarır. Soruları formüle etmek ve sıralamak, protokolün (görüşmeyi yönlendiren sorular seti) saha testi aracılığıyla önemli ölçüde zaman ve deneme yanılma gerektirir. Her görüşme sorusu, araştırmanın amacıyla açıkça bağlantılı olmalı ve protokol içindeki konumu, araştırma konusu olan fenomenin tam anlamıyla derinlemesine incelenmesine yönelik araştırmacının bilinçli ilerlemesini yansıtmalıdır. “Yapılandırılmış içerikler”, kural koyucu değildir, ancak görüşme

protokolünüzün inşasında nelerin mümkün olabileceği konusunda düşünmenizi teşvik etmeyi amaçlar (Galletta, 2013: 45, 46, 94).

Yarı-yapılandırılmış görüşmeler belirli zorluklar ortaya koyarken, esneklikleri ve derinlikleri onları nitel araştırma için değerli bir araç haline getirir. Bandırma mutfak kültürü hakkında veri toplamak amacıyla önceden hazırlanan sorular, kaynak ve uzman kişilere esneklik bırakılarak sorulmuş, böylelikle detaylara inilmeye çalışılmıştır. Araştırma için gerekli etik kurulu izinleri alınmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme soruları oluştururken; Özler (2022 :161, 162) çalışmasında, Çakıcı, (2020: 131) çalışmasında ve Tanrıvermiş (2022: 138) çalışmasında kullanılan, gastronomi, mutfak kültürü ve yemekleri ile ilgili incelemeler için hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme formlarından soru tekniği açısından faydalanılmış, Bandırma açısından görüşme yeniden tasarlanmıştır.

Sorular:

- 1) Aile kökenleriniz nereye dayanıyor ve etnik kökenleriniz nedir?
- 2) Kaç yaşındasınız ve mesleğiniz nedir?
- 3) Mutfağınızdaki temel yiyecek ve içecekler nelerdir?
- 4) Yerel kültürünüzde yemek neyi ifade eder?
- 5) Bölgenize özel yemekler nelerdir? Reçetelerini paylaşabilir misiniz?
- 6) Çorbalarınız nelerdir?
- 7) Et yemekleriniz nelerdir?
- 8) Sebze yemekleriniz nelerdir?
- 9) Deniz ürünleri yemekleriniz nelerdir?
- 10) Mezeleriniz nelerdir?
- 11) Hamur işi yiyecekleriniz nelerdir?
- 12) Tatlılarınız nelerdir?
- 13) İçecekleriniz nelerdir?

- 14) Kahvaltıda, öğle yemeği, akşam yemeği ve ara öğünlerde tüketilen yiyecekler nelerdir?
- 15) Hangi mevsimde hangi yemekleri tüketiyorsunuz?
- 16) Peynir çeşitleriniz nelerdir?
- 17) Yenilebilir ot yemekleriniz nelerdir?
- 18) Yemeklerde genellikle hangi baharatları kullanırsınız?
- 19) Pişirme teknikleriniz nelerdir?
- 20) Mevsimsel yiyecek hazırlıklarınız nelerdir?
- 21) Zeytin çeşitleriniz nelerdir, nasıl hazırlanır?
- 22) Yiyecek saklama (muhafaza) yöntemleriniz nelerdir?
- 23) Mutfakta kullandığınız araç ve gereçleriniz nelerdir?
- 24) Kutsal günlerinizde, bayramlarda, kız isteme, nişan, düğün, kına gecesi, sünnet düğünü, asker uğurlama, hıdrellez ve diğer sosyal etkinliklerdeki gelenekleriniz ve tükettiğiniz yiyecek ve içecekler nelerdir?

Yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılırken, Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında; kişisel verilerin işlenmesinde başta özel hayatın gizliliği olmak üzere kişilerin temel hak ve özgürlüklerini korumak ve kişisel verileri işleyen gerçek ve tüzel kişilerin yükümlülükleri (Türkiye Cumhuriyeti, 2016) yerine getirilmek amacıyla görüşmeye yapılan kaynak kişilerin isimleri kişisel bilgileri saklı tutulacaktır.

3.4. Doküman Analizi

Bandırma mutfak kültürüne dair mevcut bilimsel çalışmalar, makaleler ve yayınlar incelenerek bölgenin gastronomik geçmişi, etnik yapısı ve yemek gelenekleri hakkında bilgi edinilmeye çalışılmıştır. Aynı zamanda, literatürdeki boşlukları tespit ederek, bu araştırmanın hangi alanlarda yeni bilgiler sunabileceği konusunda bir perspektif kazanılmıştır. “Literatür taraması, tüm araştırmalarda önemli bir bileşendir” (Boell ve Cecez-Kecmanovic, 2014: 161). Genel olarak, bir literatür taramasının iki temel unsuru bulunmaktadır. İlk olarak, bir konu üzerindeki önceki araştırma çabalarından çıkan

bulguları veya iddiaları özlü bir şekilde özetlemelidir. İkinci olarak, bir literatür taraması, mevcut bilginin ne kadar doğru ve eksiksiz olduğu konusunda bir sonuca varmalıdır; mevcut literatürde neyin doğru, neyin yanlış, neyin belirsiz ve neyin eksik olduğu hakkında düşüncelerinizi sunmalıdır. Bir literatür taramasının, bir kaynak listesi gibi diğer bazı literatür tarama yöntemlerinden farklı olarak, sentez bir çalışma olduğunu unutmamak önemlidir. Bu nedenle, sadece her bir çalışmanın ne söylediğinin özet bir listesini yazmak yerine, bütün olarak ele alınan çalışma grubuna odaklanmak gereklidir. Kısacası, bir araştırma teklifindeki literatür taraması, mevcut bilimsel çalışmaların genel bir özetini sunar ve önerilen araştırmanın mevcut bilgi birikimine nasıl katkı sağlayacağını veya onu nasıl değiştireceğini açıklar. Bir konu hakkındaki bilgi durumu hakkında düşünülmüş bir değerlendirme yapmaya yönelik sistemli bir şekilde ilerlendiğinde, ortaya çıkan literatür taraması kendisi bilgiye faydalı bir katkı yapabilir (Knopf, 2006: 127, 131).

3.5. Evren ve Örneklem Seçimi

Bandırma’da yaşayan, yöresel mutfak kültürü ve yemek reçetelerine hakim olan bireyler araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Bu evren içerisinde, ailesi 1950’den önce Bandırma’ya yerleşmiş 77 kişi örneklem grubu olarak seçilmiştir. Bölgenin yöresel mutfak kültürü ve yemek reçetelerinin doğru bir şekilde ortaya konulabilmesi amacıyla örneklem grubundaki bireylerin seçiminde aşağıda dört kriterin birlikte sağlanması koşulu aranmıştır:

- 1950 öncesinde Bandırma’ya yerleşmiş olan ailelere mensup bireyler.
- 35 yaş üstü olan halen bölgede ikameti devam eden bireyler.
- Yöresel yemek reçetelerine ve mutfak kültürüne hakim olan bireyler.
- 1950 öncesi bölgeye yerleşmiş olan tüm etnik grupların araştırmada temsiliyetinin sağlanması için seçilmiş olan bireyler.

Nitel araştırmanın özellikle konuşmaya ve metne, bir araştırmanın oldukça özel ve rafine bağlamı aracılığıyla üretilen bir metne dayandığından, nitel araştırmanın sınırlamalarının olduğunu hatırlamak önemlidir (Mason, 2002: 83). Bandırma bölgesinin sanayileşme sürecine bağlı olarak ülke içinden raslantısal göç aldığı varsayımıyla örneklem grubunun seçerken aile kökleri 1950 öncesine uzanan bireyler seçilmiştir.

3.6. Verilerin Analizi

Bandırma mutfak kültürü ve yemekleri ile ilgili gerçekleştirilen bu etnografi araştırmasında verilerin analizi için betimleme, analiz ve ortak kültüre sahip grubun yorumlanması gibi özellikler kullanılmıştır. Genel olarak bölgenin gastronomik alışkanlıklarının ve yemek reçetelerinin ayrıntılı olarak yazılı hale getirilmesi için betimleme tekniği; bölgenin mutfak kültürünün tarihi, kültürel, etnik, coğrafi bağlamının oluşturulmasında analiz; Bandırma mutfak kültürünün önemini ve gastronomik değerini açıklanmak için genel bir perspektif sağlamak amacıyla ortak kültüre sahip grubun yorumlanması şeklinde etnografi araştırma özellikleri kullanılmıştır. “Etnograflar toplanan birçok kaynaktan elde edilen verileri ortak kültüre sahip grubun betimlenmesi ve grubun ortaya çıkardığı temaların tanımı ile birlikte genel bir yorumlama yapmak adına analiz eder. Analizin nihai ürünü olarak aynı kültürü paylaşan grubun nasıl çalıştığına dair kurallar ve genellemelere yönelik bir çalışma kümesi; nihai ürün, gruba dair hem katılımcıların araştırmacıların görüşlerini içeren bütünsel bir kültürel portredir. Gruba dair incelemek için kültürel temalar, konular ya da kuramlar seçimi;” araştırma içinde “bu temalar, konular ya da kuramlar aynı kültürü paylaşan gruba yönelik çalışma için yönlendirici bir çerçeve oluşturacaktır” (Creswell, 2021: 95, 96).

Araştırma alanıyla ilgili erişilebilir kaynakların analizi, araştırma bağlamını oluşturma ve elde edilen verilere bütünlük kazandırma amacıyla yapılmıştır. Bu kaynaklardan elde edilen bilgiler, yarı yapılandırılmış görüşmelerden alınan verilerle birlikte değerlendirilmiştir. “Araştırmacıların bir çalışmada temaları veya kategorileri oluşturmak için birden fazla ve farklı bilgi kaynağı arasında yakınsama aradığı bir geçerlilik prosedürü, veri kaynakları (katılımcılar), teoriler, yöntemler (görüşmeler, gözlemler, belgeler) ve farklı araştırmacılar arasında verileri ortak temaları veya kategorileri bulmak için sistematik bir şekilde ele almak anlamına gelirken örtüşen alanları ortadan kaldırmayı içerir. Nitel araştırmacıların yaygın bir uygulaması, gözlemler, görüşmeler ve belgeler gibi birden fazla yöntem aracılığıyla toplanan destekleyici kanıtlar sağlaması ve önemli ve küçük temaları belirlemesidir. Anlatı, araştırmacıların bu süreçten geçmesi ve çalışmada tek bir olay veya veri noktası yerine çoklu kanıt şekillerine dayanması nedeniyle geçerlidir” (Creswell ve Miller, 2000: 127). Metin analizi, bir araştırma stratejisi olarak sosyal bilimlere yayılmış durumdadır. Araştırmacılar kelimeleri, cümleleri, paragrafları, sayfaları, belgeleri, fikirleri, anlamları, paralinguistik özellikleri

hatta metinden eksik olanları dahi inceler. Yorumlar, işaretler, geri alma ve sayma işlemleri yaparlar. Metin analizi keşifsel ve doğrulayıcı amaçlar için kullanılır. Araştırmacılar temaları belirler, tanımlar, bunları farklı durumlar ve gruplar arasında karşılaştırır ve açıklamaya çalışır (Bernard ve Ryan, 1998: 626). Belgeler, elbette zaten düzenlenmiş ve "bir araya getirilmiş" durumdadır, yani tanınabilir yazılı formlara dökülmüş durumdadır (örneğin arşivlerdeki hükümet raporları, mektuplar veya günlükler). Araştırmacılar tarafından karşılanmadan önce bir varoluşa sahiptirler, görüşme konuşmalarında hatırlanan anılardan farklı olarak önce konuşulur ve ardından bir araştırmacı tarafından metne dönüştürülür. Sonuç olarak, veri türü ne olursa olsun (sözlü, yazılı ve/veya görsel), tüm araştırmacılar başkasının aracısız deneyimine erişemezler; bunun yerine sosyal olarak konumlandırılmış bireyler tarafından bir perspektiften ve bir izleyici kitlesi için oluşturulan malzemelerimiz vardır, bu konular röportaj durumlarında belirginleşir. Bununla birlikte, yazılı belgeler ve görsel verilerin aksine, sözlü veriler metne dönüştürülmeyi gerektirir. Ve eğer deneyim anlatıları isteniyorsa, hikaye anlatımına izin verilmelidir (Riessman, 2008: 39). Metin analizi nitel araştırmada önemli bir araç olmaya devam ediyor. Çeşitli yöntemleri, çeşitli araştırma sorularının ve bağlamlarının keşfedilmesine olanak tanıyarak sosyal olgulara ilişkin derin bilgiler sağlar.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR

Bandırma, Türkiye'nin zengin kültür mozaiğinin bir yansıması olarak, benzersiz bir mutfak çeşitliliğine sahiptir. Bu çeşitlilik, kentte gerçekleştirilen bu araştırmada ortaya konulan farklı temaların bir araya getirilmesiyle daha da belirginleşir. Bu temalar: Mutfak mimarisi ve araç gereçleri, şehirdeki yemeklerin nasıl hazırlandığına ve sunulduğuna dair ipuçları sunar. Kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri gibi günlük öğünlerin hazırlanışında bölgeye özgü özellikler vardır. Kahvaltılar, sade ve besleyici olup, öğle yemekleri hafif, akşam yemekleri ise bölgenin etnik kökenine dayanarak zengin bir çeşitliliğe sahip olabilir. Bandırma'nın yerel yenilebilir ot çeşitleri mutfakta yemeklerin ve salataların hazırlanmasında kullanılırlar. Sokak yemekleri, Bandırma'nın canlı ve hareketli yaşam tarzını yansıtan, genellikle hızlı ve lezzetli atıştırmalıklardır. Mevsimlere özgü hazırlıklar, yılın her döneminde değişen malzeme ve tariflere işaret eder. Bununla beraber gelenek ve görenekler; evlilik, sünnet, lohusa ve ölüm gibi önemli yaşam olaylarında mutfakla bütünleşir. Bayramlar, kutsal günler ve diğer özel günlerde hazırlanan yemekler, hamur işleri ve içecekler, bu anlamlı anları kutlamak için bir araya getirilir. Bununla beraber Bandırma yemekleri kategorik olarak tema başlıkları eklenerek; çorbalar, et yemekleri, balık yemekleri, hamur işleri, mezeler, salatalar, tatlılar, mevsimsel hazırlıklar ve içecekler şeklinde sınıflandırılmıştır.

4.1. Bandırma Mutfak Kültürü

Güney Marmara'da yer alan Bandırma kenti, Akdeniz ve Karadeniz iklimlerinin etkisinde tarımsal, hayvansal ve deniz ürünleri bakımından zengin bir bölgedir. Antik dönemden modern Türkiye'ye uzanan süreçte önemli bir liman kenti olan Bandırma; Osmanlı döneminde Türk, Rum, Yahudi, Ermeni gibi toplulukların birlikte yaşadığı bir yerleşim yeri olmuştur. 19. yüzyılın sonlarından itibaren yaşanan Balkan Harbi, Osmanlı-Rus Savaşı, Mübadele gibi tarihi olaylar sonucunda göç etmek zorunda kalan Balkan Türkleri, Kırım Tatarları, Çerkes, Pomak, Don Kazakları, Giritliler gibi toplulukların bir kısmı Bandırma'ya yerleşmiştir. Etnik farklılıkları bulunan toplulukların bir arada yaşaması ve yerel etkiler ve Akdeniz mutfağı etkisi Bandırma mutfak kültürünü zenginleştiren önemli öğeler olmuştur. Balkan göçmeni Türkler, Kırım Tatarları ve Çerkesler bölgenin mutfak kültürüne etki eden ana damarlar arasındadır. Zaman içinde evlilik ve diğer sosyal durumların etkisiyle, birbirinden farklı mutfak uygulamaları ortak bir kültürün parçası

haline gelmiştir. Farklı toplulukların birbirlerinin yemek reçetelerini deneyimleme ve kabul etme fırsatı bulması; Bandırma'nın mutfak kültürünün gelişmesine ve genişlemesine yardımcı olmuştur. Bu etnik çeşitlilik, Bandırma mutfak kültürünün ayrı bir özelliği olup, yemeklerin özgün bir karışımını sunar. Bandırma mutfak kültürü, etnik çeşitliliğine, bölgenin doğal kaynaklarına, coğrafi konumuna, iklimine, tarihine ve sosyal yapısına derinden bağlıdır. Bu mutfak kültürünün, Bandırma'nın sosyal ve kültürel yapısının önemli bir yansıması olduğunu belirtmek önemlidir.

Bandırma'nın mutfak kültürü, mevsimlere göre farklılaşan tüketim alışkanlıkları hem de günlük öğün düzeni bağlamında çeşitlilik göstermektedir. Tarım, hayvancılık ve balıkçılık gibi etkinlikler Bandırma mutfak kültürünün temelini oluşturur. Zeytinyağı bölgenin mutfak kültüründe merkezi bir rol oynamaktadır. Bu özelliğiyle zeytinyağı, Bandırma'nın mutfak geleneğinde çeşitli etnik ve kültürel unsurları bir araya getirir.

4.1.1. Bandırma Mutfağının Temel Özellikleri

Verimli tarım alanları, iklim çeşitliliği, büyükbaş ve küçükbaş hayvancılıkla uğraşan, deniz kenarında balıkçılık yapan ve etnik olarak kozmopolit yapısı olan bir bölge olan Bandırma'da yemekler; buharda, haşlayarak, kızartılarak, ızgara, fırında gibi pişirme yöntemleri kullanılarak hazırlanır. Yemek servis sırasına göre; çorba, etli yemek, pilav veya makarna ve tatlıdır. Sofrada çoğu zaman salata ve en az bir çeşit zeytinyağlı yemek bulunur. Bandırma mutfağının temel özellikleri çeşitlilik, mevsimlik yemekler, yerel reçeteler, sürdürülebilirlik, toplum ve kültür şeklinde beş farklı başlık altında ele alınabilir:

- **Çeşitlilik:** Bandırma verimli topraklara sahiptir. Akdeniz ikliminin Kuzey Ege üzerindeki etkisi birçok sebze ve meyvenin yetişmesine olanak sağlamaktadır. Aynı zamanda Karadeniz ikliminde etkisinde olan bölgede tarım ürünü çeşitliği vardır. Marmara ve Ege Denizi'ne yakınlığı taze deniz ürünlerinin bol olmasını sağlamaktadır. Büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan yetiştiriciliği yapılan bu bölgede et yemekleri yaygın olarak tüketilmektedir. Çeşitlilik etnik kültürün bileşenleriyle beraber Bandırma'nın mutfak kültüründe geniş bir yemek yelpazesi oluşturur.
- **Mevsimlik Yemekler:** Bandırma'daki yemekler genellikle mevsime bağlıdır. Tarım, hayvancılık ve balıkçılık etkinliklerinin mevsimlere göre değişmesi,

yemeklerin içeriğini ve çeşitliliğini etkiler. Bu, tüketicilere sürekli olarak farklı ve taze ürünler sunar ve Bandırma mutfak kültürüne dinamizm katar.

- **Yerel Reçeteler:** Bandırma'nın mutfak kültürü, kendine özgü yemekler ve reçetelerle doludur. Bu reçeteler, genellikle belirli tarım ürünleri, hayvancılık ürünleri ve deniz ürünlerine dayanır ve nesilden nesile aktarılır. Bölgedeki etnik çeşitlilik, mutfak kültürünün zenginleşmesine ve çeşitlenmesine katkıda bulunur, çünkü farklı topluluklar kendi yemek geleneklerini getirir ve birleştirirler. Bu etnik çeşitlilik, Bandırma mutfak kültürünün ayrı bir özelliği olup, yemeklerin özgün bir karışımını sunar. Bölgede 171 yemek reçetesi belirlenmiştir. Reçetelerde Türk, Balkan Muhacirleri, Kırım Tatar, Çerkez, Pomak, Girit, Don Kazak, Rum, Ermeni ve diğer bölge topluluklarının mutfaklarının etkileri görülebilir.
- **Sürdürülebilirlik:** Bandırma'da tarım, hayvancılık ve balıkçılık, taze ve doğal gıda maddelerinin kullanılması yaygındır. Bununla beraber tüm yemekler zeytinyağı kullanılarak pişirilir ya da servis edilir. Zeytinyağı kullanımı hem yemeklerin daha sağlıklı olmasını sağlar, hem de bölgenin ekolojik sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaktadır.
- **Topluluk ve Kültür:** Bandırma'nın mutfak kültürü, toplulukları bir araya getirme ve birlik duygusunu güçlendirme gücüne sahiptir. Yemekler, topluluk bireylerinin bir araya gelip paylaştıkları, hikayeler anlatılan ve günlük yaşamlarında ortak bir payda bulduğu önemli sosyal olaylardır. Yemek pişirme ve yemek yeme ritüelleri, özellikle özel kutlamalar ve festivaller sırasında, Bandırma halkının sosyal bağlarını güçlendirmekte ve kültürel kimliğini pekiştirmektedir. Farklı etnik gruplar arasındaki kültürel alışveriş, mutfak kültürünün çeşitliliğini ve zenginliğini de artırmaktadır. Böyle etkileşimler çeşitli yemek tarifleri, pişirme teknikleri ve yemek ritüellerinin iç içe geçmesine yol açmıştır.

4.1.2. Mutfak Mimarisi ve Araç Gereçleri

Bandırma kentleşme oranının yüksek olduğu ve giderek büyüyen bir bölge olup, toplumun önemli bir kısmı kent içinde binalarda yaşamaktadır. Apartmanlarda yaşayan insanlar için, mutfak büyüklüğü genellikle bir sorundur. Mutfağın boyutu düzeni ve araç gereç seçimini de belirler. Modern mimari içinde mutfak genellikle yemek pişirme,

yemek yeme ve depolama alanlarını bir arada barındıracak şekildedir. Kullanılan aletler; paslanmaz çelik, ahşap, cam gibi malzemelerden üretilmiştir. Bulaşık makinesi, fırın, mikrodalga, buzdolabı, ocak gibi ana mutfak aletlerinin yanı sıra, kahve makinesi, tost makinesi, mutfak robotu gibi küçük ev aletleri de tüm modern mutfaklarda olduğu gibi yaygın olarak kullanılır. Köylerde pişirme aracı olarak maşinga yaygın olarak kullanılmaktadır. Yine köylerde zeytinyağlarını saklamak için pişmiş kilden yapılmış iç kısımları sırlı küpler kullanılmaktadır.

4.2. Öğünler

4.2.1. Kahvaltı

Bandırma bölgesinde kahvaltı geleneği, genel Türk kahvaltı kültürünün bir yansıması olmakla birlikte yöreye özgü bazı öğeleri de barındırır. “Sabah kahvaltısı, çeşitli peynirler, pekmez, reçel, bal, zeytin, biber salçası, zeytinyağı sosları, tereyağı, lutenitsa gibi gıdaları içerir. Yumurta omlet, rafadan, menemen veya cicipapa şeklinde servis edilir. Zeytinyağı üzerine kekik dökülerek hazırlanan sosa ekmek bandırılarak yenilir. Ayrıca kekik, ceviz ve zeytinyağı karıştırılarak hazırlanan biber salçası kahvaltı sofrasının vazgeçilmezleri arasındadır. Yaz aylarında kahvaltıya taze söğüş sebze salataları dahil olur. Bu salatalar genellikle domates, salatalık, yeşil biber, maydanoz, roka gibi malzemelerle hazırlanır ve üzerine bolca zeytinyağı gezdirilir (KK2, KK6).



Şekil 8. Kelle (Mihaliç) Peyniri

Bölgede üretilen yerel peynir çeşitlerinin yanı sıra, ülkenin diğer bölgelerinden getirilen çeşitler de sofralarda yerini alır. Bölgedeki peynirler genellikle yerel hayvancılık

faaliyetlerinden elde edilen sütlerden yapılır ve her biri kendine özgü bir tat ve kıvam sunar. “En çok tüketilen ve en popüler peynir bölgesel adıyla “kelle” (Mihaliç) peyniridir. Kelle peyniri, genellikle inek sütünden yapılır ve sert, tuzlu biraz da keskin bir tada sahip olabilir. Bununla birlikte kelle loru da çok tüketilen başka bir peynir türüdür, balla ya da çörek otu ile karıştırılarak yenilir. Kelle loru hamur ilerinde i dolgu malzemesi olarak ta kullanılır. Ayrıca beyaz peynir, kaar, Çerkez peyniri de tüketilir (KK6, KK25).

4.2.2. gle Yemeği

gle yemeğinde genellikle hafif yiyecekler tercih edilir. Zeytinyağlı yemekler glen gnnde baı eker. Zeytinyağlı yemekler, Bandırma mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturur. Etlı ya da sebze çoğu yemeğin yapımında zeytinyağı kullanılır. Bölge Akdeniz ve Karadeniz ikliminin etkileşiminde olmasından dolayı tarımsal ürün çeşitliliği bakımından oldukça zengindir. Zeytinyağlı yemekler, Bandırma'nın zengin sebze hasadını en iyi şekilde yansıtan yemeklerdir. Bu yemekler genellikle zeytinyağı ile pişirilen ve soğuk olarak servis edilen sebze tabaklarıdır. Her mevsimde sofralarda zeytinyağlı yemekler bulunur. Mevsime göre yenilen sebzeler değişiklik gösterir ve yıl boyunca yetişen tarımsal ürünlerden bazıları Şunlardır: Domates, biber eitleri, patlıcan, kabak, salatalık, bamya, pırasa, ıspanak, karnabahar, brokoli, Brüksel lahanası, kereviz, karnabahar, marul, lahana, yeşil fasulye, barbunya, brlce (papuda), bezelye, pancar, havuç, soğan, yalnız Kapıdağ yarımadasında yetişen mor soğan, sarımsak, maydanoz, dereotu, nane, kekik, biberiye, semizotu, kereviz, enginar gibi sebzeler bu zengin ve çeşitli tarımsal retimın bir parçasıdır (KK5, KK29, KK62).

Bandırma'da, verimli topraklar ve ılıman iklim, bir dizi meyve türünün yetişmesine olanak sağladığı gibi Ege bölgesinden gelen mevsimlere bağlı olarak çeşitli meyvelerde tüketilir. İlkbaharda ilek, kiraz, erik, vine tüketilir. Bu rnler reçel veya komposto gibi çeşitli Şekillerde işlenir. Meyve tüketimi özellikle yaz aylarında çok yaygındır. Yaz aylarında zm, Őeftali, kayısı, kızcılık, kavun, karpuz, zerdali, ağla, karadut, beyaz dut, bgrtlen, üzüm, incir tüketilen yöresel meyveler arasındadır. Yaz sonu ise elma, armut, üzüm (misket, razakı) hasat edilir. Bu meyveler taze olarak tüketilirken, aynı zamanda kurutma, reçel, pekmez yapılarak kı ayları için saklanabilirler. Sonbahar ve kı aylarında elma, ferik elması, ayva, mumula, vez da bunlar arasındaki yerini alır. Ferik elması bu yöreye has bir elmadır, uzun, kkk, harelı renkli hoş kokulu bu elma dağlarda yetiir.

Tüketilen narenciye genellikle Ege ve Akdeniz yöresinden bölgeye gelir, mandalina, portakal, greyfurt, muz ve elma kışın tüketilen yiyeceklerdir (KK31, KK40).

Taze sıkılmış ya da komposto meyveler ferahlatıcı içecekler olarak yemek sırasında ya da gün içinde tüketilir. Bandırma'da yemeklerden sonra genellikle Türk kahvesi içilir. Yaz aylarında soğuk içeceklerden ayran, taze sıkılmış meyve suyu, limonata, üzüm şırası, koruk suyu tüketilir. Kış aylarında Sıcak içecekler adaçayı, ıhlamur, nane-limon, kuşburnu, siyah ve yeşil çay tüketilir. Yine kış aylarında boza içilir, boza üzerine sarı leblebi ve tarçın dökülerek tüketilir (KK65).

4.2.3. Akşam Yemeği

Bandırma'da akşam yemeklerine önem verilir, genellikle et ve balık ürünlerinden yapılan yemekler tercih edilir. Ana yemek öncesi çorba tüketimi yaygındır. Bandırma yöresine özgü çorbalar arasında; ovmaç çorbası, tarhana çorbası, kaşık börek çorbası, işkembe çorbası, sorpa çorbası, alişke çorbası bulunmaktadır. (KK1, KK3, KK34).

Hayvancılık, kanatlı hayvan ve deniz ürünleri faaliyetlerinin yoğun olduğu bölgede et yemekleri, Bandırma toplumunun diyetinde önemli yer tutar. Bölgenin tarımsal hayvansal üretim kapasitesi yüksektir. Bandırma ve çevresi hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvancılık açısından oldukça verimli bir bölgedir ve lezzetli etleriyle bilinir. Bandırma ve Gönen civarında yetişen büyükbaş ve küçükbaş hayvan ırklar kaliteli et vermesi ile meşhurdur. Bu bölgede yetişen hayvanların etlerinin lezzeti hayvanların yılın her döneminde meralarda taze otlarla beslenebilmelerinden kaynaklanmaktadır. Kekiğin bu yörede çok yetişiyor olması ve hayvanların kekikle beslenmeleri bu hayvanların etlerinin lezzetli olmasını sağlayan en belirgin bir özelliktir. Yöre halkının yemek için sırasıyla tercih ettiği hayvanlar dana, süt kuzusu, süt oğlağı ve daha sonra koyun, keçi diye çeşitlilik gösterir. Bölgede yetiştirilen hayvanlardan elde edilen taze et, birçok farklı yemeğin ana malzemesini oluşturur. Bu etler bölgede, farklı etnik kökenlere dayanan tariflerle tüketilmektedir. Et yemekleri, etli hamur işleri, köfteler, güveçler, dolmalar bu lezzetli etlerin besleyici bir şekilde kullanıldığı yemeklerden bazılarıdır (KK9, KK19, KK26). Kümes hayvancılığı konusunda Bandırma ülkenin büyük et entegre firmalarının bulunduğu bir bölgedir. Yumurtalık ve besilik tavuk çiftliği sayısı oldukça fazladır. Beyaz et ve yan ürünlerinde Türkiye'nin sayılı tesisleri bu yörededir. Bunun yanında deve kuşu, hindi, beyaz hindi, kaz yetiştirilen çiftliklerde vardır. (KK24, KK32). Deniz ürünleri

olarak Bandırma’da sardalya, levrek, eşkina, kolyoz, mezzit, hamsi, lüfer, palamut, çinakop, karagöz, çupra, uskumru gibi balık türleri tüketilir. Deniz ürünleri yemeklerinden fırında palamut, sütlü levrek, sardalya tava, mangalda sardalya, midye tava, midye dolma, kalamar tava, karides güveç, boklu kebab, karides salatası, balık çorbası, her tür balık buğulama, balık ekmeği, lakerda ve havyar yapılır. Havyar ekmeğinin üzerine sürülüp yenilir. Bölgede çok sevilerek tüketilen lakerda Rumlardan mutfağımıza geçmiştir. Balkan harbi esnasında Bandırmada yaşayan Türkler ve Rumlar arasında büyük anlaşmazlıklar çıkmıştır. Rumlar Bandırmayı terk ettiklerinde tüm eşyalarını götürmemişler, fiçılar dolusu lakerda geride bırakılanlar arasında kalmıştır. Ancak Türkler lakerdaların zehirli olma ihtimaline karşı lakerdaları yememişler ve fiçilerdeki tüm lakerdaları denize dökmüşlerdir (KK2, KK55, K60).

Yemekle beraber alkollü içki tüketimi oldukça yaygındır, içki yemek sırasında ya da yemekten sonra da tüketilebilir. Genellikle rakı, şarap ve bira tüketilmektedir (KK48).

4.3. Etnik Kökenlere Göre Yemekler

Tablo 1. Etnik Kökenlerine Göre Yemekler

| Balkan Muhaciri | Kırım Tatarı | Çerkes | Pomak | Giritli |
|--|---|------------------------------------|---|--|
| Ovmaç çorba, ciğer sarma, kırma, üskünlü, hünkar beğendi, etli yaprak sarma, kuzu kaburga dolması, sulu köfte, ciğer tava, rosto köfte, dana rosto, büryan, oğlak çayırılı, kuzu çayırılı, papaz yahnisi, cicipapa, akıtma, paçanga, dızmana, patlıcan salatası, lutenitsa, sütlü kabak tatlısı, kül tatlısı, kalburabastı | Kaşık börek çorbası, sorpa çorbası, alışke çorbası, koca kulak mantı, çibörek, göbete, kırde, kıygaşa, maylı kalakay, göbeği yağlı, gödek, balkabaklı sarburma, çingilli mantı, kırma, sarburma | Şıpsı pasta, mataz, haluj, kaçamak | Ciğerli çorba, süt çorbası, kapama, çevirme, papuda, etli bulgur pilavı, zelnik, pleketa, şerna pleketa, kartina, tikvenik, pita, mileçnik pita, bob-i şişarka, topka, şişarka, bakarık | Laduri çorbası, arapsacı, kuzu etli şevketi bostan, bakla fava, sirken otu salatası, iç bakla salatası |

Bandırma, tarihsel süreç içerisinde Balkan Türkleri, Kırım Tatarları, Çerkes, Pomak gibi toplulukların Bandırma'ya göç etmesiyle bu gruplara özgü yemekler, bölgenin mutfak kültürüne dahil olmuştur. Zamanla bu yemekler, günlük sofralarında yer bulmuş, yerel lezzetlerle birleşerek özgün bir mutfak kültürünün oluşmasına katkıda bulunmuştur. Bandırma'da yaşayan etnik toplulukların bölgenin mutfak kültürü kazandırdıkları yemeklerden bazıları şunlardır:

4.4. Yenilebilir Ot Yemekleri

Bandırma bölgesinde birçok yenilebilir ot yetişmektedir. Çitlembik, kaz ayağı, kızıl bacak, semiz otu, madımak, gelinciğin çiçek açmamış yaprakları, ebegümece, ısırgan otu, kekik, nane, kuzu kulağı, börülce, şevketi bostan, adaçayı, ıhlamur, kuşburnu, sinameki, sirken ve kudret narı yabancı olarak yetişen otlardır. Bölgede madımak bitkisine kaldırım otu da denir. Madımak otundan soğan ve zeytinyağıyla pişirilerek yemek yapılır. Bu yemeğe pirinç veya bulgur eklenebilir. Labada otundan dolma yapılır ayrıca kızılback otu gibi yenilebilen bir ottur, tatlı ve acısı olur. Kuzu kulağı tuzlanarak çiğ yenilebilir, tadı ekşidir, salatası da yapılır. Çitlembik ve kazayağı üzerine sarımsaklı sirke dökülerek yenilebilir. Çitlembik ağaçtan yeni filizleri budak budak toplanır, sıcak suya daldırılır, sirke, zeytinyağı ve limon eklenerek yenilebilir. Gerdene su kenarında yetişir ve salatası yapılır. Kazayağı, kızılback, semiz otu, madımak, ebegümece ve ısırgan otunun ıspanak gibi yemeği yapılır ve salata olarak yenilebilirler. Gelincik kökünden çıkarılır, kızılback gibi pişirilir. Hadık bitkisinin yaprakları tırtıklıdır. Yaprakları yenilebilir. Limon ve zeytinyağıyla salatası yapılır. Kaya kekiği kokuludur, yumuşak yapraklıdır, yenilebilir. Börülcenin salatası ve zeytinyağlı yemeği yapılır. Kudret narı Bandırma ve çevresinde yetişir. Vratika, cancana, sirken otu, aşintatik gibi otlar hamur işlerinde ve salatalarda kullanılan otlardır (KK3, KK34).

4.5. Bandırma Sokak Yemekleri

Bandırma'nın yöresel sokak lezzetleri "çibörek, İskender kebab, pide, midye tava, midye dolma, kokoreç, balık ekmek, tavuklu pilav, ekmek arası döner, ekmek arası köfte, tahinli simit, tost, tahin helvası, börek, kıygaşa, sokak lahmacunu, pamuk helva, elma şekeri, macun, paskalya çöreği ve kağıt helvadır. Paskalya çöreğinin fındıklı, cevizli ve mahlepli çeşitleri vardır (KK9). Bandırma'nın kendisine has kelle peyniri ile yapılan salçalı ve kekikli tostü meşhurdur, içine pastırma, kaşar, sucuk, Rus salatası vb. malzemeler

eklenebilmektedir. arşı lokantalarında sulu yemeklerin yanı sıra mantı, pide, kebablarda çok tüketilen yiyeceklerdendir. Höşmerim, Kemalpaşa tatlısı ve kışın bozayı da çarşıda bulmak mümkündür (KK50).



Şekil 9. Bandırma Feribot İskelesi Paskalya reği Satışı

4.6. Mevsimsel Hazırlıklar

Bandırma’da sonraki sezon veya yıl için yiyecekleri saklama amacıyla yapılan mevsimsel hazırlıklar; fermantasyon, tuzlama, dondurma, konserve, kurutma ya da sıkım gibi yöntemlerdir. Mevsimsel sebze ve meyvelerin tatları böylelikle olmadıkları dönemlere taŐınır. “Erişte, tarhana, kuskus, domates püresi konservesi, salça, reçel, sofralık zeytin, zeytinyağı sıkımı, turşu, dondurulmuş sebze-meyveler, pekmez, asma yaprağı, lutenitsa, üzüm sirkesi, tuzlu ya da kurutulmuŐ balıklar bu hazırlıklar arasındadır.

4.7. Bandırma Gelenek ve Görenekleri

Bandırma’da özel ve kutsal günler için bölgeye has bazı adetler bulunmaktadır. Bölgeye özgü ritüellere aşağıda yer verilmiştir.

4.7.1 Evlilik

Bandırma’da kız isteme için damat tarafı kız evine gider. Hediye olarak iek, çikolata veya tatlı götürülür. Kız verilirse söz yüzükleri bir büyük tarafından takılır veya yüzük takılmazsa söz için bir tarih belirlenir. Yüzük takılmıŐsa nişan tarihi o gün belirlenir. Söz yüzükleri gümüş bir tepside birbirine kurdele ile bağlanmış bir Şekilde, bir makasla genç bir kız tarafından getirilir. İstenen kız kahve yapar ve bizzat ikram eder. Erkeğin kahvesinin içine latife olsun diye karabiber veya tuz eklenir. Nişan aile arasında evde bir

törene veya bir salonda yapılır. Eğlence düzenlenir. Yüzük sözdeki gibi gelir. Yine bir büyük tarafından ön bir konuşma yapılarak takılır. Düğün öncesinde kına gecesi, düğün, nikah tarih ve saatini bildiren ve davetlilere gönderilmek üzere olan düğün davetiyesi bastırılır. Nikah salonunda veya düğün yapılacak yerde nikah kıyılabilir. Nikah sırasında özel hazırlanmış nikah şekeri dağıtılır. Düğünden önce evlenecek kız ailede bulunan kadınlar ve kız arkadaşlarıyla hamama gider, buna “gelin hamamı” adı verilir. Hamama dolmalar, börekler benzer yemekler götürülür. Tef, ut, darbuka gibi çalgılar eşliğinde eğlenilir. Düğün haftası kızın evi yerleştirilir. Çeyizleri süslü bir şekilde serilir, buna “çeyiz asma” adı verilmiştir. Görmek isteyenlere gösterilir. Düğünden önce kız evinde mutlaka “kahve içmesi” denilen bir organizasyon düzenlenir. Kahve içmesinde hediye getirmek isteyenler o gün hediyelerini verirler. Kına gecesi düğünden bir veya iki gece önce kız evinde kızlar arasında düzenlenen çalgılı bir eğlencedir. Çerez, meyve gibi hafif yiyecek ve içeceklerden oluşan bir menü sunulur. Kına gecesinde kız etnik bir kıyafet olan bindallı giyer. Başına kırmızı bir tül örter ve sandalyeye oturtulur. Işıklar kapatılır. Genç kızlar ellerinde yanan mumlarla, şarkı söyleyerek içeriye girerler. Kızın yengeleri kızın ellerine kına yakar. Hüzünlü ayrılık şarkılarıyla kızı ağlatmaya çalışırlar. Yakılan kına bir mendille bağlanır ve ortalarına birer altın konur. Kına yakma işlemi bittikten sonra misafirlere küçük süslü paketlerde kına dağıtılır. Yiyecekler yenilir ve eğlenceye devam edilir. Düğünden bir gün önce gece damat tarafındaki erkeklere; turşu, ciğer, yaprak sarma, peynir, haşlanmış tavuklar sini içinde servis edilir, davul zurna eşliğinde büyük içkili bir şölen düzenlenir. Şölende damadın kulağına zurna üflemek gibi bir adet vardır, bu adetle çalgıcı damattan para ister. Düğün günü gündüz vakti sokakta veya evde sofralar hazırlanır. Büyük kazanlarda pişirilen yemekler arasında içinde et bulunan bir çorba türü, etli patates, zeytinyağlı taze fasulye, karnıyarık, etli nohut, pilav, keşkek ve zerde bulunur. Pomaklar düğünlerinde ciğerli çorba ve kuzu kapama ikram ederler. Gelin damat evine geldiğinde hemen eve alınmaz. Sokakta masalarda sofralar kurulmuş durumdadır. Gelin kısa bir süre sofrada yer içer, sonra biraz oynayarak ilerler sonra tekrar sofraya oturur, biraz yer içer tekrar oynayarak eve birkaç metre daha ilerler. Gelin evin kapısına ulaşıncaya kadar iki saat kadar zaman geçer. Gelin eve girerken damat onu kapıda karşılar ve duvağını açar. Kapının önünde kayınvalide, görümce ve diğer ailenin diğer kadınları gelinin başından aşağıya şeker, fıstık, buğday, pirinç, para gibi bereket sembolü şeyler serpilir. Kapı önünde durmakta olan gelinin yüzü, “gelin görme” denilen

bu adetle, yakınlarla ve mahallede yaşayanlara gösterilir, komşulara geline mutluluk ve sağlık diler (KK3, KK4, KK25, KK34).

4.7.2. Sünnet

Sünnet olacak çocuğa evde süslü bir yatak hazırlanır, çocuğun arabası süslenir ve diğer arabalarında aynalarına havlu bağlanır. Çocuk sünnetten önce arabalarla gezdirilir. Gezi sürerken evde sünnet mevlidi okunur. Gezi bitip dönülünce çocuk sünnet edilir. Sünnetten sonra yemek dağıtılır. Bu yemekler şunlardır: Etli patates, etli nohut, tavuklu pilav, keşkek ve zerde. Akşama düğün yapılır. Sünnet düğününde takılar takılır (KK42, KK47).

4.7.3. Loğusa

Lohusa, kadın eve gelmeden önce güzel bir yatak hazırlanır. Gelen misafirlere loğusa şerbeti hazırlanır. Yanında küçük susamlı simitler, poğaçalar, kurabiyeler ikram edilir. Misafirler hediye olarak muhallebi ve mafış tatlısı getirirler (KK22, KK31).

4.7.4. Ölüm

Biri öldüğünde yakınları matem evine gider ve dualar okunur. Duadan sonra hazırlanan yiyecekler misafirlere ikram edilir. Bu yiyecekler genelde un helvası ve kıygaşadır. Ölü evine bir iki hafta süreyle akraba ve dostlar sırayla her gün yemek yapıp götürürler. Sonra sene-i devriyesinde merhum adına sokakta herkese kıygaşa dağıtılır (KK49).

4.7.5. Bayram ve Kutsal Günler

Kutsal günler ve bayramlarda özel sofralar hazırlanır. Ramazan Bayramı'nda misafirlere Türk kahvesi ve baklava ikram edilir. Bayramlarda her öğün önemlidir. Yatıya ve yemeğe gelenlere ziyafet sofrası hazırlanır. Ziyafet sofrasında işkembe çorbası, kaşık börek çorbası, göbete, etli yaprak sarma, ciğer sarma, pilav, börek, zeytinyağlılar, salata, tatlı, meyve ve içeceklerden oluşan menüler sunulur. Kurban Bayramı'nda papaz yahnisi, kavurma, pilav yapılır. Ayran içilir. Kandillerde irmik helvası, kıygaşa yapılır ve çevreye dağıtılır. Dilekler dilenir. Aşure zamanı muharrem ayının 10. günü aşure yapılır ve tanıdıklara dağıtılır. Genç kızı olup ta aşure yapmayanın kızının evlenemeyeceğine inanılır (KK49, KK62).

Mevlüt okumasında ise hanımlar toplanırlar ve dualar okurlar. Mevlüde gelen misafirlere Mevlüt şekeri ve yazma gibi hediyeler verilir (KK15, KK43).

Cuma günlerinde dilek dileme amaçlı “aceleci bacıya” helva kavrulur. Helva kavrulurken dualar okunur. Helvayı sadece evdekiler yer, evden çıkarılmaz. Bir miktar helva görünmeyen varlıklara ikram amaçlı baca içine yerleştirilir. Böylece dileğin gerçekleşeceğine inanılır (KK3, KK5).

4.7.6. Hıdırellez

Hıdırellez gecesi gül dalına kırmızı bir kurdele veya bez bağlanır, dileklerde bulunulur. Gün doğarken deniz kenarına inilir. İstekler kum ve çakıl taşlarıyla resmedilir. Hıdırellez günü bahçe işi yapılmaz, doğaya zarar verebilecek davranışlardan kaçınılır. Hıdırellez’de kuzu kaburga dolması, oğlak çayırılı, kadınbudu köfte, zeytinyağlı dolma, yumurta dolması, kırma böreği, sarburma, salata gibi yemeklerden oluşan menü hazırlanır. Tatlı olarak Hıdırellez’e özel yapılan ve satın alınan beyaz renkli yumuşak olan köpük helvası yenilir. Hıdırellez günü toplanılır ve piknik yapılır. Hıdırellez günü Tatar köylerinde kuzu etiyle yapılan sorpa çorbası içilir, tuzlu sütlaç yenir (KK48, KK50).

4.7.7. Yılbaşı

Yılbaşı geceleri ev süslenir ve ziyafet sofraları hazırlanır. Sofrada bulunan başlıca yiyecekler iç pilavlı hindi, mezeler, kıymalı sarburma ve kabak tatlısıdır. (KK18).

4.7.8. Peygamber Sofrası

Peygamber sofrasında 41 çeşit yiyecekten oluşan bir sofraya hazırlanır. Ancak bu yiyeceklerin tamamı ateş değmemiş yani pişmemiş yiyeceklerden oluşur. Bunlar meyve, sebze ve baharatlar gibi yiyeceklerdir. Meyve salatası bu sofrada tercih edilen bir yiyecektir. Misafirler gelir, yasin okunur. Mumlar yakılır ve adaklar adanır. Dileği gerçekleşen aynı şekilde peygamber sofrası hazırlar, dileğinin kabul olduğu sofradaki mumu tekrar yakar. Misafirlerde mumlarını bu mumdan yakar ve döngü sürer (KK27).

4.7.9. Paskalle

Bazı Balkan Muhacirleri ve Pomakların Paskalle adında nisan ayında kutladıkları özel bir gün vardır. Renkli yumurtalar hazırlanır. Yumurtalar soğan kabuğunda kaynatılarak veya farklı doğal bitkisel boyalarla renklendirilir. Ateş yakılır ve üstünden atlanır. Çocuklar komşulara giderler şekerleme toplarlar (KK62, KK71).

BEŞİNCİ BÖLÜM: BANDIRMA YEMEKLERİ

5.1. Çorbalar

5.1.1. Ovmaç Çorbası

Tablo 2. Ovmaç Çorbası

Malzemeler

- 300 g kuzu eti
- 200 g un
- 1 yumurta
- 1 adet soğan
- Nane
- Su



Yapılışı

Yumurta unla ovulur ve küçük parçalar haline getirilir. Bir tencerede rendelenmiş soğan, küçük kıyılmış kuzu eti sotelenir. Su eklenip pişirilir. Pişirilen suya ovulan hamurlar atılıp bir taşım kaynatılır. Bolca kuru nane atılır. Üzerine istenirse kırmızı biber ve tereyağı kızdırılıp dökülür (KK70).

5.1.2. Tarhana Çorbası

Tablo 3. Tarhana Çorbası

Malzemeler

- 7 çorba kaşığı tarhana
- 7 kaşık domates püresi
- 750 g su
- Tuz



Yapılışı

Tencereye zeytinyağı koyulur. Üzerine tarhana eklenir. Biraz kavrulurlar. Su, domates püresi ve tuzu ilave edilir. Sürekli karıştırılarak kaynayana kadar pişirilir ((KK73).

5.1.3. Kaşık Börek Çorbası

Tablo 4. Kaşık Börek Çorbası

Malzemeler

İç harcı

- 250 g kıyma
- 2 adet soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- Maydanoz

Hamur malzeme

- 750 g un
- 1 yumurta
- Su
- 100 g salça
- Et suyu
- Tuz



Yapılışı

Un, su, yumurta, tuz ile orta sert bir hamur hazırlanır. Hamurdan yufkalar açılır. 5 cm'lik kareler kesilir. Kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber, tuz ile iç hazırlanıp karelerin içine koyulur. Kareler önce üçgen katlanıp sonra iki ucu birbirine birleştirilir. Tencerede salça, yağ ve et suyu ile çorbanın suyu hazırlanır. Su kaynayınca katladığımız hamurlar suya atılır. Renkleri beyaza dönünceye kadar pişirilir (KK62)

5.1.4. Süt Çorbası

Tablo 5. Süt Çorbası

Malzemeler

- 750 g süt
- 250 g Su
- 250 g un
- Yumurta Sarısı
- Tuz



Yapılışı

Süt ve su tencereye koyulur, kaynamaya bırakılır. Bir tabağa un koyulur, ortasına yumurta sarısı eklenir. Un ve yumurta elle ovulur. Hazırlanan karışım süt kaynamadan önce eklenir. Tuz eklenir. Taze nane çok ince doğranır ve kaynamakta olan süte eklenir. Bir yerde salça ve tereyağıyla sos hazırlanır, Çorbaya eklenir (KK1).

5.1.5. İşkembe Çorbası

Tablo 6. İşkembe Çorbası

Malzemeler

- 2 kg temizlenmiş işkembe
- 500 g yoğurt
- 3 yemek kaşığı un
- Yarım limon
- Dana kaval kemiği
- Sirke
- Sarımsak
- Su



Yapılışı

Kemik suda bekletilip iyice yıkanır. Düdüklü tencerede pişirilir. İşkembe de temizlenip düdüklüye koyulur. İçine yarım limon suyu eklenir. 2 saat su ilavesiyle haşlanır. Pişen işkembe tepsiye alınıp incecik doğranır. Kemik suyu süzülüp başka tencereye alınır. Doğranan işkembe suya ilave edilir. Kaynamaya başlayınca bir kase yoğurt unla ezilir, süzülerek çorbaya eklenir. Tuz eklenir, pişirilir. Pişen çorba tabaklara servis edilir. İşteğe göre sirke ve dövülmüş sarımsak karıştırılır (KK7).

5.1.6. Sorpa Çorbası

Tablo 7. Sorpa Çorbası

Malzemeler

- 500 g kuzu eti
- 1 demet taze soğan
- 1 demet taze nane
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı kırmızı tatlı biber
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Su



Yapılışı

Kuzu eti suyunu çekene kadar pişirilir. Pişen et küçük küçük kıyılır. Tencereye su koyulur ve etler içine atılır. Un, yumurta ve yoğurtla terbiye hazırlanır. Çorbaya ilave edilir. Taze soğanlar ve taze naneler ince ince kıyılır. Taze soğan, taze nane ve tuzu suya eklenir. Nanelerin rengi dönünce ocaktan alınır. Tereyağı ve kırmızı biber ile sos hazırlanır. Üzerine dökülür (KK37).

5.1.7. Alishke orbasi

Tablo 8. Alishke orbasi

Malzemeler

- 3 adet patates
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 50 g tereyağı
- 100 g un
- Tuz
- Su



Yapılışı

Patatesler kp küp doğranır ve haşlanır. Un, tuz ve su ile akışkan bir hamur hazırlanır. ay kaşığının ucuyla hamuru haşlanmış patateslere eklenir, biraz daha pişirilir. Bol nane ve yağ ile bir sos hazırlanır. Çorbanın içine eklenir (KK40).

5.1.8. Laduri orbasi

Tablo 9. Laduri orbasi

Malzemeler

- 200 g un
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Una su ilave edip elimizle topak olacak şekilde ovarız. Hamurların bir kısmı zeytinyağında kızartılır. Kızaran ve kızarmayan hamurlar kaynayan suya atılır. Et suyu olursa daha lezzetli olur. Tuzu eklenir. zerine tereyağlı biber sosu dökülür (KK25).

5.1.9. Ciğerli Çorba

Tablo 10. Ciğerli Çorba

Malzemeler

- 250 g kuzu veya oğlak ciğeri
- 1 fincan pirinç
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su
- Yoğurt
- Salça
- Kırmızı biber
- Limon



Yapılışı

Su kaynatılır pirinç eklenir. Ciğerler ince ince doğranır. Yoğurtla terbiye yapılır. Tuzu eklenir. Salça, toz kırmızı biber ve zeytinyağıyla sos yapılır. Çorbaya eklenir. Yenilirken limon sıkılır (KK.70).

5.2. Et Yemekleri

5.2.1. Tas Kebabı

Tablo 11. Tas Kebabı

Malzemeler

- 750 g dana kuşbaşı
- 6 yemek kaşığı domates püresi
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Et köpüğü iyice çıkana kadar haşlanır. Köpükten ayrılan et süzülür, farklı bir tencereye alınır. Soğanlar yemeklik doğranır. Zeytinyağı, karabiber, domates püresi ve biber salça ilave edilerek yumuşayana kadar pişirilir. Piştikten sonra tuzu eklenir. Bir taşım daha kaynatılır (KK12).

5.2.2. Ciğer Sarma

Tablo 12. Ciğer Sarma

Malzemeler

- 1 takım kuzu ciğeri
- 1 demet taze soğan
- 1 kuzu gömleği
- 2 yumurta
- 1 çorba kasesi pirinç
- 20 g Kuş üzümü
- 1 demet maydanoz
- 20 g dolmalık
- 1 demet dereotu
- fıstık



Yapılışı

Kuzu ciğeri bütün olarak düdüklü tencerede haşlanır. Piştikten sonra ciğerler bir kaba alınır. Ciğerin bıraktığı suda pirinç haşlanır. Ciğerler ince ince doğranır. Maydanoz, dereotu, taze soğan doğranır ve ciğere eklenir. Pilav, kuş üzümü ve yağda sotelenmiş fıstık eklenir. Karışıma son olarak karabiber, tuz, nane ve yumurta kırılarak karıştırılır. Sarmaları sarmak için kuzu gömleğinin üzerine sıcak su dökülerek haşlanır. Bir kasenin içini örtecek kadar kuzu gömleği parçası kaseye yayılır. İçine ciğerli iç doldurulur. Bohça gibi katlanıp katlı kısım alta gelecek şekilde tepsiye dizilir. Malzemeler bitene kadar bu işlem yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırınlanır. İyice kızarana kadar 200 derecede pişirilir (KK1).

5.2.3. Hünkar Beğendi

Tablo 13. Hünkar Beğendi

Malzemeler

- 1 kg dana kuşbaşı et
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet kuru soğan
- Zeytinyağı
- 1 kg patlıcan
- 50 g tereyağı
- 2 su bardağı süt
- Karabiber
- 250 g kaşar peyniri
- 4 yemek kaşığı
- Su
- Salça
- Tuz



Yapılışı

Kuşbaşı etten bol salçalı tas kebabı yapılır. Bir miktar sıvı yağ veya tereyağı un ilavesiyle ateşte çevrilir. Patlıcan ateşte közlenip kabukları soyulur. İçi de ince ince bir tahtanın üzerinde kıyılır. Unlu karışıma atılır. Eze eze pişirilirken, süt eklenir. Karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Pişince rendelenmiş kaşar eklenir. Serviste alta patlıcan üste tas kebabı koyulur ve servis edilir (KK1).

5.2.4. Etli Yaprak Sarma

Tablo 14. Etli Yaprak Sarma

Malzemeler

- 300 g kıyma
- 3 su bardağı pirinç
- 500 g asma yaprağı
- 3 yemek kaşığı salça
- 5 yemek kaşığı domates rendesi
- 3 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- Maydanoz
- Nane
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Asma yaprakları haşlanır. Süzülüp bir kenarda bekletilir. Pirinç yıkanır. Kıyma, pirinç, rendelenmiş kuru soğan, karabiber, maydanoz, nane bolca ilave edilir. Salça, domates rendesi eklenir, karıştırılır. Asma yapraklarına sarılır. Tencerede soğan, salça, sarımsak kavrulur. Kavrulmuş bu karışımın yarısı alınır ve kalanının üzerine dolmalar dizilir. Tencereden alınan sos sarmalar dizildikten sonra üzerine dökülür. Pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir (KK8, KK19)

5.2.5. Karnıyarık

Tablo 15. Karnıyarık

Malzemeler

- 1 kg patlıcan
- 500 g kıyma
- 3 adet domates
- 6 adet yeşil biber
- Maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Patlıcanlar alacalı soyulup yağda kızartılır. Tepsiye dizilir. Kuru soğan yemeklik doğranır, az yağda kıyma ile sotelenir. İçine ince kıyılmış yeşil biber, domates, maydanoz, karabiber, tuz ilave edilip karıştırılır. Hazırlanan iç patlıcanların içine doldurulup üzerine domates dilimi ve biber koyulup fırında pişirilir (KK23, KK30).

5.2.6. Kuzu Kaburga Dolması

Tablo 16. Kuzu Kaburga Dolması

Malzemeler

- 2 adet kuzu kaburga
- 2 adet kuzu kolu
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 3-4 adet taze soğan
- 100 g tereyağı
- Nane
- Dereotu
- Kuş üzümü
- Çam fıstığı
- Karabiber
- Kırmızı biber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Yağ, soğan, fıstık sotelenir. Önceden haşlanıp süzölmüş pirinç ilave edilir. Tuz, karabiber, kuş üzümü ilave edilir. Suyu eklenip iç pilav hazırlanır. Piştikten sonra dereotu, nane, doğranıp karıştırılır. Kaburga ile kürek arası birkaç yerden çatalla delinir. Tencerede eti pişene kadar pişirilip tepsiye alınır. Üzerine yağla kırmızı biber sürölüp fırında kızartılır (KK2).

5.2.7. Sulu Köfte

Tablo 17. Sulu Köfte

Malzemeler

- 250 g kıyma
- 1 kase pirinç
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- Maydanoz
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz
- 1 limon
- Karabiber
- Su



Yapılışı

Pirinç, kıyma, karabiber, maydanoz ve tuz ile kıyma harcı hazırlanır. Kıyma harcından top top köfteler hazırlanır. Köfteler una bulanır. Bir tencerede su kaynatılır. Kaynaya suya köfteler atılır. Havuç rendelenir, kaynayan suya eklenir. Patatesler küp küp doğranır ve çorbaya eklenir. Yoğurt, un ve limonla terbiye hazırlanır. Köfteler piştikten sonra alıştırma alıştırma terbiye eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra tuz eklenir. Suyu koyulaşana kadar pişirilir (KK11)

5.2.8. Etli Biber Dolması

Tablo 18. Etli Biber Dolması

Malzemeler

- 250 g kıyma
- 1 kase pirinç
- Zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 3 adet domates
- Maydanoz
- Nane
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Kıyma, pirinç, soğan, rendelenmiş domates, maydanoz, nane, karabiber, tuz, zeytinyağı karıştırılıp dolma içi hazırlanır. Biberlerin içleri açılır. Hazırlanan karışım çok sıkı olmayacak şekilde biberlere doldurulur. Biberlerin ağı domatesle kapatılır. Tencerede üzerine biraz su eklenerek pişirilir. Piştikten sonra fırına alınır. Kızarana kadar fırında pişirilir (KK5, KK77).

5.2.9. Dil Haşlama

Tablo 19. Dil Haşlama

Malzemeler

- 1 adet dana dili
- Tuz
- Su



Yapılışı

Dil iyice temizlenir. Tuzlu suda haşlanır. Piştikten sonra kabuğu soyulur. İnce ince dilimlenerek servis edilir (KK13).

5.2.10. Ciğer Tava

Tablo 20. Ciğer Tava

Malzemeler

- 500 g kuşbaşı dana ciğeri
- 300 g un
- Zeytinyağı
- Kekik
- Kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karbonat
- Tuz



Yapılışı

Ciğerler yıkanıp süzgece koyulur. Bir çay bardağı su içinde, karbonat eritilip ciğerlerin üzerine dökülüp karıştırılır. Ciğerlerden bir avuç alınıp una bulanır. Unlu ciğerler tel süzgeçte fazla unu elenip, derin kızgın yağa atılır. Karıştırılmaz. Piştiği kokusundan anlaşılır. Rengi değişene kadar kızartılır. Çatal batırıldığında kırmızı kan geliyorsa pişmemiştir. Servis tabağına alınıp üzerine kekik, kırmızı biber, tuz serpilir ve servis edilir (KK36, KK72).

5.2.11. Rosto Köfte

Tablo 21. Rosto Köfte

Malzemeler

- 1 kg kıyma
- 1 yumurta
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- Yenibahar
- Karabiber
- Tuz
- Karbonat



Yapılışı

Kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatlar yoğrulur. Nuar veya salam gibi rulo yapılıp tepsiye koyulur. Suyunu bırakmaya başlayınca fırından alınır. Suyu rostunun üzerine dökülür. Böylelikle çatlamaması ve kabuk tutmaması sağlanır. Tekrar fırınlanır. Kızarana kadar pişirilir. Patates püresiyle servis edilir (KK2).

5.2.12. Dana Rosto

Tablo 22. Dana Rosto

Malzemeler

- Dana nuar
- 1 su bardağı domates püresi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 adet kesme şeker
- Defne yaprağı



Yapılışı

Rostoluk et nuar çatalla delinir. Et tavada mühürlenir. Salçalı ve domatesli sos hazırlanır. Soğan, sarımsak, defne ve kesme şeker eklenerek et sosta pişirilir (KK1, KK2).

5.2.13. Büryan

Tablo 23. Büryan

Malzemeler

- 1 kg kuzu eti
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- Nane
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Kuzu eti haşlanır. Pirinç ayıklanır, yıkanır. Pişmeden tepsiye koyulur. Üzerine haşlanmış kuzunun suyu 1 ölçüye 2 ölçü su sıcak olarak dökülür. Etlar pirinçler aralanarak üzerine yerleştirilir. Fırında kızarana ve pirinçler pişene kadar pişirilir (KK9).

5.2.14. Keşkek

Tablo 24. Keşkek

Malzemeler

- 500 g göce
- 1 kg tavuk eti
- Tuz
- Su



Yapılışı

Göce akşamdan ıslatılır. Sabaha şişen göce bir tencereye koyulur. Tencerenin ortasına tavuk yerleştirilip su eklenir ve pişmeye bırakılır. Tavuk piştikten sonra tencereden alınıp didilir. Bu arada tencerede bırakılmış olan göce tahta kepçeyle karıştırılarak helva kıvamına getirilir. Daha sonra didilen tavuk eklenir ve tekrar karıştırılır. Lapa kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Üzerine nohut yemeği dökülerek servis edilir (KK4).

5.2.15. Kağıt Kebabı

Tablo 25. Kağıt Kebabı

Malzemeler

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 3 adet domates
- 5 adet yeşil biber
- 1 adet kıvırcık marul
- 1 demet taze soğan
- 1 demet taze sarımsak
- Su
- 1 demet dereotu
- 1 demet nane
- 1 demet maydanoz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı tereyağı



Yapılışı

Yağlı kağıt tepsiye serilir. Üzerine et, doğranmış sebzeler, tuz, karabiber, zeytinyağı ve tereyağı eklenir. Kağıt bohça gibi sarılır ve iple bağlanır. Önceden ısıtılmış fırında etler kızarana kadar pişirilir (KK8).

5.2.16. Oğlak Çayırılı

Tablo 26. Oğlak Çayırılı

Malzemeler

- 1 kg oğlak eti
- 1 demet nane
- 1 demet taze soğan
- Karabiber
- 1 demet kıvırcık marul
- Tuz
- 1 demet dereotu
- Su



Yapılışı

Marul iri parçalar halinde doğranır. Dereotu doğranır. Tüm malzemeler tencereye koyulur. Soğan bütün olarak koyulur. Az su ile pişirilir (KK6).

5.2.17. Kuzu Çayırılı

Tablo 27. Kuzu Çayırılı

Malzemeler

- 1 kg yağlı kemikli kuzu eti
- 1 demet taze soğan
- 1 demet kıvırcık marul
- 1 demet dereotu
- 1 demet nane
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Marul iri parçalar halinde doğranır. Dereotu doğranır. Tüm malzemeler tencereye koyulur. Soğan bütün olarak koyulur. Az su ile pişirilir (KK10).

5.2.18. epni Kebabı

Tablo 28. epni Kebabı

Malzemeler

- 1 kg dana eti
- 500 g patates
- Tuz
- Karabiber
- Kekik
- Tatlı kırmızı biber
- Su



Yapılışı

Dana etleri jülyen doğranır. Susuz biraz yağ ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra tuz, karabiber, kekik, tatlı kırmızı biber ilave edilir. Biraz daha pişirilir. Piştikten sonra tabağın ortasına yoğurt, üzerine etler koyulur. Tabağın yan kısımlarına kibrit patatesler yerleştirilir. Etin üzerine tereyağı, tatlı kırmızı biber ve domatesle hazırladığımız sos dökülür (KK77).

5.2.19. Papaz Yahnisi

Tablo 29. Papaz Yahnisi

Malzemeler

- 1 kg yağlı ve kemikli dana eti
- 500 g arpacık soğan
- 1 baş sarımsak
- Tane Karabiber
- Yenibahar
- Kırmızıbiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Tüm malzemeler beraber koyulur. Soğan bütün olarak koyulur. Sarımsak kabuğuyla koyulur. Güveçte az suda ağır ateşte pişirilir (KK18).

5.2.20. Kadınbudu Köfte

Tablo 30. Kadınbudu Köfte

Malzemeler

- 500 g kıyma
- 3 çorba kaşığı pirinç
- 4 yumurta
- 1 su bardağı un
- 2 adet soğan
- Maydanoz
- Karabiber
- Tuz



Yapılışı

Kıymanın üçte ikisi, yemeklik doğranmış soğan zeytinyağında kıymanın rengi değişene kadar kavrulur. Pirinç bol su ile yumuşayana kadar haşlanır. Kavrulmuş kıyma, çiğ kıyma, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber ve 1 yumurta iyice yoğrulur. Oval köfteler yapılır. Köfteler un serpilmiş tepside una bulanır. 3 yumurta çırpılır. Unlanmış köfteler yumurtaya batırılıp derin yağda kızartılır (KK18).

5.2.21. Arapsaçı

Tablo 31. Arapsaçı

Malzemeler

- Kuzu eti veya kaburga eti
- Arapsaçı otu
- Yarım limon suyu
- 1 yemek kaşığı un
- Zeytinyağı
- Su



Yapılışı

Kuzu eti ya da kemikli kaburga et zeytinyağında pişirilir. Arapsaçı otu eklenir. Pişirmeye devam edilir. Tuz, un, limon suyu karışımı yemekten alınan su ile alıştırılarak yemeğe ilave edilir (KK25).

5.2.22. Kuzu Etli Şevketi Bostan

Tablo 32. Kuzu Etli Şevketi Bostan

Malzemeler

- Kuzu eti veya kaburga eti
- Şevketi bostan otu
- Yarım limon suyu
- 1 yemek kaşığı un
- Zeytinyağı
- Su



Yapılışı

Kuzu eti ya da kemikli kaburga et zeytinyağında pişirilir. Önce şevketi bostanın beyaz kısımları eklenir. Sonra yeşil dalları eklenir. Pişirmeye devam edilir. Tuz, un, limon suyu karışımı yemekten alınan su ile alıştırılarak yemeğe ilave edilir (KK25).

5.2.23. Kapama

Tablo 33. Kapama

Malzemeler

- 500 g kemiksiz kuzu eti
- 4 adet taze soğan
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 küçük boy kuru soğan
- 100 g tereyağı
- 1 dal taze nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Kuzu etlerini tencereye alınır. Üzerini geçecek kadar su eklenir. Kuru soğan yemeklik doğranarak tencereye eklenir. Tuz eklenir ve etler haşlanır. Bir tavada tereyağı eritilir ve pirinçler eklenerek kavrulur. Kavrulmuş pirinçler tepsiye yayılır. Haşlanmış etler tepsiye eklenir. Taze soğanlar ve taze nane doğranarak etlerin üzerine serpiştirilir. Tuz ve karabiberi eklenir. Et suyu tepsiye eklenir, su etlerin hizasına gelecek şekilde olmalıdır. 200 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir (KK2).

5.2.24. Etli Patates

Tablo 34. Etli Patates

Malzemeler

- 1 kg kuşbaşı et
- 3-4 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Su



Yapılışı

Et zeytinyağında kavrulur. Üzerine soğan ve salçası eklenir, pişirilir. Patatesler küp doğranıp eklenir. Üzerine su eklenir ve pişmeye bırakılır (KK67, KK70).

5.2.25. Çevirme

Tablo 35. Çevirme

Malzemeler

- 1 adet tam kuzu (yaklaşık 15-20 kg, temizlenmiş ve derisi çıkarılmış)
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tuz



Yapılışı

Bütün kuzu derisi soyulmuş ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve tuz karıştırılarak sos hazırlanır. Kuzu eti bu sosla ovulur. Odun ateşi yakılır. Kuzu şişe geçirilir, közlenmiş ateşten yarım metre kadar yükseğe asılır, yavaş yavaş çevrilerek pişirilir (KK70)

5.2.26. Etli Nohut

Tablo 36. Etli Nohut

Malzemeler

- 500 g kuşbaşı et
- 1 kase nohut
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet soğan
- Tuz
- Su



Yapılışı

Nohutlar akşamdan ıslatılır. Et, soğan ve salça ile zeytinyağında kavrulur. Nohutlar düdüklüde biraz haşlanır. Etler üzerine eklenir ve pişirilir (KK65).

5.2.27. Şipsi Pasta (Çerkez Tavuğu)

Tablo 37. Şipsi Pasta

Malzemeler

- 1 tavuk
- 3 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı toz kekik
- 300 g mısır unu
- 1 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 100 g un
- 100 g tereyağı
- Su



Yapılışı

Tavuk parçalara ayrılır ve haşlanır. Soğanlar yemeklik doğranıp kavrulur. Haşlanmış tavuklar ve biber salçası soğanla sotelenir. Kişniş ve sarımsaklar beraber dövülür. Tavuğa eklenir. Toz kekikte eklenerek biraz daha pişirilir. Pişen tavuk etleri tabağa alınır. Yemeğin suyu blenderden geçirilir. Yarı mısır yarı buğday unu bir bardak su ile yoğurt kıvamında açılır. Tavuğun suyuna eklenir. Beraber pişirilir. Bir tarafta pasta hazırlanır. Pasta hazırlamak için mısır unu ve su tavada helva kıvamına gelene kadar pişirilir. Sosu için cevizler dövülerek yağları çıkartılır. Ceviz yağı kırmızı olur. Ceviz yağı ısıtılarak sos hazırlanır. Ceviz yağı yerine günümüzde tereyağı ve tatlı kırmızı biberle yapılan sos tercih edilmektedir. Bir tepsinin ortasına tavada yapılan mısır unu pastası koyulur. Pastanın üzeri biraz açılarak tavuğun sosundan ve tereyağı koyulur. Etrafına tavuklar tercihen didilerek veya parçalar halinde koyulur. Üzerine ceviz yağı veya tatlı biber ile yapılan sos gezdirilir (KK61).

5.3. Deniz Ürünleri

5.3.1 Sütü Levrek

Tablo 38. Sütü Levrek

Malzemeler

- 1,5 kg levrek veya balta burun karagöz
- 750 g süt
- 250 g kaşar peyniri
- Zeytinyağı
- 100 g un
- Yarım su bardağı votka, cin veya beyaz şarap
- 1 adet havuç
- Tuz
- 1 demet maydanoz
- 1 demet taze soğan
- 1 demet taze sarımsak
- 10 adet yeşil biber
- 3 adet domates
- Defne yaprağı
- Limon
- Tane karabiber



Yapılışı

Zeytinyağı ve un kavrulur. Biraz sulandırılır. Yarım su bardağı votka, beyaz şarap veya cin konur. Süt eklenir. Rendelenmiş kaşar eklenir, hemen ateşten alınır. Balıklar tepsiye dizilir. Havuç, dilimlenmiş limon, domates, yeşil biber, taze soğan, taze sarımsak tepsiye dizilir. Tane karabiber, maydanoz, defne yaprağı eklenir. Sütü sos balıkların üzerine dökülür. Fırınlanır (KK2, KK33).

5.3.2. Kolyoz

Tablo 39. Kolyoz

Malzemeler

- 1 kg kolyoz balığı
- 10 ceviz içi
- 2 diş sarımsak
- Bir kaşık sirke
- Zeytinyağı



Yapılışı

Kolyozlar yağda kızartılır. Balığın yağında sarımsak ceviz ve sirke sotelenir ve kızaran balığın üzerine dökülür (KK16).

5.3.3. Kiremitte Palamut

Tablo 40. Kiremitte Palamut

Malzemeler

- 1 kg palamut
- Kırmızı biber
- Tuz



Yapılışı

Palamut fileto yapılır. Üzerine tuz, kırmızı biber eklenir. Kiremidin üzerinde fırında pişirilir (KK29)

5.3.4. Midye Tava

Tablo 41. Midye Tava

Malzemeler

- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı bira
- 1,5 su bardağı un
- 30 adet temizlenmiş kara midye içi



Yapılışı

Tepsiye 1 su bardağı un yayılır. Midye içleri iyice unlanır. Yarım su bardağı un ve bira karıştırılır. Midyeler bulamaca batırılır ve kızgın yağda pişirilir. Altın sarısı olana kadar kızaran midyelerin yağları bir kağıt havluya emdirilir. Üzerine tarator sos dökülerek servis edilir (KK45).

5.3.5. Midye Dolma

Tablo 42. Midye Dolma

Malzemeler

- 60 adet kara midye
- 600 g zeytinyağı
- 4 su bardağı pirinç
- 8 su bardağı su
- 250g kuş üzümü
- 200 g dolmalık fıstık
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1,5 kg soğan
- 1 demet dereotu
- Karabiber
- Yenibahar
- Tarçın
- Tuz



Yapılışı

Midyeler temizlenip, bol suda yıkanır. Bir bıçak ile kenarlarından açılır İçindeki tüyü ve ufak et parçası çıkarılır. Tekrar bol suda yıkanır ve bir süzgeçle süzülür. Soğanları küçük küçük doğranır. Fıstıkla beraber zeytinyağında sararıncaya dek kavrulur. Yıkanmış pirinç ve tuz ilave edilir. Pirinç suyunu çekene kadar kavrulur. 4 su bardağı su, karabiber, tarçın, yenibahar, kuş üzümü ve toz şeker ilave edilir. Orta hararetli ateşte suyunu çekene kadar bekletilir. Tencerenin kapağı kapatılıp soğumaya bırakılır. İnce ince kıyılan dereotu ilave edilir. Malzeme süzülen midyelerin içine doldurulur. Büyük bir tencerenin içine hızlı ateşte midyeler pişene kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra midyelerin üzerine bir fırça yardımı ile zeytinyağı sürülüp servis yapılır (KK48).

5.3.6. Kalamar Tava

Tablo 43. Kalamar Tava

Malzemeler

- 250 g temizlenmiş doğranmış kalamar
- 1 su bardağı süt
- 1 şişe maden sodası
- 1 su bardağı un
- Tuz



Yapılışı

Kalamarlar soda ile ovularak yumuşatılır. Derince bir kaba alınır ve üzerine süt dökülüp 2 saat bekletilir. Un ve tuz karıştırılır. Sütten çıkan kalamarlar una bulanır Kızgın yağda pişirilir. Tarator sosla servis edilir (KK50).

5.3.7. Fırında Palamut

Tablo 44. Fırında Palamut

Malzemeler

- Yarım demet maydanoz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1,5 kg palamut
- 1 limon
- 5 adet sivri biber
- Defne yaprağı
- Tuz



Yapılışı

Palamutlar temizlendikten sonra halka halka dilimlenir ve tuzlanır. Bir fırın tepsinine dizilir. Kabukları soyulup halka halka doğranmış soğan ve domatesler, iki eşit parçaya bölünmüş biberler ve kıyılmış maydanoz balıkların üzerine döşenir. Sarımsaklar palamutlara saplanır. Üstüne defne yaprakları koyulur. Zeytinyağı gezdirerek dökülür. Limon dilimlenir ve balıkların üzerine yerleştirilir. Tepsinin üstüne alüminyum folyo örtülür. Önceden ısıtılmış fırında, biberler yumuşayınca kadar üstü kapalı olarak, sonra folyoyu alarak üstü açık biçimde balıklar kızarana kadar pişirilir Servis tabağına alınarak servis yapılır (KK65).

5.3.8. Karides Güveç

Tablo 45. Karides Güveç

Malzemeler

- 500 g karides
- 1 su bardağı beyaz şarap
- 100 g kaşar
- 3 diş sarımsak
- 3 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- Zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz



Yapılışı

Karidesler şarap, tuz ve karabiber eklenerek tavada pişirilir. Bu işlem bittikten sonra küçük tek porsiyonluk güveç kaplarına bölüştürülür. Üzerlerine domates, yeşil biber, kaşar, sarımsak ve zeytinyağı eklenerek fırınlanır. Kaşarlar kızarana kadar pişirilir (KK22).

5.3.9. Boklu Kebap

Tablo 46. Boklu Kebap

Malzemeler

- 1 kg sardalya
- Asma yaprağı
- Tuz



Yapılışı

Sardalyalar, dalından koparılmış asmalara ayıklanmadan sarılır. Mangalda pişirilir. Sardalyanın pulu piştikten sonra asmaya yapışıp kalır. Yani asma açıldığında içinden sadece sardalyanın etli kısmı çıkar. Çıkan bu kısım yenir. (KK53).

5.3.10. Gümüş Tava

Tablo 47. Gümüş Tava

Malzemeler

- 1 kg gümüş balığı
- 200 g mısır unu
- 200 g un
- 3 yumurta



Yapılışı

Balıklar temizlenir. Kağıt havluyla nemi alınır. Mısır unu ve un karıştırılır. 3 yumurta çırpılır. Üç balık bir arada tutularak önce una sonra yumurtaya batırılıp derin yağda kızartılır (KK5).

5.3.11. Kolyoz Çiroz

Tablo 48. Kolyoz Çiroz

Malzemeler

- 1 kg kolyoz balığı



Yapılışı

Koruk zamanı kolyoz balıklarını kuyruklarından bağlayıp 5cm arayla ince ipe asarız. 1 gün sonra bağırsağı alınır. Güneşte kurutulur (KK17).

5.3.12. Balık Tuzlama

Tablo 49. Balık Tuzlama

Malzemeler

- Kolyoz, uskumru veya sardalya
- İri tuz



Yapılışı

Kolyoz, uskumru veya sardalya tuzlanarak saklanmaya uygundur. Bir kat balık tenekeye koyulur. Balık-tuz, balık-tuz olmak üzere kat kat dizilir. Sardalya temizlenmeden tuza yatırılır. Ertesi gün içleri temizlenir. Tekrar tenekeye tuz balık dizilir. Sardalya 1 ay tuzda bekledikten sonra eti ve kemiğini ayırıp kavanoza alınabilir. Üzerine zeytinyağı ve limon koyularak ançüez yapılır (KK31).

5.3.13. Lakerda

Tablo 50. Lakerda

Malzemeler

- Palamut
- İri tuz
- Defne yaprağı
- Tane karabiber



Yapılışı

Palamudun içi temizlenir. 3cmlik dilimler kesilir. İlik ve kan deliği süpürge teli veya bir kürdanla iyice temizlenir. Yıkanır ve buzlu suya yatırılır. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün suyu değiştirilerek bir gece daha buzdolabında bekletilir. Buzdolabından çıkan balığın iki tarafı salamura tuzuyla iyice tuzlanır. Bir gece daha buzdolabında bekletilir. Ertesi gün dolaptan çıkan balığın fazla tuzları silkelendir. Her iki yüzüne de birer defne yaprağı ve birkaç tane karabiber koyulur. Parçalar küçük buzdolabı poşetleriyle çok sıkı sarılarak bağlanır. Dipfrize alınır. 40-50 gün dipfrizde bekledikten sonra lakerdalarımız hazır olur. (KK63).

5.3.14. Lakerda Tuzlu

Tablo 51. Lakerda Tuzlu

Malzemeler

- 1 adet torik balığı
- Tuz



Yapılışı

Toriği dilimlenir ve ince tuzla tuzlanır. 24 saat sonra omurgasının ortasındaki ilik kürdanla alınır. Konserve kutusuna tuz balık şeklinde dizilir. Kutu kapatılır, dondurucuda 2-4 derecede bekletilir (KK63).

5.3.15. İstavrit Tava

Tablo 52. İstavrit

Malzemeler

- 1 kg istavrit
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı mısır unu
- Tuz



Yapılışı

İstavritler başı kesilmeden iç kısmı ayıklanır. Tuz ve mısır unu ile balık karıştırılır, sonra balıkların kuyrukları ortada birleşecek şekilde zeytinyağı dökülmüş tavaya dizilir. Orta ateşte 10-15 dakika arasında pişirilir (KK42).

5.3.16. Lüfer Izgara

Tablo 53. Lüfer Izgara

Malzemeler

- 1 adet lüfer
- Tuz



Yapılışı

Lüferler başı kesilmeden içi ayıklanır. Tuzlanır ve ızgara üzerinde kısık ateşte pişirilir (KK49).

5.3.17. Uskumru Izgara

Tablo 54. Uskumru Izgara

Malzemeler

- 4 adet uskumru
- Tuz



Yapılışı

Uskumrular fileto olarak ikiye bölünür. Tuzlanır ve ızgara üzerinde kısık ateşte pişirilir (KK14).

5.3.18. Sardalya Izgara

Tablo 55. Sardalya Izgara

Malzemeler

- 1 kg sardalya
- Yağ
- Tuz



Yapılışı

Ayıklamış sardalyalar hafif ateşte mangal ızgarada pişirilir. Roka, limon ve kuru soğan ile servis edilir. (KK49).

5.3.19. Deniz Tarağı

Tablo 56. Deniz Tarağı

Malzemeler

- Deniz tarağı
- Limon
- Karabiber



Yapılışı

Tarak mevsimi erik mevsimidir. Çiğ taraklar açılır. Değirmen karabiber ve limon sıkılır. Çiğ olarak yenilir (KK50).

5.3.20. Deniz Kestanesi

Tablo 57. Deniz Kestanesi

Malzemeler

- Deniz kestanesi
- Limon
- Zeytinyağı



Yapılışı

Deniz kestanesi eldiven ve bıçak yardımıyla açılır. İçindeki su boşaltılır Turuncu yumurta kısımları üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirilerek çiğ olarak yenir (KK9).

5.4. Pilavlar

5.4.1. Nohutlu Pilav

Tablo 58. Nohutlu Pilav

Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı nohut
- 4 su bardağı su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz



Yapılışı

Nohut akşamdan ıslatılır. Sabah çok yumuşak kıvam almadan pişirilir. Pirinç yıkanır ve süzülür. Pirinç zeytinyağında kavrulurlar. Kavrulduktan sonra suyu eklenir. Üzerine nohutlar eklenir. Tuzu atılır pişmeye bırakılır. Pilav suyunu çektikten sonra altı kapatılır. Tencerenin kapağına bir kağıt havlu örtülerek bir süre dinlendirilir (KK67).

5.4.2. Tavuklu Pilav

Tablo 59. Tavuklu Pilav

Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- Yarım su bardağı tel şehriye
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet bütün tavuk
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Pirinç yıkanır ve süzülür. Zeytinyağında kızarana kadar tel şehriyeler kavrulur. Sonra pirinç eklenir ve beraber biraz daha kavrulurlar. Kavrulduktan sonra pişmiş bir tavuğun suyu, sıcak olarak eklenir. Tuzu atılır pişmeye bırakılır. Pilav suyunu çektikten sonra altı kapatılır. Tencerenin kapağına bir kağıt havlu örtülerek bir süre dinlendirilir. Pişen tavuğun etleri kemikten ayrılır. Ayrılan etler karabiber ve tuzlanır. Tabığa alınan pilavın üzerine yerleştirilir (KK56).

5.4.3. İç Pilav

Tablo 60. İç Pilav

Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Karabiber
- Dolmalık fıstık
- Kuş üzümü
- Yenibahar
- 2 su bardağı su
- Tuz



Yapılışı

Doğranmış soğan ve dolmalık fıstık hafifçe yağda çevrilir. Pirinç ilave edilir ve biraz daha çevrilir. Kuş üzümü, baharatlar ve su ilave edilir. Pişmeye bırakılır (KK54)

5.4.4. Etli Bulgur Pilavı

Tablo 61. Etli Bulgur Pilavı

Malzemeler

- 200 g kuşbaşı veya parça et
- 2 kase bulgur
- 1 adet soğan
- Kuru nane
- Zeytinyağı
- Su



Yapılışı

Et soğanla haşlanır. Etin suyunun alabildiğine bulgur eklenir. Nane ve zeytinyağı da eklenerek pişirilir (KK.69, KK70).

5.5. Hamur İşleri

5.5.1 Sıkma Manti

Tablo 62. Sıkma Manti

Malzemeler

- 750 g un
- 3 yumurta
- Tuz
- Su



Yapılışı

Unun ortasına yumurtalar kırılır. Tuzu eklenir. Hamur orta ince kalınlıkta açılır. Kare kare hamurlar kesilir. Karelerin iki ucu sıkılır, birleştirilir. Fırında kızartılır. Üstüne haşlanmış tavuk suyu, tavuk veya kavrulmuş kıyma dökülür (KK57).

5.5.2. Keçi Ayağı

Tablo 63. Keçi Ayağı

Malzemeler

- 250 g un
- 2 yumurta
- 1 bardak yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- Susam
- Çörek Otu
- Ayçiçek Yağı
- Tuz



Yapılışı

Tüm malzemeler karıştırıp yoğrulur, yumuşak hamur kıvamına getirilir. Uzun ince şerit yapılır. Şeridin üzerine bastırılır. Uzun dikdörtgen şekli verilir. 3cm uzunluğunda dikdörtgen hamurlar kesilir. Hamurların iki tarafına bıçakla kesik atılır. Susam ya da çörek otuna batırılır. Derin yağda altın rengi alana kadar kızartılır (KK7).

5.5.3. Koca Kulak Mantı

Tablo 64. Koca Kulak Mantı

Malzemeler

| | |
|----------------|-------------------|
| İç Harcı | Hamuru için. |
| • 500 g kıyma | • 2 su bardağı un |
| • 3 adet soğan | • 1 su bardağı su |
| • Tuz | • Zeytinyağı |
| • Karabiber | • Tuz |
| | • Su |



Yapılışı

Kıymanın içerisine soğanlar rendelenir. Tuz ve karabiber eklenir karıştırılır. Un, su, tuz ile hamur tutulur, yoğrulur. Hamur kulak memesi gibi yumuşak olmalıdır. Hamur bezelere ayrılır. İnce-orta kalınlıkta yufka açılır. Yufkalar kare kare kesilir. Ortalarına kıymalı harçtan koyup önce üçgen kapatılır. Sonra üçgenin iki kenarı birbirine yapıştırılır. Geniş bir tencereye su, yağ ve tuzu eklenip kaynatılır. Kaynayan suya hamurlar atılır. Renkleri beyaza dönüp suyun üzerine çıkan hamurlar alınır. Hamurların üzerine zeytinyağı gezdirilir. Bir tarafta domatesli salçalı sos ve sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Tabağa önce mantı, üzerine yoğurt, üzerine domatesli sos eklenerek servis edilir (KK20, KK58).

5.5.4. Haluj

Tablo 65. Haluj

Malzemeler

- 500 g un
- 1 çay bardağı süt
- Çerkez peyniri
- Tuz
- Su



Yapılışı

Un, su, süt ve tuz ile hamur hazırlanır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Hamur oklavayla açılır. İçerisine taze Çerkez peyniri koyulur. Çibörek gibi yarım ay şeklinde kapatılır. Derin yağda kızartılır (KK74, KK61).

5.5.5. Balkabaklı Sarburma

Tablo 66. Balkabaklı Sarburma

Malzemeler

- 1 orta boy balkabağı
- 750 g un
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Un, yağ ve tuz ile hamur hazırlanır. Yarım saat dinlendirilir. Hamurdan yufkalar açılır. Hamurlar içini yağlanır, ikiye bölünür. Kabaklar rendelenir. Kabaklar toz şeker ile ovulur. Ovulan kabakların suyu sıkılır. Daha sonra kullanılmak üzere kenarda bekletilir. Hamurun içine kabaklar koyulur. Kol böreği şeklinde sarılır. Üzerine yağ sürülür. Piştikten sonra şekerli kabak suyu böreğin üzerine gezdirilir (KK3).

5.5.6. Akıtma

Tablo 67. Akıtma

Malzemeler

- 150 g un
- 3 yumurta
- 200 g süt
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- Vanilya
- Tuz



Yapılışı

Malzemeler karıştırılır. Tavaya biraz yağ sürülür. Bir kepçe yardımıyla karışım tavaya düzgünce dökülür. Altı ve üstü pişirilir. Arasına arzuya göre çikolata, tavuk, peynir, reçel vs. konulup rulo haline getirilerek servis edilir (KK4).

5.5.7. ıngılı Manti

Tablo 68. ıngılı Manti

Malzemeler

- 1 adet tavuk
- 1 kg un
- 3 yumurta
- Zeytinyağı
- Su
- Karabiber
- Tuz



Yapılışı

Un, yumurta, su ve tuzdan bir hamur hazırlanır. Hamurlardan yufka açılır. Hamurlar kurumaları için biraz bekletilir. 0,5 cm kalınlığında Şeritler halinde kesilir. Tepsiye dizilir. zerine zeytinyağı eklenir, fırınlanır. Kızarıncaya fırından alınır. Tavuk pişirilir. Kemiklerinden ayrılır. Tavuğın bıraktığı suda ıngılı mantılar haşlanır. Haşlanan mantı tabağa konur. zerine tavuk etleri koyulup karabiber serpilir. Tercihen sarımsaklı yoğurt eklenerek, servis edilir (KK3).

5.5.8. Kırma

Tablo 69. Kırma

Malzemeler

- 1 kg yufka
- 300 g beyaz peynir
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 500 g yoğurt
- 2 yumurta
- Tuz



Yapılışı

Yufkalar buruşturularak altı yağlanan tepsiye dizilir. zerine süt dökülüp 30 dk dinlendirilir. Peynir, yoğurt, yağ, tuz ve 2 yumurta bir kaptaki karıştırılıp yufkaların üzerine dökülür. Fırına verilir (KK44, KK65).

5.5.9. i Börek

Tablo 70. i Börek

Malzemeler

- 500 g un
- 2 adet soğan
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Un, tuz ve su ile kulak memesi kıvamında hamur hazırlanır. 20 cm'lik yuvarlak yufkalar açılır. Diğer tarafta kıyma, soğan, karabiber, su ve tuzdan ezilerek sulu bir i hazırlanır. Hamurun st orta kısmına kaşıkla bu iten 2 kaşıık kadar konup, katlanır. Uçları rulo ile kesilip, iyice yapıştırılır. Kızgın yağda pişirilir (KK3, KK36).



5.5.10. Sarburma

Tablo 71. Sarburma

Malzemeler

- 500 g un
- 1 yumurta
- 350 g kıyma
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 adet soğan
- Zeytinyağı
- Su
- Karabiber
- Tuz
- Üzeri için
- Yoğurt
- 1 yumurta



Yapılışı

Un, su, yoğurt, zeytinyağı ve yumurta ile hamur tutulur. Yufkalar açılır. Kıyma, soğan karabiberden bir iç hazırlanır. Bütün bir yufkanın içi yağlanarak iç malzemesi koyulur. Yufkalar yuvarlanarak sarılır. Yufkalar bitene kadar aynı işlemler yapılır. Tepsinin ortasından başlayıp yuvarlayarak yufkalar dizilir. Üzerine yoğurt ve yumurta sosu hazırlanıp dökülür. Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir (KK3, KK68)

5.5.11. Üskülü

Tablo 72. Üsküllü

Malzemeler

- 750 g un
- 2 bardak süt
- 1 bardak su
- 1 kaşık kuru maya
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 fincan şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Çörek otu
- Susam



Yapılışı

Mayalı hamur tutulur. İçine toz karanfil ve damla sakızı dövülüp eklenir. Yoğrular Hamurdan küçük parçalar koparılıp, zeytinyağı içinde yuvarlanıp uzatılır. Bükülerek arasına ceviz konur. Tepsiye dizilir. Yumurta sarısı, çörek otu ve susam üzerine serpilir Fırında kızarana kadar pişirilir (KK6).

5.5.12. Paçanga

Tablo 73. Paçanga

Malzemeler

- 3 adet yufka
- 150 g pastırma
- 200 g kaşar peyniri



Yapılışı

Yufkalar dörde bölünür. İçine pastırma ve kaşarlar dilimlenerek koyulur. Zarf şeklinde katlanır. Kızgın yağda pişirilir (KK69).

5.5.13. Ramazan Böreği

Tablo 74. Ramazan Böreği

Malzemeler

- 750 g un
- Su
- Sıvıyağ
- Kelle loru
- Tuz



Yapılışı

Un, su ve tuz yoğrulup yufka hazırlanır. Saçta pişirilir kuru olduğu için uzun süre saklanabilir. Börek hazırlanacağı zaman tepsinin en altına sıvıyağ sürülür. Hamurlar ıslatılarak ve aralarına kelle loru eklenerek üst üste dizilir. Fırında pişirilir (KK66).

5.5.14. Göbeği Yağlı

Tablo 75. Göbeği Yağlı

Malzemeler

- 500 g un
- Su
- Tuz
- Ayçiçek yağı

Yapılışı

Tüm malzemeler karıştırılır ve bir hamur tutulur. Hazırlanan hamur yufka olarak açılır. Yağ ile yağlanır. Oklavaya sarılan yufka çekilerek oklavadan çıkarılır ve 10 cm'lik parçalar halinde kesilir. Kesilen her parça tekrar yoğrularak yufka olarak açılır. Ardından yağda kızartılır (KK3, KK5).

5.5.15. Gödek

Tablo 76. Gödek

Malzemeler

- 500 g un
- 300 g kelle loru
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat
- Ayçiçek yağı
- Kırmızı biber
- Tuz
- Su



Yapılışı

Tüm malzemelerle kulak memesi kıvamında bir hamur tutulur. Hamur bir süre dinlendirildikten sonra beşe bölünür. Orta boy yufkalar açılır. Açılan yufkalara yağ sürülür. İçlerine kaşar loru, kırmızı biber koyulur. Dört tarafında katlanır, odun fırınında telden örülmüş özel bir kürekte alt-üst edilerek pişirilir (KK26).

5.5.16. Maylı Kalakay

Tablo 77. Maylı Kalakay

Malzemeler

- 500 g un
- 1 yumurta
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karbonat
- Tuz



Yapılışı

Tüm malzemeler karıştırılır ve bir hamur tutulur. Tepsiye yerleştirilir. Kaşık ile balık sırtı şeklinde süslenir. Susam ve çörek otu serpilir. İsteğe göre yumurta sürülür. Odun fırınında pişirilir (KK3).

5.5.17. Dızmana

Tablo 78. Dızmana

Malzemeler

- 500 g un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çay bardağı ılık süt
- Su
- Tuz
- Dereotu
- 400 g kelle lor
- Zeytinyağı
- Yoğurt



Yapılışı

Maya ile ılık süt karıştırılıp mayanın iyice erimesi sağlanır. Hazırlanan hamur mayası kabarmak üzere dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur mayasına un, tuz ve su ilave edilerek bir hamur tutulur. Hamurdan uzunca ve 6-7cm eninde parça koparılır. Koparılan parçanın içine dereotu, lor ve tuz ile bir iç hazırlanır ve konur. İkiye katlanır. 3-4cm ara ile küçük parçalara bölünür Tepsisi dolana kadar bu işlem yapılır. Yoğurt ve zeytinyağı karışımı hazırlanıp hamurun üzerine dökülür. Fırında pişirilir (KK4).

5.5.18. Kırde

Tablo 79. Kırde

Malzemeler

İç Harcı.

- 250 g kıyma
- 2 adet patates
- 1 adet domates
- Karabiber
- Tuz

- Hamur malzeme.
- 750 g un
- 2 yumurta
- Su
- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kuru maya



Yapılışı

Un, yumurta, su, süt ve kuru maya ile hamur mayalanır. Mayalanan hamurdan üç parmak genişliğinde uzun şeritler kesilir. Kıyma, tuz, karabiber, rendelenmiş patates, rendelenmiş domates ile iç hazırlanır. Şeritlere kıymalar koyulur. Lokma lokma kesilir. Üzerine yoğurt, karbonat, yağ ve yumurta çırpılarak sos hazırlanır. Tepsiye dizilen hamurların üzerine dökülür ve fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir (KK21).

5.5.19. Kıygaşa

Tablo 80. Kıygaşa

Malzemeler

- 500 g un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- Çörek otu
- Tuz
- Su



Yapılışı

Mayalı bir hamur tutulur 2 saat kadar dinlendirilir. Bir kaba çörek otu koyulur. Hamurdan parçalar koparılıp çörek otuna bandırılır. Kızgın yağın içine atılarak pişirilir (KK3).

5.5.20. Göbete

Tablo 81. Göbete

Malzemeler

Hamur için

- 1 kg un
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 200 g tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı sirke
- 1 kaşık limon suyu
- Yarım çay kaşığı karbonat

İçi için

- Bütün tavuk veya parça tavuk
- 2 çorba kasesi pirinç
- 1 adet soğan
- 50 g tereyağı
- 50 g salça
- Tuz



Yapılışı

Hamur. Tüm malzemeler karıştırılıp hamur tutulur. Hamur 35 parçaya bölünür. Tereyağı eritilir. Bezeler açılır ve aralarına tereyağı sürülerek üst üste koyulur. Tereyağlı hamurlar tekrar açılır. Alt hamura 20 parça üst hamura 15 beze hamur açılır. İçi. Tereyağı, salça ve soğan kavrulur. Tavuk ilave edilip pişirilir. Pişen tavuğun eti kemiklerinden ayrılır. Tavuğun suyuyla diğer tarafta pilav yapılır. 20 alt hamuru tepsiye yerleştirilir. Üzerine pilav ve tavuk konup üst hamurlarla kapatılır. Kenarları süslü kıvrılır. Göbetenin ortası bıçakla delinir. Yumurta sürülüp pişirilir Üçgen şeklinde kesilip servis edilir (KK1, KK3).



5.5.21. Mataz

Tablo 82. Mataz

Malzemeler

- İç malzeme
- Taze Çerkez peyniri
- 1 adet soğan
- Tuz
- Tatlı kırmızı biber
- 50 g tereyağı
- Hamuru için
- 500 g un
- Tuz
- Su



Yapılışı

Un, su ve tuzla bir hamur hazırlanır. Hamur oklavayla açılır. Bardakla daire şeklinde kesilir. Soğan kavrulur. Taze Çerkez peyniri ve soğanla bir iç hazırlanır. Hamurun ortasına iç koyulur ve kenarları burularak kapatılır. Tencerede su kaynatılır. Matazlar suya atılır, haşlanır. Pişen matazları üzerine tatlı kırmızı biber ve tereyağı ile hazırladığımız sos gezdirilir. (KK61, KK74).

5.5.22. Zelnik

Tablo 83. Zelnik

Malzemeler

- 500 g un
- 2 adet yumurta
- Gelincik otu
- Labada
- Ispanak
- Cancana
- Tuz
- Zeytinyağı



Yapılışı

Un ve yumurta ile hamur tutulur. 3-4 yaprak hamur açılır. Sininin en altına hamur koyulur. Zeytinyağı ile yağlanır. Üzerine otlar eklenir. En fazla 3 veya 4 yaprak hamur kullanılır. Üstte hamur olacak şekilde kapatılıp maşingada pişirilir (KK70).

5.5.23. Pleketa

Tablo 84. Pileketa

Malzemeler

- 500 g un
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- Ekşi maya
- 2 su bardağı yoğurt
- Tuz
- Salamura asma yaprağı
- Su



Yapılışı

Un, yoğurt, yumurta, tuz ve su eklenerek ekmek hamuru mayalanır. Yaş maya ve ekşi maya birlikte kullanılabilir. Kabarması beklenir. Tepsiye asma yaprakları dizilir. Üzerine ekmek hamurundan koyulur. Bir kat daha asma dizilir. Üzerine hamur koyulur. Bir kat daha yaprak dizilir. Maşingada pişirilir (KK70, KK75).

5.5.24. Şerna Pleketa

Tablo 85. Şerna Pleketa

Malzemeler

- 250 g un
- 100 g mısır unu
- 500 g Süt
- 5 yumurta
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- Gelincik otu
- Labada
- Ispanak
- Cancana
- Tuz

Yapılışı

Un, süt ve yumurtayla akıtmalar yapılır. Akıtmalar tepsiye dizilir. Üzerine otlar koyulur. Aralarına mısır unu serpilir. Pişirilir (KK70).

5.5.25. Kartina

Tablo 86. Kartina

Malzemeler

- 300 g mısır unu
- Ispanak
- Labada
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su

Yapılışı

Otlar yıkanır ve doğranır. Mısır unu ve suyla akıtma kıvamında hamur tutulur. Otlar doğranır ve mısır unlu karışım eklenir. Tavanın dibine mısır unu serpilerek kızartılır (KK70).

5.5.26. Tikvenik

Tablo 87. Tikvenik

Malzemeler

- 500 g un
- 3 yumurta
- Yoğurt
- 1 fincan pirinç
- 4 adet yeşil kabak
- Tuz
- Su



Yapılışı

Kabaklar rendelenir. İçine pirinç eklenir. Hamur tutulur. Hamur açılır içine kabaklı karışım eklenir (KK69).

5.5.27. Pita

Tablo 88. Pita

Malzemeler

- 1 bardak ayçiçek yağı
- 3 yumurta
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- Yoğurt veya su



Yapılışı

Hamur mayalanır. Siniye alınır. Kabarınca üzerine çörek otu serpilir. Maşingada pişirilir (KK70).

5.5.28. Mileçnik Pita (Sütlü Börek)

Tablo 89. Mileçnik Pita (Sütlü Börek)

Malzemeler

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| • 5 su bardağı un | İçi. |
| • 1 çay kaşığı tuz | • 1 su bardağı süt |
| • 1 su bardağı ılık su | • 2 yemek kaşığı tereyağı |
| • 1 yemek kaşığı sirke | Üstü. |
| • Yarım su bardağı zeytinyağı | • 1 çay bardağı süt |
| | • 1 yumurta |



Yapılışı

Un ve tuz yoğurma kabına eklenir. Sonra içerisine ılık su, sirke ve zeytinyağı eklenir ve yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Yufkalar açılır ve her yufkaya tereyağı sürülür ve süt üzerine yayılır. Hamurla rulo olacak şekilde dürülür, üzerine yumurta sarısı süt karışımı sürülür, 180-200 derece fırında pişirilir (KK70).

5.5.29. Kaçamak

Tablo 90. Kaçamak

Malzemeler

- 500 g Mısır unu
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Pekmez
- 4 su bardağı Su



Yapılışı

Su kaynatılır, kabarcık oluşmaya başlayınca mısır unu eklenir ve karıştırılarak pişirilir. Un helvası kıvamına gelince tereyağı eklenir. Piştikten sonra üzerine pekmez eklenerek yenir (KK14).

5.6. Zeytinyağlılar

5.6.1. Zeytinyağlı Taze Fasulye

Tablo 91. Zeytinyağlı Taze Fasulye

Malzemeler

- 1 kg taze fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 kaşık domates püresi
- Tuz
- Su



Yapılışı

Fasulyeler yıkanır, ayıklanır, ikiye bölünürler. Tencereye zeytinyağı eklenir ve fasulyeler tencereye koyulur. Üzerine yemeklik doğranmış soğan ve domates püresi eklenir. Tuzu eklenir. 1 çay bardağı su eklenir. Düdüklü tencerede pişirilir (KK11).

5.6.2. Zeytinyağlı Portakallı Kereviz

Tablo 92. Zeytinyağlı Portakallı Kereviz

Malzemeler

- 1 kg kereviz
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 havuç
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- Maydanoz
- Tuz
- 1 bardak portakal suyu
- Su



Yapılışı

Kuru soğan ve havuçlar kp küp doğranır. Yağda hafifçe çevrilirler. Soyulmuş kerevizler ortadan ikiye bölünür. Ortaları hafifçe tabak gibi oyulur. İçinden çıkan parçalarda küçük küçük doğranır. Limonla kereviz ovulur ve soğanla havuçların üzerine dizilir Biraz su ve tuz ilavesiyle havuçların üzerine konan kerevizler düdüklüde pişirilir. Piştikten sonra içi oyulan kerevizlerin içine soğanlı havuçlu karışım koyulur. Portakal suyu üzerine dökülür. Servis tabağına alınır üzeri zeytinyağı gezdirilir ve maydanozla süslenip servis edilir (KK15).

5.6.3. Ispanak Borani

Tablo 93. Ispanak Borani

Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 300 g yoğurt
- 2 orba kaşığı un
- Zeytinyağı
- Sarımsak
- Tuz
- Su



Yapılışı

Un ve zeytinyağı tencerede kavrulur. Yıkamış ve doğranmış ıspanaklar bu karışıma eklenir ve hepsi birlikte kavrulur. Kavrulan ıspanaklar derince ve geniş bir kaba alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve tuz eklenir (KK28).

5.6.4. Kabak Bayıldı

Tablo 94. Kabak Bayıldı

Malzemeler

- 1 kg orta boy kabak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 500 kg domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Şeker
- Su



Yapılışı

Kabakların kabukları soyulur, yıkanır. Dilimlenir fakat koparılmazlar. Bir tavada kızartılır ve bir tarafta soğumaya bırakılırlar. Soğanlar halka halka doğranır. Sarımsak ayıklanır. Domatesler doğranır Salça ve tuzda eklenerek harman yapılır ve tavadaki yağda biraz çevrilirler. Hazırlanan bu terkip kesilmiş kabakların arasına konur tencereye dizilir. Üzerine yarım kaşık toz şeker serpilir. Bir bardak su ilave edilir. Yumuşayıncaya kadar ateşte tutulur (KK35).

5.6.5. Zeytinyağlı İmam Bayıldı

Tablo 95. Zeytinyağlı İmam Bayıldı

Malzemeler

- 1 kg patlıcan
- 4-5 adet domates
- 3 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Maydanoz
- Tuz
- Su



Yapılışı

Patlıcanlar yağda hafif kızartılır. Soğanlar salataya doğrandığı gibi doğranır. Sarımsak önce üçe bölünür. Domates, maydanoz doğranıp hepsi karıştırılıp, patlıcanların içine doldurulur. Üzerlerine domates dilimi ve biber koyup fırında pişirilir (KK34).

5.6.6. Zeytinyağlı Pırasa

Tablo 96. Zeytinyağlı Pırasa

Malzemeler

- 1 kg pırasa
- 1 fincan pirinç
- 1 tane havuç
- Limon
- Zeytinyağı
- Soğan
- Tuz
- Su



Yapılışı

Pırasa yıkanır ve ayıklanır. 2 cm olacak şekilde dilimlenir. Havuç kúp kúp doğranır. Tencereye zeytinyağı koyulur. Tüm malzemeler tencereye alınır. Pirinç eklenir. Tuzu atılır. 2 bardak su eklenir. Orta ateşte havuçlar pişine kadar pişirilir. İlk sıcağı attıktan sonra üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirilir (KK38).

5.6.7. Zeytinyağlı Bamya

Tablo 97. Zeytinyağlı Bamya

Malzemeler

- 1 kg bamya
- 3 yemek kaşığı domates püresi
- 1 limon
- Zeytinyağı
- 1 adet soğan
- Tuz
- Su



Yapılışı

Bamya yıkanır ve ayıklanır. Limonlu suda bekletilir. Soğan yemeklik doğranır. Tencereye zeytinyağı koyulur. Tüm malzemeler tencereye alınır. Tuzu atılır. 2 bardak su eklenir. Orta ateşte pişirilir (KK24).

5.6.8. Zeytinyağlı Bakla

Tablo 98. Zeytinyağlı Bakla

Malzemeler

- 1 kg bakla
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz
- Dereotu
- Su
- Zeytinyağı



Yapılışı

Bakla ayıklanır. Soğan yemeklik doğranır. Tencereye zeytinyağı koyulur. Un ve yağ biraz kavrulur. Bakla ve soğan tencereye koyulur. 2 çay kaşığı tuz atılır. 1 bardak su eklenir. Orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra üzerine kıyılmış dereotu eklenir (KK25).

5.6.9. Zeytinyağlı Lahana Sarma

Tablo 99. Zeytinyağlı Lahana Sarma

Malzemeler

- Lahana
- Tarçın
- 1,5 su bardağı pirinç
- Dolmalık fıstık
- 2 adet kuru soğan
- Kuş üzümü
- Karabiber
- Tuz
- Yeni bahar
- Zeytinyağı
- Kimyon
- Su
- Nane



Yapılışı

Lahanalar suda haşlanır. Pirinç yıkanır. Pirinç ve tüm baharatlar biraz zeytinyağı eklenerek karıştırılır. Lahanaların içine sarılır. En alta lahana yapraklarından koyulur. Sarmalar üzerine dizilir. Bol zeytinyağı gezdirilir. Su eklenir Üzerine kapak kapatılır. Orta ateşte pişirilir (KK18).

5.6.10. Vişneli Yaprak Sarma

Tablo 100. Vişneli Yaprak Sarma

Malzemeler

- Asma yaprağı
- 1,5 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan
- Karabiber
- Yeni bahar
- Kimyon
- Nane
- Tarçın
- Dolmalık fıstık
- Kuş üzümü
- Maydanoz
- Tuz
- Vişne
- Zeytinyağı
- Su



Yapılışı

Asma yaprakları 10 dk kadar haşlanır. Pirinç yıkanır. Maydanoz kıyılır. Pirinç, maydanoz ve tüm baharatlar biraz zeytinyağı eklenerek karıştırılır. Asma yapraklarının mat olan yüzü iç kısımda kalacak şekilde sarılır. Tencerenin altına yapraklar koyulur. Üzerine sarmalar dizilir. Sarmaların üzerine çekirdeği alınmış vişneler serpilir. Bol zeytinyağı gezdirilir. Su ilave edilir. En üste tabak kapatılarak pişirilir. Pişince altı kapatılır. Soğuyuncaya kadar kararmaması için kapağı açılmaz (KK9).

5.6.11. Zeytinyağlı Kabak

Tablo 101. Zeytinyağlı Kabak

Malzemeler

- 1 kg sakız kabağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 fincan pirinç
- 1 adet domates
- Dereotu
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Kabaklar boyuna ikiye bölünür, sonra tekrar uzun şerit olacak şekilde bir daha ikiye bölünür. 3 cm olacak şekilde doğranır. Soğan ve domates küp küp doğranır. Tencereye zeytinyağı koyulur. Kabak, soğan, domates, pirinç, tuz, su eklenerek pişirilir. Piştikten sonra doğranmış dereotu ile süslenir (KK39).

5.6.12. Zeytinyağlı Enginar

Tablo 102. Zeytinyağlı Enginar

Malzemeler

- 4 adet enginar
- Zeytinyağı
- 250 g iç bakla
- Tuz
- 1 adet soğan
- Su
- Yarım demet dereotu



Yapılışı

Tencereye zeytinyağı koyulur. Enginarlar i yüzeyleri tabana bakacak şekilde tencereye yerleştirilir. Soğanlar ay şeklinde doğranır. Soğan ve bakla tencereye koyulur. Üzerini geçecek kadar su eklenir. 2 çay kaşığı tuz eklenir. Orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra doğranmış dereotu ile süslenir (KK47).

5.6.13. Zeytinyağlı Kazak Fasulyesi

Tablo 103. Zeytinyağlı Kazak Fasulyesi

Malzemeler

- 1 kg kazak fasulyesi
- Zeytinyağı
- 1 adet soğan
- Tuz
- 3 yemek kaşığı domates püresi
- Su
- 1 adet havuç



Yapılışı

Tencereye zeytinyağı koyulur. Soğanlar ve havuç kp küp doğranır. Fasulye ile beraber tencereye koyulur. Malzemeyi geçecek kadar su koyulur. 2 çay kaşığı tuz eklenir. Orta ateşte pişirilir. (KK64).

5.6.14. Zeytinyağlı Brlce (Papuda)

Tablo 104. Zeytinyağlı Brlce (Papuda)

Malzemeler

- 1 kg brlce
- 1 adet soğan
- 4 yemek kaşığı domates püresi
- 1 adet havuç
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Tencereye zeytinyağı koyulur. Tüm malzemeler tencereye koyulur. Malzemeleri geçecek kadar su koyulur. 2 çay kaşığı tuz eklenir. Orta atešte pişirilir (KK41).

5.6.15. Zeytinyağlı Barbunya

Tablo 105. Zeytinyağlı Barbunya

Malzemeler

- 1 kg Barbunya fasulye
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- Yeşil biber
- Tuz
- Zeytinyağı
- Su



Yapılışı

Barbunyalar ayıklanır. Sođan yemeklik doğranır. Domatesler kp küp doğranır. Tencereye zeytinyağı koyulur. zerine barbunya, soğan, yeşil biber ve domatesler koyulur. Tuzu eklenir. Orta atešte pişirilir (KK52).

5.6.16. Zeytinyağlı Biber Dolması

Tablo 106. Zeytinyağlı Biber Dolması

Malzemeler

- 500 g dolmalık biber
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- Karabiber
- Kuru nane
- Maydanoz
- Su



Yapılışı

Dolmalık biberler ayıklanır. Pirinç, ince doğranmış soğan, karabiber, kıyılmış maydanoz, kuru nane, domates püresi karıştırılarak iç hazırlanır. Biberlerin içine doldurulur. Orta ateşte pişirilir (KK60).

5.6.17. Zeytinyağlı Bakla Fava

Tablo 107. Zeytinyağlı Bakla Fava

Malzemeler

- 2 su bardağı kuru iç bakla
- 1 adet soğan
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Kuru bakla akşamdan ıslatılır. Sabah düdüklü tencerede soğan, tuz ve şeker ile pişirilir. İyice piştikten sonra blender ile iyice çekilir. Pürüzsüz boza kıvamı aldığında zeytinyağı eklenir. Buzdolabında 5 saat bekletilir. Servi edilirken üzerine zeytin yağı gezdirilir. Dereotu ile süslenir (KK46).

5.6.18. Deniz Börülcesi

Tablo 108. Deniz Börülcesi

Malzemeler

- Deniz börülcesi
- Zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- 1 adet limon
- Su



Yapılışı

Deniz börülceleri yıkanır. Sirkeli suda haşlanır. Soğuduktan sonra içindeki kılçık ayıklanır. Tabağa alınır. Limon, dövülmüş sarımsak, zeytinyağı ile sos hazırlanır. Börülcelerin üzerine dökülür ve karıştırılır (KK45, KK71).

5.6.19. Zeytinyağlı Karışık Kızartma

Tablo 109. Zeytinyağlı Karışık Kızartma

Malzemeler

- 4 adet patlıcan
- 4 adet patates
- 2 adet domates
- 250 g yeşil biber
- 3 diş sarımsak
- Zeytinyağı



Yapılışı

Patlıcanlar alacalı soyulur. Küp küp doğranır. Tuzlu suda bekletilir. Patatesler jülyen doğranır. Biberlerin tohumları ayıklanıp, doğranır. Tüm sebzeler zeytinyağında kızartılırlar. Domatesler küp küp doğranır. Sarımsaklar rendelenir. Ayrı bir tavada domatesler ve sarımsaklar zeytinyağında pişirilir. Kızarmış sebzelerin üzerine dökülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek servis edilir (KK75).

5.6.20. Zeytinyağlı Ispanak

Tablo 110. Zeytinyağlı Ispanak

Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 1 baş soğan
- 1 fincan pirinç
- 3 çorba kaşığı domates püresi
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Tencereye zeytinyağı koyulur. Ispanak yıkanır ve ayıklanır. Ispanaklar doğranır. Soğanlar küp küp doğranır. Domates püresi ve pirinç eklenerek tencereye alınır. 1,5 çay kaşığı tuz eklenir. Bir su bardağı su konulur. Orta ateşte pişirilir. (KK76).

5.6.21. Zeytinyağlı Semizotu

Tablo 111. Zeytinyağlı Semizotu

Malzemeler

- 1 kg semizotu
- 1 baş soğan
- 3 çorba kaşığı domates püresi
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Tencereye zeytinyağı koyulur. Semizotu yıkanır, tohumları ayıklanır. Semizotları doğranır. Soğanlar küp küp doğranır. Hazırlanan malzemeler domates püresi eklenerek tencereye koyulur. 1,5 çay kaşığı tuz eklenir. Bir su bardağı su koyulur. Orta ateşte pişirilir (KK51).

5.6.22. İncir Dolması

Tablo 112. İncir Dolması

Malzemeler

- 10 adet kuru incir
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 1 fiske karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Pirinç yıkanır. Soğan ince ince doğranır. Soğan, pirinç, karabiber ve tuz karıştırılarak iç hazırlanır. İncirler saplı kısımlarından kesilerek içleri aralanır. Pirinçli karışım incirlere doldurulur. Tencereye dizilir. Üzerlerine zeytinyağı gezdirilir. Üzerini geçmeyecek kadar su eklenir. Pişirilir (KK3).

5.6.23. Topka (Çiğ Dolma)

Tablo 113. Topka (Çiğ Dolma)

Malzemeler

- 500 g bulgur
- 2 adet soğan
- Nane
- Tuz
- Zeytinyağı
- Asma yaprağı
- Su



Yapılışı

Bulgur haşlanır. Soğan kavrulur. Bulgur, soğan, nane, tuz ve zeytinyağı karıştırılır. Kışık hazırlanmış asma yaprakları tabağa konulur. Asma yaprağı açılır İçine bulgurlu karışım koyulur. Yerken anında sarılarak pişirilmeden yenir (KK69).

5.6.24. Kuru Fasulye (Bob-i Şişarka)

Tablo 114. Kuru Fasulye (Bob-i Şişarka)

Malzemeler

- 250 g kuru fasulye
- 1 adet büyük soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Su



Yapılışı

Fasulye bir gece önceden ıslatılır ve ertesi gün haşlanır. Soğan küp küp doğranır, biber ve sarımsak zeytinyağında hafif kavrulur ve salça eklenir. Karışım fasulyeye eklenir, yeterli kadar su konulur, tuz eklenir. Fasulyeler pişene kadar kaynatılır (KK70).

5.7. Salatalar

5.7.1. Yoğurtlu Havuç Salatası

Tablo 115. Yoğurtlu Havuç Salatası

Malzemeler

- 2 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 250 g yoğurt
- Zeytinyağı



Yapılışı

Havuçlar küp küp doğranıp az zeytinyağı ile çok hafif ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğuyunca sarımsaklı yoğurt ile karıştırılır (KK32)

5.7.2. Kereviz Salatası

Tablo 116. Kereviz Salatası

Malzemeler

- 1 baş kereviz
- 2 diş sarımsak
- 250 g yoğurt
- Dereotu
- Zeytinyağı



Yapılışı

Kereviz rendelenir ve kararmaması için hemen sarımsaklı yoğurdun içine eklenir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir ve dereotu ile süslenir (KK59).

5.7.3. Çoban Salatası

Tablo 117. Çoban Salatası

Malzemeler

- 3 adet Salatalık
- 1 adet Soğan
- Yarım demet Maydanoz
- Yarım demet Dereotu
- 3 diş Sarımsak
- 6-7 adet zeytin
- 1 adet limon
- Yarım çay bardağı sirke
- Kekik
- Nane
- Kırmızı biber
- 1/3 su bardağı Zeytinyağı
- Tuz



Yapılışı

Domates ve salatalıklar küçük küçük doğranır. Soğan salatalık doğranır ve tuzla öldürülür. Maydanoz ve dereotu ine ince kıyılır o sarımsakta küçük küçük rendelenir. Zeytinyağı, sirke, limon suyu, kekik, nane, sarımsak, tuz ve kırmızı biberden bir sos karışımı hazırlanır. Salata kabına alınan sebzelerin üzerine bu sos dökülür ve iyice karıştırılır. Zeytinle süslenir (KK27)

5.7.4. Semizotu Salatası

Tablo 118. Semizotu Salatası

Malzemeler

- 1 demet semizotu
- 250 g yoğurt
- 3 diş sarımsak



Yapılışı

Sarımsaklar dövülür. Yoğurt ve semizotuyla karıştırılır. Servis edilir (KK33).

5.7.5. Piyaz

Tablo 119. Piyaz

Malzemeler

- 150 g kuru fasulye
- 1 baş kuru soğan
- 1 tutam kıyılmış maydanoz
- 1 tutam kıyılmış dereotu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 5-6 adet zeytin
- Sirke
- Tuz
- Su



Yapılışı

Kuru fasulye bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün haşlanır. Soğanlar ay şeklinde doğranır. Fasulyeler, soğan, maydanoz ve dereotu karıştırılır. Salata tabağına koyulur, üzerine sirke, zeytinyağı ve tuzdan hazırladığımız sos dökülür. Zeytinle süslenir, Servis edilir (KK9, KK27).

5.7.6. Sirken Otu Salatası

Tablo 120. Sirken Otu Salatası

Malzemeler

- Sirken otu
- Limon
- Sarımsak
- Zeytinyağı



Yapılışı

Sirken otları haşlanır. Limon, sarımsak ve zeytinyağı ile karıştırılır (KK25).

5.7.7. İç Bakla Salatası

Tablo 121. İç Bakla Salatası

Malzemeler

- 200 g iç bakla
- 5 adet taze soğan
- 3 adet taze sarımsak
- Nane
- Maydanoz
- Yarım limon suyu
- 1 yemek kaşığı sirke
- Zeytinyağı
- Su



Yapılışı

İç baklalar haşlanır. Taze soğan ve sarımsak kıyılır. Tüm malzemeler karıştırılır (KK25).

5.7.8. Şişarka

Tablo 122. Şişarka

Malzemeler

- 500 g kapyra biber
- 2 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Sirke
- Tuz



Yapılışı

Biberler közlenir. Zarı çıkartılır. Sirke, dövülmüş sarımsak, tuz ve zeytinyağı eklenir (KK70, KK75).

5.8. Mezeler

5.8.1. Yoğurtlu Patlıcan

Tablo 123. Yoğurtlu Patlıcan

Malzemeler

- 2 adet patlıcan
- 250 g yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Tuz



Yapılışı

Patlıcanlar ateşte közlenir. Kabukları soyulur incecik kıyılır. Sarımsaklı yoğurt ve tuzla karıştırılıp servis yapılır (KK16).

5.8.2. Patlıcan Salatası

Tablo 124. Patlıcan Salatası

Malzemeler

- 2 adet patlıcan
- 2 domates
- 2 yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- Sirke
- Zeytinyağı



Yapılışı

Patlıcanlar ve yeşil biber ateşte közlenirler. Kabukları soyulur. İncecik kıyılırlar. Domateste incecik kıyılır Dövmüş sarımsak, sirke, zeytinyağı ve tüm malzemeler karıştırılıp servis yapılır (KK12)

5.8.3. Beyin Sögüş

Tablo 125. Beyin Sögüş

Malzemeler

- 1 adet taze dana beyni
- Maydanoz
- Limon
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

Beyin ilik suya koyulup zarı alınır. Limonlu tuzlu suda yarım saat pişirilir piştikten sonra servis tabağına alınır. Dilim dilim doğranarak üzerine limon, zeytinyağı ve maydanoz eklenerek servis yapılır (KK10).

5.8.4. Tarator Sos

Tablo 126. Tarator Sos

Malzemeler

- Bayat ekmek içi
- 5- 6 adet ceviz
- Yarım su bardağı su
- 1 adet limon
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- Dereotu
- Kırmızı biber
- Tuz



Yapılışı

Ceviz iyice kıyılır. Ekmekler ıslatılır. Dereotu doğranır. Diğer malzemelerle karıştırılır (KK17).

5.8.5. Bandırma Tostu

Tablo 127. Bandırma Tostu

Malzemeler

- Ekmek
- Kaşar
- Sucuk
- Biber veya domates salçası
- Kekik
- Zeytinyağı



Yapılışı

Tost ekmeği veya normal ekmeğin arasına tercihen kaşar, sucuk koyulur. Ekmeğin üzerine zeytinyağı sürülür. Tost makinasına koyulur. Pişmesine yakın salçası sürülür. Kısa süre makinada tutulur ve çıkartılır. Üzerine kekik serpilir. (KK13).

5.8.6. Peynirli Patlıcan

Tablo 128. Peynirli Patlıcan

Malzemeler

- 4 adet orta boy patlıcan
- 100 g kelle peyniri (Mihaliç peyniri)
- Maydanoz
- 2 yumurta
- Un



Yapılışı

Kelle peyniri rendelenir. İçine ince maydanoz doğranır. Karışıma 2 yumurta eklenir, köfte gibi yoğrulur. Patlıcanlar daire şeklinde dilimlenir. Hazırlanan iç patlıcanların üzerine konur. Kızgın yağda kızartılır. Peynire bir fiske karbonat atılırsa daha iyi bir görünüm elde edilir (KK1).

5.8.7. Yumurta Dolması

Tablo 129. Yumurta Dolması

Malzemeler

- 5 yumurta
- Dereotu
- Tuz
- Kırmızı biber, karabiber
- Su



Yapılışı

Yumurtalar haşlanır, ikiye bölünür. Pişen sarıları çıkarılır. Dereotu doğranır. Tuz ve biberlerle birlikte sarıya eklenir. 1 adet çiğ yumurta kırılır ve bu karışıma eklenip tekrar karıştırılır. Hazırlanan karışım yumurta beyazlarının içine doldurulur. Bol yağda kızartılır (KK51).

5.8.8. Mucver

Tablo 130. Mucver

Malzemeler

- 4 adet rendelenmiş kabak
- 2 adet yumurta
- 250 g un
- Tuz



Yapılışı

Yumurta çırpılır. Kabaklar ve un eklenir. Karıştırılır Un kabağın kaşıktaki duracağı miktarda koyulur. Kızgın yağda kızartılır (KK20).

5.8.9. Cici Papa

Tablo 131. Cici Papa

Malzemeler

- 5 adet yumurta
- Bayat ekmek
- Tuz



Yapılışı

Yumurtalar tuz ilave edilerek çırpılır. Ekmekler dilimlenir. Dilimlenen ekmekler yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılır (KK2).

5.8.10. Kekikli Zeytinyağı

Tablo 132. Kekikli Zeytinyağı

Malzemeler

- Sızma zeytinyağı
- Kuru veya taze kekik
- Kırmızı biber
- Tuz



Yapılışı

Sızma zeytinyağı tabağa alınır. Üzerine kekik ve tuz eklenir (KK2).

5.8.11. Cevizli Biberli Salça

Tablo 133. Cevizli Biberli Salça

Malzemeler

Malzemeler

- Biber veya domates salçası
- Ceviz
- Kuru ve taze kekik
- Zeytinyağı
- Tuz



Yapılışı

Salçanın içerisine iri parça dövülmüş ceviz, kekik ve tuz eklenerek karıştırılır (KK2).

5.8.12. Ballı Lor

Tablo 134. Ballı Lor

Malzemeler

- Kelle loru
- Bal



Yapılışı

Kelle loru üzerine bal dökülerek genellikle kahvaltıda tüketilir (KK77).

5.9. Tatlılar

5.9.1. Aşure

Tablo 135. Aşure

Malzemeler

- 3 kg toz şeker
- 750 g göce
- 500 g kuru fasulye
- 250 g nohut
- 250 g incir
- 150 g kuş üzümü
- Su
- 125 g ceviz
- 125 g kuru sari üzüm
- 125 g fındık
- 125 g soyulmuş Şam fıstığı
- 125 g kuru kayısı



Yapılışı

Bir gün önceden kuru malzemeler ıslatılır. Ertesi gün kuru fasulye ve nohudun kabuğu soyulur. İncirler küçük küçük kesilir. Göce bol suyla ezilene kadar pişirilir Göce pişerken kayısı ve incir ıslatılır. Göce yumuşayınca haşlanmış kuru malzemeler eklenir ve pişirilir. Diğer malzemelerinde yarısı süs olarak ayrılır ve diğer yarısı da ceviz hariç (çünkü karartır) pişmekte olan karışıma atılır. Kıvama gelince şeker eklenir biraz daha pişirilir. Sıcak veya soğuk olarak. Üzeri süslenerek servis edilir (KK22).

5.9.2. Baklava

Tablo 136. Baklava

Malzemeler

- 500 g un
- 1 yumurta
- 2 ay bardağı ılık su
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 mısır nişastası
- 1 yarım limon suyu
- Ceviz
- Bir fiske tuz
- şerbet için
- 1,5 kg şeker
- 1 kg su



Yapılışı

500 g un, 1 yumurta, 2 çay bardağı ılık su, 1 çay bardağı zeytinyağı, yarım limon suyu karıştırılıp hamur tutulur. Hamur dörde bölünür, Her bir parçaya ayrılıp mısır nişastası ile küçük yufkalar açılır. Aralarına hafif nişasta serpilen 10 parça st üste koyulup büyütülür. Aralarına ceviz ve erimiş tereyağı koyulur. Fırında pişirilir şerbeti hazırlanıp baklava kızardıktan sonra dökülür. zerine 250g eritilmiş yağ dökülür (KK1).

5.9.3. Sütlü Kabak Tatlısı

Tablo 137. Sütlü Kabak Tatlısı

Malzemeler

- 1 adet kara kabak
- 1 kg süt
- 3 orba kaşığı nişasta
- 2 su bardağı toz şeker



Yapılışı

Yaz mevsiminde olan kara kabak soyulur. Kk kk doğranır Tepsiyeye dizilir. zerine nişasta, toz şeker eklenir. Karıştırılır. Süt ilave edilip, fırında kızarıp kabaklar pişinceye kadar pişirilir. Süt az gelirse ilave edilebilir (KK1).

5.9.4. Bülbül Yuvası

Tablo 138. Bülbül Yuvası

Malzemeler

- 1 yumurta
- 1 yarım su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağından az zeytinyağı
- 500 g un
- Kabartma tozu
- Tuz
- Şerbet için
- 4 su bardağı toz Şeker
- 3 su bardağı su
- Yarım limon suyu
- Antep fıstığı



Yapılışı

Malzemelerle yumuşak bir hamur tutulur. Ceviz büyüklüğünde koparılıp nişasta ile açılır. Oklavadan büzülerek çıkarılır. Halka Şeklinde tepsiye dizilir üstüne 300 g yağ kızdırılıp dökülür. Fırına verilir. Şerbet malzemelerinden Şerbet hazırlanıp fırından alınan baklavanın üzerine dökülür. zeri dövülmüş Antep fıstığıyla süslenir (KK7).

5.9.5. Fırın Sütlaç

Tablo 139. Fırın Sütlaç

Malzemeler

- 2,5 kg süt
- 3 orba kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 9 orba kaşığı toz Şeker
- 1 fincan pirinç
- Su



Yapılışı

Pirinç çok yumuşayana kadar su ile pişirilir. Süt, Şeker eklenip pişirilir. Nişasta ayrı bir yerde sulandırılıp süte eklenir. Yumurta sarısı çırpılıp bu karışıma eklenir. Güveç kaselerine koyulur. Fırında zeri kızarana kadar pişirilir (KK23).

5.9.6. Şekerpare

Tablo 140. Şekerpare

Malzemeler

- 2 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 200 g tereyağı
- 2 fincan toz şeker
- Kabartma tozu
- Limon kabuğu rendesi
- 400 g un
- Şerbet için
- 750 g toz şeker
- 700 g su



Yapılışı

Tüm malzeme karıştır. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak parçalar yapılır. Tepsiyeye dizilir. Üzerine bir fındık konup yumurta sarısı sürülür. Piştikten sonra şeker ve su ile yoğun şerbet yapılır. İndirmeye yakın yarım limon sıkılır. Şerbet fırındaki sıcak tatluya sıcak dökülür (KK1).

5.9.7. Un Helvası

Tablo 141. Un Helvası

Malzemeler

- 1 çorba kasesi un
- 2 çorba kasesi şeker
- 2 yumurta sarısı
- 600 g süt
- Ayçiçek yağı
- 50 g tereyağı
- Şam fıstığı



Yapılışı

Yağ biraz ısıtılır. Un ilave edilir. Ağır ateşte 30-40 dk kavrulur. Süt, şeker, yumurta sarısı, Şam fıstığı ilave edilip 15dk daha pişirilir. Altı kapatılıp demlenmeye bırakılır. İki kaşık arasında şekil verildikten sonra servis edilir (KK65).

5.9.8. İrmik Helvası

Tablo 142. İrmik Helvası

Malzemeler

- 2 su bardağı irmik
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 4 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- Dolmalık fıstık



Yapılışı

Yağ, irmik ve fıstıklar pembeleşene kadar ağır ateşte kavrulur. Şeker ve su karıştırılarak şerbet hazırlanır. Kavrulmuş irmiğin üzerine dökülür. Kapağı kapatılarak şerbeti çekmesi beklenir (KK66).

5.9.9. Zerde

Tablo 143. Zerde

Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 12 su bardağı su
- Şeker
- Kırmızı gıda boyası
- Kuş üzümü
- Nar
- Gülsuyu



Yapılışı

Pirinç ve su helmelenene kadar pişirilir. Gıda boyası eklenir. Rengi sarı olsun istenirse zerdeçal eklenebilir. Şekeri ilave edilir. Koyulaşmaya kadar pişirilir. Kuş üzümü eklenir. Bir taşım kaynar. Ocaktan almadan önce bir tatlı kaşığı gülsuyu ilave edilir. Nar taneleriyle süslenip servis edilir (KK4).

5.9.10. Sütli Kadayıf

Tablo 144. Sütli Kadayıf

Malzemeler

- 5 kg kadayıf
- 250 g tereyağı
- 1 kg süt
- 1 kg toz şeker
- 250 g ceviz içi



Yapılışı

Kadayıf elle didilerek ayrılır Tepsiye yarısı yayılır. Araya dövülmüş ceviz serpilir. Kalan kadayıfta üste yayılır Eritilmiş yağ üzerine dökülür Fırında kızartılır. Diğer tarafta sütle şeker şerbet yapılır. Şerbet koyuca olmalıdır. Soğumuş kadayıfın üzerine sıcak dökülür. Şerbet dökülünce kadayıfın üzeri kapatılmamalıdır (KK8).

5.9.11. Höşmerim

Tablo 145. Höşmerim

Malzemeler

- 1 kg koyun peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un



Yapılışı

Peynir elle ezilir. Tereyağı ve un hafif kavrulur. Peynir eklenir ve biraz daha kavrulur (KK7).

5.9.12. Kül Tatlısı

Tablo 146. Kül Tatlısı

Malzemeler

- 1 su bardağı küllü su
- 1 su bardağı zeytinyağı veya tereyağı
- 4 yumurta

Şerbet için

- 4 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

Yapılışı

Şeker ve su ile şerbet hazırlanıp soğumaya bırakılır. Akşamdan bir kaba odun külü konur ve sabah süzülür. Süzülen su ateşe konur. Kaynamaya başlayınca yağ eklenir. Daha sonra üzerine un konur. Hamur olana kadar pişirilir (hamur kaşıktan kopacak kıvamda olacak). Ateşten alınıp tepsiye yayılır Hamur soğuyunca, yumurta tek-tek yedirilerek karıştırılır. Oval yassı şekil verilip tepsiye yerleştirilir. 175 C fırında pişirilir. İyice piştikten sonra fırından alınır ve sıcakken üzerine soğuk şerbet dökülür (KK2).

5.9.13. Kalburabastı

Tablo 147. Kalburabastı

Malzemeler

- 2 su bardağı yağ (yarısı tereyağı, yarısı zeytinyağı)
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 5 su bardağı un
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın



Yapılışı

Ceviz ve tarçın hariç tüm malzemedan kulak memesi kıvamında bir hamur tutulur. Avuçta yuvarlak bir şekilde açılır. İçine ceviz, tarçın koyulup kapatılır. Rendeye bastırılıp üzerine şekil çıkarılır Şerbeti şekerin üzerine bir parmak su geçecek şekilde hazırlanır. Hamurlar fırında kızartılır. Sıcak hamura soğuk şerbet dökülür (KK4).

5.9.14. Mafiş

Tablo 148. Mafiş

Malzemeler

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| Hamuru için. | Şerbeti için. |
| • 2 su bardağı un | • 2 su bardağı şeker |
| • 1 yumurta | • 1 yemek kaşığı limon |
| • 1 çay bardağı yoğurt | |
| • 1 çay bardağı ayçiçek yağı | |
| • 1 paket kabartma tozu | |

Kızartma için

- 400 g ayçiçek yağı



Yapılışı

Suya şeker eklenerek şerbet hazırlanır. Şerbeti ateşten almaya yakın limon suyu eklenir. Soğumaya bırakılır. Diğer tarafta hamur malzemeleri karıştırılır ve bir hamur tutulur. Hamur oklava ile açılır. 2cmlik şeritler kesilir. Kesilen şeritler orta kısımlarından sıkılır ve fiyonk şekli verilir. Fiyonk şeklindeki hamurlar kızgın yağda kızartılır. Kızaran hamurlar soğuk şerbete alınır. Biraz çevirip bekletmeden çıkarılır (KK6).

5.9.15. Kabak Tatlısı

Tablo 149. Kabak Tatlısı

Malzemeler

- 1,5kg balkabağı
- 1,5 su bardağı Şeker
- Ceviz
- Su



Yapılışı

Balkabakları 2-3cm kalınlığında dilimlenir. Bir tencereye alınır. Üzerlerine şeker dökülür. Kapağı kapatılır. Suyunu bırakıncaya kadar bekletilir. Suyunu bıraktınca kısık ateşte pişirilir. Tabaka alınır. Üzerine dövülmüş ceviz eklenerek servis edilir (KK10).

5.9.16. İncir Tatlısı

Tablo 150. İncir Tatlısı

Malzemeler

- 400 g kuru incir
- 700 g süt
- Yarım su bardağı şeker



Yapılışı

İncirlerin içine iri dövülmüş ceviz koyulur. Üzerine süt ve şeker eklenir. Süt çekene kadar pişirilir (KK3).

5.9.17. Lor Tatlısı

Tablo 151. Lor Tatlısı

Malzemeler

Hamur

- 500 g lor
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Şerbeti

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su



Yapılışı

Yumurta ile lor karıştırılır. Diğer malzemelerde eklenip karıştırılır. Bir sıkma torbası veya el ile yuvarlak şekil verilir. 180 derecede pişirilir. Şeker ve su ile şerbeti hazırlanır. Tatlı sıcak, şerbet ılık olacak şekilde şerbeti tatlıya dökülür. Fırının kapağı açılmadan 15 dakika şerbetiyle bekletilir (KK1).

5.9.18. Tuzlu Sütlaç

Tablo 152. Tuzlu Sütlaç

Malzemeler

- 1 kg süt
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- Tuz
- Pirinç



Yapılışı

Pirinç çok yumuşayana kadar su ile pişirilir. Süt, 2 çay kaşığı tuz eklenip pişirilir. Nişasta ayrı bir yerde sulandırılıp süte eklenir yumurta sarısı da çırpılıp bu karışıma eklenir. Güveç kaselerine koyulup fırında üzeri kızarana kadar pişirilir (KK59).

5.9.19. Bakarık

Tablo 153. Bakarık

Malzemeler

- 150 g tereyağı
- 100 g pekmez
- 1 su bardağı un
- Su

Yapılışı

Buğday unu ve su ile karışım hazırlanır. Muhallebi kıvamı alana kadar pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve pekmez dökülerek yenir (KK59).

5.10. Mevsimsel Hazırlıklar

5.10.1. Erişte

Tablo 154. Erişte

Malzemeler

- 1 kg un
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Su



Yapılışı

Un elenir. Unun ortasını açıp yumurtaları ve tuzlu suyu ekleriz. Hamur tutulur. Hamurdan bezeler yapılır. Bezeler oklavayla yazılır. Çılan yufkalar temiz bir çarşafa serilir. Kurumaya yüz tutunca 2 yufka alınır üst üste koyulur. Üstü üste koyulduktan sonra önce yarım ay sonra iki parmak genişliğinde şeritler kesilir. Uzun şerit parçalar alınır ve enine küçük erişte parçaları kesilir. Erişteler fırında kurutulur (KK57).

5.10.2. Tarhana

Tablo 155. Tarhana

Malzemeler

- 5 kg yoğurt
- 1 kg nohut
- 500 g göce
- Alabildiği kadar un
- 3-4 kg domates
- Su



Yapılışı

Yoğurt, nohut ve göce 1 saatten fazla kaynatılır. 3-4 kg domates rendelenerek kaynayan karışıma eklenir, kaynatılmaya devam edilir. Göce pişince alabildiği kadar un karışıma ilave edilir. Kazanın ortasına oklava dik bir şekilde koyulur. Karışımın üzeri birkaç yerinden hava alması için delinir. Bir süre daha pişirilir Daha sonra kazan ateşten alınır bir miktar tuz eklenir ve su kalmayınca kadar karıştırılır (KK3).

5.10.3. Domates Püresi Konservesi

Tablo 156. Domates Püresi Konservesi

Malzemeler

- 50 kg domates
- İri salamura tuzu



Yapılışı

Domatesler yıkanır. Dörde bölünür. Rondodan çekilir. Tencereye alınır. Suyu azalana kadar kaynatılır. Tuzu eklenir. Biraz daha kaynatılır ve ateşten alınır. Sıcakken cam kavanozlara koyulur. Kapakları kapatılır. Ters çevrilir. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra düz çevrilir. Açılanlar varsa kontrol edilir ayrılır. Kışın tüketilmek üzere kaldırılır (KK15).

5.10.4. Domates Salçası

Tablo 157. Domates Salçası

Malzemeler

- 20 kg domates
- İri salamura tuzu



Yapılışı

Olgun domatesler doğranır. Bir gece tuzlanarak bekletilir. Yumuşayan domatesler salça makinesinde çekilir. Kabuklarından ayrılan domatesler tencereye alınır ve suyunu çekinceye kadar kaynamaya bırakılır. Eğer iklim uygunsa güneşte de kurutulabilir. Suyunu iyice çeken salça cam kavanozlara alınır. Hava alıp küflenmemesi için üzerine zeytinyağı eklenir. Kapakları kapatılır (KK16, KK28).

5.10.5. Biber Salçası

Tablo 158. Biber Salçası

Malzemeler

- 3 kg kapy biber
- 3 yemek kaşığı tuz



Yapılışı

Biberler yıkanır. İleri ayıklanır. Kazana koyulur ve kaynatılır. Yumuşayınca süzgeçle alınır. Soğuyunca salça makinasından geçirilir. Tuz eklenip kaynatmaya alınır. 4-5 saat karıştırarak salçanın miktarı yarısı oluncaya kadar pişirilir. Pişen salça kavanoza alınır. Üzerine zeytinyağı koyulur. Kapağı kapatılır (KK12).

5.10.6. Lutenitsa

Tablo 159. Lutenitsa

Malzemeler

- 3 kg domates
- 1,5 kg patlıcan
- 1,5 kg kapy Biber
- 1 kg havuç
- 1 baş sarımsak
- 1ay bardağı sirke
- 1ay bardağı zeytinyağı
- Tuz



Yapılışı

Patlıcanlar ve biberler közlenir. Domatesler ve havuçlar rendelenir. Sarımsaklar eklenerek kaynatılır. Közlenen patlıcan ve biber eklenir. Sirke, tuz ve zeytinyağı eklenir. İyice kaynadıktan sonra blender ile pürüzsüz kıvam alıncaya kadar çekilir. Sıcakken kavanoza alınır. Üzerine zeytinyağı koyulur. Kapağı kapatılır (KK4).

5.10.7. Üzüm Pekmezi

Tablo 160. Üzüm Pekmezi

Malzemeler

- Üzüm
- Beyaz toprak



Yapılışı

Üzümler çuvala doldurulur. Tekneye koyulur. Üzerine çıkıp ezilir. Akan üzüm suları alınır. Beyaz toprak atılır ve bir gece bekletilir. Toprak pekmezi tatlandırır. Tas tas alıp tülbentten süzülür tencereye alınır. Kaynatılır. Kavanoza konulur (KK3).

5.10.8. Kabak Reçeli

Tablo 161. Kabak Reçeli

Malzemeler

- 2 kg kabak
- 3 kilo pekmez
- Bir avuç kireç
- Su



Yapılışı

Bu reçel pekmez yapılırken yapılır. Kabaklar soyulur ve dilimlenir. 1-2 saat bir avuç kireç suyuna yatırılır. Yeterince kaldıktan sonra çıkarılır kireçlerinden arındırılır, durulanır. Pekmez olmaya başlayınca pekmeze eklenir. Kabaklar pişince kabaklarını ayrı pekmezden alıp ayrı bir şekilde veya pekmeze birlikte kavanozlanarak saklanır (KK3).

5.10.9. Kuru Sele Zeytin

Tablo 162. Kuru Sele Zeytin

Malzemeler

- 3 kg yağ zeytini
- 1 fincan ayçiçek yağı
- 2 fincan iri tuz
- 1 kesme şeker



Yapılışı

Siyah zeytini yıkanır. Bidona alınır. Üzerine yağ, tuz ve şeker eklenir ve kapatılır. Ara ara bidonu ileri geri sallayarak sızan suyu alınır. Acısı çıktığında tüketilir (KK5, KK6).

5.10.10. Kırma Zeytin

Tablo 163. Kırma Zeytin

Malzemeler

- 1 kg yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı iri tuz
- Su



Yapılışı

Yeşil zeytinler kırılır. Kırılan zeytinler kavanozlara alınır. Üzerlerini kapatacak kadar su doldurulur. Ara ara suyu değiştirilir. Acısı çıkmaya başladığında iri tuz eklenerek salamura yapılır. Tuz tatlanmayı hızlandırır (KK3).

5.10.11. Çizme Zeytin

Tablo 164. Çizme Zeytin

Malzemeler

- 1kg yeşil zeytin
- 1 fincan iri tuz



Yapılışı

Zeytinlere boyuna doğru çizik atılır. Bidona alınır üzerine su eklenir. Acısı biraz çıkana kadar beklenir. Çıkan bu acılık aynı zamanda zeytinin bozulmasını engeller. Acısı çıkınca 1 fincan iri tuz eklenip salamurası yapılır. Acısı iyice çıkınca tüketilir (KK14).

5.10.12. Sirke

Tablo 165. Sirke

Malzemeler

- Organik meyveler
- 1 çorba kaşığı bal



Yapılışı

Organik meyveleri doğrayarak cam kavanozun 1/3 ü nü dolduracak kadar doldurulur. Üzerine temiz su eklenir. 1 çorba kaşığı bal koyulur. Tülbent ve lastik yardımıyla kapatılır. Bir hafta boyunca meyveler tahta kaşıkla karıştırılır. Meyveler çöktükten sonra normal kavanoz kapağı ile kapatılır. Üstünde sirke anası olana kadar yaklaşık 3-5 ay bekletilir. Daha sonra olgunlaşan ekşiyen sirke süzülerek meyvelerinden ayrılır. Şişeye alınır (KK30).

5.10.13. Asma Yaprağı Salamura

Tablo 166. Asma Yaprağı Salamura

Malzemeler

- Asma yaprağı
- İri tuz



Yapılışı

Asmaların krpeleri toplanır. Yıkılır ve szlmeleri beklenir. Beşerli yapraklar st üste koyulur. zerine tuz serpilir. Katlanır rulo halinde kavanoza yerleştirilir. Kaynamış su hazırlanır. Kavanoza biraz daha tuz eklenip kaynar su dökülür. Kavanozlar ters vrilip bekletilir. Bir yıl boyunca kullanılır (KK11).

5.10.14. Zeytinyağı

Tablo 167. Zeytinyağı

Malzemeler

- Yağ veya su zeytini



Yapılışı

Sonbaharda zeytin hasadı yapılır. Zeytinler toplanır. rk olanlar ayrılır. Zeytin seçme makinasında boylarına göre ayrılırlar. İri olanları sofralık zeytine ayrılır. Kk olanlar sıkım için kontinlere gider. Kontinlerde sıkım işlemi yapılır. Kalitelerine göre ambalajlanırlar (KK9).

5.10.15. Kuskus

Tablo 168. Kuskus

Malzemeler

- 25 adet yumurta
- 1,5 l süt
- 1,5 l su
- 1 kg un
- ½ kg kısrılık bulgur



Yapılışı

Yumurtalar kırılır. Karıştırılır. Tuz eklenir, Tekrar karıştırılır. Süt eklenir. Su eklenir. Süzgeçten geçirilir. Karıştırılır ve tülbent veya daha ince bir süzgeçten geçirilir. Pürüzsüz olması sağlanır. Akşamdan ıslatılan bulgur, un ve yumurtalı karışım karıştırılarak kuskus teknesinde ileri geri hareketle top parçaları oluşturulur. Kuskus beyaz renk aldıkça yumurtalı sos eklenir. Kevgire alınıp elenir. Kevgirde kalan iri top parçaları bir temiz bez üzerine ayrılır. Aşağıya dökülenlerin üzerine tekrar un ve yumurtalı karışım eklenerek teknede ileri geri ovuşturulur. Büyük parçalar oluştuktan sonra bez üzerine serilerek, iyice kurutulur (KK4).

5.11. İçecekler

5.11.1. Üzüm Şırası

Tablo 169. Üzüm Şırası

Malzemeler

- 2 salkım üzüm
- 1,5 litre su
- Yarım su bardağı toz şeker



Yapılışı

Üzümler yıkanır. Tencereye alınır. Üzerine su eklenerek kaynatılır. Kaynayan üzümler ocaktan alınır. Süzgeç yardımıyla süzülür. Tekrar tencereye alınır. Üzerine yarım çay bardağı şeker ilave edilerek kaynatılır (KK10).

5.11.2. Kızılcık Suyu

Tablo 170. Kızılcık Suyu

Malzemeler

- 1 kg kıızılcık
- 1/2 litre su
- 1 su bardağı toz Şeker



Yapılışı

Kızılcık yıkanır. Tencereye alınır. Üzerine su eklenerek kaynatılır. Kaynayan kıızılcık ocaktan alınır. Süzgeç yardımıyla süzölür. Tekrar tencereye alınır. Üzerine 1 su bardağı Şeker ilave edilerek kaynatılır (KK23).

5.11.3. Vişne Suyu

Tablo 171. Vişne Şırası

Malzemeler

- 1 kg vişne
- 1/2 litre su
- 1 su bardağı toz Şeker



Yapılışı

Vişne yıkanır. Tencereye alınır. Üzerine Şeker serpilir. Bir süre bekletilir. Su eklenerek kaynatılır. Kaynayan vişne ocaktan alınır. Süzgeç yardımıyla süzölür. Çekirdekleri ayrılır. Soğutularak içilir (KK46).

5.11.4. Koruk Suyu

Tablo 172. Koruk Suyu

Malzemeler

- 2 salkım üzüm
- 1 litre su
- Yarım su bardağı toz şeker



Yapılışı

Koruklar yıkanır. Şekerle ovulur. Bir süre bekletilir. Tencereye alınır. Üzerine su eklenerek kaynatılır. Kaynayan koruklar ocaktan alınır. Süzgeç yardımıyla süzülür. (KK68).

SONUÇ

Toplulukların beslenme alışkanlıkları var oldukları coğrafyalarla ilişkilidir. Çoğu mutfak kültürü yerel hammaddelerin daha lezzetli kullanma arzusuyla gelişmiştir ve başka toplulukların yemek kültürleriyle harmanlanmıştır. Yemek, kültürün önemli bir parçasıdır ve somut olmayan bu kültürel aktivite nesilden nesile taklit yoluyla aktarılır. Bireylerin ait olduğu topluluk çoğu zaman tatlarla ilişkisini de belirler ve tatların çağrışımları ait oldukları coğrafyaya doğru yönelir.

Bandırma'nın mutfak kültürü, bölgede yaşamış olan etnik grupların mutfak geleneklerinin bir birleşimi olarak ortaya çıkmıştır. Osmanlı döneminden gelen Rum, Ermeni ve Türk mutfaklarından Balkan göçmenleri, Kırım Tatarları, Çerkesler, Pomaklar ve Don Kazaklarına kadar birçok topluluğun gastronomik izleri tespit edilmiştir. Bölgenin mutfak kültürü Akdeniz mutfağı ile farklı etnik grupların mutfak geleneklerinin birleşimiyle şekillenmiştir ve bu topluluklar birbirlerinin yemek kültürlerini, evlilikler ve diğer sosyal ilişkiler sayesinde benimsemişlerdir. Bandırma'nın mutfak kültürü, toplumsal bağları güçlendiren ve birlik duygusunu pekiştiren bir özellik taşımaktadır. Düğün, sünnet, yılbaşı gibi özel günlerin ve bayramların yemek ritüelleri, bireyler arasındaki sosyal etkileşimi artırmakta ve kültürel kimliğin korunmasında önemli bir role sahiptir. Bu mutfaklar, bölgenin mutfak kültürünü sadece bir gastronomik miras olarak değil, aynı zamanda bir kültür mozaığı olarak tanımlar. Etnik grupların yemekleri, Bandırma'nın gastronomik mirasını zenginleştirmektedir.

Bandırma'nın demografik yapısı incelendiğinde bu kökenler arasında en yaygın olanları Balkan Muhacirleri, Kırım Tatarları ve Çerkeslerdir. İlginç bir şekilde, birçok kişi birden fazla etnik kökene sahip, bu da Bandırma'da etnik gruplar arasında evliliklerin ve kültürlerin birleşiminin sıkça yaşandığına işaret etmektedir. Bandırma etnik çeşitliliğinin mutfak kültürüne olan katkısı, özellikle evlilikler yoluyla daha da belirginleşmiştir. Evlilikler, farklı etnik gruplardan gelen bireylerin, ailelerin ve toplulukların bir araya gelmesine vesile olmuş, bu birleşimler mutfakta da kendini göstermiştir. Farklı mutfak geleneği ve alışkanlıklarına sahip toplulukların bir araya gelmesi, Bandırma mutfak kültürünün zenginleşmesine ve genişlemesine önemli katkılar sağlamıştır. Bu etkileşim, yemek tariflerinden pişirme yöntemlerine, sunumdan tadım alışkanlıklarına kadar belirgin izler taşımaktadır.

Bandırma'nın mutfak kültürü, coğrafi konumunun sunduğu iklimsel çeşitlilik ile ekonomik yapının bir kısmının tarım, hayvancılık ve deniz ürünlerine dayalı oluşundan dolayı gastronomik zenginliğe sahiptir. Bu araştırmada kayıt altına alınan 171 çeşit yemek reçetesi bu çeşitliği yansıtmaktadır. Bandırma'nın mutfak kültürü, mevsimlere bağlı olarak değişkenlik gösterir. Taze ve doğal ürünlerin kullanımı ön plandadır. Tarım, hayvancılık ve balıkçılık faaliyetleri, bölgenin mutfak kültürünün temelini oluşturur. Et veya deniz ürünleriyle yapılan yemekler bölge insanının diyetinde önemli bir yere sahiptir. İlkbahar ve yaz aylarında taze meyve ve sebze tüketimi yoğundur. Kış aylarında ise kök sebzeler ve kış meyveleri tercih edilir. Bu mevsimsel çeşitlilik, mutfak kültürünün zenginliğini artırmaktadır. Zeytinyağı, sebzeler, tahıllar, et ve deniz ürünleri gibi yerel gıda ürünleri, Bandırma'nın yemeklerinin ana bileşenlerini oluşturur. Zeytinyağı, Bandırma'nın mutfak geleneğinde merkezi bir role sahiptir ve farklı kültürel unsurları bir araya getirir.

Bandırma'da modern mimari tarzıyla oluşturulan mutfaklar, pratik kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Kullanılan araç gereçler, küçük ev aletleri, makineler zamana uygun olarak bu mutfaklardaki yerini almıştır. Ancak köylerdeki geleneksel mutfak yapısı ve kullanılan araç-gereçler, bölgenin kültürel mirasının yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. Kırsal üretim ilişkileriyle ilgili olarak köylerde zeytinyağı küpleri, mutfaklarda maşinga fırınları gibi araç gereçler kullanılmaktadır.

Bu çalışma, Bandırma'nın mutfak kültürünün önemini vurgulamakta ve gelecek nesillere aktarılması için bir temel oluşturmaktadır. Bölgenin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, gastronomik mirasının korunması ve gelecek araştırmalar için bir kaynak olması açısından katkı sağlayacaktır. Bandırma'nın zengin mutfak mirası, kültürel bir değer olarak gastronomik destinasyon olarak tanıtılabilir ve gelecek nesillere aktarılabilir. Bandırma'nın gastronomik mirası, turistik olarak değerlendirilebilir ve bölgenin kalkınmasına katkı sağlayabilir.

Yerel üreticilerin ve restoranların bölgenin mutfak kültürüne dayalı ürünlerini daha geniş kitlelere ulaştırabilmesi için yapılacak analiz çalışmaları, Bandırma mutfak kültürünün potansiyelini açığa çıkarmada yararlı olabilir. Gastronomik destinasyon bağlamında markalaşma stratejileri ve pazarlama yöntemleri ile ilgili yapılacak yeni çalışmalar gastronomik mirasın sürdürülebilirliğine katkı verebilir.

KAYNAK KİŞİLER

Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında; kişisel verilerin işlenmesinde başta özel hayatın gizliliği olmak üzere kişilerin temel hak ve özgürlüklerini korumak ve kişisel verileri işleyen gerçek ve tüzel kişilerin yükümlülükleri (Türkiye Cumhuriyeti, 2016) yerine getirilmek amacıyla görüşmeye yapılan kaynak kişilerin isimleri aşağıdaki biçimde verilmiştir.

KK. No, Adı Soyadı, Doğum Tarihi, Mesleği, Etnik Kökenleri, Yaşadığı Yer

KK1: G****n E****k 1957, Ev hanımı, Çerkes-Kırım Tatarı, Bandırma

KK2: M*****a E****k 1947, İşletmeci, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK3: H****e Ö****r 1936, Ev hanımı, Kırım Tatarı, Bandırma

KK4: F***a V***1 1970 Ev hanımı, Çerkes-Kırım Tatarı, Bandırma

KK5: K****r Ö*****k 1960, Ev hanımı, Çerkes-Kırım Tatarı, Bandırma

KK6: S****t T****ç 1945, Eczacı, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK7: H****ü E****k 1950, İşletmeci, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK8: G****1 Ç**e 1957, Öğretmen, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK9: Y***a E****k 1980, İşletmeci, Balkan Muhaciri-Çerkes-Kırım Tatarı, Bandırma

KK10: T***e D****ç 1983, Mühendis, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK11: G*1 A**n 1980, Ekonomist, Balkan Muhaciri-Kırım Tatarı, Bandırma

KK12: Ö*****r Ö*****k 1982, Mühendis, Balkan Muhaciri-Tatar-Çerkes, Bandırma

KK13: J****e A**k 1987, Öğretmen, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK14: T**ç A*i Ö*****r 1954, Mühendis, Çerkes, Kırım Tatarı, Bandırma

KK15: Y*****z Ö*****r 1958, Ev hanımı, Çerkes, Bandırma

KK16: D****r E****k 1959, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK17: H***ü A*****ı 1966, İşletmeci, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK18: M***1 T***1 1943, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK19: Y*****1 A*****ı 1937, İşletmeci, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK20: M**e U**r 1973, Ev hanımı, Balkan Muhaciri-Tatar, Bandırma

KK21: E**1 B***k 1958, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK22: G****1 K****ç 1968, Ev hanımı, Balkan Muhaciri-Pomak, Bandırma

KK23: A***1 A***1 1969, Ev hanımı, Balkan Muhaciri-Pomak, Bandırma

KK24: Z*****i A*****ı 1938, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma

KK25: S***a V***1 1958, Ev hanımı, Girit Muhaciri, Bandırma

KK26: S*****y B*****ı 1958, Öğretmen, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK27: A**u A*****ı 1972, Ev hanımı, Çerkes, Bandırma
KK28: R***a O***y 1957, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK29: N*****n G*****n 1960, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK30: A***r Ü***1 1955, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK31: S***p B*r 1949, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK32: R**a K*****n 1963, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK33: Z****p Y*****ş 1957, Öğretmen, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK34: H*****r D*1 1946, Çiftçi, Girit Muhaciri, Bandırma
KK35: K*****e Y*****1 1946, Ev hanımı, Pomak, Bandırma
KK36: İ***1 Ş***k 1946, Ev hanımı, Tatar, Bandırma
KK37: A***n T*****N 1970, Ev hanımı, Tatar, Bandırma
KK38: S*****ç Ş***k 1972, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK39: F***a K*****a 1935, Ev hanımı, Çerkes, Bandırma
KK40: H***r Ç*****n 1967, Ev hanımı, Balkan Muhaciri-Kırım Tatarı, Bandırma
KK41: F***n E***y 1968, Ev hanımı, Balkan Muhaciri-Kırım Tatarı, Bandırma
KK42: F***a Ö*****r 1969, Çiftçi, Çerkes-Tatar, Bandırma
KK43: F**1 G*k 1969, Memur, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK44: H***a K*****ş 1958, Restoran İşletmecisi, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK45: A**e Ç*****1 1978, İşletmeci, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK46: B***1 Ö***n 1978, Muhabir, Girit Muhaciri, Bandırma
KK47: G****r Ö***n 1946, Ev hanımı, Girit Muhaciri, Bandırma
KK48: S*****1 O**n 1973, Catering İşletmecisi, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK49: G***1 K***u 1946, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK50: Y**n O**n 1973, Catering işletmecisi, Kırım Tatarı, Bandırma
KK51: H***r İ**k 1962, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK52: Z*****t K****z 1956, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK53: Ö*****r V***1 1953, Mühendis, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK54: S***1 A**ı 1978, Gıda İşletmecisi, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK55: E***e K*****k 1977, Aşçı, Balkan Muhaciri, Bandırma
KK56: H***n T***1 1938, İşletmeci, Balkan Muhaciri, Pomak, Bandırma

- KK57: N*****e K*****a 1979, Aşçı, Balkan Muhaciri, Bandırma
- KK58: G*****n B***1939, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Kırım Tatarı, Bandırma
- KK59: S***p K*****a 1968, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
- KK60: A*****h K*****a 1941, Öğretmen, Balkan Muhaciri-Tatar, Bandırma
- KK61: G*****n B****k 1949, Öğretmen, Çerkes, Bandırma
- KK62: A****e A****t 1937, Ev hanımı, Kırım Tatarı, Bandırma
- KK63: F***a Ö*****r 1969, Çiftçi, Çerkes, Tatar, Bandırma
- KK64: A**a D*****i 1944, Ev hanımı, Don Kazağı, Bandırma
- KK65: C****e B***k 1942, Öğretmen, Kırım Tatarı, Bandırma
- KK66: Ü***r B***k 1953, Ev hanımı, Kırım Tatarı, Bandırma
- KK67: F*****n D****l 1942, Çiftçi, Pomak, Bandırma
- KK68: G*****n B***k 1938, Ev hanımı, Kırım Tatarı-Rum, Bandırma
- KK69: Ş***y D****l 1970, Ev hanımı, Pomak, Bandırma
- KK70: S***m D****l 1946, Çiftçi, Pomak, Bandırma
- KK71: E***e N*r L***ı 1987, Ev hanımı, Pomak, Bandırma
- KK72: A***r Ç***r 1969, Ev hanımı, Çerkes, Bandırma
- KK73: F***z H*n 1965, Ev hanımı, Çerkes, Bandırma
- KK74: M*****t M***u 1943, Ev hanımı, Çerkes, Bandırma
- KK75: N*****n K***ı 1972, Ev hanımı, Pomak, Bandırma
- KK76: B***a D****a 1963, Ev hanımı, Balkan Muhaciri, Bandırma
- KK77: C***l Ö*****k 1960, Restoran İşletmecisi, Kırım Tatarı, Bandırma

KAYNAKLAR

- Alexandropoulou, I. (2005). *Encyclopaedia of the Hellenic world, Constantinople: Cyzicus (antiquity)*. Athens: Foundation Of The Hellenic World.
- Allworth, E. (1998). *The Tatars of Crimea: Return to the homeland*. North Carolina: Duke University Press.
- Arthipo (2023). *Tarihi posterler*. Erişim adresi: <https://www.arthipo.com/> Erişim tarihi: 07 Ağustos 2023
- Arı, K. (1991). Mübadele göçmenlerini Türkiye'ye taşıma sorunu ve İzmir göçmenleri (1923-1924). *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 0-0.
- Arı, Y. (2021). Don Kazaklarının Manyas gölü kıyısına göçünün politik ekolojisi. *Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, Bandırma ve Çevresi Sempozyumu-2021 Özel Sayısı*, 111-132. <https://doi.org/10.38120/banusad.1021949>
- Ateş, Ş. (2014). *Bandırma ilçesine bağlı Orhaniye köyünde yaşayan Kırım Tatarlarının ağzı*. Yüksek lisans tezi, Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Bursa.
- Avieli, N. (2012). What is “local food?” Dynamic culinary heritage in the world heritage site of hoi an, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, 7(1), 62-76. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767812>
- Bandırma Belediyesi (2023). *Görsel arşivi*. Erişim adresi: <https://bandirma.bel.tr/> Erişim tarihi: 07 Ağustos 2023
- Bernard, H. R., & Ryan, G. (Eds.). (1998). *Handbook of methods in cultural anthropology*. Lanham: AltaMira Press.
- Besleney, Z. A. (2014). *The Circassian Diaspora in Turkey: A political history*. Oxfordshire: Routledge.
- Beyers, L. (2008). Creating home. *Food, Culture & Society*, 11(1), 7–27. <https://doi.org/10.2752/155280108X276014>
- Bisogni, C. A., Jastran, M., Seligson, M., & Thompson, A. (2012). How people interpret healthy eating: contributions of qualitative research. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 44(4), 282-301. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2011.11.009>
- Boell, K., & Cecez-Kecmanovic, D. (2014). On being “systematic” in literature reviews in IS. *Journal of Information Technology*, 30(2), 161–173. <http://dx.doi.org/10.1057/jit.2014.26>
- Casti, J. L., & Karlqvist, A. (Eds.). (1996). *Boundaries and barriers: On the limits to scientific knowledge*. New York: Perseus Books.
- Chiu, C. Y., & Cheng, Y. (2016). Toward a social psychology of culture and globalization: Some social cognitive consequences of activating two cultures simultaneously. *Social and Personality Psychology Compass*, 10(3), 109-122. <https://doi.org/10.1111/j.1751-9004.2007.00017.x>

- Clark, B. (2006). *Twice a stranger: The mass expulsions that forged modern Greece and Turkey*. Massachusetts: Harvard University Press.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Cook, I., & Crang, P. (1996). The world on a plate. *Journal of Material Culture*, 1(2), 131-153. <https://doi.org/10.1177/135918359600100201>
- Cornell, S., & Hartmann, D. (2007). *Ethnicity and race: Making identities in a changing world*. Newbury: Pine Forge Press.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader*. Oxfordshire: Routledge.
- Creswell, J. W. (2021). *Nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Creswell, J. W., & Miller, D. L. (2000). Determining validity in qualitative inquiry. *Theory Into Practice*, 39(3), 124-130. https://doi.org/10.1207/s15430421tip3903_2
- Çağman, E. (2017). Economic and financial consequences of Bandırma fire of 1874. *Journal of Management and Economics Research*, 15(1), 63-77. <https://doi.org/10.11611/yead.332229>
- Çabuk, A., Ekici, G., Ekici, G., Serel, A., Serel, H., Hasdemir, F., Altınay, G., Aydın, A., Aymankul, Ş., Aydın, G., Özkaraman, Ve Demiral, M. (1998). *Bandırmanın coğrafi, siyasi, kültürel ve ekonomik yapısı*. Balıkesir Üniversitesi, Bandırma İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi.
- Çakıcı, H. H. (2020). *Nazilli mutfak kültürü*. Yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.
- DiCicco-Bloom, B., & Crabtree, B. F. (2006). The qualitative research interview. *Medical Education*, 40(4), 314-321. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2929.2006.02418.x>
- Duruz, J. (2005). Eating at the borders: Culinary journeys. *Environment and Planning D: Society and Space*, 23(1), 51-69. <https://doi.org/10.1068/d52j>
- Duman, İ., Tüzel, Y. & Appelman, D. J. (2020). Türkiye’de sebze üretiminde tür ve çeşit tercihleri. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, E.Ü Ziraat Fakültesi Dergisi Özel Sayısı 2020*, 169-178. <https://doi.org/10.20289/zfdergi.837441>
- Encyclopædia Britannica (2023). *Bandırma*. Erişim Adresi: <https://www.britannica.com/place/Bandırma> Erişim tarihi: 23 Temmuz 2023
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Fisher, A. W. (1978). *The Crimean Tatars*. Stanford: Hoover Institution Press.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social science information*, 50(3-4), 528-548. <https://doi.org/10.1177/0539018411413963>

- Galletta, A. (2013). *Mastering the semi-structured interview and beyond: From research design to analysis and publication*. New York: NYU press.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. New York: Basic Books.
- Gelfand, M. J., Harrington, J. R., & Jackson, J. C. (2017). The strength of social norms across human groups. *Perspectives on Psychological Science*, 12(5), 800-809. <https://doi.org/10.1177/1745691617708631>
- Google Maps (2023). *Bandırma haritası*. Erişim adresi: <https://google.com/maps> Erişim tarihi: 08 Ağustos 2023
- Gram-Hanssen, K., & Bech-Danielsen, C. (2004). House, home and identity from a consumption perspective. *Housing, Theory and Society*, 21(1), 17-26. <https://doi.org/10.1080/14036090410025816>
- Gündoğdu, E. & Buyruk, L. (2021). Tüketicilerin deniz ürünleri tercihleri ile restoran menülerinin karşılaştırılması: Bandırma örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 252-276. <https://doi.org/10.32958/gastoria.929510>
- Güney, Z. (2012). *Bandırma elektrik santrali restorasyon projesi*. Yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Heldke, L. (2003). *Exotic appetites: Ruminations of a food adventurer*. Oxfordshire: Routledge.
- Inalcik, H., & Quataert, D. (1994). *An economic and social history of the Ottoman Empire, volume 2*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Jerrim, J., & de Vries, R. (2017). The limitations of quantitative social science for informing public policy. *Evidence & Policy: A Journal of Research, Debate and Practice*, 13(1), 117-133. <https://doi.org/10.1332/174426415X14431000856662>
- Karpat, K. (1978). Ottoman population records and the census of 1881/82-1893. *International Journal of Middle East Studies*, 9(2), 237-274. <https://doi.org/10.1017/S0020743800000088>
- Karacakaya, R. (2020). Bandırma taş ocakları ve Ermeniler. *Tarih Dergisi*, (71), 429-443.
- Kızılgöl, Ö. & İşgüden, B. (2008). Bandırma'nın girişimcilik potansiyelinin değerlendirilmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 9 (2), 257-279.
- Kitayama, S., & Uskul, A. K. (2011). Culture, mind, and the brain: current evidence and future directions. *Annual Review of Psychology*, 62, 419-449. <http://dx.doi.org/10.1146/annurev-psych-120709-145357>
- Koç, T. (1996). Kapıdağ Yarımadasının rüzgar ve ortam. *Türk Coğrafya Dergisi*, 0 (31), 167-182.
- Koçhan, N. (2013). Kyzikos, Hellespontus'da bir eyalet merkezi. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 31, 69-91.
- Koçyiğit, O. (2020). Kapıdağ yarımadası ve Marmara takımadalarında Bizans dönemi kültür varlıkları. *Lycus Dergisi*, 0, 101-128.

- Leedy, P.D., & Ormrod, J.E. (2005). *Practical research: Planning and design* (9th ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Long, L. M. (2004). Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness. *Southern Folklore*, 61(1), 3-22.
- Mason, J. (2002). *Qualitative researching* (2nd ed.). New York: SAGE Publications.
- Mintz, W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual review of anthropology*, 31(1), 99-119.
- Morning, A. (2008). Ethnic classification in global perspective: A cross-national survey of the 2000 census round. *Population Research and Policy Review*, 27, 239-272. <http://dx.doi.org/10.1007/s11113-007-9062-5>
- Murcott, A. (2013). *The sociology of food: eating, diet and culture*. New York: Sage.
- Oyserman, D., & Lee, S. W. S. (2008). Does culture influence what and how we think? Effects of priming individualism and collectivism. *Psychological Bulletin*, 134(2), 311-342. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.134.2.311>
- Özler, H. (2022). *Somut olmayan kültürel miras bodrum yöresel yemekleri üzerine bir inceleme*. Yüksek lisans tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, Ankara.
- Richmond, W. (2013). *The Circassian genocide*. New Jersey: Rutgers University Press.
- Riessman, C. K. (2008). *Narrative methods for the human sciences*. New York: Sage Publications.
- Rustafjaell, R. de, (1902). Cyzicus. *The Journal of Hellenic Studies*, 22(1902), 174-189. <https://doi.org/10.2307/623925>
- Samovar, L. A., Porter, R. E., McDaniel, E. R., & Roy, C. S. (2017). *Communication between cultures*. Boston: Cengage Learning.
- Sarı, M. & Can, A. (2018). Lozan Antlaşması gereğince Girit'ten Türkiye'ye göçün basına yansıyan yönleri. *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 18 (36), 29-54.
- Satılmış, S. (2016). Osmanlı'da Bandırma-Soma demiryolu hattının kuruluşu. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 2, 157-185.
- Shami, S. (1998). Circassian encounters: The self as other and the production of the homeland in the North Caucasus, development and change. *International Institute of Social Studies*, 29(4), 617-646. <https://doi.org/10.1111/1467-7660.00093>
- Spencer-Oatey, H., & Franklin, P. (2012). *What is culture? A compilation of quotations*. GlobalPAD Core Concepts.
- Strabon, (2000). *Antik Anadolu coğrafyası*. Ankara: Kanaat Basımevi
- Sugar, P. (1993). *Southeastern Europe under Ottoman rule, 1354-1804*. Washington: University of Washington Press.

- Sutton, D. E. (2010). Food and the senses. *Annual review of anthropology*, 39, 209-223. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957>
- Şeker, C. & Çağman, E. (2020). Osmanlı döneminde (1915-1918) Bandırma-İstanbul deniz ulaşımı ve vapur yolcu listeleri. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18 (4), 209-222. <https://doi.org/10.18026/cbayarsos.818097>
- Şengör, G. F. Ü. & Ceylan, Z. (2018). Türk mutfağında su ürünleri kültürü ve önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14 (4), 386-398. <https://doi.org/10.22392/egirdir.414488>
- Tanrıvermiş Çınar, H. (2022). *Gastronomide kültür ve kimlik yansıması: Süryani mutfak kültürü ve yemekleri*. Yüksek lisans tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Taşdemir, H. (2021). 19. Yüzyılın ikinci yarısında Kırım ve Kafkas muhacirlerinin Bandırma'ya sevk ve iskânları. *Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, Bandırma Ve Çevresi Sempozyumu-2021 Özel Sayısı*, 45-59. <https://doi.org/10.38120/banusad.1020910>
- Türkiye Cumhuriyeti (2016). Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (Kanun No: 6698). *T.C. Resmi Gazete*, 7/4/2016 (Sayı: 29677).
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the “new tourist.” *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75–81. <https://doi.org/10.1080/13527259908722252>
- UNESCO, 2003. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: UNESCO.
- Williams, R. (1960). *Culture and society 1780-1950*. Peterborough: Anchor Books.
- Wimmer, A. (2008). The making and unmaking of ethnic boundaries: A multilevel process theory. *American Journal of Sociology*, 113(4), 970-1022. <https://doi.org/10.1086/522803>
- Yerasimos, M. (2002). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S., & Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319.

EKLER

T.C.
İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
ETİK KURULU KARAR SURETİ

Toplantı Tarihi : 17.07.2023
Toplantının Yeri: Nişantaşı Üniversitesi Toplantı Odası
Toplantı Sayı : 2023/28
Toplantı Saati : 14:00

Toplantıya Katılanlar:

| | |
|--|-------------------|
| Prof. Dr. Uğur YOZGAT | Başkan |
| Doç. Dr. Umut BAŞOĞLU | Başkan Yardımcısı |
| Prof. Dr. Yılmaz GÖBENEZ | Üye |
| Prof. Dr. Ömer Cüneyt BİNATLI | Üye |
| Prof. Dr. Ahmet İrfan YÜKLER | Üye |
| Dr. Öğr. Üyesi Kıymet Aslı KİREÇTEPE AYDIN | Üye |
| Öğr. Gör. Erkul BULUT | Üye |
| Demet ÖVELEK | Raportör |

Gündem:

Gündem1. Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü öğrencisi Nilüfer Karaoğlu'nun yardımcı araştırmacı ve sorumlu araştırmacı olarak Dr. Öğr. Üyesi Sefa Ceylan'ın bulunduğu "Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri" adlı çalışmasının görüşülmesi.

Kararlar:

Karar1. Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü öğrencisi Nilüfer Karaoğlu'nun yardımcı araştırmacı ve sorumlu araştırmacı olarak Dr. Öğr. Üyesi Sefa Ceylan'ın bulunduğu "Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri" adlı çalışması görüşüldü. Yapılan görüşmede Üniversitemiz Etik Kurulu Yönergesi hükümleri gereğince etik ve bilimsel açıdan sakınca bulunmaması nedeniyle **uygunluğuna** oy birliği ile karar verildi.

Prof. Dr. Uğur YOZGAT
Başkan