



İSPİR ÇATAKKAYA KÖYÜ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Semra AKDAĞ

Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı

Prof.Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

Erzurum – 2022

Her hakkı saklıdır

T.C.
ERZURUM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

İSPİR ÇATAKKAYA KÖYÜ MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Semra AKDAĞ

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

ERZURUM-2022

ONAY

Semra AKDAĞ tarafından hazırlanan İspir Çatakkaya Köyü Halk Mutfağı adlı bu çalışma 29.08.2022 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oy birliği/oy çokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalında **yüksek lisans tezi** olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı	Prof. Dr. Murat KACIROĞLU Erzurum Teknik Üniversitesi	imza
Danışman	Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ Erzurum Teknik Üniversitesi	imza
Jüri Üyesi	Prof. Dr. Halit DURSUNOĞLU Atatürk Üniversitesi	imza

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.29/08 /2022

Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

Enstitü Müdürü

TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada orijinal olmayan her türlü kaynağa eksiksiz atıf yapıldığını, aksinin ortaya çıkması durumunda her tür yasal sonucu ve tezin erişim sürecine ilişkin aşağıdaki beyanımı kabul ediyorum.

06/09/2022

Semra AKDAĞ

- ☐ Tezle ilgili patent başvurusu yapılması / patent alma sürecinin devam etmesi sebebiyle Enstitü Yönetim Kurulunun/.../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim 2 (iki) yıl süreyle engellenmiştir.
- ☐ Enstitü Yönetim Kurulunun/.../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim 6 (altı) ay süreyle engellenmiştir.
- ☐ Enstitü Yönetim Kurulunun/.../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim süresi ile ilgili bir kısıtlama bulunmamaktadır.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	1
ÖZET	9
ABSTRACT	10
KISALTMALAR DİZİNİ.....	11
ÖN SÖZ	12
GİRİŞ.....	13

1.BÖLÜM

İSPİR ÇATAKKAYA KÖYÜ MUTFAĞI GENEL TANITIM

1.1 ÇATAKKAYA MUTFAĞI GENEL TANITIM

1.2 ÇATAKKAYA KÖY MUTFAĞINDA GIDA SAKLAMA ARAÇ-GEREÇ VE YÖNTEMLERİ	23
--	----

1.3. ÇATAKKAYA MUTFAĞINDA KULLANILAN BAZI ARAÇ GEREÇLER....	27
---	----

1.3.1 Terek	27
-------------------	----

1.3.2 Tecir	29
-------------------	----

1.3.3 Tandır.....	29
-------------------	----

1.3.4 Tapeç.....	32
------------------	----

1.3.5 Pardeç.....	32
-------------------	----

1.3.6 Soba	33
------------------	----

1.3.7 Davul Fırın	34
-------------------------	----

1.3.8 Bakır Kazan	34
-------------------------	----

1.3.9 Alüminyum Kazan	36
-----------------------------	----

1.3.10 Büyük Eğiş.....	36
------------------------	----

1.3.11 Küçük Eğiş ve Patat.....	37
---------------------------------	----

1.3.12 Bakır Kaymak Tepsisi.....	38
----------------------------------	----

1.3.13 Ocak ve Demlikler	38
1.3.14 Süt Makinası.....	39
1.3.15 Süzme Torbası.....	39
1.3.16 Yayık.....	40
1.3.17 Tereyağı Yıkama Teknesi	42
1.3.18 Sini	42
1.3.19 Taş Dibeği	43
1.3.20 Gadil.....	44
1.3.21 Kepçe.....	45
1.3.22 Honça	46
1.3.23 Oklava ve Merdane	46
1.3.24 Alüminyum Tepsi.....	47
1.3.25 Odun Dibeği	48
1.3.26 Kalbur.....	48

2. BÖLÜM

ÇATAKKAYA KÖYÜ MUTFAĞINDA YİYECEK VE İÇECEKLER

2.1 YEMEKLER.....	49
2.1.1 Alabalık	49
2.1.2 Avılık Pancarı.....	50
2.1.3 Başayak	51
2.1.4 Ceviz İçi Guymağı	52
2.1.5 Civanuk Kavruğu	53
2.1.6 Çaç Pancarı.....	54
2.1.7 Çiriş Kavruğu	55
2.1.8 Çiriş Pancarı	56
2.1.9 Çulli Horis.....	57

2.1.10 Ğaliye	58
2.1.11 Ğayĝana.....	58
2.1.12 Ğuymak	60
2.1.13 Hasuta.....	61
2.1.14 Kavurmalı Yumurta.....	62
2.1 15 Kıymalı Yumurta.....	63
2.1.16 Loputa Kavruĝu (Ak Loputa).....	64
2.1.17 Lor Mıhlaması	65
2.1.18 Mıhlama	66
2.1.19 Nırniç Pancarı.....	67
2.1.20 Sımel Kavruĝu	68
2.1.21 Sırgan Pancarı	69
2.1.22 Şıgayıl / Şıgahıl / Şıgahir Pancarı	70
2.1.23 Yaban Loputa Kavruĝu	71
2.1.24 Beyaz Lahana Sarması	72
2.1.25 Cırtma Lobiye	73
2.1.26 Fırında Patates	74
2.1.27 Haş Lobiye	75
2.1.28 Kabak Pancarı	76
2.1.29 Kabak Sırımı	77
2.1.30 Karalahana Sarması.....	78
2.1.31 Karalahana Pancarı.....	79
2.1.32 Laz Aşı	80
2.1.33 Lobiye Pancarı	81
2.1.34 Patates Kavruĝu.....	82
2.1.35 Patates Lobiye Yemeĝi.....	83

2.1.36 Patates Piyazı	84
2.1.37 Patates ve Şalgam Haşlaması	85
2.1.38 Patates Yahnisi	86
2.1.39 Soğan Yahnisi	87
2.1.40 Şalgam Yahnisi	87
2.1.41 Teze Lobiye Kavruğu.....	89
2.1.42 Arabistan	90
2.1.43 Bezirgân Aşı.....	91
2.1.44 Bulgur Şilesi.....	92
2.1.45 Cimur (Ekmek Cimuru)	93
2.1.46 Gatkus	94
2.1.47 Gendime	95
2.1.48 Ğavut Haşı.....	96
2.1.49 Haşıl	97
2.1.50 Hedikli Lobiye	98
2.1.51 Hunut Çılburu.....	99
2.1.52 İlim Sütlüsü	100
2.1.53 Kalaçoş.....	101
2.1.54 Kebap	102
2.1.55 Sulu Ğavut.....	103
2.1.56 Sütlü	104
2.1.57 Şeker Lobiye (Den Lobiye).....	105
2.1.58 Tatar Böreği	106
2.1.59 Yufka.....	107
2.1.60 Yumurta Poporası (Poporalı Yumurta)	108
2.1.61 Zıro (Ziro)	109

2.1.62 Kavurma	110
2.2 ÇORBALAR	113
2.2.1 Aşotu Çorbası	113
2.2.2 Ayrınlı Çorba	114
2.2.3 Ğavut Çorbası	115
2.2.4 Herle Çorbası	116
2.2.5 Kızılık Çorbası	117
2.2.6 Lobiye Çorbası (Sirkeli)	118
2.2.7 Mısır Çorbası	119
2.2.8 Pirinç Çorbası	120
2.2.9 Soğuk Çorbası	121
2.2.10 Şalgam Çorbası	122
2.2.11 Un Çorbası	123
2.3 TATLILAR / HELVALAR	123
2.3.1 Ballı Horis	124
2.3.2 Dut Ğavudi	125
2.3.3 Düğmeç	126
2.3.4 Düz Baklava	127
2.3.5 Govdun / Gobdun	128
2.3.6 Ğeysefe	129
2.3.7 Hıncoş	130
2.3.8 Kabak Tatlısı	131
2.3.9 Kuru Baklava	132
2.3.10 Küme / Köme	133
2.3.11 Pelüze	134
2.3.12 Pot Baklava	135

2.3.13 Sılıhta	136
2.3.14 Süt Böreği.....	137
2.3.15 Tel Halvası	138
2.3.16 Un Halvası.....	139
2.4 HAMUR İŞLERİ.....	141
2.4.1 Cevizli Kete.....	141
2.4.2 Ğuri Gugul	144
2.4.3 Horisli Kete	145
2.4.4 Pite.....	147
2.4.5 Tandur Etmeği (Ekmek).....	148
2.4.6 Kavurmalı Börek	149
2.4.7 Sini Ketesi	150
3.5.8. Su Böreği.....	151
2.5 PİLAVLAR	153
2.5.1 Bulgur Pilavı	153
2.5.2 Süzme Pilav.....	154
2.6 TURŞULAR.....	155
2.6.1 Armut Turşusu	155
2.6.2 Lobiye Turşusu.....	156
2.6.3 Çaşur	157
2. 7 ŞERBETLER / İÇECEKLER.....	158
2.7.1 Dut Hoşafı	158
2.7.2 Dağ Biberi	159
2.7.3 Kızamık	160
2.8 REÇELLER.....	161
2.8.1 Dağ Çileği Reçeli	161

2.8.2 Himorik Reçeli	162
2.8.3 Kuşburnu Ezmesi	163
2.8.4 Müş Reçeli	164
2.9 SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ.....	165
2.9.1 Ağz	165
2.9.2 Ğurut	166
2.9.3 Kaymak	167
3.10.4. Lor	168
2.9.5 Mınzili Yayla Peyniri (Eski Peynir).....	169
2.9.6 Süt Yüzü.....	170
2.9.7 Tel Peynir	171
2.9.8 Tereyağı.....	172
2.9.9 Yağlı Peynir	174
2.9.10 Yoğurt	175
2.9.11 Zürbiye	176
2.10 ÇİĞ TÜKETİLEN BİTKİLER.....	177
2.10.1 Süt Sakızı	177
2.10.2.Ahla Hınzır.....	178
2.10.3 Çayır Tıtırıcığı.....	178
2.10.4 Çoban Azığı	179
2.10.5 Gıcman	179
2.10.6 Hoskim	180
2.10.7 Külür	180
2.10.8 Sinç.....	181
2.10.9 Soğuk.....	181
2.10.11 Terhaç.....	182

2.10.12 Tıtırıcık.....	182
SONUÇ.....	183
KAYNAKÇA.....	187



ÖZET
YÜKSEK LİSANS TEZİ
İSPİR ÇATAKKAYA KÖYÜ HALK MUTFAĞI
Semra AKDAĞ
Tez Danışmanı: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ
2022, (171) Sayfa

Jüri: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ (Danışman)
Prof. Dr. Murat KACIROĞLU (Üye)
Prof. Dr. Halit DURSUNOĞLU (Üye)

Bütün yaşam ünitelerinde olduğu gibi insan hayatının sürdürülebilirliği adına da en temel gereksinimlerden biri yeme-içmedir. İnsanoğlunun bu temel ihtiyacını giderme adına geçmişten bugüne taşıdığı bilgi, birikim, tecrübe temelli edinimlerinin geneli yeme-içme kültürünü oluşturur. Sadece beslenme gereksiniminin ötesinde zamanla etrafında bir dizi, inanma, inanç, uygulama ve pratiği de barındırır hale gelen bu bütünü ise halk mutfak kültürü oluşturur.

Halk mutfağı, ana hatları ile ilgili coğrafyadaki insanların günlük, aylık veya sezonluk gıda ihtiyaçlarının hazırlanışından, muhafazasına ve tüketimine kadar olan süreci içine alan süreci içermektedir. Bu durum, ister istemez ilgili bölge halkının sadece yeme – içme kültürünü değil, geçim kaynaklarından sahip oldukları üretim ilişkilerine kadar pek çok unsura da barındırır.

Bu doğrultuda, çalışmamız, Doğu Anadolu ile Karadeniz Bölgesi arasında koridor niteliğinde olan ana hatları ile tarım ve hayvancılık ekonomisi üzerine inşa edilmiş bir üretim formuna sahip Erzurum’un İspir İlçesine bağlı Çatakkaya Köyü halk mutfağına özgü verimleri saha temelli çalışma metodolojisi eşliğinde bira araya getirme amacı etrafında şekillenmiştir.

Uzunca bir süre kapalı toplum hüviyeti taşıyan ilgili coğrafyanın bu niteliği, kültürel korunmuşluğu da bünyesinde taşımakla kültür merkezli çalışmalar açısından kayda değer bir saha olma vasfını bölgeye kazandırmıştır ki bu çalışma ile az da olsa bölge kültürünün tespit edilmesi ve verilerin kayıt altına alınması ön görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak, kültür, yemek, halk, gelenek

ABSTRACT
MASTER’S THESIS
ISPIR ÇATAKKAYA VILLAGE PUBLIC CUISINE
Semra AKDAĞ
Advisor: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ
2022, (171) Pages

Jury: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ (Counselor)
Prof. Dr. Murat KACIROĞLU (Member)
Prof. Dr. Halit DURSUNOĞLU (Member)

As in all living units, one of the most basic needs for the sustainability of human life is food and beverage. In order to meet this basic need of human beings, the knowledge, experience and experience-based acquisitions that they have carried from the past to the present form the food and beverage culture in general.

Folk cuisine includes the process from the preparation, storage and consumption of daily, monthly or seasonal food needs of the people in the relevant geography. This situation inevitably includes not only the eating and drinking culture of the people of the region concerned, but also many elements from their livelihoods to the production relations they have.

The fact that the region is more prone to animal production rather than agriculture due to its general location appears to be the most important factor determining the eating and drinking culture of the relevant geography, which is also determinant in terms of the variety of products consumed.

This feature of the relevant geography, which had the identity of a closed society for a long time, has made it a remarkable field in terms of culture-centered studies, with cultural preservation within its body.

Key Words: Kitchen, culture, food, folk, tradition

KISALTMALAR DİZİNİ

bk.	: Bakınız
C.	: Cilt
çev.	: Çeviren
K.	: Kaynak Kişi
s.	: Sayfa
S.	: Sayı
TDK	: Türk Dil Kurumu
TS.	: Türkçe Sözlük
vb.	: ve benzerleri
vd.	: ve diğerleri
yy.	: Yüzyıl

ÖN SÖZ

Mutfak kültürü, yiyecek ve içeceklerin elde edilip muhafaza edilmesi ve hazırlanan yiyeceklerin saklanması ayrıca kullanılan kapkacak, sofr a düzeni ve yiyeceklerin tüketim şekli ve bu işlemlerin yapıldığı mekânları da kapsar.

Türk mutf ağı da dünya mutfakları içerisinde, bulunduğu coğrafyanın, karşılaştığı farklı kültürlerin ve dini inanışların etkisiyle kendine özgü bir mutfak kültürüne sahiptir. Bununla birlikte yöresel mutfak bağlamında da kendi ulusları içinde de farklı renklere bürünür. Mutfak kültürünün Anadolu coğrafyasının hemen hemen her noktasında kendine has bir renk taşıdığı görülmektedir ki tüm bu renklerin Türk mutfak kültürünü inşa ettiğ i açıktır. Kültürün doğasından kaynaklanan dinamik yapı onu sürekli değışen gelişen bir forma taşımakla, geleneksel olanın da bu form içerisinde kendine her zaman yer edindiğ i, bir bakıma geleneksel olanın kendini geleceğ e taşıma kapasitesini sürdürdüğ ü görülmektedir.

Bu anlamda, kültüre ait olan parça bütün ne varsa vakit kaybetmeden kayıt altına alınması kültürün süreğenliğini sağlama adına başlıca adımlardan biri olsa gerektir ki çalışmamız bu yaklaşım ve kaygı eşliğinde Erzurum İli İspir İlçesi Çatakkaya köyü mutfak kültürünü kendine konu edinmiştir.

Çalışmamızın birinci bölümünde; Çatakkaya köy mutf ağı hakkında genel bilgiler verildikten sonra, gıda saklama araç, gereç ve yöntemlerine temas edilmiş ardından mutfakta kullanılan araç ve gereçler tanıtılmıştır. Çalışmamızın üçüncü bölümünde; yemekler, çorbalar, tatlılar, turşular, pilavlar, hoşaf lar, hamur işleri, pişirilmeden tüketilen otlar başlıkları altında ilgili tüketim unsurlarına yer verilmiştir.

Çalışmamız, ulaştığımız sonuçları içeren sonuç ve çalışmalarımız süresince istifade ettiğ imiz kaynakları içeren kaynakça ile tamamlanmıştır. Bu çalışmanın gerçekleşmesinde emeğ i geçen hocam Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ' ye, çalışmamız sırasında yardım ve desteklerini esirgemeyen kıymetli köy halkına, eğitim sürecimin başından bu ana kadar maddi-manevi desteklerini esirgemeyen aileme şükranlarımı arz ediyorum.

Semra AKDAĞ

Erzurum-2022

GİRİŞ

Toprağa kök salan insan ve onun meydana getirdiği medeniyetler, kök saldıkları coğrafyadan fazlasıyla etkilenmeye ve ondan yararlanmaya başlamıştır. Farklı fiziki koşullar, flora ve fauna, toplumların yaşam biçimlerinin şekillenmesinde rol oynamıştır ki bu yaşam biçimlerinden biri de beslenme alışkanlıklarıdır.¹ Doğal olarak insanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda insan metabolizmasının besin, enerji ihtiyacının karşılanması sürecine gönderme söz konusudur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir.²

Beslenme alışkanlıkları her ne kadar zamanla kültürel bir kimlikle karşımıza çıksa da bu kimliğin inşasında ilgili toplumun yaşadığı coğrafya ve sahip olduğu üretim ilişkisi önemli rol oynamaktadır. Bir diğer ifade ile toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirleyecektir. Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturmaktadır.³

Aynı zamanda, gündelik hayatın her anında bulunan kültür; yaşayan, canlı bir süreç olarak işleyen saf ve özerk bir yapıdır. Ulusların yemek alışkanlıkları incelendiğinde bunlar arasında farklılaşma olduğu ve bu farklılaşmanın kültürden kaynaklandığı görülmektedir. Farklı ülkelerde ve toplumlarda hayatını idame ettiren bireyler, tanıştıklarında ilk sohbet konularından biri kuşkusuz yemek kültürü olmaktadır. Beslenme alışkanlıkları ile kültür birlikte incelendiğinde bunun etnosentrizmle bağlantısı olduğu görülmektedir. Etnik merkezcilik olarak adlandırılan etnosentrizm; kişilerin kendi kültürü bağlamında diğer kültürleri değerlendirmesi olarak tanımlanmaktadır. Kültürel Etnosentrizm kavramını kullanan Hayati Beşirli bu kavramı, “bir kültürdeki fertlerin diğer kültürlerle bakış açısını belirlemede kendi kültürlerini referans almalarını ve diğer kültürlerle

¹ <http://www.geoced.org/yemek-kulturunde-cografyanin-izleri/>

² Hayati Beşirli, Yemek, Kültür Ve Kimlik, Millî Folklor, 2010, Yıl 22, Sayı 87, S.,159

³ Beşirli, a.g.e., s., 160

ilişkin değerlendirmelerini kendi kültürlerine göre gerçekleştirmeleri” şeklinde açıklamaktadır. ⁴

Bu durum, doğal olarak her milletin, ülkenin ve toplumun sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretim ve yapısına göre şekillenmiş bir mutfak kültürünü de doğurur ki Türk kültür hayatının önemli bir unsuru olan Türk mutfağı; aynı zamanda dünyanın en ünlü birkaç mutfağından biridir. Çeşit ve lezzet açısından olduğu kadar, yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç ve gereçleri açısından da çok zengindir. ⁵

Elbette, bir kültür olarak mutfak, yiyecek ve içeceklerin hazırlanılmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren ve bunların tümünü içerisine alan bir millete ait olan kültürdür. Fiziksel bir alan olarak mutfak, hedeflenen miktar, kalite ve standartlarda yiyecek üretiminin yapıldığı alanlar şeklinde tanımlanabilir⁶ ki dünyada hemen hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır.⁷

Mutfak kültürünün şekillenmesinde yukarıda ifade edildiği üzere yaşanan coğrafyanın florası ve ilgili toplumca benimsenen üretim formları belirleyici olmakla birlikte ilgili toplumun geçmişten güne taşıdığı değerler manzumesinin rolü ve bahse konu olan yerleşkenin ev sahipliği yaptığı farklı kültür kuşaklarının da etkisi azımsanmayacak orandadır.

Bu yaklaşım, Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesi arasında koridor pozisyonunda bulunan, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olmakla da kültürel renkliliğe de sahip olan İspir Çatakkaya köyü özellikle yeme-içme kültürü konusunda kayda değer bir laboratuvar niteliği taşımaktadır ki çalışmamızın merkezinde de ilgili yerleşke vardır.

⁴ Öztürk, Y. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. Journal of Social and Humanities Sciences Research, 8(67),582-583

⁵ Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A., Ö, (2008). “Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”. 38. İcanas Kongresi., 10-15 Eylül, 1289. Ankara.

⁶ http://www.gastronomi-mutfaksanatları.com/FileUpload/ks241201/File/mutfak_kultur_ve_turk_mutfak_kulturu.pdf

⁷ Şavkay, Tuğrul (2000), Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Yayınları, İstanbul, S.,11

Çatakkaya'nın mutfak kültürüne dönük bu çalışma her ne kadar görüntü olarak sadece yerleşkenin yeme-içme kültürüne hitap ediyor gibi görünse de elde edilen veriler eşliğinde köyün üretim formlarından, muhtelif inanç vasıflarına, bir kısım inanç, inanma, töre, tören ve ritüellerine varıncaya kadar muhtelif kaydı da satır aralarında barındırmaktadır.

Çalışmamızın muhtevasında da görüleceği üzere esas olarak tarım-hayvancılık üretim formuna sahip olan Çatakkaya köyünde bu üretim tasarrufuna paralel olarak yeme içme kültüründe et başta olmak üzere diğer hayvansal mahsulün tercih edildiğini ayrıca yerleşke florasında meskûn bitkilerden de istifade edildiği görülmektedir.



ARAşTIRMANIN KONUSU

Çalışmamızın konusu, insanların günlük, aylık veya sezonluk gıda ihtiyaçlarının hazırlanışından, muhafazasına ve tüketime kadar olan süreci içine alan halk mutfağıdır ki çalışmamız, Doğu Anadolu ile Karadeniz Bölgesi arasında koridor niteliğinde olan ana hatları ile tarım ve hayvancılık ekonomisi üzerine inşa edilmiş bir üretim formuna sahip Erzurum'un İspir İlçesine bağlı atakkaya Köyü halk mutfağıdır.



ARAşTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Mutfak kültürü kavramı beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme - içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı içine alan geniş bir yelpazeye sahiptir. Böylesi geniş bir alana hitap eden ilgili kültüre ait olan verinin çalışma sahası etrafında kayıt altına alınması bölge kültürünün kendini geleceğe taşıması adına oldukça önemlidir. Kültüre ait olan soyut-somut her ne varsa milli bir hassasiyet ile sözlü kültürden yazıya aktarımının taşıdığı önem, çalışmamızın da öncelikli amacıdır.

ARAşTIRMANIN YÖNTEMİ

Çalışmamız, ilgili saha ile alakalı literatür çalışmasını takiben saha çalışması metodolojisi etrafında yüz yüze görüşme tekniğı kullanılarak oluşturulmuştur.



ARAşTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Çalışmamız, Doğu Anadolu ile Karadeniz Bölgesi arasında bulunan, ana hatları ile tarım ve hayvanlık ekonomisi üzerine inşa edilmiş bir üretim formuna sahip Erzurum'un İspir İlçesine bağlı Çatakkaya Köyü halk mutfağı ile sınırlandırılmıştır.



ÇALIŞMA SAHASININ GENEL ÖZELLİKLERİ

Erzurum ili İspir ilçesine bağlı olan köyün eski ismi Çinaçor olup yeni ismi Çatakkaya'dır. Eskiden köy statüsünde olan yerleşke günümüzde mahalle statüsü kazanarak Çatakkaya Merkez Mahalle'si olarak adlandırılmaktadır. Mahallenin Erzurum iline uzaklığı 180 km, İlçeye uzaklığı da 35 km'dir. Kaçkar Dağları'na yakın olan bölge, 2100 metre rakımdadır ve Dayisor ile Zorni adında iki yaylası vardır. Mahallenin Zorni yaylasına uzaklığı 11 km, mezra olan Dayisor yaylasına uzaklığı da 5 km'dir.

Güneyinde Yıldıztepe Köyü, batısında Aksu Köyleri, kuzeyde ise Hemşin Kale Köyü' ne komşudur. Köyün Güneydoğusu ormanlıktır. Kuzey tarafında da yine bir bölgede ormanlık alan bulunur. Köyün, Kuzeybatısından Çatakkaya Çayı geçer. Bu çay köye ait olan Zorni yaylası ve Dayisor yaylasından çıkan pungar, göze ve derelerle beslenir. Çatakkaya Çayı'nda kırmızı benekli alabalık da yetişir. Köyde, Karadeniz iklimi görülüp yazları yağışlıdır. Köydeki nüfus yazın 40 hanenin varlığıyla 120 kişi olur. Kışın ise nüfus 20 hane kalıp 65 kişiye düşer. Köy, dışarıya göç vermektedir ki köyden gidenler genelde İzmir ve Ankara'da ikamet edip daha çok fırıncılık yapmaktadır.

Köyün geçim kaynağı büyükbaş hayvancılıktır. Köyde 300 civarı büyükbaş hayvan vardır. Bu hayvanların yarısı erkek, diğer yarısı da dişidir. Erkek hayvanlar, nisan sonunda yaylalara çıkıp kasım ayında köye dönerler. İnekler ise haziran ortası Zorni yaylasına çıkıp eylül ayına kadar orada kalırlar. Bu sürede ineklerin sütleri çok olduğundan peynir ve yüz yağı yapılır. Eylül ayında Dayisor yaylasına inen inekler, ekim sonu gibi de köye dönerler.

İneklerin sütleri Dayisor yaylasında azaldığından daha çok çig yağı ve lor yapılır ki bu süttten krema ve peynir yapıldığı da olur.

Köyde eskiden arpa, buğday ve çavdar üretimi yapılırken günümüzde daha çok yonca ve şeker lobiyeye üretilir. Şeker lobiyeye hem ev için hem de satmak için üretilir. Patates ve birkaç tür bostan ürünü de yetiştirilir. **(K1, K4, K6, K10, K19, K20, K23, K24, K26, K36,)**



1.BÖLÜM

İSPİR ÇATAKKAYA KÖYÜ MUTFAĞI GENEL TANITIM

1.1 ÇATAKKAYA MUTFAĞI GENEL TANITIM

İspir Çatakkaya Köyü'nün mutfak kültürü, bulunduğu coğrafyanın iklim şartlarına göre şekillenmiştir. Engebeli arazi nedeniyle köyün temel geçim kaynağı büyükbaş hayvancılık olup yemekler daha çok kavurma ile pişirilmekle birlikte sade et yemekleri de mevcuttur. Süt de köyde yetişen hayvanlardan elde edilen ürünlerden biri olup çoğu yemekte kullanılır. Süt, özellikle mısır unlu tariflerde kullanılır. Mısır unu ile yapılan yemeklere süt katıldığı gibi çoğunlukla tereyağı da katılır. İklima uygun köyde yetişen sebzelerden de yemek yapılır. Patates ve lobiye köyde yetiştiğinden dolayı yazın en çok pişirilen yemek lobiye⁸ patates yahnisidir. Doğu Karadeniz ikliminin etkisiyle de bitki çeşitliliği fazladır ve bu bitkilerin içinde gerek kendiliğinden yetişen gerekse tarlaya ekilen yenilebilen otlardan yapılan yemekler de köyün mutfağında kendine yer bulmuştur. Köy mutfağında yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında daha çok bakırdan kısmen alüminyumdan az miktarda ahşap ve plastikten mamul gereçler kullanılmaktadır ki alüminyum ve plastik kökenli gereçler son 15-20 yıl içerisinde mutfakta kendine yer bulabilmiştir ki bu ürünlere kullanım sahası ve fonksiyon açısından ayrıntıları ile temas edilmiştir.

⁸ Fasulye

1.2 ÇATAKKAYA KÖY MUTFAĞINDA GIDA SAKLAMA ARAÇ-GEREÇ VE YÖNTEMLERİ

Köyde en önemli katık⁹ olan minzili peynir, kazandan çıkınca tokaçlara¹⁰ asılıp birkaç saat şıradının¹¹ süzülüp kuruması için beklenir. Kuruyan peynire süzölmüş minzi¹² ve peynir miktarına göre tuz de katılıp karıştırılarak gadil¹³ veya kovalara basılıp şıratları çıkana kadar toprağa yatırılıp taşlanır. Güzün köye geldiğinde ise soğuk ve serin bir ev veya kilerde aynı kapların içinde muhafaza edilip yaza kadar tüketilir. Civil peynir ise tekerlek şekli verildikten sonra miktarı ile uyumlu oranda tuzlanır kendi şıradı ile muhafaza edilip tüketilir. Farklı bir saklama yöntemi de şöyledir: Civil peynir parça parça edilip kovalara basılır. Üzerine tuzlu su veya tuzlu su yerine üzerine soğuk şırat dökölüp muhafaza edilir. Bez torba ile süzdürölen lor¹⁴ da tuzlanıp kovalara basılır ve şıradı çıkana kadar toprağa yatırılıp taşlanır. Şıradı çıkan hiçbir katık –civil peynir hariç- bozulmaz, çünkü minzili peyniri içinde kalan şırat bozar. Civil peynir ise şıratından veya sudan dışarda kaldığında bozulur. Civil peynirler de serin yani güneş almayan bir ev veya kilerde muhafaza edilir.

Tereyağında ise durum şöyledir: Makinadan çekölen süt yüzüne her defasında bir avuç tuz atılır. Bu şekilde birkaç ay biriktirilip yaymak için yayığa¹⁵ doldurulur. Süt yüzü yayık ile yayılıp soğuk su ile odun tekne de suyu durulana kadar defalarca yıkanır. Yıkandan bir tekne yağa yarım yemek kaşığı tuz katılıp bir defa da böyle su ile yıkanır. İster gadile ister kovaya basılıp serin bir ev veya kilerde güzden yaza kadar muhafaza edilip tüketilir. Tereyağı yıkandıktan sonra tuz atılmadan da gadil veya kovaya basılıp aynı şekilde saklanır.

⁹ Yağ, peynir vb.

¹⁰ Peynirin şıradının süzölüp kuruması için duvara takılan odun.

¹¹ Peynir yapıldıktan sonra geriye kalan yağsız süt.

¹² Peynir yapıldıktan sonra kalan şırat kaynatılıp bez torba ile süzöldüğünde geriye kalan ve peynir ile birlikte kaplara basılan ince ve yağsız lor.

¹³ Ahşap küp

¹⁴ Yarısı yağlı yarısı yağsız süt ekşitilip maya katmadan ısıtılır. El yakmayacak kadar ısıtılan süt bez torbadan süzdüröldüğünde kalan çökelek- lor.

¹⁵ Yağ yapmak için kullanılan ağaçtan yapılmış eşya.

Tereyağını bozup acılaştıran şey içindeki ayranıdır. Eğer tereyağı iyi yıkanırse tuz atılmasa da aylarca acımadan saklanır. Eğer iyi yıkanmaz ise birkaç ayda tadı acılaşıır.

Kavurma ise kavrularak saklanır. Etlik kesilip bir gece kurutulur. Ertesi gün doğranıp iç yağı ve su ile pişirilir. Tuz da atılan kavurma, yağı durulana kadar kavrulup pişirilir. Çinko, toprak küp veya teneke benzeri bir kaba sıcak iken doldurulur. Kavurma doldurulduktan sonra üzerine bolca kavurmanın yağından dökülür. Serin bir yerde ağzına ince bir tülbent örtölüp saklanır. Bu şekilde küflenmeden bir yıl yemeklere katılır. Kavurma eğer kahvaltı için yapılacaksa az kavrulup bir ay içinde tüketilir.

Kesilen etin kemikleri ise tuzlanıp bir gece tandırın közünde bekletilip kurutulur. Kuruyan kemikler, bir siniye doldurulup kilerde üzerine bir bez örtölerek bir yıl saklanıp yemeklere katılır.

Hayvanın başayakları yıkanıp iyice temizlendikten sonra tuz ilave edilerek kavrulur. İyice kavrulan başayaklar çinko bir tencere veya plastik bir kovaya doldurulup serin bir evde birkaç ay içinde tüketilir. Karaciğerde aynı şekilde haşlanıp et kütüğünde ince ince doğranır. Tuz atılıp kavrulur. Birkaç ay içinde tüketilir.

Kaymak ise şöyle saklanır: Tepsiden alınan kaymağın kuruması beklenir. Kuruyan kaymak bir tencerde bulunan balın içine doğranıp bu şekilde aylarca bekletilip tüketilir veya kuru kaymak kilerde tepurun¹⁶ içine konulup üzerine tülbent örtölüp saklanır.

Yoğurdu saklamak için de iki farklı yöntem kullanılır. Eğer yoğurt birkaç aylığına bekleyecekse şöyle yapılır: Yoğurt mayalanıp soğuması beklenir. Soğuyan yoğurt bez torbalarda taşlanıp iyice süzülür. Süzülen yoğurt bir kovaya basılıp üzerine bir avuç tuz atılır. Bu şekilde bir müddet saklanıp tüketilir. Uzun zaman bekleyecek ise süzülen yoğurt el ile yuvarlak yapılp bir tahtanın üzerinde kurutulur. Kurutulan yoğurtlara ğurut¹⁷ denir ve toprak kaplarda saklanıp kışın su ile açılıp tüketilir.

Arpa, buğday, çavdar da kurudukdan sonra tecirde veya serin ve rutubetsiz bir yerde çuval veya tenekelerde yıllarca saklanıp hem tohum olarak kullanılır hem de un yapılarak kullanılır. Yonca ve fig tohumları da bu şekilde serinde yıllarca muhafaza edilip tohum olarak kullanılır. Arpa, buğday vb. un olarak öğütölür. Öğütölmüş unlar tecirlerde veya kapalı kova veya benzeri bir kabın içinde bir süre saklanıp tüketilir.

¹⁶ Arpa, buğday, çavdar vb. temizlerken kullanılan ağaçtan yapılmış sini.

¹⁷ Mayalanıp süzülen yoğurt toplar halinde kurutulup kışa saklanır.

Kara kabak ve kestane kabağın çekirdekleri de kabaktan ayıklanıp kurutulur. Kurutulan çekirdekler, bir bezin içine konulup serin bir yerde muhafaza edilir. Kurutulan kabak çekirdeği tohumluk olarak yıllarca saklanıp kullanılır. Ayrıca kabağın kendisi de ince ince kesilip güneşte kurutulur. Kuruyan kabaklar kışın pancar yapıp tüketilir. Gün çiçeği de hem tohumluk hem de yemek için, tarladan bitkisi ile koparılır. Bir yere asılıp kurutulur ve bu şekilde tohum ve yemek için kullanılır.

Mısırlar olgunlaştığında tarladan alınıp kabukları açılmadan güneşte kurutulur. Veya olgunlaşan mısırlar tane olarak ayıklanır. Kurutulup tohum olarak yıllarca bekletilip kullanılır. Yemek için de bir yıl kurutulup kullanılır.

Yumurtalar un veya külün içinde saklanır.

Dut ise dibekte dövölüp un haline getirilir. Buna da dut ğavudu denilir ve tenekelere basılıp epeyce bir zaman tüketilir.

Patates ve şalgamlar tarladan çıkarılınca birkaç saat güneşte bekletilip kuruması beklenir. Daha sonra evin içinde veya evin kapısında bulunan toprak kuyuya doldurulup kışa kadar saklanır.

Çaşurları¹⁸ kışa kadar muhafaza etmek içinde şu yöntem kullanılır: Mayıs ayında toplanan çaşurlar temizlenip soğuk suda yıkanır. Bir kovaya sıkıca doldurulur. Üzerine bolca tuz konulup kova dolana kadar da soğuk su doldurulur. Kovanın ağzı sıkıca kapatılıp sadece bir kış boyunca tüketilir.

Maydanozlar ise tarladan toplanıp küçük küçük doğranır. Soğuk suda yıkanıp süzdürölür. Serin bir yerde kurutulup kova veya bez torbada birkaç sene saklanıp börek ve poğaçalarda kullanılır.

Avılık¹⁹ ve şigayıl²⁰ de şöyle saklanır: Baharda toplanan avılık ve şigayiller örük gibi örölüp bir yerden asılıp kurutulur. Veya doğranıp kurutulur. Bu şekilde birkaç yıl tüketilir.

Aşotular ise hem doğranıp kurutularak saklanır hem de doğranıp tuz ile kavanozlara basılır. Bu şekilde çorbalarda aroma verici olarak bir yıl kullanılır.

Karalahana güz ayında üzerine kırağı çöktükten sonra kökünden kesilip çatı veya benzeri serin bir yerde ağaçların kenarlarına tutturulur. Bu şekilde lahanaların dış yaprakları

¹⁸ Çaşır bitkisi.

¹⁹ Evelik bitkisi.

²⁰ Sulak alanlarda yetişen yemeklik bir bitki.

kurur fakat iç yaprakları yumuşak kalıp kış boyunca yemek için kullanılır. Karalahana bir de şu yöntemle muhafaza edilir: Karalahananın yaprakları toplanıp azıcık haşlanır. Soğuyunca kovaya doldurulup üzerine kaynatılıp soğutulmuş tuzlu su dökülür. Beyaz lahana ise güz ayında üzerine kırağı indikten sonra kökleriyle birlikte tarladan çıkarılır. Evin kapısı veya eve yakın bir yerde yeniden toprağa hafifçe gömülüp yeşil kalması sağlanır. Bu şekilde bahara kadar tüketilir.

Şeker lobiyeye²¹ ve renkli lobiyelerde²² birkaç farklı şekilde saklanır. Şeker lobiyeye tarlada kuruyunca toplanıp kabuklarından ayıklanır. Ayıklanan şeker lobiyeler, temiz bez üzerinde çatlamasın diye serin yerde kurutulur. Kuruyan şeker lobiyeler bir çuvala veya kovaya doldurulup serin ve rutubetsiz bir yerde saklanır. Yemeklik renkli lobiyeler de aynı şekilde kuruduktan sonra kabuğundan ayıklanıp kurutulur. Kurutulan lobiyeler bir çuval veya kova içine konulup serin ve rutubetsiz bir yerde saklanır. Bu şekilde saklanan şeker lobiyeye ve yemeklik renkli lobiyeler, tohum olarak da kullanılır. Farklı bir yöntemde ise yemeklik lobiyeler bıçak ile ortasından kesilip kurutulur. Bez torba veya kovada serin ve rutubetsiz bir yerde saklanır. Birkaç sene bu şekilde saklanıp cırtma²³ lobiyeye olarak pişirilir. Farklı bir yemeklik saklama yöntemi de haş lobiyedir ve şu şekilde saklanır: Lobiyeler yeşil ve içleri den tutmuşken kırılıp kurutulur. Kuruyan lobiyeler, serin ve kuru bir yerde saklanıp haş lobiyeye olarak pişirilir.

Elma ve armut ise yıkanıp ince ince doğranır ve gak²⁴ yapılır. Doğranan meyveler kurutulup serin bir yerde saklanır. Kuruyan gaklar kışın çerez gibi tüketilir. Ayrıca elmalar bütün olarak samanın içinde saklanıp, kışın tüketilir.

Köyde neredeyse çoğu yemekte kullanılan reyhan da tarladan toplanıp yıkanıp süzdürülür. Süzülen reyhanlar, serin bir yerde çuval veya bez üzerinde kurutulur. Kurutulan reyhanlar bir bez torba, kavanoz veya kovada birkaç sene saklanıp yemeklerde kullanılır. Reyhanların tohumları da kurutulup yıllarca kullanılır.

Ceviz ve fındıklarda kurutulup birkaç yıl saklanır. Toplanan ceviz ve fındıklar ilk önce dış kabuklarından ayıklanır. Güneşte kurutulur. Kuruduktan sonra çuvala doldurulup tecir veya serin ve rutubetsiz bir yerde saklanır. Bu şekilde kabukları kırılmadan birkaç yıl

²¹ Beyaz renkli fasulye (kuru fasulye).

²² Yemeklik yeşil fasulye.

²³ Dikine ikiye bölme

²⁴ Kurutulmuş meyve.

saklanıp acılaşımdan tüketilir. Ancak iç kabukları kırılıp ayıklanırsa bir ay gibi kısa sürede acılaşımaya başlar.

Ğuri gugullar²⁵ da tandırda²⁶ kurutulup birkaç ay saklanır. Ekmek çeşitlerinden biri olan ğuri gugullar, tandırda kurutulur. Bir çuvala veya kovaya doldurulup saklanır. Özellikle yaylaya şaşort gidenler için bu şekilde kurutulan ğuri gugullar aylarca bozulmadan saklanır. Yerken de sıcak çaya batırılıp veya soğuk suya batırılıp yenilir.



yazın

1.3. ÇATAKKAYA MUTFAĞINDA KULLANILAN BAZI ARAÇ GEREÇLER

1.3.1 Terek²⁷



²⁵ Tandırda kurutulmuş ekmek.

²⁶ Yiyecekleri pişirmek ve kışın ısınmak için topraktan yapılp yerde çukur kazılarak toprağa gömülen bir çeşit fırın.

²⁷ Kapkacağın dizildiği raflar.



Fotoğraf 1-2-3: Terek

Tahtadan yapılmış raflardır. Tandırdan çıkan islerden kap kacak kirlenmesin diye tandır ocağından aşağıda bulunur. Çoğu evdeki terek, girişten biraz ilerde sağ tarafta olmakla birlikte bazıları da evin sol tarafında bulunur. Saha çalışması yaptığımız Çatakkaya Köyü'nde eski evlerin iç mimarisine bakıldığında, eve girişte ilk sağda küçük bir oda ve odanın ilerisinde de terek bulunur. Girişte sol tarafta ise tecir²⁸ adı verilen tahtadan yapılmış, içinden bölmeli büyük bir dolap bulunur. Bazı evlerde ise mimari farklı olarak tecir ve oda solda bulunur. Tereklere diziliş düzeni, en üst raftan başlayarak az kullanılan ve en hafif olandan başlayıp aşağıya doğru en çok kullanılan ve ağır olan malzemeler alt raflara dizilir. Tereklerin üst raflarına, arada bir kullanılan kap kacak ve çok ağır olmayan pirinç, bulgur, reçel, zeytin gibi yiyecekler kavanozlarla dizilir. Orta raflara en çok kullanılan sahan ve taslar dizilir. Onların bir altına ise katıklık tabaklar ile bardaklar dizilir. Ayrıca evde bulunan radyo veya teyipler de genellikle orta raflarda bulunur. Kap kacakların arkasına da sini ve tepsiler dizilir. Tereğin en alt rafı olan ve toprakla bağlantısı bulunan rafa ise sürekli kullanılan hem de çokça ağır olan su dolu güğümler, kukmalar²⁹ dizilir. Aynı zamanda bozulma durumu bulunan kavurma ve tereyağı da bu en alt rafta bulunur. En alt rafın önüne de toz olmasın diye örtü çekilir.

²⁸ Ürünleri haşerelerden korumak için, tahtadan yapılmış ve içinde bölmelere ayrılmış büyükçe dolap. Arpa, buğday, çavdar, ceviz, özellikle öğütülmüş un konulur. Ayrıca tecire ekli olan iki bölmeli küçük bir dolap da vardır ki, pişirilmiş ekmek ile kahvaltılık katıklar da, bu dolapta saklanır.

²⁹ Küçük güğüm.

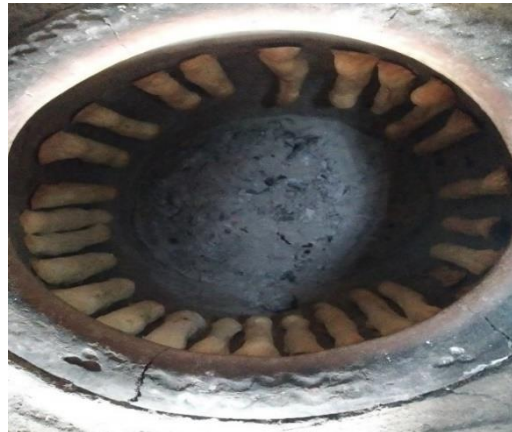
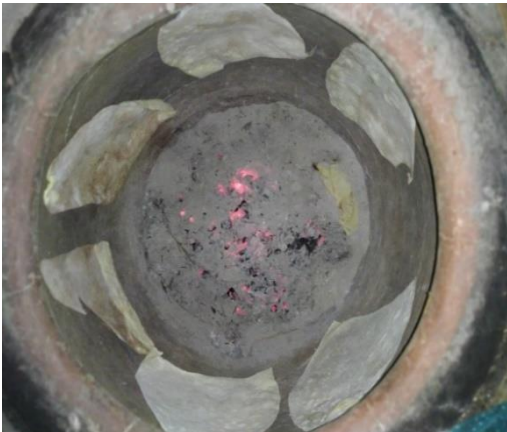
1.3.2 Tecir



Fotoğraf 4: Tecir

Tecirlerde, arpa, buğday, çavdar, ceviz, un, ekmek vb. ürünler saklanır. Yapılış amacı böcek vb. haşereleri yiyeceklerden uzak tutmaktır. Tecirlerin tahtaları eskidiğinde ise içerden böceklerin delemeyeceği sac vb. malzeme ile de kaplanır. Fotoğraf 2 deki tecirin büyük bir bölümü kaldırılmıştır. Geriye sadece ekmek ve katık konulan bölüm kalmıştır. Tecirlerin üzerinde büyük kapaklar vardır. Bu kapaklar açılarak ürünler tecirin içine yerleştirilir. Un, ceviz, şeker, bulgur, pirinç ve evde tüketilen çoğu kuru malzemeler tecirde saklanır. Eğer un tecirin içine dökülmek suretiyle yerleştirildiyse ön tarafındaki küçük kapak açılarak alınır. Çuval ile yerleştirildiyse üzerindeki kapak açılıp alınır. Tecirle ilgili de şöyle bir anlatı vardır. Eski zamanlarda bir anneye çocuğunun bir müddet sonra öleceği söylenmiş. Annede çocuğunu Azrail'den korumak için çocuğunu un dolu tecire saklamıştır. Fakat eceli gelen çocuğun üzerine unlar dökülmek suretiyle çocuk boğularak ölmüştür.

1.3.3 Tandır





Fotoğraf 5-6-7: Tandır

Mutfakta yiyeceklerin pişirilmesi ve ısınmada kullanılır. Tandır, evin ‘tandır ocağı’³⁰ denilen en arka kısmında bulunur. Dumanın gitmesi için hepenlik adı verilen ve evin bacasına açılan bir açıklık bulunur. Kolay yanması içinde ön tarafında küvle adı verilen bir delik bulunur. Tandır yakılacağı zaman ilk önce hepenlik iple çekilerek açılır. Tandırdaki kül, bir kabın içine boşaltılır. Çıkarılan kül, ilkbahar ve yazın tarladaki zararlı böceklere karşı kullanılır. Kül, zararlı böceklere karşı tarla boşken tarlaya serpilir hem de yeşil yapraklı sebzelerin yapraklarını zararlı böcekler yemesin diye üzerlerine soğuk kül atılır. Ayrıca inekler doğurduğu zaman memelerinde şişlik olur. Bu şişliği gidermek için ılık kül, arada bir ineğin altına serpilir.

Tandır genellikle fazla is yapmasın diye karaağaç³¹ odunlarıyla yakılır. Odunlar tandıra yerleştirilip en az tek öküz tarla süremez misali iki parça çıra ile de tutuşturulur. Yakılınca kimse düşmesin diye de hemen üzerine hetircek konulur. Hetirceğin³² boşluklarına kukma ile su, güveç ve tencerelerle de yemek konulur. Yeni doğum yapmış ineklere de iki buçuk ay boyunca hergün tandırda yuntı³³ pişirilir.

Tandırın yanması bitince tapeç³⁴ ile köz ortaya toplanıp üzerine biraz kül dökülür. Ekmek pişecek ise tandır pardeç³⁵ yardımıyla soğuk su ile yıkanır. Ekmek pişmeyecek ise şeker lobiye gibi zor pişen yemekler tandırın yanması bitince közde pişmesi için tandırın

³⁰ Tandırın bulunduğu evin içinin en arka bölümü.

³¹ Ceviz, fındık, meşe, vb.

³² Tandır üzerinde tencere vb. koymaya yarayan demirden yapılmış bir çeşit ızgara.

³³ İneklere kepek vb. katılıp pişirilen sulu yiyecek.

³⁴ . Tandırdaki közleri ortaya toplamak için kullanılan kürek ve tandırı karıştırmaya da yarayan uzun değnek.

³⁵ Tandırı yıkamak için toplanan kokulu pire otu ile farklı birkaç bitkiden de yapılan küçük süpürge.

içine konulur. Ayrıca o gün tandırda peynir yapılmış ise şıradı ile patatesler yıkanıp susuz bir şekilde güvece konulup ağzına kâğıt kapatılıp köze gömülür ki buda ayrı bir lezzetli tariftir. Patatesler yıkanıp tandırın közüne atılıp da pişirilir. Güveç ile mısırdan haşlansın diye köze gömülür. Soba yanmadığı zaman pot baklava da tandırın közünde döndürülmek suretiyle pişirilir. Tandırın sıcaklığı geçip sadece ılık kül kaldığında ise bir tepsi ceviz tandıra külün içine dökülüp ertesi güne kadar bekletilir ki buna da tandır cevizi denir.

Tandır yanıp bittiğinde üzerine iki üç tane ceviz ağacından yapılan tandır tahtası konulur. Bunu yapmaya da tandırı örtmek denir. Tahtaların üzerine de tandır için yapılmış minder ve battaniye örtülür. Üşüyenler de tandırın etrafına oturup ayaklarını tahtaların üzerine uzatırlar. Eğer mevsim kış ise tandırın üzerine tahtalar konulduktan sonra iskemle³⁶ denilen tahtadan yapılmış yüksek bir masa konulur. İskemlenin üzerine keçi kılından yapılmış sergi ile battaniye örtülür. Herkes iskemlenin kenarlarına oturup ayaklarını tandırın üzerine uzatırlar. Kahvaltı ve yemek iskemlenin üzerine konularak yenilir. Kışın uzun gecelerde iskemle etrafında oturulup hikâyeler dinlenip el işleri yapılır.

Tandır, bu işlevlerinin dışında farklı bir boyutuyla da ev sahibinin sağ ve iyi olmasının anlaşılması bağlamında önemlidir. Şöyle ki, kişi sağ ve sağlıklı olduğu çoğu zaman tandırını yakar. Komşularda merak ettikleri kişinin uzaktan bacasına bakıp ‘ocağı tüttürdü’ derler ki buda kişinin iyi olduğunun kanıtıdır. Eğer bir evde erkenden ocak tütüyorsa o evde her şey yolundadır. Tütmüyorsa farklı bir durum söz konusudur. Evden birisi öldüğünde bir haftaya yakın o evde tandır yakılmaz. Akraba ve komşular kendi evlerinde yemek pişirip ölü evine getirip ikram edilir. Yanması bu kadar önemli olan tandırın bir an önce örtülmesi de çokça önemlidir. Zira tandır yanarken kapı ve hepenlik³⁷ açılır. Özellikle kışın tandır yanarken açılan kapı ve hepenlikten dolayı ev çok soğuk olur. Üşüyenler için tandırın bir an önce örtülmesi önemlidir. Yıl içinde tandırın bulunduğu tandır ocağı yılda bir veya iki defa gaviç³⁸ adı verilen kireç benzeri malzeme ile badana edilir. Köyün çevresinden veya başka köylerden çıkarılıp getirilen gaviç, fazla is tutmadığından tercih edilir. Gaviç çıkarmaya genç kızlar birikip giderler. Herkes kendi evinin tandır ocağı için bir badana yapacak kadar çıkarıp çuval ile sırtlarında evlerine getirirler. Gaviç, bir miktar su ile sulandırılarak bir kap yardımıyla da tandır ocağına savrularak atılır.

³⁶ Ağaçtan yapılmış dört ayaklı büyük masa.

³⁷ Tandırın dumanı gitmesi için bacaya açılan küçük kapı.

³⁸ Köyün çevresinde birkaç yerde ve komşu köylerde de çıkarılan kireç benzeri beyaz ve yumuşak toprak.

1.3.4 Tapeç



Fotoğraf 8: Tapeç

Tapeçler, tandırın közünü bir araya toplamak, duruma göre közü dağıtmak bazende yanmayan tandırı karıştırmak için kullanılır. Tapeçler, kürekten yapıp kullanılır. Kürek ucu olmadan da tapeç olarak kullanılır.

1.3.5 Pardeç



Fotoğraf 9: Pardeç

Tandırın içini yıkamak ve kenarlarını silmek için kullanılandır tandır süpürgesidir. Pardeç, birkaç farklı bitkiden yapılabilir. Bir çeşit kekik olan pire otundan, sütü olan bir bitkiden ve yukarıdaki bitkiden yapılır. Ekmek yapılacağı zaman, bir tekne temiz su alınıp pardeç ile tandırın içi ve şurtları yıkanır. Tandırın kenarlarındaki tozlar da pardeç ile silinir. Tandır için yapılan pardeç farklı bir yeri silmek için kullanılmaz. Yayladaki evleri silmek için de bu bitkilerden süpürge yapılır.

1.3.6 Soba



Fotoğraf 10-11-12: Soba

Hem ısınmak hem de yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır. Sobanın bulunduğu yer tandır ocağıdır. Fotoğraf 4 deki fırınlı sobadır. Evinde yemekleri sobada pişirmek isteyenler bu sobayı tercih eder. Özellikle kış aylarında fırınında patates pişirilip lor, peynir ve reyhan ile sohbet eşliğinde tüketilir. Ayrıca fırınında kete, baklava, börek gibi yiyeceklerde pişirilir. Üzerinde çay kaynatılıp yemek yapılır. Yeni doğum yapmış ineklere yuntide pişirilir.

Sobanın odunlarının konulduğu yer dar olduğu için odunların çok küçük kırılması gerekir. Odunların sobaya yatık konulması gerektiğinden yakması da zordur. Mutfakta pişirme işinde çokça tercih edilen fırınlı sobalar, evi fazla ısıtmaz. Sobanın yapıldığı malzeme kalın olduğundan dışarıya çok az sıcaklık verir. Evde pişirme işi tüplü ocakta değilse sobada yapılacaksa fırınlı soba kullanılır. Fakat yemeğin tüplü ocakta pişirildiği evlerde ise ısıtması iyi olan farklı sobalar kullanılır.

Eğer sobanın evi hızlıca ısıtması isteniyorsa yüksekliği fazla olan ve ince sacdan yapılmış bir soba tercih edilir. Bu tür sobalara odunlar büyükçe konulabilir. Odunlar dik bir

şekilde konulduğundan dolayı kolayca yanıp evi hemen ısıtır. Isıtması iyi olan bu sobaların üzerine çok fazla kap kacak sığmadığından yemek için tercih edilmez. Fırınlı sobadan farklı olarak odunların yandığı yer, kap kacağın konulduğu yerden uzak olduğundan yemeği zor kaynatır. Genellikle üzerinde sadece çay kaynatılır.

1.3.7 Davul Fırın



Fotoğraf 13: Davul Fırın

Hem pratik olduğundan hem de yazın sıcakta soba yakmamak için tercih edilen davul fırın, baklava, börek ve yemek için kullanılır.

1.3.8 Bakır Kazan



Fotoğraf 14: Bakır Kazan

Bakır kazanlar, kavurma ve peynir yapımında kullanılır. Bakır kazanların büyüklerinde kavurma küçüklerinde ise peynir yapılır. Hem çok ağır olduklarından hem de

kalaylatmak³⁹ gerektiği için ayrıca geç ısındıklarından da dolayı günümüzde fazla tercih edilmez. Günümüzde daha çok bakır kazan yerine, alüminyum kazanlar tercih edilir.

Her yıl eylül ayında ilçede yapılan Deri / Panayırda⁴⁰ bakır kaplara zehirlenme durumu olmasın diye kalaylatma işlemi yapılır. Bakır kaplar, alüminyum kaplar ve plastik harici malzemesi değerli olan kap kacak için farklı bir temizlik uygulaması da vardır ki buna da kırklama⁴¹ denir.

Yukarda saydığımız malzemeden yapılan herhangi bir kabın (bakraç, kazan vb.) içine fare düşüp ölmüşse kaplar öncelikle deterjan ile yıkanır. Fakat fare kabın içinde ölü bulunduğu için o kap ne kadar yıkansa da temizlenmiş sayılmaz. İşte bundan dolayı kırklama yapılır.

Eğer ki fare düşen kap bakır ise önce deterjan ile yıkanıp sonrasında kalaylatma işlemi yapılır. Daha sonra ise kırklama işlemi yapılır. Kalaylama durumu olmayan kaplar için sadece kırklama yapılır.

Kırklamayı köyde yapan belirli kişiler vardır ki bunlar daha çok kadınlardır. Kırklamayı yapan kişi, abdestini alıp yanına da dereden veya çaydan kırk adet çay taşı alır. Kırk adet taşı eline tek tek alıp her birine birer İhlas Suresini okuyup kabın içine atar. Toplamda kırk tane İhlas okuması gerekir. Okuma işi bitince kabın içine biraz da su döküp kabın içini taşlarla birkaç defa döndürmek suretiyle yıkanır. Bu şekilde kap temizlenmiş olup tekrardan kullanılır.

Günümüzde ise bakır kaplarda böyle bir durum gerçekleşirse sadece kalaylatma işlemi yapılır. Alüminyum vb. kaplar ise bu durumda çöpe atılır.

³⁹ Bakır kapların kullanımından dolayı aşınmış olan bakır kabın, insan sağlığına zarar vermesin diye kalay ile eski haline getirilmesi. Ayrıca kalayı aşınmamış da olsa bakır kabın veya alüminyum kabın içine fare düşüp öldüğünde yapılan işlem.

⁴⁰ İspir’de her yıl eylül ayının on beşlerinde başlayıp on gün devam eden giyim- kuşam, yiyecek ve hayvan pazarı.

⁴¹ Bakır, alüminyum veya atılamayacak kadar değerli bir kabın içine fare düşüp öldüğünde kırk taşa İhlas okunmasıyla yapılan işlem.

1.3.9 Alüminyum Kazan



Fotoğraf 15-16: Alüminyum Kazan

Alüminyum kazanlar, süt ürünleri yapımında kullanılır. Eskiden bakır kazanlar kullanılırken günümüzde daha çok alüminyum kazanlar kullanılır. Kolay ısınması ve taşırken çok ağır olmamasından dolayı yaylalarda süt ürünlerinin yapımında şaşortlar⁴² tarafından tercih edilir. Ayrıca kavurma, çâşur, ezme, turşu vb. ürünlerin yapımında kullanılır.

1.3.10 Büyük Egiş⁴³



Fotoğraf 17: Büyük Egiş

⁴² Bahar ayında yaylaya çıkıp güze kadar süttten katık yapan kadınlara şaşort denir.

⁴³ Daha çok kavurma karıştırmak için ve tandırdan ekmek çıkarmaya yarayan araç.

Kavurma karıştırmak için kullanılır. Kazana zarar vermesin diye köyde tahtadan da egiş yapılıp kavurma yaparken kullanılır.

Çocukları suda boğulmaktan korumak için köyde egiş ile ilgili de şöyle anlatı vardır. Eğer çocuklar köyün aşağısında bulunan çayın kenarına gitmek isterse çaydan bir goncoloz/ cazı nene çıkıp elindeki egişin ucu ile çocuğu çaydaki suyun içine çekip kendi evine götürür Cazı nenelerinin simsiyah giyindiği düşünülür. Elindeki egiş de siyahtır. Goncolozların, çaydaki suyun biraz yüksekten akıp renginin siyahlaştığı derin toş⁴⁴larda yaşadığına inanılır.

1.3.11 Küçük Egiş ve Patat



Fotoğraf 18: Küçük Egiş ve Patat⁴⁵

Tandırı olan her evde bulunan egiş ve patat daha çok ekmek yapılırken kullanılır. Egişin düz olan ucu ekmeği tandırdan kazıyıp çıkarmak için kullanılır. Öbür ucu da tandıra düşen ekmeği çıkarmak için kullanılır. Küçük kazanlardaki kavurma vb. yiyecekleri karıştırmak için de kullanılır. Ekmek yaparken dağılan köz de egiş ile bir araya toplanır. Patat ise ekmeğin tandıra yapıştırılmasında kullanılır.

⁴⁴ Suyun renginin siyah olup aktığı yerin de derin olduğu ve bu sebepten ses çıkardığı yerlere toş denir. Ayrıca şelale gibi daha yüksekten derin bir yere akan sulara da toštoşan denir.

⁴⁵ Ekmeği tandıra koymaya yarayan tutacak.

1.3.12 Bakır Kaymak Tepsisi



Fotoğraf 19-20: Bakır Kaymak Tepsisi

Sadece kaymak yapmak için kullanılır. Isıyı uzun süre tutabildiğinden dolayı kaymak yapmak için bakır tepsiler tercih edilir. Günümüzde alüminyum tepsilerde kullanılsa da daha çok bakır tepsiler tercih edilir. Tepsinin genişliği tandırın ağzına göre tercih edilir. Yüksekliği ise kaymağı yapan kişinin bir kaymağa ne kadar süt dökeneğine bağlıdır. Kaymağın olabilmesi için bazen on iki, bazen on beş, bazen de daha fazla saat beklemek gerekir. Örnekte görülen bakır kaymak tepsisinde yedi sekiz litre süt vardır. Bu büyüklükteki kaymak tepsisine en az altı litre süt dökmek gerekir. Çünkü süt az gelirse hem kaymak hem de tepsi yanabilir. Birkaç senede bir tepsi kalaylatılır.

1.3.13 Ocak ve Demlikler



Fotoğraf 21-22: Ocak ve Demlikler

Köyün dışında tarlada, çayırda çalışırken çay yapmak için taşlardan pratik bir şekilde yapılır. Ocakta kaynayan suyun çayı çok lezzetli olur, fakat ocak tüter iyi yanmaz ise çay suyundan is tadar ve çay içilmez. Yaylalarda süt ürünlerini yapmak için de bu ocaklar, evlerin kapılarında yakılır. Demliklerde köy dışında çay kaynatmak için kullanılır.

1.3.14 Süt Makinası



Fotoğraf 23-24: Süt Makinası

Sütten yağı ayırt etmek için kullanılır. Süt, eli yakmayacak şekilde ısıtılıp makinanın üzerindeki büyük tase dökülür. Süt döküldükten sonra makinanın kolu, makine yeterli hıza gelinceye kadar (elli ile yetmiş arası) kol gücü ile çevrilir. Makinanın bir oluğundan süt, öbür oluğundan da süt yüzü akar. Eğer ki makinaya çok fazla süt çekiliyorsa her çekim sonrası makinanın küçük tasları yıkanır. Yağı ayrılan süttten de peynir, lor vb. ürünler yapılır.

1.3.15 Süzme Torbası



Fotoğraf 25-26: Süzme Torbası

Bezden dikilir. Daha çok yoğurt, lor, minzi ve yağlı peynir gibi süttten yapılan ürünleri süzdürmek için kullanılır. Torbalar, çamaşırlara katılmazlar elde sıcak su ile yıkanır.

1.3.16 Yayık



Fotoğraf 27-28: Yayık

Tahtadan yapılan yayıklar, köyde birkaç kişide bulunur. Yayıklar eskiden İkizdere'nin Cimil köyünden alınıp at sırtında köye getirilirmiş. Günümüzde ilçeden de alınıyor. Yağ yapmak isteyenler komşudan yayığını alıp yağlarını yaparlar. Yaymaya başlamadan önce yayık birkaç gün dere veya çeşmede tahtalarının arası sıkılaştırsın diye içine su doldurulmak suretiyle bekletilir. Sonrasında da uygun bir yere yayığın yayılacağı ip bilenler tarafından asılır Yayık ip ile baş tarafından bağlanır. Yayık yayma iş çok yorucu bir iştir. Ancak üç dört kişi ile yayılır. Kadın ve erkek yayabilmekte fakat erkekler daha iyi yayabilir.

Yayığı yaymak için yayığa ayak kavuşacak şekilde bir sandalye konulur. Sandalyenin üzerine minder ve sırtın geldiği yere de yastık konulur. ki yayık yayan kişinin sırtı ağırmasın. Makinaya çekilerek biriktirilmiş olan süt yüzünü yağ yapmak için kullanılır. Çiğ olarak süzülen yağlı süt de yayıkta yayılarak yağ elde edilir. Zorni Yaylasında ineklerin sütleri daha çok olduğundan yüz yağı yapılır. Dayisor Yaylasında ise ineklerin sütleri azaldığından çiğ yağı yapılır.

Süt yüzü ile yapılan tereyağından sonra altında kalan ayran dökülür. Fakat yağlı süttten yapılan çiğ yağının ayranı ise ocağa konmak suretiyle ısıtılıp lor yapılır. Eylül ayında Dayisor Yaylasında yayılan çiğ yağı çok lezzetli olup lor ile tüketilir. Yapılan lor ise süt yüzü ve pekmezle tüketilir. Çokça yoğurt mayalanarak da yayıkta yayılıp yağ yapılır.

Yayıkta yayılan yağlar odun teknesinde çayın ortasına girmek suretiyle suyu durulana kadar yıkanır. Yayıklar her mevsim köyde yayılmakla birlikte daha çok eylül ayının ilk haftasında Zorni Yaylası'nda yayılır. Haziran ayının yirmilerinde Zorni Yaylası'na çıkarılan ineklerden süt sağılıp yüz yapılır. Yapılan süt yüzleri aralarına tuz atılarak eylül ayının ilk haftasına kadar muhafaza edilir.

Eylül ayı geldiğinde ise ineği olan yaylaya yayığa gider. Yayık zamanı yaylaya giden yayıkçılar, ellerine şeker veya çikolata benzeri ürünlerden alıp kendilerini yaylaya girmeden karşılayan şaşortlara dağıtırlar. Yayığa gidenler, yaylada yemek için köyde helva, kete vb. yapıp yaylaya götürür. Özellikle köyde o mevsimde patatesler olduğundan haşlamalık küçük patates götürüp yayık yayarken pişirip yerler. Yayık birkaç kişi ile ancak yayılır. Yayıkçılar, yaylada kim varsa rica edip yayığını yandırmak için çağrılır. Yayık yaymaya gelen komşulara da kete, şeker ve meyve ikram edilir.

1.3.17 Tereyağı Yıkama Teknesi



Fotoğraf 29-30: Tereyağı Yıkama Teknesi

Odundan yapılır. Tereyağını yıkamak için kullanılır. Köyde birkaç kişide bulunur. Tereyağı yıkanmadan önce tekneye kaynar su dökülüp yıkanır. Bu sırada yağı yıkayacak kişinin elleri de kaynar suya değer ki bu durumda tereyağının ellere yapışması önlenir. Sonra da tekneye soğuk dökülüp yıkanır. Yağı yıkayacak kişi de ellerini soğuk su ile yıkar. Bu şekilde yapıldığında hem tekneye yağ yapışmaz hem de yıkayacak kişinin ellerine yağ yapışmaz. Yağ yıkamak isteyen komşudan alıp tereyağını yıkar. Alüminyum veya plastik teknelerde yıkanan yağlar, hem yumuşak olur hem de teknenin her yerine bulaşıp ziyan olur. Bundan dolayı odun tekne tercih edilir. Yaylalarda yayık yayıldıktan sonra yağ teknesinde biraz yağ bırakılıp hıncoş yoğrulur. Pekmez ve tereyağının, gavut ununa katılmasıyla yoğrulan hıncoşu yayığı yaymaya yardım edenler birlikte tüketilir.

1.3.18 Sini



Fotoğraf 31-32: Sini

Hem krom hem de çinko olarak çeşitleri bulunur. Küçük siniler daha çok sini ketesi yapımında ve yiyecekleri honçanın üzerinde taşımakta kullanılır. Ayrıca düğünlerde de düğün evine çağrıldığında ceviz, un, yumurta, tereyağı gibi saçılar, sahan ile küçük sinilere konulup götürülür. Büyük siniler ise daha çok sofraya kurarken kullanılır. Tel halvası da büyük sinilerde çekilir. Yukarıda görüldüğü gibi de lor tuzlanıp kovaya basılırken ve reçel yapılacak kuşburnu gibi meyvelerin temizlenmesinde kullanılır.

1.3.19 Taş Dibeği



Fotoğraf 33-34: Taş Dibek ve Tokmağı

Büyükçe bir taşın içi oyularak yapılır. Tokmağı da çatlama yapmayan dış budak ağacından yapılır. Dibekte gobjun, dut ğavudi, ceviz vb. ürünler dövülür. Kullanılan dibek, köyde ikamet eden bir kişiye aittir ve evinin kapısında bulunur. İhtiyacı olan herkes dibeği gobjun veya ceviz dövmek için kullanır. Gobjun,⁴⁶ farklı zamanlarda dövülmekle birlikte, genellikle güz aylarında şehire giden kişiler tarafından çokça dövülür. Gobjun dövmesi çok zahmetli bir iş olduğu için beş altı kişi birikip döverler. Köyde yetişen ceviz ise en çok, köydeki düğün ve bayramlardaki baklavalara için ve ramazanda sahur için yapılan yufka ile eriştenin üzerine dökmek için dövülür. Ramazanda kadayıf da ceviz ile bolca tüketilir.

⁴⁶ Ceviz ile dutun ezilmesiyle elde edilen bir tatlı.

1.3.20 Gadil⁴⁷



Fotoğraf 35-36-37: Gadil

Tahtadan yapılır. Peynir ve tereyağı konulur. Eskiden araba yolu olmadığı zamanlarda Rize'nin İkizdere ilçesi Cimil Köyü'nden at sırtında getirilmekteydi. Günümüzde ise ilçemizden alınır. Her evde birkaç adet bulunur. Günümüzde gadiller, çoğunlukla peynir için kullanılır, fakat tereyağları gadillere değil daha çok plastik kovalara basılır. Tereyağı basılacak gadil ile peynirin basıldığı gadiller tahtalarının sıkı veya bol olması bakımından birbirlerinden farklıdır. Tahtalarının arası sıkı olanlara önce süt yüzü konulmak da sonrasında ise süt yüzü yayıkta yayılıp tereyağı olarak yine gadile el ile basılır. Peynir ise gadillere ayak ile basılır. Peyniri basan kişi ayağını yıkayıp bir bez torbaya geçirir. Gadildeki

⁴⁷ Ahşaptan yapılmış kova

peynirin üzerine bez serilip ayak ile kuvvetlice basılır. Yaylada gadillere peynir basılmadan önce tahtaları sıkılaştırsın diye birkaç gün çayda suyun içinde bekletilir. Ayrıca peynirin çıkarıldığı şırttan içine doldurulup haşlanır. Tekrar soğuk su ile yıkanıp kurduğunda peynir basılır. Yağ gadiline aynı işlemler yapıp sonrasında yağ konulur.

1.3.21 Kepçe



Fotoğraf 38-39: Kepçe

Ağaçtan yapılır. Dışardan alınır. Peynir yapımında ve peyniri asıp kurutmak için tokaç olarak da kullanılır. Ayrıca lor ısıtırken minzi kaynatırken de kepe ile karıştırılır. Reçel ve ezme vb. ürünler kaynatılırken kepe ile karıştırılır.

Kepçe ile şöyle bir anlatıda vardır: Anne olan gukku kuşu, ocakta süt kaynatırken yavrusu gelip süttten ister. Gukku kuşu çocuğuna süütün henüz kaynamadığını söyler, fakat yavru olan gukku kuşu, süt içmek için ısrar eder. Anne gukku kuşu da sabırsız davranan yavrusuna istemeyerek kepe ile bir tane vurur. Yavru kuş da küsüp uzaklara kaçır gider. Anne gukku kuşu da çok pişman olup yavrusunu aramaya çıkar. Yavrusunu ararken de şöyle der: “ Gukku Yusuf gel süt iç “ ama hala yavrusunu bulup evine döndürememiştir.

1.3.22 Honça⁴⁸



Fotoğraf 40-41-: Honça

Hem ceviz ağacından hem de çam ağacından yapılır. Ama en makbulü ceviz ağacından olanıdır. Honçaları köyde yapan da vardır, tahtalarını götürüp ilçede yaptıranda vardır. Çam ağacı tahtasından yapılan honçalar, daha çok kahvaltı ve yemek için kullanılır. Ceviz ağacı tahtasından yapılan honçalar ise baklava, börek gibi çeşitlerin açılmasında kullanılır. Çay içip tatlı yerken de biraz küçükçe ceviz honçası kullanılır. Ceviz ağacından yapılan honçaların rengi siyahlanmasın diye su dökülüp yıkanmaz ıslak bez ile silinir.

1.3.23 Oklava ve Merdane



⁴⁸ Tahtadan yapılmış olup hem hamur açımında kullanılan hem de yerde oturarak yemek yemeye yarayan bir tür masa.

Fotoğraf 42-43: Oklava⁴⁹ ve Merdane

Oklavalar ağaçtan yapılır. Oklavalar, köyde de yapılır. Dışarıdan da alınır. Köyde köknar ağacından yapılır. Baklava, börek vb. hamur işlerini açmada kullanılır. Merdane dışardan alınır ve hamur işlerinde kullanılır.

1.3.24 Alüminyum Tepsi



Fotoğraf 44-45: Alüminyum Tepsi

Baklava, börek gibi hamur işlerinde kullanılır. İhtiyaç halinde farklı durumlarda da kullanılır. Düğünlerde erkek evi, baklava ve börek yapımı için köydeki komşulardan geri vermek üzere tepsi ister. Tepsiler, düğün evine verilirken tepsinin sahibi tepsiler karışmasın diye evin erkeğinin adını veya adının baş harfini bıçak ile tepsinin kenarına kazır.

⁴⁹ Ağaçtan yapılmış olup hamur açma işinde kullanılır.

1.3.25 Odun Dibeği⁵⁰



Fotoğraf 46-47: Odun Dibeği

Ceviz ağacından oyularak yapılır. Ceviz ağacı olan ve el becerisi olan kişilerin evlerinde bulunur. İçinde ceviz dövülür. Tokmağı da çatlama yapmayan dış budak/ diş budak ağacından yapılır. İstenirse gobjun da dövülür.

1.3.26 Kalbur⁵¹



Fotoğraf 48: Kalbur

Arpa, buğday, çavdar, lobiy vb. ürünlerin taş toprak veya kabuklarını ayırmak için kullanılır. Günümüzde daha çok şeker lobiyeyi eleyip temizlemek için kullanılır.

⁵⁰ Ceviz ağacından oyularak yapılır. Ceviz vb. şeyleri ezmede kullanılır.

⁵¹ Tahılları ve lobiyeleri temizlerken kullanılan büyük delikleri olan elek.

2.BÖLÜM

ÇATAKKAYA KÖYÜ MUTFAĞINDA YİYECEK VE İÇECEKLER

2.1 YEMEKLER

2.1.1 Alabalık



Fotoğraf 49-50: Alabalık

Malzemeler:

- Alabalık
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Mısır unu ve tuz

Yapılışı: Alabalıklar yıkanıp temizlenir. Bir kapta mısır unu ve bir tutam tuz karıştırılır. Balıklar, bu karışımın içine atılıp karıştırılır. Bir tavada tereyağı ile sıvıyağ kızdırılıp balıkların her iki tarafı da bu kızgın yağda pişirilir. Çoğunlukla kahvaltıda veya akşam yenilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1.2 Avılık⁵² Pancarı



Fotoğraf 51-52: Avılık Pancarı

Malzemeler:

- Avılık
- Bulgur ya da pirinç
- Kavurma ya da kemikli et
- Kızılıcık
- Tuz, su ve biber

Yapılışı: Evelik, baharın taze iken ya da toplanıp kış için kurutulmuş olarak yapılır. Kurutulmuş ise haşlanıp suyu süzülür, taze ise doğrayıp su ile ocağın üzerine konulur. Bulgur ve kavurma da katılır. Kavurma yerine kemikli et de katılır. Biraz da kuru kızılıcık katılır. Tuz ve biber katılır. Pişinceye kadar kaynatılır. Kışa saklamak için toplanıp saç

⁵² Evelik

örgüsü gibi örölür ve bir yerden asılıp kurutulur. Ya da doğrayıp da kurutulur. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.3 Başayak



Fotoğraf 53: Başayak

Malzemeler:

- Büyükbaş veya küçükbaş hayvanın kafa eti, ince bağırsak, kalın bağırsak, kırkbayır ve ayaklarından çıkan etler.

Yapılışı: İlk önce temizlenir. Kenarda su kaynatılıp bağırsaklar sıcak suya atılıp honça üzerinde bıçak ile temizlenir. Temizlendikten sonra tekrar soğuk suda yıkanır. Kaynamış suya atılıp birkaç dakika kaynatılır. Tekrar soğuk suda yıkanır. Bir kazana konulup üzeri soğuk su doldurulur ve tuz atılır. Bir gece bekletilir. Ertesi gün haşlanıp doğranır. İç yağıyla kavrulup saklanacağı kaplara doldurulup kilerde saklanır. Yenileceği zaman azıcık su döküp ısıtılıp yenilir. İsteğe göre ısıtırken soğan ve sirke katılıp yenilebilir. Genellikle kahvaltıda yenilir.(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K3

2.1.4 Ceviz İçi Ėuymağı



Fotoğraf 54: Ceviz İçi Ėuymağı

Malzemeler:

- Ceviz içi
- Mısır unu veya normal un
- Su ve tuz

Yapılışı: Cevizi çi dibekte çok ince dövölür. Bir tavaya alınıp ılık su ile açılır. Ocakta kaynatılır. Kaynamaya başlayınca mısır unu da karıştırılır. Cevizin yağı çıkana kadar karıştırılarak kaynatılır. İsteyen tuz yerine şeker de katabilir. Genellikle kahvaltı da yenilir.(K3, K7, K11, K13, K28, K33, K35, K39)

2.1.5 Civanuk⁵³ Kavrugu



Fotoğraf 55-56: Civanuk Kavrugu

Malzemeler:

- Civanuk
- Yumurta
- Soğan
- Tereyağı veya sıvıyağ
- Su, tuz ve biber

Yapılışı: İlkbaharda (Nisan ve Mayıs) taze olarak tumplardan toplanan civanuklar doğranıp su da haşlanır. Haşlandıktan sonra geri alınıp soğuması beklenir. Soğuduğunda el ile iyice sıkılıp suyu çıkarılır. Bir tencerede soğariç yapılır. Soğan biraz pembeleşince üç yumurta kırılıp birkaç dakika kavrulur. Tuz ve biber de katılır. Suyu sıkılmış olan civanuklar da bu karışıma ilave edilip biraz daha kavrulur ve ocaktan alınır. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)**

⁵³ İlkbaharda daha çok ağaç dipleri ve tarla kenarlarında kendiliğinden yetişen kavrukluk bir bitki.

2.1.6 Çağ⁵⁴ Pancarı



Fotoğraf 57-58: Çağ Pancarı

Malzemeler:

- Çağ
- Pirinç
- Kavurma
- Tuz ve biber

Yapılışı: Çağlar⁵⁵, yıkandıktan sonra doğranır. Haşlanıp suyu süzülür. Tekrardan su katılıp pişmeye bırakılır. Üzerine yarım çay bardağı pirinç katılır. Bir tas kavurma katılır. Tuz ve biber atılıp pişirilir. Kış için örülür veya doğranıp da kurutulur. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁵⁴ Şalgamın küçük hali.

⁵⁵ Şalgamın çok büyümemiş hali.

2.1.7 Çiriş⁵⁶ Kavruğu



Fotoğraf 59-60: Çiriş Kavruğu

Malzemeler:

- Çiriş
- Yumurta
- Tereyağı veya sıvıyağ
- Tuz ve biber

Yapılışı: Çirişler doğranıp haşlanır. Bir tencerede yağ eritilip üzerine üç yumurta kırılır. Tuz ve biber de katılıp birkaç dakika pişirilir. Yumurtalar biraz pişince çirişlerde katılıp birkaç dakika kavrulur. İstenirse soğanla da yapılır. Soğan kavrulup sonrasında yumurta kırılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁵⁶ Kavruğu ve pancarı yapılabilen ve dağlarda kendiliğinden yetişen bir bitki.

2.1.8 Çiriş⁵⁷ Pancarı



Fotoğraf 61-62: Çiriş Pancarı

Malzemeler:

- Çiriş
- Pirinç
- Kavurma
- Tuz ve biber

Yapılışı: İlkbaharda Dayisor Yaylası'ndan toplanan çirişler, yıkanıp doğranır. Çirişlerin üzerine su doldurulup kaynaması için ocağa konulur. Biraz kaynayınca pirinç katılır. En son bir tas kavurma katılır. Tuz ve biberi de katılır. . (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁵⁷ Bölgede kiriş olarak da bilinen yumrulu ve kokulu bir bitki

2.1.9 ulli Horis⁵⁸



Fotoğraf 63: ulli Horis

Malzemeler:

- Tereyağı
- Un
- Tel peynir
- Yumurta
- Tuz

Yapılışı: Terayağı eritilip un kavrulur. Un, hafif pembeleşince geri alınıp horis sıcakken tel peynir içine didiklenir. Bir tane de yumurta kırılıp bunlar eriyene kadar karıştırılır. Tuz atılır. İsteğe göre una sadece yumurta kırılıp da yapılabilir. (K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁵⁸ Yağ ile unun birkaç dakika kavrulmasıyla elde edilir.

2.1.10 Ğaliye⁵⁹



Fotoğraf 64: Ğaliye

Malzemeler:

- Karaciğer
- İç yağı
- Su ve tuz

Yapılışı: Karaciğer iyice haşlanır. Haşlanan ciğer incecik olana kadar et kütüğünde ddövülür. İç yağı dağlanıp doğranan ciğer içine katılır. Tuzu da atılıp birkaç dakika kavrulur. Saklanacak kaplara doldurulup kilerde saklanır. Yeneceğı zaman azıcık su katılıp ısıtılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K21, K22, K23, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.11 Ğayğana

⁵⁹ Karaciğer.



Fotoġraf 65-66: Ğayġana

Malzemeler:

- Yumurta
- Tereyaġı
- Tuz

Yapılışı: yumurtalara tuz atılıp çırpılır. Terayaġı tavada eritilir. Eriyen yaġın içine çırpılmış yumurtalar dökölüp karıştırılır. Eskiden yumurtalar bozulmasın, geçmesin diye külün veya unun içine gömölüp kış için saklanır. Genellikle kahvaltıda yenilir. **(K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)**

2.1.12 Ğuymak



Fotoğraf 67: Ğuymak

Malzemeler:

- Süt yz
- Mısır unu
- Tel peynir
- Yumurta
- Su

Yapılışı: St yz tavaya dklp kaynatılır. Birkaç dakika kaynadıktan sonra mısır unu vurulup yağı çıkana kadar karıştırılır. Yağı ıkınca peyniri de didilerek katılıp karıştırılır. Kuymağın ok telli olması istenmiyorsa yumurta kırılır. Genellikle kahvaltıda yenilir.

İnanişa göre; çok fazla kuymak altı yiyenin düğününde çokça yağmur yağdığına inanılır. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39

2.1.13 Hasuta



Fotoğraf 68: Hasuta

Malzemeler:

- Nişasta
- Tereyağı
- Toz şeker ve su

Yapılışı: İki kaşık tereyağı tavaya koyulup ocağın üzerine alınır. Yağ dağlanır. Bir tas, soğuk suyun içine iki kaşık nişasta ve iki kaşık da şeker koyulup çırpılır. Bu karışım ocağın üstündeki dağlanmış yağın içine karıştırılarak dökülür. Hasuta kıvam alıp yağını verene kadar sürekli karıştırılır. Özellikle lohusa ve hastalara yedirilir. Genellikle kahvaltıda yenilir. (K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.14 Kavurmalı Yumurta



Fotoğraf 69: Kavurmalı Yumurta

Malzemeler:

- Kavurma
- Yumurta
- Sıcak su

Yapılışı: Orta büyüklükte tavaya bir tas kavurma dökülüp ocağın üzerine alınır. Yarım çay bardağı sıcak su kavurmanın üzerine dökülür. Kavurma bir iki dakika kaynatıldıktan sonra dört yumurta kırılıp kavurmayla karıştırılır. Yumurtalar pişene kadar kaynatılır.

Kavurmanın tuzu olduğu için tuz katılmaz. Genellikle kahvaltıda yenilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1 15 Kıymalı Yumurta



Fotoğraf 70: Kıymalı Yumurta

Malzemeler:

- Kıyma
- Yumurta
- Soğan
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Su, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Soğan doğranıp bir miktar tereyağı ve sıvıyağ ile biraz kavrulur. Kıyma da katılıp birkaç dakika daha kavrulur. Kıymanın pişmesi için bir miktar sıcak su katılır. Kıyma pişip suyunu çekince baharatları katılır. Birkaç yumurta kıymanın üzerine kırılır. Yumurtalar pişince ocaktan alınır. Genellikle kahvaltıda ve ramazanda sahurda yenilir. (**K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39**)

2.1.16 Loputa Kavruğu (Ak Loputa)⁶⁰



Fotoğraf 71-72: Loputa Kavruğu

Malzemeler:

- Loputa
- Yumurta
- Soğan
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Su, tuz ve biber

Yapılışı: Nisan ayının son haftasında patates ekerken loputa tohumları da patates ekildikten sonra tarla tapan edilmeden tarlaya serpiştirilir. Haziran ayında yemeklik olacak kadar büyüyen loputadan bir yemeklik toplanır. Kalın bir şekilde doğranıp su ile haşlanır. Haşlanan loputalar kenarda soğumaya bırakılır. Soğuyan loputalar el ile iyice sıkılıp suyu çıkarılır. Bir tencerede tereyağı eritilip üzerine üç yumurta kırılıp kavrulur. Baharatları katılır. Loputalar da katılıp bir iki dakika kavrulur. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12,**

⁶⁰ Hem ak rengi hem de biraz koyu renkte de yetişen loputa tarlaya ekilen ve kavruğu yapılan bir bitkidir.

K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.17 Lor Mıhlaması



Fotoğraf 73: Lor Mıhlaması

Malzemeler:

- Lor
- Tereyağı
- Yumurta

Yapılışı: Tereyağı tavaya konulup eritilir. Üzerine bir tas lor dökülüp karıştırılır. Birkaç dakika kaynadıktan sonra iki yumurta kırılıp birkaç dakika daha pişirilir. Genellikle kahvaltıda yenilir. (K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.18 Mıhlama



Fotoğraf 74-75: Mıhlama

Malzemeler:

- Tereyağı
- Eski peynir
- Yumurta
- Mısır unu
- Su

Yapılışı: İki buçuk yemek kaşığı tereyağı tavaya konulup eritilir. Yağ çok fazla yakılmaz. Eriyen yağın içine iki yemek kaşığı mısır unu katılıp iki üç dakika odun kaşıkla kavrulur. Fazla kavrulmaz. Kavrulan mısır ununun üzerine kaynar ya da sıcak sudan yarım bardak dökülür. Suyunu tam olarak ayarlamak için su yavaş yavaş dökülürken karıştırılır ve ona göre ayarlanır. Kaynayan mısır ununun yağı çıkana kadar karıştırılarak pişirilir. Yağı yüzüne çıktığında bir tabak didiklenmiş eski peynir katılıp karıştırılır. Kaynayan mıhlamanın yağı çıkana kadar sürekli karıştırılır. Pişince sıcak yenilir. Sabah kahvaltısı için yapılır. Eğer kavurmalı mıhlama yapılmak isteniyorsa en sonunda bir tas kavurma dökülüp birkaç dakika daha pişirilir. Genellikle kahvaltıda yenilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22,

K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1.19 Nırniç Pancarı⁶¹



Fotoğraf 76-77: Nırniç Pancarı

Malzemeler:

- Nırniç
- Pirinç veya bulgur
- Kavurma
- Biber ve tuz

Yapılışı: İlkbaharda köy ve çevresinden toplanır. İnce ince doğranıp ocağın üzerine konulur. Biraz pişince bulgur atılır. Kavurma, tuz ve biber de katılır. İstenirse kış için örük yapıp saklanır. (K2, K3, K5, K7, K8, K11, K13, K16, K18, K22, K28, K30, K31, K32, K33, K35, K37, K38, K39)

⁶¹ Nırniç doğada kendiliğinden kurak çayırılarda yetişip pancarı yapılan evelik benzeri bir bitkidir.

2.1.20 Sımel Kavrugu⁶²



Fotoğraf 78-79: Sımel Kavrugu

Malzemeler:

- Sımel
- Yumurta
- Soğan
- Tereyağı veya sıvıyağ
- Su tuz ve biber

Yapılışı: Haziran ayında patates ve fasulye tarlalarında yetişir sımel. Bu bitkilerin ekildiği tarlalar kahan edilirken bir yemeklik sımel toplanır. Bir poşet sımel doğranıp iyice yıkanır. Pişmesi için bir tencereye konulup üzerine de yeteri kadar su dökülür. Bu şekilde haşlanır. Haşlandıktan sonra kenarda soğumaya bırakılır. Soğuyan sımeler el ile sıkılıp ve suyu çıkarılır. Bir tencerede soğan kavrulur. Soğan biraz pembeleşince üç yumurta kırılıp birkaç dakika kavrulur. Üzerine tuz ve biber katılır. Sımeler de katılıp birkaç dakika kavrulur.

(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39

⁶² Sımel (tel pancarı) yabani ot olarak patates – lobiye tarlalarında yetişen kavruklu bitkidir.

2.1.21 Sırgan Pancarı⁶³



Fotoğraf 80-81: Sırgan Pancarı

Malzemeler:

- Sırgan
- Süt
- Pirinç
- Su
- Mısır unu
- Kavurma
- Tuz

Yapılışı: İlkbaharda taze iken toplanan bir yemeklik ısırgan, doğranmadan tencereye koyulup su ile bir ağız kaynatılır. Sonra geri alınıp üzerine soğuk su dökülür. El ile suyu sıkılmış olan ısırganlar, ceviz ağacı kütüğünde doğranır. Doğranan ısırganlar biraz su ile tencereye konulup üzerine de bir tutam pirinç atılıp kaynamaya bırakılır. Bir küçük tas kavurma katılır. Biraz pişince bir litre kadar süt üzerine dökülür. Kaynadıktan sonra üç

⁶³ Isırgan otu.

yemek kaşığı mısır unu katılıp pişince geri alınır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.22 Şigayil / Şigahil / Şigahir Pancarı⁶⁴



Fotoğraf 82-83:Şigayil Pancarı

Malzemeler:

- Şigayil
- Bulgur ya da pirinç
- Kavurma ya da kurutulmuş kemikli et
- Tuz su ve biber

Yapılışı: Baharın Dayisor Yaylası'ndan toplanan şigayiller, bir ağız kaynatılıp suyu süzülür. Yeniden su katılıp ocak ya da tandırın üzerine konulur. Bir tas kavurma ve yarım çay bardağı pirinç ya da bulgur katılır. Tuz ve biber atılıp pişene kadar kaynatılır. Kışa saklamak için toplanıp saç örüğü gibi örülür ve bir yerden asılıp kurutulur. Ya da doğrayıp

⁶⁴ Sürekli suyun bulunduğu cor yerlerde yetişen ve pancarı yapılan evelik benzeri bir bitkidir.

da kurutulur. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39

2.1.23 Yaban Loputa Kavruđu⁶⁵



Fotoğraf 84-85: Yaban Loputa Kavruğu

Malzemeler:

- Yaban loputası
- Yumurta
- Soğan
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Su, tuz, biber ve su

Yapılışı: Patates veya lobiye tarlasında yabani ot olarak yetişir. Mayıs ve nisan aylarında büyümeye başlar. Kalın bir şekilde doğranıp su ile haşlanır. Haşlanan yaban loputalar kenarda soğumaya bırakılır. Soğuyan loputalar el ile iyice sıkılıp suyu çıkarılır. Bir tencerede tereyağı ve sıvıyağ eritilip üzerine üç yumurta kırılıp baharatları da katılır.

⁶⁵ Doğada kendiliğinden yetişen bir bitkidir. (tel pancarı)

Loputalar da katılıp bir iki dakika kavrulur. (K2, K3, K5, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K22, K25, K28, K30, K31, K32, K33, K35, K37, K38, K39)

2.1.24 Beyaz Lahana Sarması



Fotoğraf 86: Beyaz Lahana Sarması

Malzemeler:

- Lahana
- Pirinç
- Et, kemikli et veya kavurma
- Soğan, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Eğer et ile yapılacaksa et, et kütüğünde ezilir. Kavurma katılacaksa bir tas kavurma dökülür. Üzerine pirinç dökülür. Soğan doğranır. Reyhan, biber ve tuz katılır. Güzün üzerlerine kırağı lahanaların Haşlanan lahanalar sarılır. Üzerine sıcak su dökülüp pişirilir. . (K2, K3, K7, K8, K11, K13, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.25 Cırtma Lobiye⁶⁶



Fotoğraf 87: Cırtma Lobiye

Malzemeler:

- Cırtma lobiye
- Patates
- Soğan
- Kavurma veya kemikli et
- Salça, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Yazın tasma⁶⁷ lobiyeler bıçak ile ortasından kesilip kurutulur. Kışın, önce cırtma haşlanıp süzülür. Üzerine patates doğranır. Soğan doğranıp kavurma, salça ve baharatları katılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁶⁶ Lobiyeler den tutmamışken bıçak ile ortadan kesilerek yapılır.

⁶⁷ İçinde fasulye tanesi oluşmamış genç fasulye.

2.1.26 Fırında Patates



Fotoğraf 88-89: Fırında Patates

Yapılışı: Patatesler yıkanıp fırına atılır. Pişince eski peynir, lor, reyhan, biber ve tuz ile yenilir. Daha çok kışın yatsı vaktinde yenilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1.27 Haş Lobiye⁶⁸



Fotoğraf 90: Haş Lobiye

Malzemeler:

- Haş lobiye
- Kurutulmuş kemikli et ya da kavurma
- Buğday ya da bulgur
- Soğan
- Tuz ve biber

Yapılışı: Haş lobiye soğuk su ile haşlanıp süzülür. Kemikli et ve bulgur katılır. Soğan doğranır ve tuz, biber katılıp pişmeye bırakılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K22, K28, K30, K31, K32, K33, K35, K37, K38, K39)

⁶⁸ Lobiyele den tutunca el ile kırılarak yapılır.

2.1.28 Kabak Pancarı



Fotoğraf 91-92: Kabak Pancarı

Malzemeler:

- Kabak
- Süt
- Kavurma
- Pirinç veya bulgur
- Reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Güzün taze kabak soyulup doğranır. Pirinç katılır. Pişmeye yakın kavurma katılır. En sonunda da süt katılıp kaynatılır. Eğer süt katılırsa reyhan ve biber katılmaz. (**K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K30, K31, K32, K33, K35, K39**)

2.1.29 Kabak Sırımı⁶⁹



Fotoğraf 93-94 Kabak Sırımı

Malzemeler:

- Kabak
- Kavurma
- Tamas ya da kızılıcık
- Soğan

Yapılışı: Yazın tarladan kabak alınıp ortadan ikiye bölünüp soyulur ve sırım şeklinde kesilir. Sonra ipten asılıp kış için kurutulur. Kışın yıkanıp doğranır. Kızılıcık ve kavurma katılır. Soğan doğranıp reyhan, biber ve tuz katılır. Kabak dağılmadan geri alınır. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K28, K30, K33, K38, K39)**

⁶⁹ Karakabağın olgunlaştığında bıçak ile ince şeritler halinde kesilmesiyle elde edilir.

2.1.30 Karalahana Sarması



Fotoğraf 95-96: Karalahana Sarması

Malzemeler:

- Piriç
- Kavurma
- Soğan
- Reyhan biber ve tuz

Yapılışı: Soğan, kavurma ile kavrulur. Piriç de içine katılır. Bu karışıma biraz su dökülür. Lahana haşlanır ve hazırlanan iç ile sarılır. Üzerine sıcak su dökülüp pişirilir. (**K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39**)

2.1.31 Karalahana Pancarı



Fotoğraf 97-98: Karalahana Pancarı

Malzemeler:

- Lahana
- Bulgur
- Patates
- Kavurma
- Su, tuz ve biber

Yapılışı: Yazdan kurutulmuş karalahana, doğranıp haşlanır. Haşlandığı suyun içinde bir gece bekletilir. Pişirileceği gün, lahanaların suyu sıkılıp başka bir tencereye alınır.

Lahanaların üzerine yarıya kadar su doldurulur. İki adet patates soyulup lahanaya katılır.

Kaynamaya başlayınca iki yemek kaşığı bulgur ya da gendime deni atılır. Biraz da

kavurma katılır. Tuz ve biber katılır. Lahanalar pişince geri alınır. Karalahanalar taze iken

de yapılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.32 Laz Aşı



Fotoğraf 99-100: Laz Aşı

Malzemeler:

- Karalahana
- Lazut unu
- Kavurma
- Su, tuz ve biber

Yapılışı: Lahana doğranıp biraz haşlanıp suyu süzülür. Tekrar ocağın üzerine alınır. Lazut unu su ile açılıp lahananın üzerine dökülür. Kavurma ve tuz da katılıp pişinceye kadar kaynatılır.

(K7, K11, K13, K16, K22, K30, K32, K33, K39)

2.1.33 Lobiye Pancarı



Fotoğraf 101-102: Lobiye Pancarı

Malzemeler:

- Teze lobiye
- Kavurma
- Soğan
- Salça
- Biber ve tuz

Yapılışı: Lobiyeler temizlenip doğranır. Su ile kaynamaya bırakılır. Soğan doğranıp salçası da katılır. Pişmeye yakın kavurma ve baharatlar katılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.34 Patates Kavrugu



Fotoğraf 103: Patates Kavrugu

Malzemeler:

- Patates
- Soğan
- Tereyağı veya sıvıyağ
- Salça, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Patatesler haşlanıp soyulur. Bir tencerede soharıç yapılır. Eskiden kavruğa salça katılmaz fakat günümüzde salça da ilave ediliyor. Soyulmuş papatesler soharıçin içine katılıp ezilir. Patatesler ezildikten sonra birkaç dakika kavrulur. Reyhan, biber ve tuz katılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.35 Patates Lobiye Yemeği



Fotoğraf 104: Patates Lobiye Yemeği

Malzemeler:

- Patates
- Teze lobiye
- Kavurma
- Soğan
- Salça
- Tuz, biber ve reyhan

Yapılışı: İlk önce taze fasulyeler doğranıp birkaç dakika haşlanır. Ardından patatesler doğranıp fasulyeye katılır. Soğan doğranır. Bir tas⁷⁰ kavurma katılır. Salça katılır. Tuz, biber ve reyhan da katılıp pişene kadar kaynatılır. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

⁷⁰ Çorba ve sulu yemeklerin konulduğu derince kap.

2.1.36 Patates Piyazı



Fotoğraf 105: Patates Piyazı

Malzemeler:

- Patates
- Soğan
- Kavurma
- Reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: patates haşlanır ve büyükçe doğranır. Üzerine bir adet soğan doğranır. Kavurmanın yağlı yerinden ince doğranarak katılır. Tuz, reyhan ve biber atılır. Hiç karıştırmadan tandırın közüne konulan başka bir tencerenin üzerine konulur. Kavurmanın yağı eriyip patatesler ısınana kadar tandırda bekletilir. Tandır yoksa tavada da ısıtılarak yapılır. (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K21, K22, K23, K24, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.37 Patates ve Şalgam Haşlaması



Fotoğraf 106: Patates ve Şalgam Haşlaması

Yapılışı: Patates yıkanır. Şalgam da yıkanıp ortadan ikiye bölünür. Soğuk su dökülüp haşlanır. Reyhan, biber, tuz, lor ve peynire batırılarak yenilir. Genellikle kuşluk vaktinde yenilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1.38 Patates Yahnisi



Fotoğraf 107-108: Patates Yahnisi

Malzemeler:

- Patates
- Soğan
- Kavurma
- Salça veya domates kurusu
- Reyhan, biber ve tuz
- Su

Yapılışı: Patatesler doğranıp yıkanır. Soğan doğranıp salça katılır. Soğuk su katılıp kaynamaya bırakılır. Biraz kaynadıktan sonra bir tas kavurma dökülür. Reyhan, biber ve tuz katılır. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1.39 Soğan Yahnisi



Fotoğraf 109: Soğan Yahnisi

Malzemeler:

- Soğan
- Kavurma
- Erik taması⁷¹
- Domates gacı⁷²
- Su, tuz, reyhan ve biber

Yapılışı: Orta boy üç soğan, bir tencereye doğranıp tencere az boş olacak şekilde su doldurulup ocağın üzerine konulur. Soğanlar kaynamaya başlayınca bir tas kavurma katılır. Bir küçük tas da erik taması katılır. Eğer varsa domates gacı bir küçük tabak katılır., yoksa birkaç tane domates doğranır. Soğanlar pişinceye kadar kaynatılır. Reyhan, biber ve tuz katılır. (K3, K7, K8, K13, K22, K28, K30, K32, K33, K37, K39)

⁷¹ Kurutulmuş bir erik türü.

⁷² Kurutulmuş domates.

2.1.40 Şalgam Yahnisi



Fotoğraf 110: Şalgam Yahnisi

Malzemeler:

- Şalgam
- Soğan
- Patates
- Kavurma
- Reyhan, biber, tuz
- Su

Yapılışı: Şalgamlar doğranıp yıkanır. Bir adet patates doğranır. Soğan doğranıp salça katılır. Soğuk su katılıp kaynamaya bırakılır. Biraz kaynadıktan sonra bir tas kavurma dökülür. Reyhan, biber ve tuz katılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.41 Teze Lobiye Kavruğu



Fotoğraf 111: Teze Lobiye Kavruğu

Malzemeler:

- Taze lobiye
- Soğan
- Tereyağı ya da sıvı veya zeytinyağı
- Salça
- Su, tuz ve biber

Yapılışı: Taze lobiyeler haşlanıp suyu süzölür. Soğan yağda kavrulur. Salça da katılıp biraz daha kavrulur. Suyu süzülmüş fasulyeler de katılıp birkaç dakika karıştırılarak kavrulur. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.42 Arabistan



Fotoğraf 112: Arabistan

Malzemeler:

- Kavurma
- Yumurta
- Su, biber, reyhan ve tuz

Yapılışı: Su ısıtılır ve bir tas kavurma suya katılır. Birkaç tane yumurta kırılır. Tuz katılıp birkaç dakika kaynatılır. Özellikle hastalara yapılır. (K3, K7, K8, K10, K13, K22, K25, K28, K30, K32, K33, K37, K39)

2.1.43 Bezirgân Aşı



Fotoğraf 113: Bezirgan Aşı

Malzemeler:

- Ğuri gugul
- Pekmez veya bal
- Tereyağı
- Ceviziçi
- Sıcak su

Yapılışı: Ğuri gugul bir sahana küçük küçük doğranır. Üzerine bir miktar sıcak su dökülüp sahanın ağzı kapatılır. Birkaç dakika sonra kapak açılıp kalan su süzülür. Üzerine bir çay bardağı pekmez dökülür. Pekmezin üzerine de iki yemek kaşığı dibekte dövülmüş ceviziçi dökülür. En üzerine de iki yemek kaşığı dağlanmış tereyağı dökülür. Sıcak yenilir.

Ğuri gugulun bozulmaması ve içindeki malzemelerin besleyici olması sebebiyle uzun yola giden bezirgânlar, bu yemeği yapıp yerlermiş. (K3, K7, K8, K13, K16, K17, K19, K21, K23, K27, K28, K33, K37, K38, K39)

2.1.44 Bulgur Şilesi



Fotoğraf 114: Bulgur Şilesi

Malzemeler:

- Bulgur
- Kavurma
- Soğan
- Tuz, biber reyhan ve su

Yapılışı: Yarım tas bulgur yıkanıp tencereye konulup ve tencere yarıya su doldurulup ocağın ya da tandırın üzerine alınır. Soğan doğranır. Tuz, biber ve reyhan da katılıp pişene kadar kaynatılır. Bulgur şilesi, çorba kıvamında bir yemektir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.45 Cimur (Ekmek Cimuru)



Fotoğraf 115: Cimur

Malzemeler:

- Etmek
- Tereyağı
- Şeker

Yapılışı: Tandırda ekmek yapıldığı günler yapılır. Tandırdan çıkan sıcak ekmek sahana küçük küçük doğranır. Üzerine tereyağı ve şeker katılır. Kaşıkla ekmekler ezilip karıştırılır. İsteğe göre şeker yerine peynir veya lor katılıp yenilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.46 Gatkus



Fotoğraf 116: Gatkus

Malzemeler:

- Süt
- Mısır unu
- Tereyağı ve tuz

Yapılışı: Süt ocağın üzerine alınıp ısıtılır. Süt biraz ısıtılınca mısır unu katılır. Süte tuz katılır. Tuz da katılıp mısır unu pişene kadar kaynatılır. Tereyağı eritilip üzerine dökülür. Tereyağı ile yenilecekse koyu bir kıvamda yapılır. Yağsız yenilecekse daha sıvı kıvamda yapılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.47 Gendime⁷³



Fotoğraf 117: Gendime

Malzemeler:

- Buğday gendimesi
- Şeker lobiyası
- Kemikli et ya da kavurma
- Su ve tuz

Yapılışı: Bir yemeklik buğday gendimesi su ile saylanır⁷⁴. Gendime akşamdan ıslatılır.

Birkaç tane de fasulye içine atılır. Akşamdan ıslatılan gendime ve fasulye tencereye konulur. Yeterince su ve kurutulmuş kemikli et ya da kavurma katılıp ocağın üzerine alınır.

Tuz eklenip pişmeye bırakılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁷³ Haşlanmış buğday

⁷⁴ Taneli tahılların kabın içinde su ile yıkanırken içindeki taşların seçilmesi.

2.1.48 Ğavut Haşı



Fotoğraf 118: Ğavut Haşı

Malzemeler:

- Gavut unu
- Tereyağı
- Şeker tozu
- Su ve tuz

Yapılışı: Derin bir tasa gavut unu koyulur ve bir tutam tuz atılır. Kaynayan suyu kavut ununun üzerine dökölür. Muhallebi kıvamında olacak şekilde suyu ayarlanıp karıştırılır. Sahana konulup ortası açılır. Ayrı bir kapta koyu bir şerbet yapılır. Tereyağı dağlanıp şerbetle birlikte sahanın ortasındaki boşluğa dökölüp sıcakken yenilir. Ğavudi ye, dağı aş; haşili ye, köşeyi dolaş. Bu sözden anlaşılacağı üzere besleyicidir ve tok tutar. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.49 Haşıl



Fotoğraf 119-120: Haşıl

Malzemeler:

- Haşıl
- Tereyağı
- Su
- Tuz
- Üzeri için yoğurt ya da kaynamış süt

Yapılışı: Bir tas haşıl yıkanıp tencereye konulur. Sıcak su döküp kaynamaya bırakılır. Bir kaşık tereyağı ve bir tutam tuz katılır. Sürekli karıştırmak gerekir. Kaynamaya çıktığında geri alınıp üzerine soğuk su döküp kenarda biraz bekletilir ki, kabarıp çoğalsın. Tekrar ocağa alınır ve suyunu çekene kadar pişirilir. Yenileceği zaman, tabağa konulup ortası açılır. İsteğe göre kaynamış süt ya da yoğurt dökülüp yenilir. Farklı bir haşıl yemeği de vardır ki mısır unu yerine buğday unu kullanılır. Tarifi de şöyledir: Bir tencere yarısına kadar su doldurulup kaynatılır. Kaynayan suya bir tabak mınzili eski peynir didiklenip tuz katılır. Bir tabak un azar azar karışıma ilave edilip karıştırılır. Peynirli haşıl muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Ocaktan geri alınıp sahana dökülür ve ortası açılır. Tereyağı da dağlanıp ortasına dökülür. Bir kaşık peynirli haşıldan alınır ve ortasındaki tereyağına batırılıp yenilir.

(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K21, K23, K22, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.50 Hedikli Lobiye⁷⁵



Fotoğraf 121: Hedikli Lobiye

Malzemeler:

- Şeker lobiye veya renkli lobiye
- Mısır
- Soğan
- Kurutulmuş kemikli et
- Tuz, reyhan ve biber

Yapılışı: Lobiyeler, akşamdan ıslatılır ve haşlanır. Önceden haşlanmış mısır ile kaynamaya bırakılır. Üzerine bir soğan doğranır. Kavurma ya da kurutulmuş kemik katılır. Reyhan, biber ve tuz katılıp pişirilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁷⁵ Mısır tanelerine ayrılıp haşlandığında verilen isim hedik.

2.1.51 Hunut ılburu



Fotoğraf 122: Hunut ılburu

Malzemeler:

- Kavurma
- Mısır unu
- Lor ya da mınzili eski peynir
- Soğan
- Su ve tuz

Yapılışı: Tencereye su konulup soğan doğranır ve ocağın üzerine alınır. Kavurma katılır. Bunlar pişince eski lor ve mısır unu katılır. Biraz daha kaynatılıp geri alınır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K16, K17, K19, K21, K23, K27, K28, K33, K37, K38, K39)

2.1.52 İlim Sütlüsü



Fotoğraf 123: İlim Sütlüsü

Malzemeler:

- Süt
- İlim
- Pirinç
- Tuz ve su

Yapılışı: İlim yıkanıp bir miktar su ile haşlanır. Yumuşak olsun diye biraz da pirinç katılır. Suyunu çekince taze süt üzerine dökülür. Kaynayınca tuzu atılır. Birkaç dakika kaynatılır.
(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.53 Kalaçoş



Fotoğraf 124: Kalaçoş

Malzemeler:

- Ğuri gugul ya da bayat ekmek
- Yoğurt
- Kavurma
- Soğan
- Tereyağı veya sıvıyağ
- Ceviz içi
- Reyhan

Yapılışı: Ğuri gugul derin bir tase doğranır. Yoğurdun içine reyhan ve kavurma katılıp açılır ve biraz ısıtılır. Hafif ısıtılan yoğurt ekmeklerin üzerine dökülür. Soharıç de üzerine dökülür. Dibekte dövülmüş ceviz içi de üzerine ekilip yenilir. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K16, K17, K19, K21, K23, K27, K28, K33, K37, K38, K39)**

2.1.54 Kebap



Fotoğraf 125: Kebap

Malzemeler:

- Et, y rek, ciğer veya b brek
- Tuz, reyhan ve biber

Yapılışı: Etler k   k e doğranır. Baharatları katılıp k z olmuş tandırın şurtlarına ve i  taraflarına el ile vurulur. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1.55 Sulu Ğavut



Fotoğraf 126: Sulu Ğavut

Malzemeler:

- Ğavut unu
- Tereyağı
- Şeker
- Su

Yapılışı: tereyağı dağlanır. Şerbet hazırlanıp tereyağa karıştırılır. Urvalanması için ocakta birkaç dakika kaynatılır.

İnanışa göre; genç kızlar, kiminle evleneceklerini rüyalarında görmek için tuzlu Ğavut yiyip Haçaçura yatarlar. Ğavut ununa tuz atıp su ile muhallebi kıvamına getirirler. Uyumadan önce bu tuzlu Ğavudu yiyip su içmeden yatarlar. Suzuz bir şekilde uyuyan kızlar rüyalarında kimin elinden su içerse onunla evleneceklerine inanırlar. Ya da evlenecekleri kişinin kapısındaki çeşmeden su içerler. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K21, K23, K22, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.56 Sütli



Fotoğraf 127: Sütli

Malzemeler:

- Süt
- Pirinç, bulgur veya ilim
- Su ve tuz

Yapılışı: Bir küçük tabak pirinç yıkanıp bir miktar su ile kaynamaya bırakılır. Pirinçler suyu çekene kadar kaynatılır. Üzerine de taze süt dökülüp arasıra karıştırılır. İsteğe göre pirinç, bulgur, ilimden de yapılabilir. Üçü birlikte de pişirilebilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.1.57 Şeker Lobiye (Den Lobiye)



Fotoğraf 128: Şeker LObiye

Malzemeler:

- Şeker lobiye
- Kurutulmuş kemikli et
- Soğan
- Su, salça, tuz ve biber

Yapılışı: Şeker lobiye eğer tandırda pişecekse ıslatılmaz. Ama ocakta pişirilecekse akşamdan ıslatılır. Bir tas şeker lobiyesi saylanıp yıkanır. Bir güvece konulup su dökülür. Tandır yanarken üzerine konulur. Birkaç parça kemikli et katılır. Soğan doğranır. Salça, tuz ve biber katılır. Tandırın ateşi bitene kadar tandırda kaynatılır. Tandırın odunları yanıp köz olduktan sonra şeker lobiye, közün içine gömülür ve arada kontrol edilip pişince tandırdan çıkarılır. **(K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)**

2.1.58 Tatar Böreği



Fotoğraf 129: Tatar Böreği

Malzemeler:

Hamuru için:

- Yumurta
- Un ve tuz

Yapılışı: Bir yumurta kırılıp bir fiske de tuz ile kuru bir hamur yoğrulur. İsteğe göre hamuruna bir miktar su da katılabilir. Yufka açılıp biraz kurutulur. Üçgen şeklinde kesilir. Bir tencerede su kaynatılıp tuz atılır. Tatar böreği konulup haşlanır. Üzerine tereyağı ekilir. İsteğe göre de lor, ceviziçi veya sarımsaklı yoğurt ekilip yenilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.59 Yufka



Fotoğraf 130-131: Yufka

Malzemeler:

Hamuru için:

- Un
- Su ve tuz

Malzemeler:

- Yufka
- Ceviziçi
- Tereyağı
- Şeker
- Su

Yapılışı: ılık su ile hamur yoğrulup biraz dinlendirilir. Yufkalar açılan honçanın büyüklüğü kadar açılıp dörde bölünür. Aralarına un atılıp siniye bırakılır. Tandırın odunları bitip köz olunca yufkalar pişirilir. Yufkalar kupkuru olana kadar pişirilir. Yarım yamak tereyağı dağlandığlanır. Bir tas ceviziçi dövölüp şeker katılır. Bir yemeklik yufka alınır. Su kaynatılıp metal bir kabın içine dökölür. Bir tane sahanın altına bir kaşık ceviziçi ve bir kaşık tereyağı serpilir. Bir adet yufka iki veya üç parçaya bölölüp kaynamış suya bırakılır. Kaşık

veya süzgeç yardımıyla sudan çıkarılıp süzgeç arkasında süzülür. Suyu süzülen yufkalar, sahanın içine düzgünce serilir. Üzerine cevizîçi ve tereyağı serpilir. Sahan dolana kadar bir kat yufka serilip üzerine de ceviz ve tereyağı serpilir. Sonunda ya tandıra ya da sobaya konulup birkaç dakika bekletilir. Ramazan ayı gelmeden yapılır. Ramazanda sahurda ıslatılıp yenilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.60 Yumurta Poporası (Poporalı Yumurta)



Fotoğraf 132: Poporalı Yumurta

Malzemeler:

- Kavurma
- Yumurta
- Mısır unu
- Reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Su kaynatılır ve kavurma katılır. Yumurta çırpılır ve mısır unu da katılır. Tuz reyhan ve biber katılır. Bu karışım elde topak şeklinde yapıp kaynayan kavurmalı suya bırakılır. Pişinceye kadar kaynatılır. (K3, K7, K13, K22, K28, K33, K35, K37, K39)

2.1.61 Ziro (Ziro)



Fotoğraf 133-134: Ziro

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- Un
- Su ve tuz

Üzeri İçin:

- Yoğurt
- Tereyağı
- Sarımsak
- Su

Yapılışı: Hamur yoğrulup ince yufkalar açılır. Tandırda yufkalar sararana kadar pişirilir.

Tandırdan çıkarılan yufkalar, sıcak iken kurumadan sarılıp kesilir. Zırolar tepsiye dizilir. Üzerine kaynamış su dökülüp beş dakika bekletilir. Su kalmışsa süzülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt, hazırlanıp dökülür. Tereyağı da dağlanıp üzerine dökülür. İsteğe göre üzerine lor, şekerli ceviz içi veya pekmez de dökülür. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11,

K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.1.62 Kavurma



Fotoğraf 135: Kavurma

Malzemeler:

- Et
- Böbrek yağı (hayvanın iç yağı)
- Su ve tuz

Yapılışı: Güz ayında ‘etlik’⁷⁶ yapmak adıyla büyükbaş ya da birkaç tane küçükbaş hayvan kesilir. Et, biraz kurusun diye yüksekte bir gece asılır. Ertesi gün kemikten ayırarak kuşbaşı doğranır. Kurusun diye sinilere dökülen, böbrek yağı bezeleri seçilip çok ince bir şekilde doğranır ve et pişirilecek kazanın dibine dökülür. Üzerine biraz tuz ekilir. Üzerine doğranmış etten biraz dökülür. Tekrar tuz serpilip yine et koyulur. Üzerine de etin çokluğuna göre bir ya da iki kukma su dökülür ve yanan tandırın üzerine koyulur. Tandırda

⁷⁶ Etlik, güz ayında kesilen hayvanın etinden kavurma, sakatatlarından başayak ve karaciğerinden ğaliye ve kemiklerinin de tuzlanıp tandırda kurutulup bir yıl yenilmesi.

daha çok ceviz odunu yakılır ki kavurma yanmadan yavaşça pişsin. Kavurma en az on dakikada bir, eğiş ile karıştırılarak pişirilir. Suyu buharlaşarak çıkar. Kavurma biraz tatarlaşınca(tam pişmeden) ev halkı ve akrabalar, yakın komşular yer. Kavurma, bu şekilde kavrularak pişer. Pişen kavurma kaplara sıcakken koyulur ve bir yıl boyunca kilerde saklanır. Bu şekilde bir yıl yemeklere tad⁷⁷ olarak katılır. **(K10, K17)**

Evde kavurma pişerken Ehal⁷⁸ asma gibi bir gelenek vardır. Şöyle ki birkaç arkadaş toplanıp kavurma pişen evin hepenliğinin yanına gizliden çıkarlar. Beş on metrelik bir tane at ipini bir bakraca bağlayıp hepenlikten aşağı asarlar. Kavurmayı pişiren kişi yukarıya bakmadan aşağıya gelen bakraca biraz et doldurur. Bazen et dolsun diye asılan bakraca kavurmayı pişirenlere sigara veya başka bir hediye koyarlar. Bir akşamda birkaç ehal asılırsa kavurmayı pişirenler sinirlenip et doldurmaz ve bacadaki kişilere kızarlar. Bu uygulamayı daha çok gençler yapar ama kızların da yaptığı da görülür. Hatta evin çocuğu bile kavurmadan evde yemez de ehal asarak kavurma yer. Çünkü böyle daha lezzetli olduğu düşünülür. **(K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)**Etler kemiklerinden ayrılıp pişirildikten sonra geriye kalan kemiklerde şu şekilde kurutulup tüketilir: **Kurutulmuş Kemik**



⁷⁷ Yemeklere katılan kavurma veya tereyağı.

⁷⁸ Etlik yapılırken gençler çatıya çıkıp hepenlikten kulpu olan bir kaba ip bağlanıp eve sarkıtılır. Kavurmayı pişirenler de kabın içine kavurma koyarlar. Gençler kavurmayı yukarı çekip kimseye görünmeden yerler.

Fotoğraf 136: Kurutulmuş Kemik

Yapılışı: Eskiden buzdolabı olmadığından dolayı bu şekilde kurutularak bir yıl kilerde saklanarak tüketilir. Güz ayında etlik olarak büyükbaş veya küçükbaş bir hayvan kesilir. Eti kavurma edilip bir yıl kilerde saklanıp yemeklere katılır. Kalan kemiklerde tuzlanıp tandırın közünde bir gece bekletilip kurutulur.⁷⁹

Den lobkiye, gendime, haş lobkiye gibi birçok yemeğe kurutulmuş kemiklerden katılıp lezzetli yemekler pişirilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)



2.2 ÇORBALAR

Köyün mutfak kültüründe bulunan çorbalar genellikle yoğurt ile yapılır. Bazı çorbalar ise yoğurt yerine kızılıcık ile de yapılır. Çorbalarda üç farklı un kullanılır. Buğday unu, mısır unu ve ğavut unudur. Yazın en çok aşotu çorbası pişirilir. Çorbalara ya kavurma katılır ya da sohariç katılır. Çorbalarda baharat olarak daha çok reyhan kullanılır.

2.2.1 Aşotu Çorbası



Fotoğraf 137-138: Aşotu Çorbası

Malzemeler:

- Aşotu
- Pirinç veya haşlanmış gendime
- Un
- Soğan
- Tereyağı
- Su, reyhan ve tuz

Yapılışı: Bir tencere yarısına kadar su doldurulup ocağın üzerine konulur. İki yemek kaşığı pirinç yıkanıp tencereye konulur. Mayıs ayından ta ki kar yağana kadar tarlada bulunan aşotular da yıkanıp doğranır. Aşotular ister pirinç kaynarken içine katılır ister

yoğurt ve unun içine dökülür. Pirinçler biraz pişince büyük bir tasın içinde iki kaşık un ile dört kaşık yoğurt soğuk su ile çırpılır. Bu karışım çorbaya dökülmeden önce çorbanın suyundan birkaç kaşık katılıp öyle çorbaya ilave edilir. Aşotular da yıkanıp bu karışımın içine doğranır. Bu karışım karıştırılarak çorbaya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Öte yandan küçük bir yamakta sohariç⁸⁰ yapıp kaynayan çorbanın üzerine dökülür. Baharatları da ilave edilip birkaç dakika daha kaynatılıp ocaktan geri alınır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.2.2 Ayranlı Çorba



Fotoğraf 139: Ayranlı Çorba

Malzemeler:

- Gendime veya pirinç
- Soğan
- Yoğurt
- Un
- Tereyağı veya sıvıyağ
- Reyhan, biber ve tuz

⁸⁰ Yağ ile kavrulmuş soğan.

Yapılışı: Haşlanmış gendime su ile kaynamaya bırakılır. Yoğurt ve undan urva⁸¹ açılır. Yavaş yavaş kaynayan çorbaya ilave edilir. Başka bir kaptaki soharic yapıp çorbaya katılır. Reyhan, biber ve tuz katılır. Bir ağız kaynatılıp geri alınır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.2.3 Ğavut Çorbası



Fotoğraf 140: Ğavut Çorbası

Malzemeler:

- Ğavut unu
- Kavurma
- Tuz, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: tencereye su doldurulup kaynamaya bırakılır. Kaynayınca Ğavut unu⁸² azar azar dökölüp karıştırılır. Kavurma, reyhan biber ve tuz katılır. Birkaç dakika kaynatılıp geri alınır. Farklı bir yapımı ise kaynayan suya biraz bulgur katılıp biraz pişirildikten sonra Ğavut unu ve baharatları katılır. . (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K16, K18, K22, K25, K28, K30, K31, K32, K33, K35, K37, K38, K39)

⁸¹ Yoğurt ve un karışımı. Ayrıca un vb. şeylerin su ile karışımı.

⁸² Arpa, buğday, mısır, ayçekirdeği, kabak çekirdeği gibi tahılların sac üzerinde ateşte kavrulup sonrasında öğütülmesi ile oluşan un.

2.2.4 Herle Çorbası



Fotoğraf 141: Herle Çorbası

Malzemeler:

- Un
- Tereyağı
- Su, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Un kahverengileşene kadar kavrulur. Üzerine sıcak su dökülür. İstenirse kavurma da katılır. Son olarak da baharatları katılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K21, K22, K23, K24, K25, K27, K28, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.2.5 Kızılıcık Çorbası⁸³



Fotoğraf 142-143: Kızılıcık Çorbası

Malzemeler:

- Kızılıcık
- Bulgur
- Soğan
- Mısır unu ya da normal un
- Kavurma
- Tuz, reyhan ve biber

Yapılışı: Kızılıcıklar ve bulgur yıkandıktan sonra tencereye konulup ocağın üzerine alınır. Bir adet soğan da doğranıp kavurması da katılır. Bunlar piştikten sonra bir tas ılık su ile iki kaşık mısır unu açılıp ve karıştırılarak kaynayan tencereye dökülür. Birkaç dakika kaynadıktan sonra geri alınır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁸³ İlkbaharda en erken çiçek açıp fakat son güz meyveleri olgunlaşan reçeli de yapılan bir meyve.

2.2.6 Lobiye Çorbası (Sirkeli)



Fotoğraf 144-145: Lobiye Çorbası

Malzemeler:

- Teze lobiye
- Bulgur
- Sirke
- Soğan
- Tereyağı
- Un
- Su, tuz, biber ve reyhan

Yapılışı: Lobiyeler kırılıp yıkanır. Su katılarak ocağın üzerine alınır. Bulgur da katılır.

Bunlar piştikten sonra un, sirke ve su bir tasın içinde karıştırılıp lobiyenin üzerine

karıştırılarak dökülür. Pişmeye yakın soğariç içine dökülür. Tuz, biber ve reyhan katılır. (

K2, K3, K7, K8, K11, K13, K28, K31, K32, K33, K35, K39)

2.2.7 Mısır Çorbası



Fotoğraf 146: Mısır Çorbası

Malzemeler:

- Mısır
- Pirinç
- Soğan
- Yoğurt
- Un

Yapılışı: Tencere yarısına kadar soğuk su doldurulur. Akşamdan güveç ile tandırın közünde haşlanmış mısırdan bir küçük tabak tencereye konulur. İki yemek kaşığı pirinç katılır. Ocakta kaynamaya bırakılır. Mısır ve pirinçler pişince büyükçe bir tasın içinde iki yemek kaşığı un ile üç yemek kaşığı yoğurt soğuk su ile çırpılır. Baharatlar da bu karışıma katılır. Yoğurt ve un çırpılırken tas az boşlu soğuk su doldurulur. Çırpılmış bu karışıma kaynayan çorbanın suyundan da biraz katılır. Karışım yavaş yavaş tencereye karıştırılarak dökülür. Yamakta soharic yapıp çorbanın üzerine dökülür. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra tuz da katılır. Birkaç dakika daha hafif ateşte pişirilip ocak kapatılır. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39**

2.2.8 Pirinç Çorbası



Fotoğraf 147: Pirinç Çorbası

Malzemeler:

- Pirinç
- Soğan
- Kavurma
- Su, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Soğan doğranır. Üzerine su dökülüp ocağın üzerine alınır. Soğanlar kaynamaya başlayınca pirinçler de katılır. Pişmeye yakın kavurma da katılır. Reyhan, biber ve tuzu da katılır. Pirinçler biraz pişince geri alınır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.2.9 Soğuk Çorbası



Fotoğraf 148-149: Soğuk Çorbası

Malzemeler:

- Soğuk otu
- Pirinç ya da haşlanmış gendime
- Yoğurt
- Un
- Soğan
- Tereyağı
- Su, reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: Bir tasın içinde iki kaşık un ile dört kaşık yoğurt soğuk su ile çırpılır. Bu karışım çorbaya dökülmeden önce çorbanın suyundan birkaç kaşık katılıp öyle çorbaya ilave edilir. Soğuk otu da yıkanıp bu karışımın içine doğranır. Bu karışım karıştırılarak çorbaya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Öte yandan küçük bir yamakta sohariç yapıp kaynayan çorbanın üzerine dökülür. Baharatları da ilave edilip birkaç dakika daha kaynatılıp ocaktan geri alınır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.2.10 Şalgam Çorbası



Fotoğraf 150-151: Şalgam Çorbası

Malzemeler:

- Şalgam
- Bulgur
- Yoğurt
- Un
- Soğan
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Su
- Reyhan, biber ve tuz

Yapılışı: İki adet şalgam küçük küçük doğranır. Tencereye yarısına kadar su koyup şalgamlarla birlikte kaynamaya bırakılır. Beş dakika kadar kaynadıktan sonra iki yemek kaşığı bulgur katılır. Bulgur ile birlikte şalgamlar yumuşayana kadar pişirilir. Bir buçuk yemek kaşığı un ile iki kaşık yoğurt su ile açılıp yavaş yavaş çorbaya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Ayrı bir kapta soğan ince doğranıp bir kaşık tereyağı ile iki kaşık sıvı yağ da katılıp yapılan soharic çorbaya katılır. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)**

2.2.11 Un orbası



Fotoğraf 152: Un orbası

Malzemeler:

- Un
- Kavurma
- Tuz, reyhan ve biber

Yapılışı: Tencere yarısına kadar su doldurulup ısıtılır. Bir tasın içine iki kaşık un konulup üzerine de kaynayan su dökölüp karıştırılır. Kaynayan su döküldüğünde un topak topak olur Tenceredeki sıcak suyun üzerine dökölüp karıştırılır. Kavurma katılır. Tuz, reyhan ve biber katılıp un pişene kadar kaynatılır. Unun topak topak kalması gerek. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)**

2.3 TATLILAR / HELVALAR

Köy mutfağındaki tatlıların çoğunluğunda süt ve tereyağı kullanılır. Köyde yetiştiğinden dolayı da hem baklavalara hem de dut ile yapılan tatlılara da ceviz kullanılır. Ayrıca bal da yenilirken genellikle ceviz ile yenilir.

2.3.1 Balı Horis



Fotoğraf 153: Ballı Horis

Malzemeler:

- Tereyağı
- Un
- Bal

Yapılışı: Tereyağı eritilip un kavrulur. Un birkaç dakika kavrulduktan sonra geri alınır. Ortasına süzme bal dökülüp sıcakken yenilir. (K2, K3, K7, K10, K11, K13, K17, K18, K19, K21, K23, K22, K23, K25, K27, K28, K33, K35, K37, K38, K39)

2.3.2 Dut Ğavudi



Fotoğraf 154: Dut Ğavudi

Malzemeler:

- Dut

Kurutulmuş dut, dibekte iyice dövölür. Eskiden tenekelere basılıp öyle yerlermiş. (K2, K3, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17, K18, K19, K21, , K23, K24, K25, K27, K28, , K31, K33, K39)

2.3.3 Dügmeç



Fotoğraf 155-156: Dügmeç

- Elif cimisü ec
- Ana ğarnım ac
- Oğul ne yersin
- Bi sahan **Dügmeç**

Malzemeler:

- Arı balı
- Ceviz içi

Yapılışı:

Bir sahan arı balının üzerine bir tabak dibekte düvülmüş ceviz içi dökülerek yenilir. (K3, K7, K8, K10, K17, K19, K21, K22, K23, K27, K30, K33, K37, K38, K39)

2.3.4 Düz Baklava



Fotoğraf 157: Düz Baklava

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- Un
- Süt
- Yoğurt
- Yumurta
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Tuz ve su

Şerbeti İçin:

- Üç su bardağı şeker
- Dört su bardağı su
- Limon veya limon tuzu

Yapılışı: Bir çay bardağı süt, bir çay bardağı su, bir yumurta, iki yemek kaşığı yoğurt ve bir fiske tuz bir kabın içinde karıştırılır. Üzerine eritilmiş, bir çay bardağı tereyağı ile yarım çay bardağı sıvıyağ da katılıp karıştırılır. Bu karışıma un ilave edilerek kolay açılabilmesi için yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra küçük bezeler şeklinde yuvarlanır. Birkaç saat bekletilip dinlendirilir. Tek tek oklava ile un atılarak açılır. Her üç

yufkada bir ceviz serpilir. Eğer ince açıldıysa otuz yufka açılır. Tereyağı ve sıvıyağı karışık eritilir. Eritilen yağların köpüğü alınıp birkaç dakika da dinlendirilip baklavanın üzerine dökülür. Pembeleşinceye kadar kızartılır. Şerbet ılık, baklava soğuk olacak şekilde şerbeti dökülür. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.3.5 Govdun / Gobdun



Fotoğraf 158: Gobdun

Malzemeler:

- Dut
- Ceviz içi

Yapılışı: İki ölçek dut, taş dibeğinde iyice dövölüp elekten elenir. . Sonra ceviz içi de katılıp cevizin yağı çıkıp dutla birbirine yapışana kadar tekrar dövölür. Kalıp şeklinde dibekten çıkarılır. İsteğe göre tereyağı yanında tüketilir. Buzdolabında bekletip uzun süre tüketilir. Daha çok güz ayında şehire gidenler yapıp peşlerine götürürler. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.3.6 Ėeysefe



Fotoğraf 159-160: Ėeysefe

Malzemeler:

- Dut
- Tereyağı
- Ceviz içi

Yapılışı: Dut ezilmeyecek kadar haşlanır. Geri alınıp suyu süzölür. Üzerine tereyağı eritilip dökölür. Üzerine de ezilmiş ceviz içi dökölüp sıcakken yenilir. Dutların suyu zayı edilmez sirke yapılır. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

Sirkenin yapımı da şu şekildedir: **Dut Sirkesi**

Ėeysefe yapılan dutların suyu, kapalı bir kavanoza doldurulur. Bir müddet sonra ekşiyip sirke olur. Yemek ve salatalarda kullanılır. Arı, yılan, akrep ve diğer böcek ısırıklarında içilir ve böceğin ısırıldığı yere sürölür. Hayvanlar, zehirli tırtıl yediklerinde ve karınları şiştiğinde de dut sirkesi içirilir. (K2, K3, K7, K8, , K9, K10, K13, K17, K19, K28, K30, K31, K35, K37, K38, K39)

2.3.7 Hıncoş



Fotoğraf 161-162: Hıncoş

Malzemeler:

- Ğavut unu
- Tereyağı ya da taze süt yüzü
- Dut pekmezi

Yapılışı: Tereyağı ya da süt yüzü, yoğurma kabına alınır. Üzerine pekmez katılır. Ğavut unuda katılıp yoğrulur. Bunlar birbirini sarıp yumuşak bir kıvam alana kadar yoğrulur. Bir kavanoza basılır ya da isteğe göre şekil verilip çayın yanında yenilir.

Daha çok yaylada yayık yayıldıktan sonra yağların yıkandığı odun teknede yapıp yayladaki şaşortlar hep birlikte yerler. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.3.8 Kabak Tatlısı



Fotoğraf 163: Kabak Tatlısı

Yapılışı: Kabak haşlanıp şeker dökülerek yenilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.3.9 Kuru Baklava



Fotoğraf 164: Kuru Baklava

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- Un
- Süt
- Yoğurt
- Yumurta
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Tuz ve su

İçi İçin: Ceviz içi dövülüp şeker katılır.

Yapılışı: Bir çay bardağı süt, bir çay bardağı su, bir yumurta, iki yemek kaşığı yoğurt ve bir fiske tuz bir kabın içinde karıştırılır. Üzerine eritilmiş, bir çay bardağı tereyağı ile yarım çay bardağı sıvıyağ da katılıp karıştırılır. Bu karışıma un ilave edilerek kolay açılabilmesi için yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra küçük bezeler şeklinde yuvarlanır. Birkaç saat bekletilip dinlendirilir. Tek tek oklava ile un atılarak açılır. Yufka açılıp ikiye kesilir. Arasına ceviz içi dökülüp oklavaya sarılıp büzülür. Üzerine yağ dökülüp kızartılır. Fırından çıkınca üzerine kesme şekerden ezilmiş toz şeker dökülür. (K2,

K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.3.10 K me / K me



Fotoğraf 165-166: K me

Malzemeler:

- Ceviz
 - Dut
 - Un
 - Tereyağı
 - Su
 - Pekmez
 - Şeker

Yapılışı: Cevizler yaş iken kırılıp ipe iğne ile dizilir. İpin ucuna engel odun takılır. Cevizler kuruyana kadar bekletilir. Dut haşlanıp suyu alınır. Dut sıuyuna un, yağ, pekmez ve şeker karıştırılıp pel ze yapılıp pişirilir. K meler pel zeyeye batırılıp kuruyana kadar

yüksekten asılıp kurutulur. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.3.11 Pelüze



Fotoğraf 167: Pelüze

Malzemeler:

- Dut
- Un
- Tereyağı
- Su
- Pekmez
- Şeker

Yapılışı: Dut haşlanıp suyu süzülür. Dut sıuyuna un, yağ, pekmez ve şeker karıştırılır. Pelüze yapılıp pişirilir. Üzerine de ceviziçi ve tereyağı ekilip yenilir.

Küme yaptıktan sonra kalan pelüzeden yapılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.3.12 Pot Baklava



Fotoğraf 168: Pot Baklava

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- Un
- Süt
- Yoğurt
- Yumurta
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Tuz ve su

İçi İçin: Ceviz içi dövülür. İstenirse şeker katılır.

Şerbeti İçin:

- Üç su bardağı şeker, dört su bardağı su, limon veya limon tuzu

Yapılışı: Bir çay bardağı süt, bir çay bardağı su, bir yumurta, iki yemek kaşığı yoğurt ve bir fiske tuz bir kabın içinde karıştırılır. Üzerine eritilmiş, bir çay bardağı tereyağı ile yarım çay bardağı sıvıyağ da katılıp karıştırılır. Bu karışıma un ilave edilerek kolay açılabilmesi için yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra küçük bezeler şeklinde yuvarlanır. Birkaç saat bekletilip dinlendirilir. Tek tek oklava ile un atılarak açılır. Açılan

Pişen sılıhtalar bir kabın içine alınıp her katına bir avuç şeker dökülür. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.3.14 Süt Böreği



Fotoğraf 170: Süt Böreği

Malzemeler:

- Süt
- Yumurta
- Maya
- Un
- Tuz ve yağ
- Toz şeker ve limon

Yapılışı: Eğer ağız sütü varsa esasen ağız sütünden yapılır. Yoksa normal süttten de güzel olur. İki su bardağı kadar süt ocakta ıltılır maya tutması için. Bir yemek kaşığı maya katılır. Üç yumurta kırılır. Tuz da katılarak kek hamurundan biraz daha sulu bir kıvamda hamur, hazırlanır. Kenarda kabarmaya bırakılır. Hamur göz göz olup kabardığında altı tereyağı ile yağlanmış tepsiye dökölüp fırına verilir.

Kıpkırmızı oluncaya kadar fırında tutulur. Pişince dışarı alıp kare ya da farklı bir şekilde kesilir. Üzerine kesme şekerden ezilmiş şeker ya da tozşeker dökölerek yenilir. Ya da

sofraya bir tabak toz şeker alınıp içine batırılarak yenilir. Ayrıca şerbetli de isteniyorsa tepsinin büyüklüğüne göre şeker, su ve çeyrek limon katılarak şerbet yapılır. Şerbetli süt böreği sıcakken daha lezzetli olur. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.3.15 Tel Halvası



Fotoğraf 171: Tel Halvası

Malzemeler:

- Şeker
- Un
- Tereyağı
- Limontuzu ya da limon
- Kar ve su

Yapılışı: Bir sahan⁸⁴şeker, tencereye dökülüp üzerini alacak kadar su ile sobanın üzerine konulur. Kaynamaya başladığında yarım limon ya da bir iki parça limon tuzu katılır. Ara sıra kaynayan şerbetin olup olmadığını anlamak için bir kaşık şerbet alınıp bir su bardağı soğuk suyun içine dökülür. Bardağın dibine çöküp koyulaşan şerbet iki ele alınıp

⁸⁴ Eskiden herkesin birlikte yemek yerken kullandığı geniş tabak.

uzatıldığında kopmuyorsa olmuştur. Kopuyorsa biraz genç sayılır ki bir müddet daha kaynaması lazım gelir. Eğer çok kaynatılırsa da bal yaşlı olur ve bu da olmaz.

Öte yandan bal kaynarken sobanın üzerine üç kaşık tereyağı genişçe bir kaba koyulup eritilir ve bir büyük sahan un dökülür. Unun, çiğ kokusu gidip kavrulmuş kokusu gelene kadar kavrulur. Biraz sararan un geri alınıp büyük bir siniye⁸⁵ dökülüp ılıması beklenir.

Tel halvasının balı, ocaktan geri alınıp içi erimemiş tereyağı ile yağlanmış tepsiye dökülür ve bir leğene konulan karın üzerine oturtulur. İki kişi de ellerine tereyağı sürüp tepsideki balı ellerine alıp birbirlerine vererek çekip uzatırlar ki taşlaşmasın. İki kişinin elinde sakıza benzeyen ve ılık olan bal, sinideki unun ortasına halka yapılarak bırakılır. Halka şeklindeki helva balını üzerine un atarak sürekli çevirirler. Çevirdikçe uzayan balı tekrar birbirine dolandırırılar. Bu işlem sakız gibi olan bala bütün unu sardırana kadar devam eder. Bunun sonucu un ile bal birbirini sarıp tel haline gelir. Pişmaniye haline gelen tel helvası bir karış boyunda kesilir ve hafif sallanıp fazla unu dökülüp siniye dizilir Tel helvasının ayarını tutturmak zordur. Daha çok kışın yapılıp ve komşulara da verilir. Ayrıca gençler, bir araya birikip herfene⁸⁶ yapmak istediklerinde de tel helvası yapılır. **(K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)**

2.3.16 Un Halvası



⁸⁵ Üzerinde yemek yenilen büyükçe tepsi.

⁸⁶ Gençlerin bir araya gelip ortaklaşa yaptıkları yemekli eğlence.

Fotoğraf 172-173: Un Halvası

Malzemeler:

- Tereyağı
- Un
- Şeker

Yapılışı: Tereyağı dağlanıp durulması için kenara bırakılır. Tortası dibine çöktüğünde yağ başka bir kaba tortası yağa karışmayacak şekilde dökülür. Yağ helva kavrulacak kaba konulup az yanan tandır ya da ocakta kısık ateşe konulur. Yağın çokluğuna göre bir tas un azar azar yağa dökülerek odun kaşık ile devamlı karıştırılır. Bu şekilde çiğ un kokusu gidip kavrulmuş un kokusu gelene kadar kavrulur.

Helvanın kavrulduğunu anlamak için karıştırdığımız odun kaşığının içine helvadan biraz alıp kenarda bir müddet tutulduğunda, helva bu kaşıқта kenarda da kaynıyorsa kavrulma işleminin tamamlandığını gösterir.

Helvayı geri alıp bir tas toz şeker ya da kesme şekerin altındaki şekerden katıp kenarda birkaç dakika karıştırılır. Helvanın yumuşak olması isteniyorsa helva biraz ılıtılarak şekeri katılır. Eğer kuru bir helva isteniyorsa sıcakken şekeri dökülür

Eğer hazırda tereyağı yok ise helva süt yüzünden de yapılır. Bir tas kadar süt yüzü helva yapılacak kaba alınıp kaynatılır. Kaynamaya çıktıktan sonra bir kaşık un katılıp süt yüzü kesilene kadar karıştırılır. Süt yüzü kesildikten sonra kalan unda katılıp yağı çıkıp un sararana kadar kavrulur. Aynı şekilde şekeri katılır.

Helva gelinin çeyizi için yapılıp düğünçülere horisli kete ile dağıtılır.

Eski inanışlara göre helvanın dokunduğu yeri çok yakmasının sebebi; Hz. Âdem'in, Havva annemize bir başkasıyla evleneceğini söylemesidir. Bunu duyan ve tandır başında helva yapan Havva annemiz de duyduğu acıdan dolayı elini helvanın içine daldırmıştır ki, bundan dolayı helva diğer sıcak şeylerden daha yakıcı olur. Anlatı bazılarına göre de Hz. Ali ve Hz. Fatma arasında geçer. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.4 HAMUR İŞLERİ

Eskiden arpa unuyla yapılan ekmekler günümüzde ekimi yapılmadığından dolayı dışardan temin edilen buğday unu ile yapılır. Tandır ekmeği harici keteler de dâhil börek ve benzeri hamurlara da genellikle süt ve tereyağı katılır. Ketelere un kavrulurken börekler de kavurma ile yapılır.

2.4.1 Cevizli Kete



Fotoğraf 174: Cevizli Kete

Malzemeler

Hamuru İçin:

- Süt
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Un
- Hamur mayası
- Şeker ve tuz

İçi İçin:

- Ceviz
- Tereyağı
- Un
- Şeker

Yapılışı: Bir miktar hamur mayası bir kaşık şeker ve ılık su ile açılır. Hamur teknesine un elenip bir avuç tuz atılır. Maya, unun üzerine dökülür. Bir tencerede ılıtılan sütün içine bir yamak⁸⁷ tereyağı eritilip dökülür.

Hamur tandırda pişirilecekse hamurlar düşmesin diye hamur kuru yoğrulur. Hamur, soba ya da fırında pişirilecekse sıvıyağ da katılıp yumuşak bir hamur yoğrulur. Üzeri temiz bez ve hamura özel minderlerle örtülüp kabarması beklenir.

Hamur kabarıırken tandırda yakılır. Ekmek tandırında iyi köz olsun diye, karaağaç odunu yakılır.

Tandırın üzerine hetircek konulup ve pişecek yemekler tandırın üzerine pişmesi için yerleştirilir. Tandır yanıp bittiğinde kösefi⁸⁸ varsa dışarı alınır ve közler tapeç ile tandırın ortasına toplanır. Toplanan közün üzerine keteler yanmasın diye tandırdan çıkarılan külden biraz dökülür. Bir kova temiz su alınıp pardeç ile tandırın içi ve şurtları⁸⁹ yıkanır. Evin hepenliği⁹⁰ indirilip küvle⁹¹ kapatılır. Ekmek pişiren kişinin tandırdaki közden etkilenip başı ağrımasın diye kapı da yarım açılır.

İçinin Hazırlanışı: Önceden ayıklanıp dibekte⁹² dövülmüş ceviz içine şeker katılır. Bir tavada bir miktar un, tereyağı ile kavrulur. Üzerine şekerli ceviz içi de katılıp birkaç dakika daha kavrulur. Ceviz içi, şekersiz de ketenin içine konulur.

Kete hamurundan bir elin yumruğu büyüklüğünde alınıp yuvarlak yapılır. Bu hamurlar, honçanın⁹³ üzerine dizilir. Sırasıyla honçanın üzerine ilk konulan hamurdan başlanıp hamur alınır. Hamurun içi çukur haline getirilir. Hazırlanan içten, hamurun içine konulup kapatılır. Yuvarlak olacak şekilde kete büyütülür. Üzerine çatal ile bastırılıp yine çatal dik

⁸⁷ Tek kulplu küçük tencere.

⁸⁸ Tam yanmamış odun.

⁸⁹ Tandırın üst kenarları.

⁹⁰ Tandır yanarken dumanın bacadan çıktığı yer.

⁹¹ Tandır yanarken hava almasını sağlayan delik.

⁹² Ceviz ağacından veya taştan yapılmış olup ceviz vb. şeylerin tokmak ile dövüldüğü içi oyulmuş nesne.

⁹³ Ceviz veya çam ağacından yapılan üzerinde yemek yenilen tahta.

olacak şekilde delikler açılır. Ketelerin yüzüne sürmek için bir tasın içine birkaç yumurta kırılıp çırpılır.

Ketenin arka yüzüne kaşığın arkası ile su sürülür. Ön yüzüne de el ile yumurta sürülüp tandıra vurulur. Ketenin su vurulan tarafı tandıra yapıştırılır. Keteler kızarınca tandırdan alınıp temiz bez üzerinde soğuduktan sonra ekmek teknesine konulur. Evde, tecire ait dolapta⁹⁴ saklanır. Aynı hamurdan pite⁹⁵ de yapılır.

Horisli kete köyde evlenen her kızın çeyizi için yapılır. Evlenecek kız hangi hafta evleniyorsa ketesi de o haftanın Salı günü yapılır. Gelinin ketesi salı, kınası çarşamba, düğünü perşembe yapılıp sandığı da cuma günü açılır. Helvası da salı günü yapılır. Kete ile helva cuma günü düğünçülere dağıtılır. Düğünde kete ve bir parça da helva düğünçülere öbür çeyizle birlikte dağıtılır. Ayrıca gelinin sandığını da açanlar kete ve helva yerler.

İnanışa göre; Hamur yoğrulurken dışarıya hamurdan bir parça sıçraması gün içinde eve misafir geleceğine işarettir.

Kösefiler, ezilmeden tandırdan çıkarılıp tandır başında üzerlerine su dökülür. Çünkü kösefilerin yanarak acı çektiği düşünülür bundan dolayı da kösefiler, köz olsun diye ezilmez. Kösefileri gün ışığına koymak da iyi değildir derler. Kösefilerin güneş almayan bir yere konulması uygun görülür.

Ekmek pişirilen eve her kim girerse ekmekten ikram edilir. Özellikle hamile kadın ekmek pişen eve girerse ekmeksiz evden çıkarılmaz. Eğer ekmek almazsa doğacak çocukta bir problem olacağına inanılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁹⁴ Arpa, buğday, çavdar, un vb. ürünlerin konulduğu çok gözlü büyükçe dolap.

⁹⁵ Kete hamurundan yapılan yüzüne yumurta sürülen uzun ve yassı ekmek.

2.4.2 Ğuri Gugul⁹⁶



Fotoğraf 175: Ğuri Gugul

Malzemeler:

- Un
- Hamur mayası
- Su, tuz ve şeker

Yapılışı: Gugullar eskiden köyde üretilen arpa unundan yapılırken günümüzde ise buğday unundan yapılır. Bir miktar un hamur teknesine elenir. Unun üzerine bir avuç tuz katılır. Bir tasın içine iki yemek kaşığı hamur mayası ile bir yemek kaşığı şeker dökülür. Beş on dakika kenarda bekletilip kabaran maya, hamur teknesindeki elenmiş unun üzerine dökülür. Ilık su ile hamur yoğrulur. İsteğe göre su yerine süt katılır. Ğuri gugulların daha kuru olması isteniyorsa hamur yoğrulduktan sonra bir miktar mısır unu katılıp biraz daha yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra tandır yakılır.

Tandırda karaağaç odunları yakılır ki fazla köz olsun. Odunlar yanıp bittiğinde tapeç ile köz ortaya toplanıp közlerin üzerine kül dökülür. Tandırın içi ve şurtları pardeç ile yıkanır. Ğuri gugullar bir bardağa sığabilecek kadar ince yuvarlanıp el veya patat ile tandıra

⁹⁶ Su veya süt ile yoğrulan ekmek hamurundan yapılan kuru ekmek.

vurulur. Ğuri gugullar, bir yıl bile bozulmadan bekletilir. Bu özelliğinden dolayı yaylada yesinler diye, iki üç aylığına giden şaşortlara⁹⁷ da ğuri gugul yapılır.

Yaylada bir çuvala doldurulup tavandan asılır. Bu şekilde korunarak yaylada üç ay bayatlamadan tüketilir. Evde sıcak çaya batırılıp lor ve yağ ile yenilir. En lezzetlisi ise soğuk bir pungar başında ıslatılarak yağ ve lor ile yenilmesidir.

İnanışa göre; Hıdırellez zamanında genç kızlar bu gugullardan fazla kurutmadan yapılır. Bir tane gugulu kapının önüne koyup karganın alıp gitmesini beklerler. Karga gugulu ne tarafa götürürse o tarafta birisiyle evleneceklerine inanılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.4.3 Horisli⁹⁸ Kete



Fotoğraf 176: Horisli Kete

Malzemeler:

- Süt
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Un
- Hamur mayası

⁹⁷ İlkbaharda yağ, peynir vb. yapmak için yaylaya çıkan kadınlara verilen isim.

⁹⁸ Tereyağı ile unun biraz kavrulmasıyla yapılan kete içi.

- Şeker ve tuz

İçi İçin

- Un
- Tereyağı
- Tuz

İçinin Hazırlanışı: Horis yapmak için bir miktar un, tereyağı ile kavrul. Tuz katılır. İsteğe göre karanfil ezilip horisin⁹⁹ içine katılır. İstenirse horisin içine tuz yerine şeker de katılır.

Yapılışı: Cevizli kete gibi hamuru yoğrulup tandır hazırlanır. Eğer istenirse aynı hamurdan cevizli ve horisli kete aynı anda yapılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

⁹⁹ Horis, ketelerin içine koymak için tereyağı ile biraz kavrulmuş un.

2.4.4 Pite



Fotoğraf 177: Pite

Malzemeler:

- Süt
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Un
- Hamur mayası
- Yumurta
- Şeker ve tuz

Yapılışı: Bir miktar hamur mayası bir kaşık şeker ile ılık su ile açılır. Hamur teknesine un elenip bir avuç tuz atılır. Maya, unun üzerine dökülür. Bir tencerede ısıtılan sütün içine bir yamak¹⁰⁰ tereyağı eritilip dökülür. Hamur tandırda pişirilecekse hamurlar düşmesin diye hamur kuru yoğrulur. Hamur, soba ya da fırında sıvıyağ da katılıp yumuşak bir hamur yoğrulur. Üzeri temiz bez ve minderlerle örtülüp kabarması beklenir. Kabaran hamurdan biraz alınıp gugul şeklinde el ile yuvarlanıp açılır. Üzerine yumurta sürülür. Tandıra vurulacak tarafına da su sürülüp tandıra vurulur. Eğer sobada pişecekse üzerine yumurta sürülüp yağlanmış tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. Eğer evde ekmek bitmiş ise kısa sürede ekmek yapılmak isteniyorsa **Tepsi Ekmeği** yapılır. **Yapılışı:** Ilıtılmış süte, eritilmiş tereyağı, maya ve tuz katılıp kek hamuru kıvamında sulu bir hamur hazırlanır. Tepsiye

¹⁰⁰ Tek kulplu küçük tencere.

dökölüp birkaç dakika kabarması beklenir. Önceden yakılmış soba veya fırında pişirilir. Kek gibi kesilerek tüketilir. (K1, K3, K5, K8, K11, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K21)

2.4.5 Tandur Etmeği (Ekmek)



Fotoğraf 178-179: Tandur Etmeği

Malzemeler:

- Un
- Hamur mayası
- Su, tuz ve şeker

Yapılışı: Bir miktar un hamur teknesine elenir. Unun üzerine bir avuç tuz katılır. Bir tasın içine iki yemek kaşığı hamur mayası ile bir yemek kaşığı şeker dökülür. Beş on dakika kenarda bekletilip kabaran maya, hamur teknesindeki elenmiş unun üzerine dökülür. Ilık su ile hamur yoğrulur. İsteğe göre su yerine süt katılır. Hamur yoğrulduktan sonra tandır yakılır. Tandırda karaağaç odunları yakılır ki, fazla köz olsun. Odunlar yanıp bittiğinde tapeç ile köz ortaya toplanır. Üzerine kül dökülür. Tandırın içi ve şurtları perdeç ile yıkanır. Hepenlik kapatılır. Hamurdan parçalar alınıp honçaya dizilir Bir parça hamur alınıp el ile açılır. Açılan hamur patatın¹⁰¹ üzerine alınıp ortasında delik açılır. Hamur tandırdan

¹⁰¹ Hamuru tandıra vurmaya yarayan araç.

düşmesin diye, arkasına kaşıkla su vurulup tandıra vurulur. Pişen ekmekler egiş¹⁰² ile tandırdan alınır. Ekmek teknesine konulup odun dolapta saklanır. Genellikle evde ekmek pişirileceği zaman ekmek cimuru yapıp sıcakken yenilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.4.6 Kavurmalı Börek



Fotoğraf 180: Kavurmalı Börek

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- Un
- Süt
- Yoğurt
- Yumurta
- Tereyağı ve sıvıyağ
- Tuz ve su

¹⁰² Bir tarafı eğri, tutmaya, bir tarafı da düz karıştırmaya yarayan demir araç.

İçi İçin: Kavurma ve eski peynir

Yapılışı: Bir çay bardağı süt, bir çay bardağı su, bir yumurta, iki yemek kaşığı yoğurt ve bir fiske tuz bir kabın içinde karıştırılır. Üzerine eritilmiş, bir çay bardağı tereyağı ile yarım çay bardağı sıvıyağ da katılıp karıştırılır. Bu karışıma un ilave edilerek kolay açılabilmesi için yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra küçük bezeler şeklinde yuvarlanır. Birkaç saat bekletilip dinlendirilir. Tek tek oklava ile un atılarak açılır. Yufka sayısı isteğe göre yirmi ya da daha fazla olabilir. On yufka açılıp arasına kavurmalı iç dökülür. Ya da her dört yufkada bir iç dökülebilir. Üzerine az yağ dökülür, kavurmada zaten yağ vardır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.4.7 Sini Ketesi



Fotoğraf 181-182: Sini Ketesi

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- Un
- Süt
- Yoğurt
- Yumurta

- Tereyağı ve sıvıyağ
- Tuz ve su

Üzeri İçin:

- Yumurta
- Tereyağı ve sıvıyağ

Yapılışı: Bir çay bardağı süt, bir çay bardağı su, bir yumurta, iki yemek kaşığı yoğurt ve bir fiske tuz bir kabın içinde karıştırılır. Üzerine eritilmiş, bir çay bardağı tereyağı ile yarım çay bardağı sıvıyağ da katılıp karıştırılır. Bu karışıma un ilave edilerek kolay açılabilmesi için yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra küçük bezeler şeklinde yuvarlanır. Birkaç saat bekletilip dinlendirilir. Tek tek oklava ile un atılarak açılır. Sininin büyüklüğüne göre hamurun malzemeleri ayarlanır.**Horis Yapılışı:** Bir tencerede iki kaşık tereyağı ile bir miktar un, unun kokusu çıkana kadar kavrulup bir miktar tuz atılır.**Yapılışı:** Üç yufka açılıp arasına horis atılır. Her yufka serildiğinde yarım kaşık da yağ serpilir. Bu şekilde otuz adet yufka oluncaya kadar açılır. Her üç yufkada bir horis atılır. Üzerine de yağ dökülür. Yumurta da çırpılıp sürülür. İstenilen şekilde kesilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

3.5.8. Su Böreği



Fotoğraf 183-184: Su Böreği

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- Yumurta
- Un ve tuz

İçi İçin:

- Tel peynir
- Tereyağı
- Maydanoz

Yapılışı: Altı yumurtaya bir tutam tuz atılıp orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur. Hamur on iki parçaya bölünür. Hamur birkaç saat dinlendirildikten sonra biraz açılır. Biraz bekletip kurutulur. Bir tencerede su kaynatılıp tuz atılır. Yağlanmış tepsiye bir adet yufka haşlanmadan serilir. Yufkalar, haşlanacak kabın büyüklüğüne göre kesilerek veya sağlam şekilde haşlanır. Tek tek haşlanan yufkalar, başka bir kapta soğuk suya batırılıp süzgeçte suyu süzdürülür. Tepsiye serilip her katına eritilmiş tereyağı ekilir. Beş yufka açınca arasına peynir ile maydanoz atılır. Üzerine de yağ sürölüp kesmeden pişirilir. **(K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)**

2.5 PİLAVLAR

2.5.1 Bulgur Pilavı



Fotoğraf 185: Bulgur Pilavı

Malzemeler:

- Bulgur
- Tereyağı
- Salça
- Tuz

Yapılışı: Kaynayan suya tuz atılıp bir tas bulgur dökülür. İstenirse çok az salça da katılır. Karıştırılıp tandırın közüne indirilir. Bulgurlar şişip suyunu çekene kadar tandırda bekletilir. Suyunu çekip piştiğinde tandırdan çıkarılıp üzerine yamakta eritilmiş tereyağı dökülüp yenilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.5.2 Süzme Pilav



Fotoğraf 186-187: Süzme Pilav

Malzemeler:

- Pirinç
- Tereyağı
- Su ve tuz

Yapılışı: Su kaynatılıp tuz atılır. Bir tas pirinç kaynayan suya dökülür. Pirinçler piştiğinde süzgeçten süzülür. Tereyağı bir tencerede dağlandağlanır. Pirinçler dökülüp birkaç dakika kavrulur.

Makarnalı süzme pilav yapmak için ise kaynayan suya birazcık çubuk makarna kırılıp atılır. Birkaç dakika kaynadıktan sonra pirinçler de dökülür ve pişince süzülür. Tereyağı ile kavrulur. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.6 TURŞULAR

2.6.1 Armut Turşusu



Fotoğraf 188: Armut Turşusu

Malzemeler:

- Kınadas¹⁰³ veya ahlat¹⁰⁴ armudu
- Su

Yapılışı: Güz ayında dağlardan toplanan kınadas veya ahlat armutları yıkanır. Bir kovaya doldurulur. Üzerine soğuk su doldurulur. Bir müddet sonra hazır hale gelir. Turşunun suyu da şifa niyetine içilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

¹⁰³ Doğada kendi kendine yetişen küçük taneli armut.

¹⁰⁴ Doğada kendi kendine yetişen küçük taneli armut.

2.6.2 Lobiye Turşusu



Fotoğraf 189-190: Lobiye Turşusu

Malzemeler:

- Lobiye
- Sarımsak
- Pul biber
- Tuz ve su

Yapılışı: haziran ayında taze iken toplanan lobiyeler temizlenir. Kaynaya suyun içine atılıp iki veya üç dakika kaynatılır. Süzgece alınıp soğuması beklenir. Soğuyan lobiyelerden, herhangi bir kavanoza bir miktar konulur. Üzerine bir miktar biber, sarımsak ve tuz katılır. Bu şekilde dolana kadar yapılır. En son üzerine de soğuk su doldurulup ağzı kapatılır. Ya da tuzlu su kaynatılıp soğuduktan sonra üzerine dökülür. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.6.3 Çaşur



Fotoğraf 191-192: Çaşur

Malzemeler:

- Çaşur
- Tuz ve su

Yapılışı: Nisan ayının başından Mayıs ayının ortalarına kadar köyün yüksek tepelerinden toplanan çaşurlar temizlenir. Taze iken haşlayıp yemek için temizlenen çaşurlar haşlanır. Pişince suyu süzülür., üzerine soğuk su doldurulup bir miktar tuz atılır. Acılığı biraz gitsin diye birkaç defa suyu değiştirilip tuz atılır. Yemeklerin yanında tüketilir.

Kışın yemek için salamura yapılr. Temizlenen çaşurlar, yıkanp bir kavanoza doldurulur. Üzerine tuz katılıp soğuk su doldurulur. Kışın yerken haşlanıp suyu süzülür ve üzerine soğuk su dökölüp bekletilir. Birkaç defa suyu değiştirilip yenilir.

Şeker hastalığına iyi geldiği söylenir.

(K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2. 7 ŞERBETLER / İÇECEKLER

2.7.1 Dut Hoşafı



Fotoğraf 193: Dut Hoşafı

Malzemeler:

- Dut
- Kızılcık
- Su

Yapılışı: Dut yıkanıp tencereye alınır. Üzerine su dökülür. Birkaç dakika kaynadıktan sonra kızılcıklar da katılır. Dut ve kızılcık pişene kadar kaynatılır. Kızılcık yerine kuru kayısı da katılır. Eğer hoşaf yaparken dut yerine üzüm tercih edilirse de şöyle yapılır: Bir miktar üzüm su ile kaynatılır. Üzümler biraz pişince kızılcık veya kayısı katılır. Bir miktar da şeker katılır. Dut hoşafına şeker katılmaz. Genellikle ramazanda sahurda yemek için yapılır. Ayrıca pilavların yanına da yapılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.7.2 Dağ Biberi



Fotoğraf 194-195: Dağ Biberi

Zorni Yaylası ve çevresinde yetişir.

Çay yapılarak tüketilir. Yaş veya kurutulmuşundan bir tutam alınıp birkaç dakika kaynatılır. Gribe karşı iyi gelir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.7.3 Kızamık



Fotoğraf 196: Kızamık

Yüksek tansiyona iyi geldiği düşünüldüğünden tansiyonu düşürsün diye kaynatılıp içilir. Çay olarak da tüketilir. Renk versin diye reçellere katılır. Ekşi olan yaprakları çiğ olarak yenildiği gibi yemeği de yapılır. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.8 REÇELLER

2.8.1 Dağ Çileği Reçeli



Fotoğraf 197-198: Dağ Çileği

Malzemeler:

- Dağ çileği
- Şeker ve limon

Bir su bardağı dağ çileğinin üzerine bir buçuk bardak şeker dökülüp bir gece bekletilir.

Çeyrek limon da sıkılarak kaynatılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.8.2 Hımorik¹⁰⁵ Reçeli



Fotoğraf 199-200: Hımorik Reçeli

Malzemeler:

- Hımorik
- Toz şeker
- Limon veya limontuzu

Yapılışı: Yayladan hımorik toplanıp temizlenir. Yıkanmadan üzerine tozşeker döküplüp limontuzu katılır. Bir gece bekletilip sabah kaynatılır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

¹⁰⁵ Böğürtlen

2.8.3 Kuşburnu Ezmesi



Fotoğraf 201-202: Kuşburnu Ezmesi

Malzemeler:

- Kuşburnu
- Şeker
- Su

Yapılışı: Eylül ayının on beşinden sonra olgunlaşmaya başlayan kuşburnulardan toplanır. Toplanan kuşburnular ham ise güneşe serilip birkaç gün olgunlaşması beklenir. Kuşburnuların ucundaki otlı yeri ve sapı bıçak ile temizlenir. Temiz bir su ile yıkanır. Kuşburnular büyükçe bir kazanda üzerini geçmeyecek su doldurularak bir gece bekletilip öyle kaynatılır. Dibine yapışmasın diye sürekli karıştırılır.

Kuşburnular el ile ezilecek kadar pişirilir. Piştikten sonra biraz soğuması için kenara bırakılır. Bir tane makarna süzgeci alınıp kazanın ağzına yerleştirilir. Pişen kuşburnulardan bir tas alınıp süzgece dökülür ve el ile ezilir. Kuşburnular kendi haşlandığı suyu ile ezilir. Süzgeçte sadece kuşburnunun çekirdeği kalırken lapası altındaki kovaya dökülür.

Kuşburnuların hepsi bu şekilde ezilerek makarna süzgecinden geçirilir. Makarna süzgecinden geçirilen kuşburnular bir de un eleği ya da süt süzgecinden de geçirilir. Hepsi bu şekilde yapılır. Bu iki süzme işleminin yapılma sebebi, süzgeçten ezip geçirirken

çekirdekleri kalır. Ocağın üzerine konulur. Kuşburnu ezmesi ne kadar ise aynı ölçü de şeker katılır. Taşmamasına dikkat edilip sürekli karıştırılarak pişirilir.

Kuşburnu ezmesinin rengi fazla siyahlaşmasın diye on beş dakika kaynatılıp şekeri öyle dökülür. Yeteri kadar piştiğinin anlaşılması için bir tabağa konulup kenarda soğutulur. Tabakta koyuluğuna bakıp ona göre ocaktan geri alınır. Reçel gibi saklanır. Kuşburnu çay olarak tüketilir. Kuşburnu ezmesi, aç karnına tüketildiğinde mide ve bağırsak problemlerine iyi gelir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.8.4 Müş¹⁰⁶ Reçeli



Fotoğraf 203-204: Müş Reçeli

Yapılışı:

Zorni Yaylası ve çevresinde yetişir.

Temmuz ayında toplanan müşlerin üzerine su dökülür. Limon tuzu atılır rengini vermesi için. İsteğe göre müşleri süzülür veya süzülmeyebilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

106 *****

2.9 SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Köy mutfağında süt, en önemli ürünlerdendir. Köyde üretilen süttten hem katık yapılır hem de çoğu tarife süt veya süttten katılan bir ürün katılır. Kahvaltılarda, kuşluk çayında, yemekten sonra çay ile en çok tüketilen katık peynirdir. Kahvaltıda yapılan mıhlama gibi yemeklere de peynir katılır. Tereyağı da sofrada yenildiğı gibi kavurma katılmayan her çorba veya yemeğe katılır. Ayrıca hamur işlerinde de tereyağı çokça kullanılır. Süttten yapılan lor da hem kahvaltılarda hem de erişte tarzı yemeklerde kullanılır. Yoğurt ise daha çok çorbalarda ve yemeklerin yanında kullanılır. Kaymak da köyün en önemli kahvaltılık ürünlerindendir.

2.9.1 Ağız



Fotoğraf 205: Ağız

Malzemeler:

- Ağız sütü
- Yumurta
- Tuz

Yapılışı: Yeni doğmuş ineğin ağız süttünden bir tencereye süzölür. Orta büyüklükte bir tencere süte üç yumurta kırılıp karıştırılır. Bir tutam tuz katılır.İyice karıştırıldıktan sonra tandırın közüne koyulur. Koyu kıvam alana kadar birkaç saat bekletilir. Tandır yoksa sobanın fırınında ya da elektrikli fırında da pişirilir. **(K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9,**

K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K22, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.9.2 Ėurut



Fotoğraf 206: Ėurut

Malzemeler:

- sűzme yoğurt

Yapılışı: Taze sűtten yoğurt mayalanır. Mayası tutan yoğurt soğuduktan sonra bez torbaya dökűlűp iyice sűzdűrűlűr. Sűzűlen yoğurt istenilen bűyűklűkte yuvarlanıp ceviz honçasına dizilir Gűneşte, kuruyana kadar bekletilir. Kuruduğunda bir kapta kışa kadar saklanır.

Kışın yoğurt ya da ayrana ihtiyaç olduğunda ġurutların űzerine ılık su dőkűlűp birkaç saat ۆnceden yumuşıatılır. Yumuşıayan ġurutlar toprak kűp veya başıka bir kapta iyice ačílıp kullanılır. (K2, K3, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K17, K18, K19, K21, K22, K23, K24, K25, K27, K28, K30, K31, K32, K33, K35, K37, K38, K39)

2.9.3 Kaymak



Fotoğraf 207-208: Kaymak

Malzemeler:

- Süt

Yapılışı: İnekten sağılan süt, süzekten süzülür. Tandır, karaağaç odunuyla yakılır. Tandırın üzerine hetircek konulur. Tandır yanarken en az beş kilo süt büyük bir tencere ile kaynaması için tandırın üzerine konulur. Ara sıra karıştırılıp taşmamasına dikkat edilir. Kaynadıktan sonra tandırın kenarına alınır.

Odunların hepsi yanıp köz olduğunda tapeç yardımıyla tam ortasına toplanır. Bu közlerin üzerine önceden tandırdan çıkarılmış kül dökülür. Hepenlik ve küvle kapatılır.

Bakır kaymak tepsisi, tandırın üzerine oturtulur. Tenceredeki süt dökülürken aynı anda da yavaş yavaş yukarı alınır. Kaymağı savuran kişinin kolları sütü, ne kadar yükseğe kaldırabiliyorsa o kadar yüksekten sütü döker ki, süt köpüklensin. Eğer kaymak kuşluk vaktinde konulduysa ertesi sabah tepside alınır.

Kaymak kaldırılırken önce kaymağın etrafı bıçak yardımıyla kesilir. Sonra da baştan başa oklavaya takılır. Bu şekilde kaymak tepside yukarıya doğru alınır. Kaymak, hemen honçanın üzerine konulup oklava aradan çıkarılır. Buzdolabı olmadığı zamanlarda kilerde saklanır. Veya kaymak doğranıp üzerine bal dökülerek de saklanır. Günümüzde ise serin ve güneş almayan bir yerde sütü süzülür. Çemiçlenmesi için bir iki gün bekletilip yenilmeyecekse buzdolabında saklanır. Kaymağa bal sürülerek yenilir. Eğer bal yoksa

reçel sürölerek yenilir. Kültürümüzdeki en değerli yiyecek, bal ile kaymaktır. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

3.10.4. Lor



Fotoğraf 209: Lor

Malzemeler: Süt

Yapılışı: Bir kazanın yarısına yağlı süt, kalan yarısı da yağsız süt ile doldurulur. Birkaç gün sonra ekşidiğinde ocak veya sobada eli yakmayacak kadar ısıtılıp bez torbaya çekilir. Üzerine taş konularak süzdürülür. Tereyağı ile yenilir. Birkaç tane de gürü gugul ve tereyağı alınarak soğuk bir göze ya da pungarın yanına gidilir. Gugullar soğuk suda ıslatılıp üzerine yağ sürülür. Yağ sürülen gugul lora da batırılıp yenilir. Ya da bir tabak dut pekmezinin içine birkaç kaşık tuzsuz lor konularak afiyetle tüketilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.9.5 Mınzili Yayla Peyniri (Eski Peynir)



Fotoğraf 210: Mınzili Yayla Peyniri

Malzemeler:

- Tel peynir
- Mınzi
- Tuz

Yapılışı: Birkaç kazan tel peynir didiklenerek bir miktar süzölmüş mınzi ile karıştırılır. Bir avuç tuz katılır. Gadilin¹⁰⁷ içine bir miktar peynir konulup önce el ile basılıp sonra da peynirin üzerine birkaç kat temiz bez atılıp ayak ile iyice basılır. Gadil dolduğunda üzerine birkaç tane taş konulup suyu çıksın diye. Suyu çıkıp eskilensin diye birkaç gün sonra da kuru toprağa yatırılır. Hergün gadilin ağzına bağlanan bez parçası değiştirilir. Üç gün toprağa yatırılır, üç günde ayakta taş ile taşlanır. Kuruyana kadar bu işlem yapılır. Farklı bir yöntem de şudur, peynir basılıp gadil veya kova dolunca üzerine taş yığılır. Birkaç gün sonra da peynirin üzerine birkaç parça temiz bez serilip üzerine toprak konulur. Toprak ıslandığında kuru toprak ile değiştirilerek de peynir kurutulur. Kilerde veya soğuk bir evde saklanır. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39

¹⁰⁷ Tahtadan yapılmış yağ veya peynir konulan kap.

2.9.6 Süt Yüzü



Fotoğraf 211: Süt Yüzü

Malzemeler: Süt

Yapılışı: Taze sağılmış süt, el yakmayacak kadar ısıtılıp süt makinasına çekilir. ve süt yüzü elde edilir. Süt yüzüne pekmez, toz şeker dökülüp yenilir. Lorun üzerine dökülüp yenilir. Taze peynir içine doğranıp yenilir. Kuymak yapılır. Un halvası da yapılır. Köyde dikiş iğnesiyle kulağını deldirenler de kulaklarında oluşan yaraya iyileşene kadar sade tuzsuz süt yüzü sürülür. Yağ yapmak için gadil veya kovaya dökülür. Kaplara her döküldüğünde üzerine bir avuç tuz atılır. Gadil dolunca da yayıkla yayılıp yağ yapılır.

(K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.9.7 Tel Peynir



Fotoğraf 212-213: Tel Peynir

Malzemeler:

- Süt
- Peynir mayası

Yapılışı: Birinci yöntem: Süt sağılır ve ısıtılıp yağı ayrılсын diye süt makinasına çekilir. Makinaya çekilen süt, ekşiyene kadar birkaç gün bekletilir. Ekşimiş sütün yanında yeniden taze süt sağılıp makinaya çekilir. Makinaya çekilen taze sütün soğuması için bir müddet bekletilir. Peynir kazanı ocağa konulur. Bir kova ekşi süt, bir buçuk kovada tatlı süt kazana dökölüp odun kepçe ile karıştırılır. Yani ekşitilmiş süt tam olarak ekşidiyse fazladan tatlı süt katılır. Kazanın büyüklüğüne göre peynir mayası katılır. İki tenekelik kazana üç dört damla maya dökölüp karıştırılır.

Isınmaya başladığında kepçe ile yavaş yavaş karıştırılarak peynir toplanmaya çalışılır. Süt kesildikçe şırat¹⁰⁸ ortaya çıkar. Şıradın içindeki peynirin hepsi kepçeye sarılıp toplanana kadar kepçe kazanın içinde döndürülür. Peynir bu şekilde toplandıktan sonra dışarı alınıp bir kovanın içinde yoğrulur. Yoğrulurken evirip çevrilir. İyice yoğrulan peynir tekrardan ocağın üstündeki kazana atılır.

¹⁰⁸ Peynir altı suyu.

Kazandaki peynir alınıp ortası delik yapılır. Bu şekilde iki kişi ya da bir kişi peyniri çekip uzatırlar. Peynir şıradın içine degecek şekilde aynı işlem on beş dakika civarı tekrarlanır. Peynirin iyi pişmesi için bu işlem yapılır. Şıratla fazla kalırsa da peynir erir, bu yüzden Biraz da dışarıda iki kişi tarafından kollarını peynire takmak suretiyle peyniri kollarında dolandırırılar ki peynir tel tel olsun. Peynir en sonunda kazandaki şıradı bir defa batırılıp çıkarılır ve tokaçtan¹⁰⁹ asılır. Biraz soğuyunca süzülmesi için bez torbaya dökülüp minzi yapılır. İkinci yöntem ise süt makinasına çekilen süt gün içinde kontrol edilir. Sütten biraz yamağa konulup ocakta çeşni¹¹⁰ yapılır. Eğer peynir olacak kıvama geldiyse peynir yapılır. Eğer peynir minzi ile basılacaksa şırat ocakta kaynatılıp kesilmesi sağlanır. Tel peynir soğuyunca tuz atılıp kovada kendinden çıkan şırat ile saklanır. Veya üzerine tuz suyu dökülüp de saklanır. . (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.9.8 Tereyağı



Fotoğraf 214-215: Tereyağı

Malzemeler:

- Süt yüzü

Yapılışı: Yüz yağının yapımı için hayvanlardan süt sağılıp süt makinasına çekilir. Makinada süt çekilirken süt yüzü bir tarafa yağsız süt de bir tarafa ayrılır. Süt yüzü bir kovada veya

¹⁰⁹ Peynirin şıradının süzülmesi için, yayla evinin duvarına takılan uzun odun.

¹¹⁰ Sütten bir bardak kadar alınıp peynir olup olmadığı denenme durumu.

gadilde aralarına tuz serpiştirilerek birkaç gün veya birkaç ay bekletilir. Hem biraz çok olsun diye hem de kolayca yayılıp yağ olsun diye bekletilir. Süt yüzü eğer sıcak aylarda yayılıyorsa yağın haşlanmaması için soğuk su dökülür. Yayığın altına bir kova buz gibi soğuk su dökülür. Eğer hava çok sıcak değilse bir kova çeşme suyu katılır.

Yüz yayığın içine doldurulup yayılmaya başlanır. Yayığın içindeki yüz kesilmeye başladığında bir kova daha soğuk su dökülür. Yağın bir araya toplanması için biraz daha yayılır. Yağ toplanınca bir kazana dökülür. Yağ kazanda bir araya toplanır. Bir yıkamalık yağ alınıp odundan tekneye konulur. Eğer yaylada yayılıyor ise odun teknedeki yağ, çayın ortasına konulup en az on beş dakika el ile iyice yıkanır. Yıkanması bitince bir tutam da tuz katılıp yağ son defa daha yıkanıp kova ya da gadile basılır. Yağın cıvık olmaması için odun teknede yıkanır.

Yağı yıkarken üzerine güneş vurmamasına dikkat edilmektedir. Eğer yağa güneş vurursa o yağdan gün tadar ve kahvaltılık olarak yenilmez. Ancak gün tadan yağ, yemeklerde kullanılır.

Çig yağı yapımı: İneklerden sağılan taze süt, süt makinasına çekilmeden yağlı olarak bir kazana süzülüp biriktirilir. Kazandaki sütün ekşimesi beklenir. Ekşiyen süte çig denir ve yayıkta yayılır. Yayıldıktan sonra yağı alınıp yıkanır. Geride kalan ayranı ise ocakta kesilip çig lori yapılır. Yapılan yağ ve lor birlikte tüketildiği gibi farklı tariflerdede kullanılır.

. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.9.9 Yağlı Peynir



Fotoğraf 216-217: Yağlı Peynir

Malzemeler:

- Süt
- Peynir mayası

Yapılışı: Taze sağılmış süt, sadece ısıtılır. Eli yakacak kadar ısıtılan süte bir tencere ise bir yemek kaşığı maya katılıp iyice karıştırılır. Birkaç bez üzerine örtülerek mayalanması için bekletilir. Mayalandıktan sonra katılaşsın diye bir gece daha bekletilip sonra bez torbada süzülür. Süzdürürken düz bir zemine konulup üzerine de düz bir taş konularak süzdürülür. Süzildükten sonra kalıp şeklinde kesilip tuzlanır ve bir kaba konulup tüketilir.

Buzdolabında muhafaza edilir. (K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39)

2.9.10 Yoğurt



Fotoğraf 218-219: Yoğurt

Malzemeler:

- Süt
- Yoğurt mayası

Yapılışı: Taze süt kaynatılır. Kenara alınıp eli yakmayacak kadar soğutulur. Bir tasın içine birkaç kaşık yoğurt konulur. Yoğurt için kaynatılmış süttten alınıp maya açılır. Açılan maya yoğurt sütüne dökülüp karıştırılır. Üzerine birkaç kat örtü örtterek sarılır. Birkaç saat mayalanması için bekletilir. Mayası tutan yoğurdun üzerindeki örtü açılır. Birkaç saat soğuması için bekletilir. Soğuyan yoğurt bez torbaya dökülüp taşlanır. Süzülene kadar üzerine taş konulur. Taşlanıp şıradı çıkan yoğurt, süzme yoğurt olur. Yoğurdun şıradının böbreklerdeki kum ve taşları döktüğü düşüncesiyle içilir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.9.11 Z rbiye



Fotoğraf 220-221: Z rbiye

Malzemeler:

- Arı balı
- Süt yüzü

Yapılışı:

Bal ile süt yüzü birlikte yenilir. Bal yoksa şeker d k lerek de yenilir.(K8, K10, K11, K13, K17, K18, K19, K21, K23, K25, K27, K28, K33, K37, K39)

2.10 ÇİĞ TÜKETİLEN BİTKİLER

2.10.1 Süt Sakızı



Fotoğraf 222-223: Süt Sakızı

Yapılışı: Köyün yüksek dağlık bölgelerinde bulunur.

İlkbaharda yeşeren süt sakızı bitkisi, yazın tohumlanır. Süt sakızı, ilkbahar, yaz ve güzün yapılır. İlkbaharda sütü biraz daha suludur, güzün ise koyu olur. Süt sakızının sütünün tadı acımsıdır. Rengi ise ilk kesildiğinde beyaz olur, beklediğinde de kahverengi olur. Hoş kokulu bir bitkidir ve kokusu insanı rahatlatır. Normal sakızlara göre daha geç yumuşatır. Süt sakızı yapmak için öncelikle sakızın bulunduğu bölgeye gidilip süt sakızı bulunur. Kazma ya da bir çubuk yardımıyla sakız otunun etrafı eşilir. Düzgün bir şekilde sakız bıcağıyla kesilir. Kesilen yerden süt gelmeye başlar. Beş on dakika beklenip dışarıya gelen süt, bir kutu ya da bardağa alınır. Bu şekilde birçok süt sakızı yapıp bir gece mayalansın diye ağzı kapatılarak bekletilir. Ertesi gün birer çiğnemelik olarak parçalara ayrılır. Ağız içini biraz acılaştırıp ferahlatır. Mideyi rahatlatıp hazmı kolaylaştırır. Midede insana rahatsızlık veren suyu çeker. Süt sakızının, Fadime annemizin sütü olduğu düşünülür. Sakızın sütü alındıktan sonra kurumasın diye köküne toprak atılıp “ kökün şen ola” denir. (K1,K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39)

2.10.2.Ahla Hınzır



Fotoğraf 224: Ahlahınzır

2.10.3 Çayır Tıtırcığı



Fotoğraf 225: Çayır Tıtırcığı

2.10.4 oban Azığı



Fotoğraf 226: oban Azığı

2.10.5 Gıeman



Fotoğraf 227: Gıeman

2.10.6 Hoskim



Fotoğraf 228: Hoskim

2.10.7 Külür



Fotoğraf 229-230: Külür

2.10.8 Sin



Fotoğraf 231: Sin

2.10.9 Soğuk



Fotoğraf 232: Soğuk

2.10.11 Terhaç



Fotoğraf 233: Terhaç

2.10.12 Tıtırıcık



Fotoğraf 234: Tıtırıcık

SONUÇ

İspir'in Çatakkaya Köyü mutfak kültürü, konum itibariyle hem Erzurum hem de Doğu Karadeniz mutfağının izlerini taşır. Çatakkaya Köyü, dağ köyü olması sebebiyle de kapalı bir toplum hüviyetine sahiptir. Bundan dolayı birçok kültür ögesinde olduğu gibi yöresel tarifler de popüler kültürden çok fazla etkilenmeden günümüze kadar ulaşmıştır. Köyün mutfak kültürü, bünyesinde kendine özgü birçok yöresel tarifi barındırır. Yaptığımız saha çalışması neticesinde, köyün mutfak kültüründe bulunan tarifler; köydeki kaynak kişiler ile birebir görüşme yapılarak kayıt altına alınmıştır. Her tarif usulüne göre mevsiminde pişirilip Fotoğrafğraflanmıştır. Çalışmamızda yer verdiğimiz tarifleri şu başlıklar altında topladık; ekmek çeşitleri, etlik, kahvaltıda yenilen tava yemekleri, süttten yapılan ürünler, çorbalar, kendi içinde başlıklara ayrılan yemekler, reçeller, turşular, salamura, hoşaf, börekler, tatlılar, içecekler ve pişirilmeden yenilen otlar.

Köyün mutfak kültüründe, ağırlıklı olarak süt ve süttten yapılan ürünlerin, çok fazla yer aldığı görülür. Çorbaların çoğuna, tatlandırıcı olarak herhangi bir yağ ile kavrulmuş soğan yani sohariç katılır. Yemeklerin çoğunluğuna ise soğan çiğ olarak doğranıp kavurma veya kurutulmuş kemik tatlandırıcı olarak katılır. Köyde üretimi yapılan reyhan ise köyün ana baharatıdır. Tariflerin çoğunluğuna reyhan katılır. Karadeniz kültürünün izlerini taşıyan tariflerde mısır unu özellikle süt ve süt ürünleriyle birlikte kullanılır. Yahni gibi kısa sürede pişen yemeklere tatlandırıcı olarak kavurma katılır. Şeker lobiye gibi zor pişen yemeklere ise kurutulmuş kemik, tatlandırıcı olarak katılır.

Çalışmamızda yer verdiğimiz tariflerin %22'si un, katılarak yapılan tariflerdir. Bu tariflerde, kullanılan unun çeşidi tarife göre değişir. Buğday unu, mısır unu ve ğavut unu gibi unlar kullanılmıştır. Ekmek çeşitleri, çorba, börek ve tatlı gibi tariflerin çoğunluğunda buğday unu kullanılır. Mıhlama, sırğan pancarı, gatkus, laz aş, kızılıık çorbasıyla birlikte süt ve süt ürünlerinin kullanıldığı tariflerde mısır unu kullanılırken birkaç tahılın kavrulup öğütölmesinden elde edilen ğavut unu ise ğavut çorbası, ğavut haşı, sulu ğavut ve hıncoş gibi tariflerde kullanılır. Kullanılan unların üçü de günümüzde dışardan temin edilir.

Çalışmamızda yer verdiğimiz sebze yemekleri ise tariflerin %17'sini oluşturur. Sebze yemekleri içinde en çok patates tercih edilir. Haşlaması, yahnisi ve fırında pişirilen patates, hem yazın hem de kışın en çok tüketilen sebzelerin başında gelir. Köyde üretimi yapılan patatesler, baharda tohumluk, kışında yemek için güzden bahara kadar evin kapısında veya evin içinde bulunan toprak kuyuda muhafaza edilir. Sebze yemeklerinde çok

fazla tercih edilen diğ er sebzemiz ise lobiyedir. Lobiye ve patates yemeği, yazın en çok pişirilen yemeklerin başında gelir. Köyde  etimi yapılan lobiyeler, kış için kurutulup veya buzdolabında muhafaza edilerek t kutilir. Hem köyde üretilen hem de dışardan temin edilebilen beyaz ve karalahana da farklı tariflerle köy mutfağında yer alır Dışardan temin edildiği gibi köyde de ekimi yapılabilen şalgam da köyün mutfak kültüründe sevilerek t kutilen bir başka sebzedir. şalgamlar, fazla kök salıp büyümeden  a  pancarı yapılır. Büyüdüğünde ise haşlama, yahni ve  orbası yapılır. şalgamlar da, patates kuyusunda bahara kadar muhafaza edilir. Kara kabak da köyde t kutilen sebzeler arasındadır. Köyde  etimi yapılan kabak, hem tatlı hem de tuzlu tarifleriyle köyün mutfak kültüründe yer alır. Kabaklar, yaz ayında kurutulup kış için saklanır. Taze kabak ise ocak ayına kadar saklanıp t kutilir. Ocak ayından sonra kabakların, yenilmeyeceğine inanılır. Çoğu yemeğin olmazsa olmazı soğan da yazın taze yemek için köyde üretildiği gibi kış içinde dışardan temin edilir. Çoğu yemeğe tatlandırıcı olarak katılan soğanın, kendine özgü yahnisi de yapılır.

Köyün geçim kaynağı hayvancılık olması sebebiyle mutfak kültürünün temelini de süt ve süt ürünleri oluşturur. Sadece sütten yapılan katıklar, tariflerin %11'ini oluşturur. Fakat köyün mutfak kültürünün %50'sini sütün içine katıldığı tarifler, oluşturur. Sadece süt kullanılarak yapılan tarifler dışında hamur işleri ve mısır ununun bulunduğu yöresel tariflerde, çoğunlukla süt veya sütten yapılan bir ürün kullanılır. Sütten yapılan minzili karışık peynir, köyde en sevilen katıktır. Sade olarak da şırat veya tuz suyunda saklanıp t kutilen tel peynirde ayrı bir lezzettir. Sade veya karışık peynir, katık olarak t kutildiği gibi farklı tariflere de katılır. Kahvaltı ve ara  oğ nlerde t kutilen yemeklere de tatlandırıcı olarak katılan tereyağı da, köydeki mutfak kültürünün baş tacı ürünlerinden biridir. Köyde tereyağının iki farklı şekilde  etimi yapılır. Genellikle ineklerin sütlerinin çok olduğu ilkbahar ve yazın yüz yağı yapılır. Sütün az olduğu göz ayında ise çiğ yağı yapılır. Terayağı, lezzet sıralamasına göre en kaliteliyi köyün yaylaları olan Zorni Yaylası'nda, ikinci sırada Dayisor Yaylası'nda, üçüncü sırada ise köyde ( atakkaya) yapılır. Yağlı peynir de arada bir yapılır. Lor ise hem kolay yapımından hem de mayasız olması sebebiyle çokça yapılır. Pekmez ve yağ ile t kutilir. Yufka, zıro ve makarnaların üzerine d k l p de t kutilir.

Köyde geçim kaynağı büyükbaş hayvancılıkla sağlanır. Bu sebeptendir ki, g z ayında köyün çoğunluğu bir yıl yemeklere katmak için etlik keser. Kesilen hayvanın etinden kavurma yapılır. Kemikleri ise tuzlanıp tandırda kurutulur. Hayvanın işkembesi temizlenip kafasının etiyle birlikte kavrulur ki buna da başayak denir ve kahvaltılarda ısıtılıp t kutilir.

Karaciğerinden ise ğaliye yapıpı kahvaltılarda tüketilir. Köyün mutfak kültüründe, birkaç tarif dışında her yemeğe, kavurma veya kurutulmuş kemik katılır. Bu oranda yaklaşık %80'i bulur. Bununla birlikte sadece etten yapılan yemeklerde, mutfak kültüründe mevcuttur.

Tariflerde, farklı mevsimlerde olgunlaşan ve sevilerek tüketilen bazı bitkiler de pancar ve kavruk olarak %10'luk bir kısmı oluşturur. Doğada kendiliğinden yetişebilen avılık bunlardan biridir. Sevilerek tüketilen avılık bitkisi, hem köydeki yonca tarlalarının içinde hem de köy dışındaki sulak olmayan otluklarda yetişir. İlkbaharla olgunlaşıp otlarla biçildiğinde güze kadar bulunabilen bir bitkidir. Kızılıık ve kurutulmuş kemikli et ile pişirilen avılık kış içinde buzdolabında saklanıldığı gibi kurutularak saklanır.

İlkbaharda köy ve dışında bulunan ve daha çok ağaç dipleri gibi gölge yerler ile tarla tumplarında¹¹¹ kendiliğinden yetişen civanuk da kavruk olarak tüketilen bitkiler arasındadır. Civanuk, kış için hem kurutulur hem de buzdolabında saklanır.

Çaç pancarı olarak tüketilen şalgam ise ilkbaharda tarlaya ekilip çok fazla büyümeden yapraklarıyla birlikte pişirilerek çaç pancarı yapılır. İlkbaharda ekilen şalgamlar, büyüdükçe tatları acılaştığı için sadece küçükken çaç pancarı yapılır. Yaz ortası ise biçilen arpa ve fig bitkisinin yerine ekilen şalgamlar, tatlı olur. Yaz ortası ekilip Güz ayına büyüyen şalgamların küçüklerinden çaç pancarı yapılır. Büyüyen şalgamlardan ise yahni, çorba ve haşlama yapılır. Çiğ olarak da tüketilir. Hem kışın yemek için hem de tohumluk için patates kuyularında saklanır.

Pancarı ve kavruğu pişirilip tüketilen çiriş de daha çok köyün, Dayisor Yayla'sının yakın çevresinde kendiliğinden ilkbaharda yetişir. Kış için kurutulup saklanıldığı gibi buzdolabında da saklanır.

Loputa ise iki farklı türüyle sevilen kavruk bitkisi arasındadır. Tarlada yetişen loputalar, patates ile birlikte nisan ayının son günlerinde ekilir. Tarlada ekilerek yetişen loputanın hem ak olanı hem de kara olanı vardır ve sadece kavrukları yapılır. Kendiliğinden yetişen yaban loputası da ilkbaharda topraklı ve çimensiz yerlerde yatışip kavruğu yapılır.

Nırniç bitkisi de pancar olarak pişirilen yemekler arasındadır. İlkbaharda avılığın yetiştiği ortamda yetişir. Sadece pancarı yapılır.

¹¹¹ Tarlanın yamaç tarafı.

Diğer bir bitkimiz olan sımel otundan da kavruk yapılmaktadır. Patates ve lobiyeye tarlalarında kendiliğinden yetişip güze kadar taze olarak bulunur. Sımel otu, yemek olarak sevilen bir bitki olmakla birlikte patates ve lobiyeye tarlalarında zararlı ot olarak çok fazla büyüdüğünden en nefret edilen bitkidir de aslında. Çünkü sımel otu ilkbahardan güze kadar sebze tarlalarında büyür ve kahan yapılırken tarladan temizlenip atılması çok zordur.

Diğer bir bitkimiz olan sırgan otunun ise pancarı yapılır. İlkbaharda tumplarda yetişen sırgan otu, elleri ısırdığı için toplanması zordur. Yemeği yapılmakla birlikte sağlık için de kullanılır. Romatizması olan sırganı toplayıp ellerinde ovuşturur. Ayrıca hem yaprağı hem de yaz ayında tohumları toplanıp saçların uzaması için kullanılır.

Şigayıl de pancarı yapılan bitkiler arasındadır. Daha çok ilkbaharda Dayisor Yaylası'nda sürekli sulak olan yerlerde yetişir. Çokça toplanıp taze olarak pişirilir. Hem de kış için örölüp veya doğranarak kurutulup saklanır.

Köyün mutfak kültüründe çorbalar ise tariflerin %9'unu oluşturur. Köyde kızılıcık çorbası, mısır çorbası ve birçok çeşit çorba yapılır. Aşotu çorbası en çok yapılan çorbalardan biridir. Aşotular, geçen yıldan tarlaya dökülen tohumlarından kar alacasıyla birlikte hemen yeşermeye başlar. Kış için de tuzlanıp şişelere basılır.

Geriye kalan tarifler de çeşitlilik gösterir. Sade et yemekleri de az olmakla birlikte köyün mutfağında kendine yer bulur. Kırmızı et ve sakatatlardan yapılan yemekler olduğu gibi köyün kendi çayında yetişen alabalık da tarifler arasındadır. Undan yapılan tatlılar olmakla birlikte dut ve cevizden yapılan gobjun ve geysefe gibi farklı tariflerde köy mutfağına renk katar. Köy mutfağında reçel tarifleri de mevcuttur. Bunlar köyde yetişen hımorik ve müş bitkisinden yapılan reçellerdir. Çaşurun salamurası yapılan köyde armut ve lobiyeye turşusu da yapılır. Ayrıca pişirilmeden tüketilen birçok bitkide mevcuttur.

KAYNAKÇA

Kaynak Eserler

Beşirli, H.(2010) “**Yemek, Kültür Ve Kimlik**”, Millî Folklor, Yıl 22, Sayı 87, S.,159.

Beşirli, a.g.e., s., 160

Halıcı, N. (1999). “**Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı**”. Gategourmet –Usaş yayınevi, İstanbul, 168.

Öztürk, Y. Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. **Journal of Social and Humanities Sciences Research**, (2021). 8(67),582-583

Sürücüoğlu, M. S.. Özçelik, A., Ö, (2008). “Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”. **38. İcanas Kongresi.**, 10-15 Eylül, 1291-1292. Ankara.

Şavkay, Tuğrul (2000), **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank Yayınları, İstanbul, (2000), S.,11

Uzel, A. R. “Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi”. **Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi**, (2018). 55 (1): 38.

Elektronik Kaynaklar

<http://www.geoced.org/yemek-kulturunde-cografyanin-izleri/> (Erişim tarihi:02.03.2022)

<http://www.gastronomi->

[mutfaksanatları.com/FileUpload/ks241201/File/mutfak__kultur_ve_turk_mutfak_kulturu.pdf](http://www.gastronomi-mutfaksanatları.com/FileUpload/ks241201/File/mutfak__kultur_ve_turk_mutfak_kulturu.pdf)
(Erişim tarihi: 05.05.20229)

Kaynak Kişiler

K1: Abbas Akdağ, 36, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, Üniversite

K2: Ayeser Taşkiran, 76, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz

- K3:** Aynur Demir, 57, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K4:** Cuma Demir, 38, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K5:** Çiçek Ekşi, 41, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K6:** Ersen Demir, 38, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K7:** Fadime Balta, 66, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K8:** Fatma Demir, 41, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K9:** Fatma Taşkiran, 46, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K10:** Fevzi Akdağ, 71, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K11:** Gögerçin Balta, 88, Yaşlı aylığı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K12:** Gögerçin Demir, 69, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K13:** Gülbeyaz Daşçı, 65, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K14:** Gülfiraz Demir, 65, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K15:** Gülser Demir, 26, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Lise
- K16:** Gülsüm Tiryaki, 57, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K17:** Hamza Demir, 71, emekli, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K18:** Hava Demir, 77, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K19:** Hızır Demir, 57, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K20:** Hüseyin Tiryaki, 49, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K21:** İbrahim Demir, 89, Yaşlı aylığı, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K22:** Kezban Akdağ, 48, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K23:** Köksal Daşçı, 54, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K24:** Mehmet Taşkiran, 68, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K25:** Melek Demir, 87, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K26:** Murat Daşçı, 30, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, Ortaokul
- K27:** Mustafa Demir, 87, Emekli, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K28:** Nadime Daşçı, 54, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz

- K29:** Nermin Tiryaki, 37, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K30:** Pınar Demir, 41, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K31:** Safiye Demir, 60, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K32:** Selma Akdağ, 49, Ev hanım, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K33:** Selma Demir, 58, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K34:** Selvi Taşkiran, 65, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K35:** Selvinaz Daşçı, 56, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Eğitimsiz
- K36:** Üzeyir Demir, 30, Çiftçi, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K37:** Yasemin Akdağ, 45, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, İlkokul
- K38:** Yaşa Demir, 47, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar
- K39:** Yeşil Demir, 60, Ev hanımı, Çatakkaya Köyü, İspir, Okur-yazar