**TRABZON İLİ ÇAYKARA İLÇESİ ÇAMBAŞI KÖYÜ**

**MUTFAK KÜLTÜRÜ**

**Emel YAMAN**

**Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı**

**Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ**

**Erzurum- 2023**

**Her hakkı saklıdır.**

T.C.

ERZURUM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

# TRABZON İLİÇAYKARA İLÇESİ ÇAMBAŞI KÖYÜMUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Emel Yaman

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Yusuf Ziya Sümbüllü

ERZURUM-2023

## 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 türlü yasal sonucu ve tezimin erişim sürecine ilişkin aşağıdaki beyanımı kabul ediyorum.

12/06/2023

Emel YAMAN

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

# İÇİNDEKİLER

**TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI** ..... **I**
**ÖZET** ..... **VIII**
**ABSTRACT** ..... **IX**
**FOTOĞRAFLAR TABLOSU** ..... **X**
**KISALTMALAR DİZİNİ** ..... **XV**
**ÖN SÖZ** ..... **XVI**
**GİRİŞ** ..... **1**
**ARAŞTIRMANIN KONUSU** ..... **3**
**ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ** ..... **4**
**ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ** ..... **5**
**ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI** ..... **6**
**1. TÜRK MUTFAĞI** ..... **7**
**2. TÜRK MUTFAĞINDA BÖLGESEL FARKLILIKLAR** ..... **8**
**3. DOĞU KARADENİZ MUTFAĞI** ..... **9**
**4. ÇAYKARA MUTFAK KÜLTÜRÜ** ..... **11**
**4.1. ÇAYKARA MUTFAK KÜLTÜRÜ KAPSAMINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER** ..... **11**
4.1.1. Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler: ..... 12
4.1.1.1 Soba ..... 12
4.1.1.2. Büyük Kazan ..... 13
4.1.1.3. Küçük Kazan ..... 14
4.1.1.4. Kafega/ Güğüm/ Bakraç ..... 15
4.1.1.5. Demlik/ Çaydanlık ..... 16
4.1.1.6. Tava ..... 17
4.1.1.7. Sacayağı/ Üç Ayak ..... 18
4.1.2.Üretim Aşamasında Kullanılan Araç ve Gereçler: ..... 19
4.1.2.1. Süt Makinesi (Süt aspiratörü, süt çekme makinesi, kaymak makinesi ) ..... 19
4.1.2.2. Un Değirmeni ..... 20
4.1.2.3. Kapaklı Kap ..... 21
4.1.3. Genel Mutfak Malzemeleri: ..... 22
4.1.3.1. Bakır Su Kabı/ Bardak ..... 22
4.1.3.2. Elek/ Kalbur ..... 23
4.1.3.3. Merdane ..... 24
4.1.3.4. Havan/ Dövücü ..... 25

4.1.3.5. Şekerlik ..... 26
4.1.3.6. Tabak/ Sahan ..... 27
4.1.3.7. Sini/ Sofra ..... 28
4.1.3.8. Kudal/ Gudal ..... 29
4.1.3.9. Cezve ..... 30
4.1.3.10. Tas ..... 31
4.1.3.11. Gelberü/ Gelberi ..... 32
4.1.3.12. Maşrapa ..... 33
4.1.3.13. Kaşık ..... 34
4.1.3.14. Tas ..... 35
4.1.3.15. Fındık/Ceviz Kırıcı ..... 36
4.1.3.16. Raf (Sergen/ Terek) ..... 37
4.1.3.18. Sepet ..... 38
**4.2. ÇAYKARA MUTFAĞINDAKİ SAKLAMA YÖNTEMLERİ ..... 39**
4.2.1. Et ve Et Ürünleri ..... 39
4.2.1.1. Kurutma ..... 39
4.2.1.2. Kavurma ..... 39
4.2.1.3. Tuzlama ..... 40
4.2.1.4. İçyağı ..... 40
4.2.1.5. Pastırma ..... 40
4.2.2. Süt ve Süt Ürünleri ..... 41
4.2.3. Tahıllar ..... 41
4.2.4. Meyve/ Sebze ..... 42
4.2.4.1. Kurutma ..... 42
4.2.4.2. Turşu/ Salamura ..... 43
4.2.4.3. Konserve ..... 43
4.2.4.4. Dondurma ..... 43
**4.3. ÇAYKARA MUTFAĞI YEMEK KÜLTÜRÜ ..... 44**
**4.3.1. Yemekler ..... 44**
4.3.1.1. Guliya ..... 44
4.3.1.2. Akçaabat Köfte ..... 46
4.3.1.3. Karalahana Sarması ..... 48
4.3.1.4. Fırın Patates ..... 51
4.3.1.5. Fırında Sebzeli Tavuk ..... 53

4.3.1.6. Hamsi Tava ..... 55
4.3.1.7. Kefal Ekşilisi ..... 57
4.3.1.8. Palamut Dolması ..... 59
4.3.1.9. Hamsi Buğlama ..... 61
4.3.1.10. Hamsi Kuşu ..... 63
4.3.1.11. Kaygana ..... 65
4.3.1.12. Sebzeli Kaygana ..... 67
4.3.1.13. Pırasa Tavası ..... 70
4.3.1.14. Tomara Kızartması ..... 72
4.3.1.15. Pastırmalı ve Yumurtalı Pazı ..... 74
4.3.1.16. Fasulye Tavası ..... 76
4.3.1.17. Fasulye Pilaki ..... 78
4.3.1.18. Fasulye Turşusu Kavurması ..... 80
4.3.1.19. Patatesli Fasulye Turşusu Kavurması ..... 82
4.3.1.20. Pazı Sapı Turşusu Kavurması ..... 84
4.3.1.21. Lahana Turşusu Kavurması ..... 86
4.3.1.22. Patates Kavurması ..... 88
4.3.1.23. Lahana Kavurması ..... 90
4.3.1.24. Simila ..... 92
4.3.1.25. Etli Lahana Sarması ..... 94
4.3.1.26. Gongoş Sarması ..... 96
4.3.1.27. Haşlama ..... 98
**4.3.2. Pilavlar ..... 100**
4.3.2.1. Hamsili Pilav ..... 100
4.3.2.2. Şehriyeli Pirinç Pilavı ..... 102
4.3.2.3. Sebzeli Pirinç Pilavı ..... 104
4.3.2.4. Bulgur Pilavı ..... 106
4.3.2.5. Soğanlı Pilav ..... 108
4.3.2.6. Yeşil Mercimekli Pilav ..... 110
4.3.2.7. Sebzeli Bulgur Pilavı ..... 112
**4.3.3. Kahvaltılık Ürünler ..... 114**
4.3.3.1. Mıhlama ..... 114
4.3.3.2. Mısır Kuymağı ..... 116
4.3.3.3. Yoğurtlu Mısır Kuymağı ..... 118

4.3.3.4. Süt Kuymağı ..... 120
4.3.3.5. Menemen ..... 122
**4.3.4. Çorbalar ..... 124**
4.3.4.1. Isırgan Çorbası ..... 124
4.3.4.2. Karalahana Çorbası ..... 126
4.3.4.3. Hamsi Çorbası ..... 128
4.3.4.4. Mısır Çorbası ..... 130
4.3.4.5. Korkot Çorbası ..... 132
4.3.4.6. Yoğurtlu Mısır Yarması Çorbası ..... 134
4.3.4.7. Ayran Aşı Çorbası ..... 136
**4.3.5. Turşular ..... 138**
4.3.5.1. Fasulye Turşusu ..... 138
4.3.5.2. Yağlı Biber Turşusu ..... 140
4.3.5.3. Yağlı Kıl Biber Turşusu ..... 142
4.3.5.4. Beyaz Lahana Turşusu ..... 144
4.3.5.5. Pazı Sapı Turşusu ..... 146
**4.3.6 Hamur İşleri ..... 148**
4.3.6.1. Trabzon Pidesi ..... 148
4.3.6.2. Trabzon Ekmeği **..... 150**
4.3.6.3. Mısır Ekmeği ..... 152
4.3.6.4. Sütlü Mısır Ekmeği ..... 154
4.3.6.5. Köy Ekmeği ..... 156
4.3.6.6. Peynirli Köy Ekmeği ..... 158
4.3.6.7. Tam Buğday Ekmeği ..... 160
4.3.6.8. Lamesli( Otlu) Ekmek ..... 162
4.3.6.9. Silor ..... 164
4.3.6.10. Hodan Böreği ..... 166
4.3.6.11. Sumur( Cumur/ Zumur) ..... 168
4.3.6.12. Patatesli Rulo Börek ..... 170
**4.3.7. Helvalar ..... 172**
4.3.7.1. Laz Helvası ..... 172
4.3.7.2. Un Helvası ..... 174
4.3.7.3. Ballı Un Helvası ..... 176
4.3.7.4. Beyaz Un Helvası ..... 178

4.3.7.5. Şerbetli Un Helvası ..... 180
4.3.7.6. İrmik Helvası ..... 182
4.3.7.7. Kavut(Gavut/ Gavud) ..... 184
**4.3.8. Tatlılar ..... 186**
4.3.8.1. Laz Böreği ..... 186
4.3.8.2. Pepeçura ..... 189
4.3.8.3. Hamsiköy Sütlacı ..... 191
4.3.8.4. Hurmalı Çilekli Tart ..... 193
4.3.8.5. Kukuca ..... 196
4.3.8.6. Trabzon Burmalı ..... 198
4.3.8.7. Trabzon Hurması Tatlısı ..... 201
4.3.8.9. Fındıklı Baklava ..... 203
**4.3.9. Reçeller ..... 205**
4.3.9.1. Üzüm Reçeli ..... 205
4.3.9.2. Erik Reçeli ..... 207
4.3.9.3. Böğürtlen Reçeli ..... 209
4.3.9.4. Çilek Reçeli ..... 211
4.3.9.5. Kayısı Reçeli ..... 213
4.3.9.6. Portakal Reçeli ..... 215
4.3.9.7. Karayemiş Reçeli( Lirgaba) ..... 217
**4.3.10. Marmelatlar ..... 219**
4.3.10.1. Ayva Marmelatı ..... 219
4.3.10.2. Elma Marmelatı ..... 221
4.3.10.3. Armut Marmelatı ..... 223
4.3.10.4. Kuşburnu Marmelatı ..... 225
**4.3.11. İçecekler ..... 227**
4.3.11.1. Trabzon Hurması Şerbeti ..... 227
4.3.11.2. Tarçın Şerbeti ..... 229
4.3.11.3. Böğürtlen Şerbeti ..... 231
4.3.11.4. Kayısı Kompostosu/ Hoşaf ..... 233
4.3.11.5. ÜzümKompostosu/ Hoşaf ..... 235
4.3.11.6. AyvaKompostosu/ Hoşaf ..... 237
4.3.11.7. ElmaKompostosu/ Hoşaf ..... 239
4.3.11.8. Kırmızı ErikKompostosu/ Hoşaf ..... 241

4.3.11.9. DutKompostosu/ Hoşaf ..... 243
4.3.11.10. Tarçınlı Kuru MeyveKompostosu/ Hoşaf ..... 245
4.3.11.11. Nane- Limon ..... 247
4.3.11.12. Ev Ayranı ..... 249
4.3.11.13. Cacık ..... 251
**4.3.12. Süt Ürünleri ..... 253**
4.3.12.1. Tereyağı ..... 253
4.3.12.2. Lor Peyniri/ Minzi ..... 255
4.3.12.3. Yoğurt ..... 257
**SONUÇ ..... 260**
**KAYNAK KİŞİ LİSTESİ ..... 264**

**ÖZET**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TRABZON İLİ ÇAYKARA İLÇESİ ÇAMBAŞI KÖYÜ MUTFAK KÜLTÜRÜ**

**Emel YAMAN**

**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ**

**2023, (285) Sayfa**

**Jüri: Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ (Danışman)**

**Prof. Dr. Nesrin FEYZİOĞLU (Üye)**

**Prof. Dr. Murat KACIROĞLU (Üye)**

Yüksek lisans tezi olarak hazırlamış olduğumuz "Trabzon İli Çaykara İlçesi Mutfak Kültürü" isimli çalışmamızda, Trabzon'un Çaykara ilçesi mutfak kültürü içerisine yer alan araç ve gereçlerinin sözlü kültüre ve yaşama yansıması, mutfak kültürü kapsamında kendine yer edinen saklama yöntemleri,yöreye has yeme-içme verimleri etrafında ele alınmıştır.Türk mutfağının genel tanıtımı ile başlayan çalışmamızda, bölgesel farklılıklara değinilerek, Karadeniz, Doğu Karadeniz, Trabzon mutfaklarından da bilgiler verilmiştir. Çaykara özeline odaklanan çalışmamızda, Anadolu coğrafyasının beslenme alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları destekleyen unsurlar, genel hatları ile tanıtılmış, bölgenin sadece doğası ile değil damağa dönük renkli yönü ile de tanıtımı amaçlanmıştır.



**Anahtar Kelimeler:** Trabzon, Yemek, Halk Mutfağı, Halk Kültürü

**ABSTRACT**

**MASTER'S THESIS**

**TRABZON PROVINCE CAYKARA DISTRICT CAMBAŞI VILLAGE CUISINE CULTURE**

**Emel Yaman**

**Thesis Advisor: Prof. Dr. Yusuf Ziya SUMBULLU**

**2023, (285) Pages**

**Jury: Prof. Dr. Yusuf Ziya SUMBULLU (Consultant)**
**Prof. Dr. Nesrin FEYZİOĞLU (Member)**
**Prof. Dr. Murat KACIROĞLU (Member)**

In our study titled "Culinary Culture of Çaykara District of Trabzon Province", which we prepared as a master's thesis, the reflection of the tools and equipment in the culinary culture of Çaykara district of Trabzon on oral culture and life, the storage methods that have a place within the scope of culinary culture, the local food and beverage. around their efficiency. In our study, which started with the general introduction of Turkish cuisine, regional differences were mentioned and information was given about the Black Sea, Eastern Black Sea and Trabzon cuisines. In our study, which focuses on Çaykara, the nutritional habits of the Anatolian geography and the elements that support these habits are introduced in general terms, and it is aimed to introduce the region not only with its nature but also with its colorful aspect towards the palate.

**Keywords:** Trabzon, Food, Folk Cuisine, Folk Culture

## FOTOĞRAFLAR TABLOSU

Fotoğraf 1. Sofra. ..... 8
Fotoğraf 2. Soba. ..... 12
Fotoğraf 3. Büyük Kazan. ..... 13
Fotoğraf 4. Küçük Kazan. ..... 14
Fotoğraf 5. Kafega / Güğüm. ..... 15
Fotoğraf 6. Demlik ..... 16
Fotoğraf 7. Tava ..... 17
Fotoğraf 8. Sacayak. ..... 18
Fotoğraf 9. Süt Makinesi. ..... 19
Fotoğraf 10. Değirmen ..... 20
Fotoğraf 11. Kapaklı Kap. ..... 21
Fotoğraf 12. Bardak. ..... 22
Fotoğraf 13. Elek. ..... 23
Fotoğraf 14. Merdane. ..... 24
Fotoğraf 15. Havan. ..... 25
Fotoğraf 16. Şekerlik. ..... 26
Fotoğraf 17. Tabak. ..... 27
Fotoğraf 18. Sini. ..... 28
Fotoğraf 19. Kudal/ Çırpıcı. ..... 29
Fotoğraf 20. Cezve. ..... 30
Fotoğraf 21. Kapaklı Tas. ..... 31
Fotoğraf 22. Gelberi / Gelberü. ..... 32
Fotoğraf 23. Maşrapa. ..... 33
Fotoğraf 24. Ahşap Kaşıklar. ..... 34
Fotoğraf 25. Metal Tas. ..... 35
Fotoğraf 26. Fındık/ Ceviz Kırıcı. ..... 36
Fotoğraf 27. Raf/ Sergen. ..... 37
Fotoğraf 28. Sepetler. ..... 38
Fotoğraf 29. Guliya. ..... 45
Fotoğraf 30. Akçaabat Köfte. ..... 47
Fotoğraf 31. Karalahana Sarması. ..... 50
Fotoğraf 32. Fırın Patates. ..... 52

Fotoğraf 33. Fırında Sebzeli Tavuk. ..... 54
Fotoğraf 34. Hamsi Tava. ..... 56
Fotoğraf 35. Kefal Ekşilisi. ..... 58
Fotoğraf 36. Palamut Dolması. ..... 60
Fotoğraf 37. Hamsi Buğlama ..... 62
Fotoğraf 38. Hamsi Kuşu. ..... 64
Fotoğraf 39. Kaygana. ..... 66
Fotoğraf 40. Karalahanalı Kaygana. ..... 68
Fotoğraf 41. Pazılı Kaygana. ..... 69
Fotoğraf 42. Pırasa Tavası. ..... 71
Fotoğraf 43. Tomara Kızartması. ..... 73
Fotoğraf 44. Pastırmalı, Yumurtalı Pazı. ..... 75
Fotoğraf 45. Fasulye Tavası. ..... 77
Fotoğraf 46. Fasulye Pilaki. ..... 79
Fotoğraf 47. Fasulye Turşusu Kavurması. ..... 81
Fotoğraf 48. Patatesli Fasulye Turşusu Kavurması. ..... 83
Fotoğraf 49. Pazı Sapı Turşusu Kavurması. ..... 85
Fotoğraf 50. Lahana Turşusu Kavurması. ..... 87
Fotoğraf 51. Patates Kavurması. ..... 89
Fotoğraf 52. Lahana Kavurması. ..... 91
Fotoğraf 53. Simila. ..... 93
Fotoğraf 54. Etli Lahana Sarması. ..... 95
Fotoğraf 55. Gongoş Sarması. ..... 97
Fotoğraf 56. Haşlama. ..... 99
Fotoğraf 57. Hamsili Pilav. ..... 101
Fotoğraf 58. Şehriyeli Pirinç Pilavı. ..... 103
Fotoğraf 59. Sebzeli Pirinç Pilavı. ..... 105
Fotoğraf 60. Bulgur Pilavı. ..... 107
Fotoğraf 61 Soğanlı Pilav ..... 109
Fotoğraf 62. Yeşil Mercimekli Pilav. ..... 111
Fotoğraf 63. Sebzeli Bulgur Pilavı. ..... 113
Fotoğraf 64. Mıhlama. ..... 115
Fotoğraf 65. Mısır Kuymağı. ..... 117

Fotoğraf 66. Yoğurtlu Mısır Kuymağı. ..... 119
Fotoğraf 67 Süt Kuymağı. ..... 121
Fotoğraf 68. Menemen. ..... 123
Fotoğraf 69. Isırgan Çorbası. ..... 125
Fotoğraf 70. Karalahana Çorbası. ..... 127
Fotoğraf 71. Hamsi Çorbası. ..... 129
Fotoğraf 72. Mısır Çorbası. ..... 131
Fotoğraf 73. Korkot Çorbası. ..... 133
Fotoğraf 74. Yoğurtlu Mısır Yarması Çorbası ..... 135
Fotoğraf 75. Ayran Aşı Çorbası. ..... 137
Fotoğraf 76. Fasulye Turşusu. ..... 139
Fotoğraf 77 Yağlı Biber Turşusu. ..... 141
Fotoğraf 78 Yağlı Kıl Biber Turşusu ..... 143
Fotoğraf 79. Beyaz Lahana Turşusu. ..... 145
Fotoğraf 80. Pazı Sapı Turşusu ..... 147
Fotoğraf 81. Trabzon Pidesi. ..... 149
Fotoğraf 82. Trabzon Ekmeği ..... 151
Fotoğraf 83. Mısır Ekmeği. ..... 153
Fotoğraf 84. Sütlü Mısır Ekmeği. ..... 155
Fotoğraf 85. Köy Ekmeği. ..... 157
Fotoğraf 86. Peynirli Köy Ekmeği. ..... 159
Fotoğraf 87. Tam Buğday Ekmeği. ..... 161
Fotoğraf 88. Lamesli (Otlu) Ekmek. ..... 163
Fotoğraf 89. Silor. ..... 165
Fotoğraf 90. Hodan Böreği. ..... 167
Fotoğraf 91. Peynirli Sumur/ Zumur/ Cumur. ..... 169
Fotoğraf 92. Patatesli Rulo Börek. ..... 171
Fotoğraf 93. Laz Helvası. ..... 173
Fotoğraf 94. Un Helvası. ..... 175
Fotoğraf 95. Ballı Un Helvası. ..... 177
Fotoğraf 96. Beyaz Un Helvası. ..... 179
Fotoğraf 97. Şerbetli Un Helvası. ..... 181
Fotoğraf 98. İrmik Helvası. ..... 183

Fotoğraf 99. Kavut( Gavut/ Gavud). ..... 185
Fotoğraf 100. Laz Böreği..... 188
Fotoğraf 101. Pepeçura..... 190
Fotoğraf 102. Hamsiköy Sütlaçı..... 192
Fotoğraf 103. Hurmalı Çilekli Tart..... 195
Fotoğraf 104. Kukuca..... 197
Fotoğraf 105. Trabzon Burmalısı. ..... 200
Fotoğraf 106. Trabzon Hurması Tatlısı. ..... 202
Fotoğraf 107. Fındıklı Baklava..... 204
Fotoğraf 108. Üzüm Reçeli. ..... 206
Fotoğraf 109. Erik Reçeli. ..... 208
Fotoğraf 110. Böğürtlen Reçeli. ..... 210
Fotoğraf 111. Çilek Reçeli. ..... 212
Fotoğraf 112. Kayısı Reçeli..... 214
Fotoğraf 113. Portakal Reçeli..... 216
Fotoğraf 114. Karayemiş (Lirgaba) Reçeli..... 218
Fotoğraf 115. Ayva Marmelatı..... 220
Fotoğraf 116. Elma Marmelatı. ..... 222
Fotoğraf 117. Armut Marmelatı. ..... 224
Fotoğraf 118. Kuşburnu Marmelatı..... 226
Fotoğraf 119. Trabzon Hurması Şerbeti..... 228
Fotoğraf 120. Tarçın Şerbeti..... 230
Fotoğraf 121. Böğürtlen Şerbeti..... 232
Fotoğraf 122. Kayısı Kombostosu/ Hoşaf..... 234
Fotoğraf 123. Üzüm Kombostosu/ Hoşaf..... 236
Fotoğraf 124. Ayva Kombostosu/ Hoşaf..... 238
Fotoğraf 125. Elma Kombostosu/ Hoşaf. ..... 240
Fotoğraf 126. Kırmızı Erik Kombostosu/ Hoşaf. ..... 242
Fotoğraf 127. Dut Kombostosu/ Hoşafı. ..... 244
Fotoğraf 128. Tarçınlı Kuru Meyve Kombostosu/ Hoşaf..... 246
Fotoğraf 129. Nane- Limon..... 248
Fotoğraf 130. Ev Ayranı..... 250
Fotoğraf 131. Cacık..... 252

Fotoğraf 132. Tereyağı. ..... 254
Fotoğraf 133. Yoğurt. ..... 258

## KISALTMALAR DİZİNİ

C. : Cilt

K. : Kaynak Kişi

s. : Sayfa

vb.: ve benzeri

vd. : ve diğerleri

TS. : Türkçe Sözlük

TDK: Türk Dil Kurumu

lt. : Litre

gr: Gram

kg: Kilogram

dk. : Dakika

# ÖN SÖZ

Kültür bir toplumun tarihsel süreç içinde ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı her türlü maddi ve manevi özelliklerin bütünüdür. Kültür söz konusu toplumunun kimliğini oluşturarak o toplumu diğer tüm toplumlardan farklı kılacak özelliklerin tamamını içerisinde barındırır. Kültür, toplumun yaşayış ve düşünüş tarzıdır, toplumu millet hâline getiren ve milletten millete değişen maddi ve manevi değerlerdir. En ilkel topluluklardan en gelişmiş topluluklara kadar tüm toplumların kendilerine ait birer kültürleri mevcuttur. Dünyadaki tüm milletlerin ayrı ayrı oluşturmuş oldukları toplumların farklı görünümleri de genellikle kültür yapılarındaki bu farklılıklardan kaynaklanmaktadır.

Tarihsel ve toplumsal gelişme süreci içerisinde oluşturulan her türlü değeri kullanmak, yaratılan bu değerleri sonraki kuşaklara aktarmak amaçlı kullanılan, insanın doğal çevresinde toplumsal çerçevesinin, egemenliğinin ölçüsünü gösteren tüm araçların toplamı kültür dairesini oluşturur. Malinowski'nin de dediği gibi kültür bireylerin, genel düşünüldüğünde ise toplumların iş birliğine dayanan; bireylerden başlayarak toplumlara ulaşmamızı sağlayacak tüm faaliyetleri içerisinde koruyan bir varoluştur.

Toplumsal yaşamın değişmez bir ögesi olan ve bireyler arasındaki karşılıklı iletişimin zamanla sınırlarını genişleterek ortak davranışkalıplarıhâline dönüşmesini sağlayan toplumsal kültür, bu sayede bir kişinin malı olmaktan çıkar ve söz konusu toplumun tamamına hükmeden bir sosyallik niteliği kazanır. Fertlerin toplum içinde birbiriyle uyumlu olmasını sağlayan ve toplumsal yaşamın yadsınamaz bir sonucu olan ortak davranışlar, birçok çeşide sahiptir; dinler, gelenek ve görenekler, ahlâk, hukuk, eğitim, dil, tarih, edebiyat; ekonomi, tarım, sanat vb. Tüm bunlar aynı bütünü oluşturan parçalardır. Kısaca kültür bir insan topluluğunun yüzyıllarca devam eden ortak yaşayışlarından doğan maddî ve manevî değerlerinin, birikimlerinin, davranış biçimlerinin tamamıdır diye tanımlanabilir.

Kültür kapsamında ele alınabilecek bir konu da kesinlikle mutfak kültürüdür. Bu kültür, çok geniş ve de kapsamlı bir alan olduğundan içerisinde birçok ögeyi barındırır. Bu çalışmada Trabzon ili Çaykara ilçesi Çambaşı köyü mutfak kültürü muhtelif açılardan dikkate sunulmuştur.

Çalışmamız, genel anlamda Türk mutfak kültürüne, özel anlamda Çaykara ilçesi, Çambaşı köyü mutfak kültürüne dair açıklamalar ile başlamıştır. Çalışmamız; özet ve ön sözün ardından, konu, amaç, önem, yöntem ve sınırlılıklar tanımlanarak başlamış, Türk

mutfağı, Türk mutfağındaki bölgesel farklılıklar, Doğu Karadeniz mutfağı ve akabinde de Çaykara mutfak kültürü hakkında tanımlamalara yer verilmiştir. Çaykara, Çambaşı köyünde uygulanan saklama yöntemlerinden bahsedildikten sonra, bölgede kullanılmakta olan bir takım araç ve gereçler tanıtılarak, akabinde mutfak kültürü kapsamında değerlendirilen yeme- içme unsurlarına geçiş sağlanmıştır. Sırasıyla; yemekler, pilavlar, kahvaltılık ürünler, çorbalar, turşular, hamur işleri, helvalar, tatlılar, reçeller, marmelatlar, içecekler ve süt ürünleri detaylıca anlatılmıştır, yapılış aşamaları sırasıyla verilmeye çalışılmıştır. Çalışmamız ilgili bölümlerde elde edilen verileri ortaya koyan sonuç ve ardından kaynakça ile tamamlanmıştır.

**Emel YAMAN**

**Erzurum-2023**

# GİRİŞ

Türk mutfak kültürü, M.Ö 200'lü yıllarda tarih sahnesinde ilk yer almasından itibaren 21.yüzyıla gelinceye kadar Asya ve Anadolu topraklarının zenginliği ve çeşitliliğiyle tarih boyunca diğer kültürlerle etkileşim içinde yoğrulmuştur. Bu süre zarfında, dönemsel olarak bazı değişimler yaşamış ve bu etkiler günümüze kadar ulaşmıştır[1]. Tüm bu değişimler mevcut kültürümüzü çeşitlendirmiş, zenginleştirmiştir. Mutfak kültürü kavram olarak, beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı olarak mekan, ekipmanları ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenmiş mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatır.[2]Mutfak kültürü kavramı toplumdan topluma farklılık veya benzerlikler gösteren geniş çerçeveye sahip bir kavramdır. İnsanlık var olduğu günden bu güne her grup veya topluluk, kendi çevre şartlarına ve yaşam koşullarına bağlı olarak kendilerine ait sistemsel bir yapı geliştirmişlerdir ki bu yapılardan biri de mutfak kültürüdür. Mutfak kültürünün yalnızca yemek ve içmek eylemlerinin zemini olarak tanımlanması terimin muhtevası dikkate alındığında yetersiz kalabilmektedir.Çünkü gelenek ve görenekler içerisinde çok kapsamlı bir alana hitap eden mutfak, üretimden tüketime çeşitli aşamalara ev sahipliği yapmakla bizce insan hayatının merkezindedir.

Atlı göçebe kültürün hâkim olduğu bu dönemde Türklerin ilk besinleri un ve yoğurt gibi buğday ve sütten üretilen ürünler ile binek için de kullandıkları at ve koyun gibi hayvanların etleri, ilk içkileri; de kımızdan (kısrak sütünden hazırlanan bir fermente içecek) ibaretti. Ayrıca, üzümden yaptıkları sirke, pekmez ve şarap da bu dönemde Türkler tarafından tüketilmiştir.[3]. Bunlar dışında süt ve süt ürünleri de et kadar kültürümüzde yer sahibidir. Beslenme alışkanlıkları her ne kadar kültürel bir kimlikle karşımıza çıkıyor olsa da ilgili kimliğin temsilcisi toplum, yaşadığı coğrafyaya, sahip olduğu üretim ilişkilerine göre bu kimliği inşa etmekle ciddi paydaştır.Bir başka ifade ile ilgili toplumun içerisinde

[1]Kızıldemir Ö. Öztürk, E., Sarıışık, M. (2017). "Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler". VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan, 349-356, Gaziantep.

[2]Uzel, A. R. (2018). "Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi". Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi, 55 (1): 37-44.

[3] Kızıldemir Ö. Öztürk, E., Sarıışık, M. (2017). "Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler". VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan, 349-356, Gaziantep.

bulunduğu, inanç ve kültür dairesi ile ekonomik, sosyal, coğrafi vb. diğer unsurların da tesiri ile mutfak kültürünün çok katmanlı bir yapı barındırdığı açıktır.

Çalışmamızda mutfak kültürü genelinde ve Trabzon ili Çaykara İlçesi özelinde konu saha çalışması metodolojisi üzerinden irdelenmiş, Çambaşı köyüne dair her bir veri gerek görsel ve gerekse muhteva açısından kayıt altına alınmıştır.

## ARAŞTIRMANIN KONUSU

Çalışmamızın konusu Trabzon'un Çaykara ilçesi Çambaşı köyü halk mutfağı ve yemek kültürüdür.

## ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Mutfak kültürü kapsamında değerlendirilen kavramlardan; yemek, yiyecek ve içecekler, yemeklerin hazırlanması aşamasında kullanılan araç ve gereçler, saklanması amacıyla kullanılan yöntemler ve tüketilmesi sürecinde kullanılan kap, kaçaklar vb. buna bağlı mekân ve ekipmanlar anlatılmıştır. Fazlasıyla geniş bir kültüre hitap eden ve kendine özgü kültürel yapıyı tamamıyla içerisine alan, sözlü kültürden aktarımlarla zenginleşen mutfak kültürünü soyut ve somut parçalarıyla kayıt altına aldık. Söz konusu çalışmamız bölge kültürünün kendini geleceğe taşıması adına fazlasıyla önem arz etmektedir. Milli bir hassasiyet ile hazırlanan çalışmamızın öncelikli amacı sözlü kültür içerisinde değerlendirilen mutfak kültürü kapsamındaki tarifleri vd. yazıya aktarmaktır.

## ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Çalışmamız, ilgili saha ile alakalı litaratür çalışmasını takiben saha çalışması metodolojisi çerçevesinde yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak oluşturulmuştur. Bu süreçte Sedat Veyis Örnek'in Köy Kent Monografi çalışma planı üzerinden hareket edilerek çalışmamız tamamlanmıştır.

## ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Çalışmamız, Çambaşı köyü halk mutfağı yemek kültürü ile sınırlandırılmıştır.

## 1. TÜRK MUTFAĞI

İnsanların beslenme şekli doğal yaşam içerisinde hayatın olağan akışına bağlı olarak yenmesi gereken yiyecekler kadar yaşanılan toplumun kültürü ile de ilişkili olarak şekillenmektedir. Beslenme, tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için vazgeçilmez bir olgudur.[4]

Türkler, Asyalı olarak zengin bir malzemeye sahiptirler. Mezopotamyalıların baharatlı, çiğ etli tatlılarını Asyalı malzemeyle birleştirmişler, Anadolu ekolojisinin çok çeşitli otların, Doğu Karadeniz kıyılarının hayvansal ürün elde etme yöntemlerini ekleyerek çok çeşitli bir yemek kültürü oluşturmuşlardır. Yani çeşitli kültürlerin karışımından, zengin bir yemek kültürü yaratmışlardır.[5]

Anadolu yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç kaynaktan oluştuğunu görmekteyiz. Bunların çoğu eski çağdan itibaren kullanılmıştır. Esasen uygarlıkla yemek türleri arasında bir bağlantı vardır. Yemek yapımında kullanılan araç gereçlerin niteliği, sayısı, türü, düzenlenişi, pişirilen maddenin kendisi, pişiriliş biçimi, doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi hususlar o ülkenin uygarlık düzeyi ve yaşam zevki hakkında bir fikir verebilir. Yemek yeme alışkanlıkları, antropolojik deyimle bir kültür karmaşığıdır. Yani yemek faaliyetinde birçok kültürel özellikler bir arada bulunur. Özetle, mutfak, bir uygarlık belirtisidir. Tarım bitkilerinden yararlanmayan, genellikle etle, av hayvanlarıyla beslenen toplumların ilkel düzeyde olduklarını söyleyebiliriz. Türkler çeşitli uygarlık aşamalarında çeşitli yemekler yapmışlardır. Her uygarlık aşamasının bugünkü yemek yeme alışkanlıklarına etkisi olmuştur.[6]

Sahip olunan üretim formu nedeniyle özellikle hayvansal gıdaların ön plana çıktığı Türk mutfak kültüründe, tarımsal verimlerin veya zengin habitatın da ciddi oranda yer edindiği ifade edilebilir ki üç tarafı denizlerle çevrili bir coğrafya açısından su ürünlerinin de bu kültür çeşnisi içerisinde olmazsa olmaz bir konum taşıdığı açıktır.

Genel olarak çorbalar, tahıllı etli ve sebzeli hazırlanan sulu yemek türleri, zeytinyağlılar, hamur işi, kızartma, tatlılar ve geleneksel içeceklerden meydana gelen Türk mutfağı; pekmez, bulgur, yoğurt, tarhana, gibi kendine özgü çeşitli gıda çeşitlerini de barındırdığından sağlıklı ve dengeli beslenmeye ve vejateryan mutfağına da kaynak olacak

[4]Tezcan. Mahmut. (1982). "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 113. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.
[5]Tezcan, Mahmut (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: 12, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara
[6]Tezcan, Mahmut (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: 14, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara

niteliktedir. Yöreden yöreye farklılık gösteren beslenme biçimleri, özel günlerde, düğün, sünnet gibi kutlamalarda ve dini törenlerde kutsal bir ritüele dönüşmektedir. [7]Bu şekilde her kesime hitap edilebilmektedir.

## 2. TÜRK MUTFAĞINDA BÖLGESEL FARKLILIKLAR

Mutfak kültürü içerinde ele alınan ve demirbaş niteliğinde olan yemeklerimizle besin genel adı altında ele alınan bu yiyecek veya içeceklerin temini, muhafazası ve hazırlanması gibi öğeler**,** bölgelerin kendi doğasından veya baskın üretim formundan beslenmeklebir takım değişiklikler göstermektedir.

Egenin arapsaçı kavurması, deniz börülcesi, turp otu yemeği, zeytinyağlı enginar, börülce yemeği, tarhana çorbası, kabak çiçeği dolması, pazı sarması, zeytinyağlı yaprak sarması, zerdesi; Doğu Anadolulun evelik sarması, keledoş, hengel, murtuğa, aşmalı yahni, su böreği, ayran aşı çorbası, kete, çiriş ketesi, büryan, gliko, dut çullaması; Güneydoğu'nun maltahalı köfte, simit kebabı, soğan kebabı, patlıcan kebabı, bakla, kuru dolma, Antep baklavası; Karadeniz'in karalahana sarması, laz böreği, hamsi buğulaması, hamsi pilavı, mıhlama, Akçaabat köftesi, kuymak, Çerkez tavuğu, karalahana çorbası, siron, yumurtalı fasulye kızartması, fasulye kavurması vb yukarıda bahsi geçen bölgesel doku farklılığından nemalanmakla karşımızda olsa gerektir.

Özetle; Anadolu, doğudan batıya, kuzeyden güneye oldukça zengin mutfak kültürüne ev sahipliği yapan, bu zenginliği binlerce yıllık kültürel birikimi ile taçlandıran bir coğrafyadır. Bazen bölgesel olarak karşımıza çıkan farklılıkların veya tüketim alışkanlıklarının zaman zaman aynı bölgenin birbirine komşu yerleşkelerin de dahi karşımıza çıkıyor olması sahip olduğumuz zenginliğin bir göstergesidir. Türk mutfağı önceden beri ailenin birlikteliğini, bütünlüğünü bize sofralar ile birlikte yenilen kalabalık yemekler ile vermektedir. Eski Türk mutfak kültürümüzde görülen tüm ailenin birlikte masaya oturarak yemek yeme alışkanlığı bu dönemde azalmaya başlamıştır. Cumhuriyet döneminde geçmişten gelen zengin yemek kültürü ile alaturka mutfak uygulamaları daha çok Anadolu'da uygulanmaya devam etmiştir. Avrupa'nın etkisiyle şekillenmeye başlayan alafranga mutfak uygulamaları ile şekillenen İstanbul mutfağı, hala özünde bu güçlü mirası

[7]Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A., Ö, (2008). "Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi". 38. İcanas Kongresi., 10-15 Eylül, 1289-1310. Ankara.

taşımakta ve geleneksel ile moderni sentezleyerek yeme içmede komşu ülkelere kadar etki alanı oluşturmaktadır. [8]

*Fotoğraf 1. Sofra.*

## 3. DOĞU KARADENİZ MUTFAĞI

Karadeniz'in doğası, müziği ve insanları gibi yemekleri de kendine hastır. Karadeniz mutfağı başlı başına koca bir güruhu içerisinde barındırmaktadır. Bin bir emekle köylerde, yaylalarda yaz/ kış demeksizin çalışan halk yemek ile de ilgilenmeyi asla ihmal etmemiştir. Karadeniz bölgesinin coğrafi yapısı ve iklim şartları bu bölgeye has olarak üretilen yiyeceklerin de karakterini belirmektedir. Mısır, fasulye, karalahana, yöresel otlar ve hamsi ile başta yöre halkı olmakla birlikte tüm yurt insanının da damakları tatlanmıştır.

Doğu Karadeniz mutfağı Türk mutfağı içinde kendine özgü zenginliği ile farklılık oluşturmaktadır. Doğu Karadeniz'in yüksek kesimlerinde ve yaylarında özellikle büyükbaş hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı sütten elde edilen başta peynir ve tereyağı olmak üzere, kurut, yoğurt, kaymak gibi süt ürünleri, daha alçak kesimlerde bol yağıştan ötürü sebzeler (karalahana, taze fasulye, patates, mısır vb.) yemeklerde ana bileşen olarak kullanılmaktadır. Hayvancılık faaliyetleri yoğun olmakla birlikte vatandaşlar et için değil de süt üretimi amacıyla hayvan beslemektedirler. Bunun sonucunda hayvancılıkla alakalı, yöre mutfağında sütün hammadde olarak kullanıldığı yemekler ön plana çıkmaktadır.

[8] Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler". AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14 (3): 191-210

Doğu Karadeniz'de iç kısımlara doğru gidildikçe (Gümüşhane, Bayburt) pestil, köme, kete gibi yöresel ürünler göze çarpmakta ve mutfaklarda yerini almaktadır.[9]

Karadeniz yemekleri denilince ilk akla gelen şehirlerden bir tanesi de Trabzon'dur. 4.685 km² yüz ölçüme sahip Trabzon ili, Doğu Karadeniz Dağları'nın oluşturduğu yayın ortasındaki Kalkanlı dağlı kütlesinin kuzeye bakan yamaçlarında yer almaktadır. Kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Gümüşhane ve Bayburt, doğusunda Rize, batısında Giresun ili bulunmaktadır.[10]Yazları serin ve kışları ılık, dört mevsim yağışlı geçer. Güneye yani dağlık bölgeye doğru gidildikçe yükselti artmakta, iklim sertleşmekte ve karasal iklim özellikleri ortaya çıkmaktadır. Kıyıda yağmur olarak görülen yağış yüksek yerlerde kar şekline dönüşür.[11]Yağış ve sıcaklık koşullarının elverişli olması, Trabzon'da zengin bir bitki örtüsünün meydana gelmesine neden olmuştur. İlde genel olarak nemli ortamlarda daha iyi yetişen bitki türlerine rastlanır. Kıyıdan başlayarak yükselen dağlarda, yer yer tahrip edilmiş olmakla birlikte 2.100-2.300 metrelere kadar gür ormanlara rastlanır. Bu orman kuşağından sonra Alp tipi bitkiler, çayır ve dağ otlakları görülür.[12]

Coğrafi konumundan dolayı fazlasıyla yağış almasının da etkisiyle bölge mutfağında et yemeklerinin yanında otlarla da lezzetli birçok tür ortaya çıkmıştır. Neredeyse yörede yetişen tüm otlar ve yapraklarla çeşitli yemekler hazırlanmaktadır. Otlarla bütünleşen bir mutfak kültürüne ev sahipliği yapan coğrafyada sıklıkla tercih edilen otlar; pazı, lahana, pırasa olarak sıralanabilir.

Ayrıca, Osmanlı İmparatorluğu döneminde bölgenin bakır işlemeciliği hususunda çok ileri seviyede olması, bakırı mutfak araç ve gereçleri içerinde tahta konumlandırmaktadır. Bölgede, mutfaklar yemek pişirilen, yenilen ve sonrasında sohbet edilen yerler olarak planlanmakta, aşhane, ev içi veya ev diye adlandırılmaktadır. Mutfağın bir köşesinde toprak oyularak yapılmış olan ocaklıkta ateş yanmakta, yemekler zincire bağlı olarak tencerelerde, ekmekler ise pileki adı verilen çamurdan yapılan kaplarda kül içine gömülerek burada pişirilmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle kuzine sobalar mutfaklarda yerini almasıyla yemek ve ekmekler artık bu kuzinelerde pişirilmektedir. Arazi ve mevsimsel şartlardan dolayı kırsalda yaşayan Trabzon insanı hayatını zor ve hızlı şartlar altında idame ettirmektedir. Araziler yerleşim yerlerinin de dışında olduğundan bu

[9]Ali F. Doğu, "Gıdaların Coğrafyası". 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, 2009, Van, s.1-4.

[10] (www.karadeniz.gov.tr). Erişim Tarihi: 12.2.2023
[11](www.trabzon.bel.tr, 2020). Erişim Tarihi: 12.2.2023
[12] (www.trabzon.bel.tr.). Erişim Tarihi: 12.2.2023

hızlı hayata uyum sağlamak amacıyla az malzeme ile hızlı bir şekilde hazırlanan yemekler yöre mutfağında ön plana çıkmaktadır.[13]

## 4. ÇAYKARA MUTFAK KÜLTÜRÜ

### 4.1.ÇAYKARA MUTFAK KÜLTÜRÜ KAPSAMINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Çaykara'da gerek ev içinde ve gerekse dışında kullanılan araç ve gereçlerin her birinin ayrı bir yeri vardır. Önceleri köylerde evlerin su ihtiyaçları köyün belirli yerlerinde bulunan su kaynaklarından elde edilmekteymiş. Doğanın elverdiği yerlerde çoğunlukla doğal yollarla çıkmış olan suyu biriktirmek amaçlı kurulan kesme taştan içerisi oyulmuş, kaynak akarsu ile kendiliğinden dolan su kurumlarından, taş depolarından ve yakınlarda bulunan çeşmelerden suya ulaşan halk arasında su kaplarına güğüm, kafega( küçük güğüm) denir. Bu kaplar, çoğunlukla bakır, nadiren ahşap malzemeden üretilmiş olup, ağızları tercihe göre kapaklı ya da kapaksızdır. Yemek pişirme, süt kaynatma ve pişirilen yemekleri servis etme amacıyla kullanılan diğer araçlar ise şunlardır: Yemek pişirmek için çorba kazanı, pilav/ sarma gibi tek öğünlük yemekleri pişirmek için halkobul( kükük/ ufak kazan), süt, yoğurt gibi kısmen uzun süreli kullanılacak olan yiyecekleri bekletmek için yayla kazanı, yoğurdun mayalanmasında kullanılan saplı ve kapaklı ürün olan barkaç, çorba içmek için kullanılan ufak vasıta tas, kesme makarna, pilav vb yemeklerin sunulduğu kapaklı ve kapaksız çeşitleri mevcut olan sahanlar, bakır yemek sinisi, ahşap yer sofrası, şimşirden yapılan tahta kaşıklar.

Evde mısır ununu muhafaza etmek amacıyla kullanılan kurun, yemek kaplarının dizildiği terekler de yine ev içerisinde kullanılan mutfak malzemeleri içerisinde sayılabilir. Mutfak içerisinde pek fazla yer alamasa da yine yöre insanı tarafından ormanlardan toplanan ağaçlardan kesilen ince şeritlerin belli bir düzen ve çeşitli çaprazlamalarla iç içe geçirilmesiyle örülen büyüklü, küçüklü el emeği sepetleri de yeri gelmişken ifade etmeliyiz.

Yağmurlu havalarda tarlalarda, çayırlarda çalışamayan köy insanlarımızın vazgeçilmez uğraşlarından biri de kesinlikle sepet dokumacılığıdır. Her bucakta ayrı ayrı ustası olan bu uğraş kesinlikle en çok sevilen ahşap işleme sanatlarındandır. Büyük sırtta

[13] Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün "Kuymak". Mehmet Akif ŞEN, Journal of Black Sea Studies: 2020; (29): 251-268

taşınan sepetler ile değirmende öğütülen unlar evlere taşınır, bir boy küçüğü olan orta boyuttaki sepetler yine tarla işlerinde kullanılmaktadır. Küçük boyutlu sepetler evlerde ekmek sepeti olarak ya da saklama aracı olarak kullanılmaya devam eder, ince işçilikli minik sepetler ise genelde günümüz modern yaşamında evlerde kalemlik ya da sadece dekoratif amaçlı kullanılmaya devam etmektedir.

4.1.1.Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler:

Yöremizde geçmişte pişirme aşamasında kullanılmış, günümüzde de hâlihazırda kullanılmaya devam edilen bazı araç ve gereçleri şu şekilde sıralayabiliriz:

*Fotoğraf 2. Soba.*

4.1.1.1Soba

Evleri ısıtmak, yemek pişirmek vb amaçlar için kullanılan, odun, kömür, fındık kabuğu ya da gaz yakılarak kullanılan ev aletidir. Genellikle döküm ve kuzine sobalar kullanılmaktadır. Genellikle ısınma veya yemek yapma amaçlı kullanılır. Yüzey kısmı geniş olduğundan çoğunlukla üzerinde günlük yemekler pişirilmektedir.

(K3, K4, K6, K7, K9, K10, K12, K14, K15, K18, K19, K20, K21, K26, K27, K29, K30, K31, K34, K41, K42, K44, K48, K48, K51)

*Fotoğraf 3. Büyük Kazan.*

4.1.1.2.Büyük Kazan

Daha çok fasulye ve mısır haşlamak gibi mevsimlik işlerde kullanılır. Düğün, kına, cenaze gibi büyük topluluklara yemek yapılacağı zamanlarda da tercih edilen büyük kulplu kaplardır. Fazla büyük olduğu için günlük kullanıma pek uygun değildir. Genellikle kışlık hazırlığı yapılırken, konserve kaynatmak amaçlı tercih edilmektedir. Günümüzde de kullanımı devam etmektedir.

(K2, K3, K55, K6, K9, K11, K13, K14, K16, K17, K18, 19, K20, 21, K22, K23, K27, K28, K29, K32. K35, K39, K42, K47, K48, K49)

*Fotoğraf 4. Küçük Kazan*

4.1.1.3.Küçük Kazan

Evlerde günlük yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Yemek pişirmeye, su kaynatmaya yarayan derin metalbir kaptır. Günlük kullanıma daha uygun olduğu için daha fazla tercih edilmektedir. Geleneksel olarak çoğunlukla metalik malzeme, bakır, çelik vs kullanılarak üretilen kazanlar tercih edilse de günümüzde küçük kazan çok da kullanılmamaktadır.

(K1, K2, K4, K5, K6, K9, K15, K17, K18, K22, K23, K25, K26, K29, K31, K32, K34, K38, K39, K40, K41, K45, K47, K48, K49, K51)

*Fotoğraf 5. Kafega / Güğüm.*

4.1.1.4.Kafega/ Güğüm/ Bakraç

Genellikle bakır malzeme kullanılarak yapılan, karın bölümü şişkin, yandan kulplu, uzun ve dar boyunlu, ağız kısmı kapaklı kap. Gövde kısmı ağız kısmına nazaran daha büyüktür, taşıma kolaylığı sağlaması için bir kulpu da bulunmaktadır. Su kaynağından haneye su taşımak amaçlı kullanılan güğümler genellikle orta ve büyük boyda olmaktadır. Küçük olan güğümlerde ise daha çok su kaynatılmaktadır. Sobalar üzerinde su kaynatmak amaçlı da kullanılmaktadır.

(K2, K3, K5, K8, K9, K10, K11, K14, K17, K19, K21, K23, K24, K32, K33, K38, K40, K41, K42, K44, K47, K49, K50, K51)

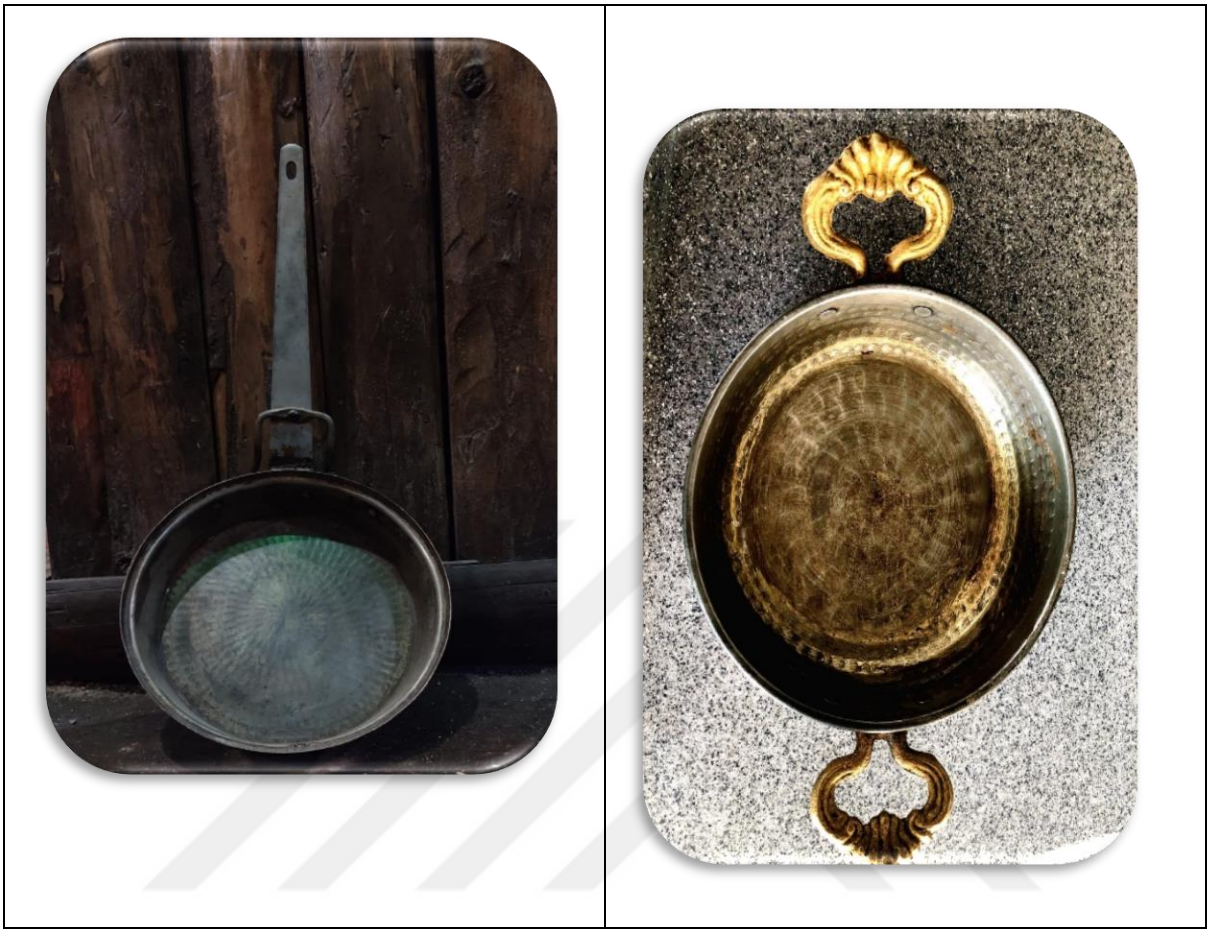
*Fotoğraf 6. Demlik*

4.1.1.5.Demlik/ Çaydanlık

İçerisinde su kaynatılıp daha sonra çay demlemek amacıyla kullanılan, madensel malzemeden yapılan kap. Genellikle soba üzerinde kaynatılarak kullanıldığından tamamen bakır, çelik vb malzemeden üretilmiş olan demlikler tercih edilmektedir, porselen demlikler çok fazla tercih edilmemektedir. Plastik ya da ahşap kulplu olanlar da kullanılmamaktadır. Rengi, tadı ve de kokusu çok güzel olduğundan çoğunlukla bakır demlikte çay demlenir.

(K3, K6, K7, K8, K11, K15, K17, K18, K20, K21, K22, K24, K33, K35, K36. K37, K42, K45, K46, K47, K49, K50, K51)

*Fotoğraf 7. Tava*



4.1.1.6. Tava

Yağ kızdırmak, yiyecek kızartmak gibi işlerde kullanılan, genellikle madenden yapılan uzun saplı yayvan kap. Trabzon'da genellikle kuymak ve mıhlama yapmak amacıyla kullanılmaktadır. Söz konusu tavalar içerisinde en çok tercih edilen bakır malzemeden üretilen tavalardır. Isıyı yavaş yavaş alması pişen yemeğin lezzetini arttırmaktadır.

(K2, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K15, K17, K18, K21, K22, K25, K28, K29, K30, K31, K33, K36, K38, K39, K42, K44, K47, K48, K49, K50)

*Fotoğraf 8. Sacayak.*

4.1.1.7.Sacayağı/ Üç Ayak

Genellikle demir malzemeden üretilen, daire veya üçgen biçiminde, üçayaklı, tencere, kazan gibi mutfak eşyalarının açık ateş üzerinde güvenle durabilmesi için yapılmış araç. Köz ya da ateş üzerinde pişirilen ürünlerin daha sağlıklı bir şekilde askıda kalabilmesi için kullanılan destek ayaklardır.

(K1, K2, K4, K5, K7, K10, K11, 13, K15,K16, K17, K20, K21, K22, K27, K29, K31, K32, K36, K37, K42, K43, K47, K48, K49)

4.1.2.Üretim Aşamasında Kullanılan Araç ve Gereçler:

Yörede tüketilen yiyeceklerin üretilmesi aşamasında kullanılan araç ve gereçlerin hem eski hem de güncel durumları şu şekildedir.

*Fotoğraf 9. Süt Makinesi.*

4.1.2.1. Süt Makinesi(Süt aspiratörü, süt çekme makinesi, kaymak makinesi )

Süt krema/ kaymak makinesi olarak kullanılan bir mutfak gerecidir. Çiğ sütten tereyağı elde etmek için kullanılmaktadır. Önceden üretilmiş olanlar ahşap zemin üzerine sabitlenmiştir sağ taraftaki görselde olduğu gibi, günümüzde üretilen makineler de ise tamamen metalik malzeme tercih edilmektedir.

(K1, K2, K3, K7, K10, K12, K16, K17, K21, K22, K25, K26, K29, K31, K33, K34, K36, K37, K38, K44, K47, K48, K50)

*Fotoğraf 10. Değirmen*

4.1.2.2. Un Değirmeni

Un değirmeni, daha çok tahılları un haline getirmek için kullanılmaktadır. İki temel tipe sahiptir, un ya da tahıl değirmeni. Su kaynağının yanına inşa edilmektedir. Enerjisini sudan almaktadır. Buğday, mısır vb. tahılların iki yuvarlak taş arasında öğütülerek un haline getirilmesi amacıyla kullanılan araçtır.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 11. Kapaklı Kap.*

4.1.2.3.Kapaklı Kap

Yoğurt mayalama kabı olarak kullanılır. Genellikle metal malzemeler kullanılarak üretilir, kulplu, kapaklı saklama kabıdır.

(K1, K2, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K14, K16, K17, K18, K26, K27, 29, K35, K36, K37, K42, K45, K46, K49)

4.1.3.Genel Mutfak Malzemeleri:

*Fotoğraf 12. Bardak.*

4.1.3.1.Bakır Su Kabı/ Bardak

Suyu uzun süre soğuk muhafaza edebildiği için tercih edilen, genellikle bakır malzemeden üretilen, korunaklı su/ ayran kabı. Geleneksel olarak ne kadar da bakır bardaklardan bahsetmiş olsak da günümüzde çoğunlukla porselen ya da direkt cam bardaklar kullanılmaktadır. Hem temizliği daha kolay olduğu için hem de çok rahat bir şekilde temin edilebildiği için porselen ve cam bardakların kullanımı artmıştır.

(K4, K7, K12, K15, K17, K18, K20, K22, K24, K27, K28, K29, K31, K36, K38, K39, K40, K41, K42, K26, K29, K51)

*Fotoğraf 13. Elek.*

4.1.3.2.Elek/ Kalbur

Taneli ya da un gibi toz durumunda olan şeyleri yabancı maddelerden ayıklamak ya da incesini kabasından ayırmak için kullanılan gözenekleri olan araç. Tahta bir kasnak ve tek tarafa geçirilmiş, gözenekli tel, kıl, bez, vb. ile yapılan araç. Mısır ununu inceltmek amacıyla fazlasıyla tercih edilmektedir. Büyük ve küçük tanelerin ayrıştırılması amacıyla kullanılmaktadır.

(K1, K3, K7, K9, K11, K13, K14, K21, K23, K26, K30, K31, K32, K34, K39, K41, K42, K43, K47, K49)

*Fotoğraf 14. Merdane.*

4.1.3.3.Merdane

Hamur açmak amacıyla kullanılan silindir şeklinde, gürgen veya çam ağacından mamul mutfak aletidir. Farklı kalınlıklardaki boyutları ile çeşitli amaçlarda kullanılmaktadır. Boyu kısa, tutacakları olan genellikle ahşap malzemeden üretilen pratik ev aletidir.

(K2, K4, K5, K7, K9, K14, K19, K21, K25, K26, K27, K29, K32, K27, K38, K39, K40, K42, K47, K48, K49, K51)

*Fotoğraf 15. Havan.*

4.1.3.4.Havan/ Dövücü

İçerisinde sarımsak, ceviz, fındık, baharat gibi malzemeleri dövmeye, ezmeye yarayan, tahtadan ya da madenden yapılan küçük ev aleti. Yöremizde genellikle ahşap malzemeden üretilen dövücüler tercih edilmektedir. Geleneksel olarak yöremizde ahşap malzemeden üretilen havanlar tercih edilse de bunların dışında son zamanlarda metal malzemeden üretilenler de kullanılmaktadır.

(K8, K9, K10, K14, K17, K18, K21, K24, K25, K27, K29, K32, K36, K37, 39, K41, K42, K44, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 16. Şekerlik.*

4.1.3.5.Şekerlik

Genellikle metalik malzemeden üretilen bu kâse biçimindeki şekerlikler günlük hayatta fazlasıyla tercih edilmektedir. Bayramlarda veya özel günlerde çoğunlukla tercih edilse de günümüzde, önceki yıllarda günlük olarak kullanılmaktaydı.

(K5, K8, K9, K14, K19, 21, 26, K29, K33)

*Fotoğraf17. Tabak.*

4.1.3.6.Tabak/ Sahan

Yemek için kullanılan, içerisine yemek koyularak servis yapılan, derinliği az, yayvan mutfak gereci. Geçmişte yöremizde çinko, ahşap, bakır, çelik şekilleri de fazlasıyla tercih edilmiştir. Günümüzde ise çoğunlukla porselen verimler kullanılmaktadır.

(K27, K29, K32,K36, K39, K40, K41, K44)

*Fotoğraf 18. Sini.*

4.1.3.7.Sini/ Sofra

Üzerinde yemek de yenilebilen, genellikle bakır veya alaminyum malzemeden üretilen, yuvarlak biçimli, büyük tepsi formunda sunum kabı. Yemek taşımak amacıyla da kullanılabilen büyük tepsi. Ailece yapılan kahvaltılarda, toplu yenilen akşam yemeklerinde tanışabilir olmasıyla da sıklıkla tercih edilmektedir. Günümüzde yemek masası ne kadar yaygın olsa da yöre haklı tarafından çoğunlukla yer sofrası tercih edilmektedir. Yer sofralarının vazgeçilmez parçası olan siniler de tüm öğünlerde en başta yer alır.

(K6, K9, K12, K14, K16, K17, K31, K37, K39, K41, K45, K49, K51)

*Fotoğraf 19. Kudal/ Çırpıcı.*

4.1.3.8.Kudal/ Gudal

Yoğurt, lahana, kuymak gibi yöresel yemeklerin yapımında çırpıcı olarak kullanılan, çam ağacından yapılmış el mikseri. Çam ağacının dört çatallı kısmı özellikle tercih edilmektedir. Ahşap malzemeden üretilen kudal, iyice törpülenip, kurutulduktan sonra kullanılmaktadır. Ahşap kullanılarak üretilmiş olması sağlık açısından da faydalı olduğundan yörede neredeyse her mutfakta kudalları görmek mümkündür. Birkaç farklı boyutta üretilen pratik çırpıcılarımız ihtiyaca uygun olarak tümçeşitleriyle kullanılmaktadır.

(K7, K13, K17, K22, K28, K29, K32, K37, K38, K41, K44, K46, K49, K50)

*Fotoğraf 20. Cezve.*

4.1.3.9.Cezve

Genellikle kahve pişirmek, süt kaynatmak amacıyla kullanılan, silindir biçimli, saplı, küçük kap. Geleneksel olarak kullanılan bakır cezveler artık günümüzde yerlerini elektrikli cezvelere bırakmaya başlamıştır.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

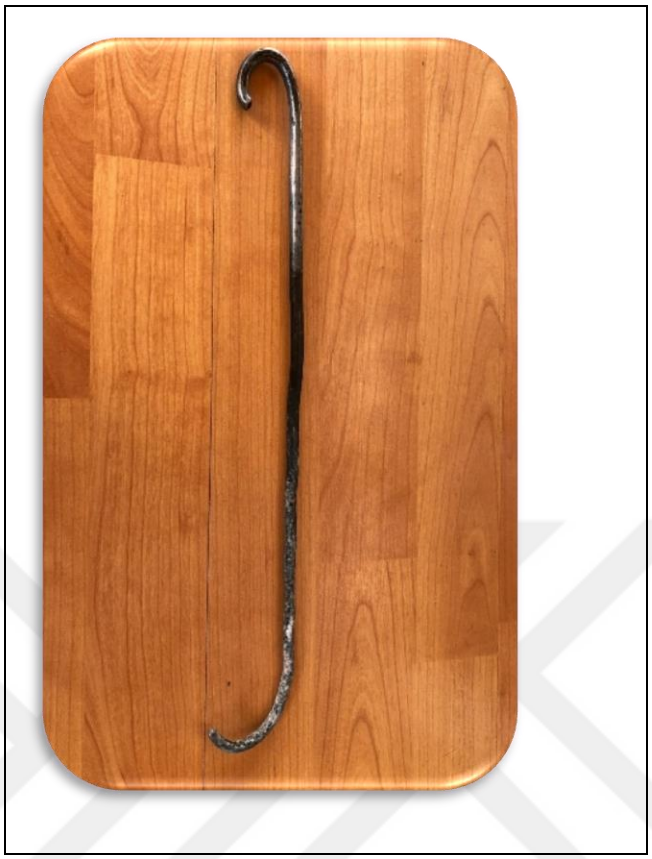
*Fotoğraf 21. Kapaklı Tas.*

4.1.3.10.Tas

Yiyecekleri bir süre muhafaza etmek amaçlı kullanılan, metal malzemeden üretilen, kapaklı, sulu yiyeceklerin saklandığı derin kap. Günlük kullanılan yemeklerin vs. dışarı ile temasını önlemek amaçlı özellikle kapaklı olanlar tercih edilmektedir.

(K2, K3, K21, K26, K28, K31, K32, K33, K34, K35, K40, K41, K44, K45, K46, K49. K50, K51)

*Fotoğraf22. Gelberi / Gelberü.*



4.1.3.11.Gelberü/ Gelberi

Sobada, tandırda biriken külleri dağıtmak ve onları boşaltmak için kullanılan pratik araç. Köy ocaklarında, saclarda ya da sobalardaki közü yaymak amaçlı kullanılır. Ateş ile temas halinde olduğu için metalik malzeme kullanılarak üretilir, dayanıklı olması, ateşte yanmaması ya da erimemesi için.

(K2, K4, K6, K7, K9, K11, K16, K18, K19, K21, K27, K28, K29, K31, K33, K39, K41, K42, K44, K48, K51)

*Fotoğraf 23. Maşrapa.*

4.1.3.12.Maşrapa

Su içmek amaçlı kullanılan, ağaçtan, metalden ya da topraktan yapılan, ağız kısmı açık, kulplu, küçük kap. Genellikle banyo veya mutfaklarda fazla miktardaki suyu almak, taşımak, aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.

(K4, K6, K8, K9, K11, K13, K14, K28, K32, K34, K37, K38, K39, K41, K42, K44, K47, K48, K49, K51)

*Fotoğraf 24. Ahşap Kaşıklar.*

4.1.3.13.Kaşık

Genellikle şimşir ağacından yapılan, bakteri barındırmadığı ve kolay temizlendiği için güvenle mutfaklarda tercih edilen karıştırıcı, servis aracı. Coğrafi olarak da fazlasıyla ahşap bulunduğundan mutfak gereçlerinde bu sebeple çokça tercih edilir.

(K5, K9, K10, K11, K16, K19, K21, K24, K26, K28, K29, K31, K32, K38, K41, K42, K47, K48, K50)

*Fotoğraf 25. Metal Tas.*

4.1.3.14.Tas

İçerisine genellikle sulu şeylerin koyulduğu, bir tabanı olan, yarımküre biçimindeki, derin, metal kap. Su, komposto, hoşaf, ayran, çorba gibi sıvı yiyecek ve içeceklerin servis edilmesinde tercih edilmektedir. Geçmişte yöremizde çinko, ahşap, bakır, çelik şekilleri de fazlasıyla tercih edilmiştir. Günümüzde ise çoğunlukla porselen şekli kullanılmaktadır.

(K2, K6, K9, K14, K19, K22, K26, K29, K31, K32, K33, K35, K38, K42, K44, K45, K47, K48, K49)

*Fotoğraf 26. Fındık/ Ceviz Kırıcı.*

4.1.3.15.Fındık/Ceviz Kırıcı

Fındık, ceviz gibi sert kabuklu yiyeceklerin kabuklarını kırmak amacıyla kullanılır. Kabukları kırmak ve içerideki yemişi ezmeyerek çıkaran kol çevirmeli pratik ev aleti. Sert kabuk kırmak için kullanılan kıracak genellikle sert plastik veya demir malzeme kullanılarak üretilir.

(K13, K23, K25, K42, K47, K49, K51)

*Fotoğraf 27. Raf/ Sergen.*

4.1.3.16.Raf (Sergen/ Terek)

Odaların, özellikle de mutfakların duvarlarına, erişilebilecek yükseklikte genellikle çam ağacından yapılan uzun raflardır. Terekler, kap, çanak ve de erzak vs koymak amaçlı kullanılır.

(K1, K3, K5, K6, K12, K15, K18, K22, K23, K24, K27, K32, K34, K38)

*Fotoğraf 28. Sepetler.*

4.1.3.18. Sepet

Sırt sepeti olarak kullanılırlar, çay, mısır, fındık, yaprak ve elle toplanan ürünler için kullanılmaktadır çoğunlukla. Taşıma hususunda sıklıkla tercih edilen sepetler, söğüt dallarından el işçiliği ile üretilmektedir.

(K2, K3, K5, K8, K11, K16, K17, K1, K20, K2, K24, K25, K28, K33, K35, K37, K39, K40, K41, K43, K48, K50)

## 4.2. ÇAYKARA MUTFAĞINDAKİ SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Yiyeceklerin günlük kullanımları dışında mevsimsel olarak da kullanılabilmesine olanak sağlamak amacıyla insanlar çeşitli deneme yanılma yöntemleri kullanarak birtakım depolama, saklama, koruma, usulleri geliştirmişlerdir. Geçmişte kullanılmış, günümüzde de kullanılmaya devam edilen gıda muhafaza yöntemleri besin grupları dikkate alınarak, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, tahıllar, sebze ve meyveler üst başlıklar olmak üzere belirlenmiştir.

### 4.2.1.Et ve Et Ürünleri

#### 4.2.1.1. Kurutma

Kurutma yöntemi et muhafazasında akla ilk gelen uygulamalardandır. Bölgeden bölgeye çeşitlilik gösterse de sıklıkla tercih edilen yöntem asarak kurutmadır. Et günlük yiyecek ihtiyacını karşılama dışında, şu veya bu şekilde ameliyeye tabi tutularak uzak gelecekteki ihtiyaçları karşılamak için saklanıyordu. Şüphesiz yassı olarak kesilmiş et tuzlanarak ağaçlara asılıyor ve güneşte kurutuluyordu. Et en çok bu şekilde gelecek için yemeğe hazır bulunduruluyordu. Böylece kurutulmuş ete "kak et" deniyordu.[14]Bu şekilde kurutulmuş olan et uzunca süre sağlıklı bir şekilde muhafaza edilebildiği için tüm Anadolu'da olduğu gibi yöre halkı tarafından da sıklıkla tercih edilmektedir. (K1,K42)

Günümüzde de yine bazı kesimlerde mevsimlik et, kurutma yöntemi kullanılarak muhafaza edilmeye devam etmektedir.

#### 4.2.1.2.Kavurma

Özellikle kurban bayramlarında haneye düşen et miktarı normale nazaran bir miktar fazla olduğundan bu süreçte etin sağlıklı bir şekilde muhafaza edilebilmesi için kavurma yöntemi sıklıkla tercih edilmektedir. "Orta Asya'da sonbaharda kesilen hayvan eti küçük parçalar halinde doğranarak yağı ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurulup kış için saklanırdı. Bu uygulamaya kavurma denmektedir."[15] Kavrulan et, küpler ya da cam kavanozlara koyularak güneşten uzak, kuru ve serin yerde saklandığından aylarca hatta yıllarca bozulmadan durabilmektedir. Kavurma yöntemi geçmişte olduğu gibi günümüzde de sıklıkla tercih edilen bir et muhafaza yöntemidir. (K12,K15,K19) Kavurma yöntemi

[14]Köymen, M.A., (1982). "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 43. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.
[15]Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz: 28. Kültür Bakanlığı. Ankara.

hem lezzetli olduğundan hem de bozulmadan uzun süre karanlık ve serin alanda muhafaza edilebildiğinden günümüzde de en sık kullanılan geleneksel yöntemlerdendir.

4.2.1.3.Tuzlama

"Anadolu'da et, büyük parçalar halinde iyice tuzlanıp, kaplara (fıçılara) basılır. Pişirmek için bir gün önce kaptan çıkarılıp, suda bekletilir. Tuzlanan et, bir kap içerisinde 3 gün bırakıldıktan sonra ipe dizilip, güneşte kurutulur. Bu ete "kakaç" adı verilir."[16]Tuzlama yöntemiyle etin yüzeyinde tuz ile bir set oluştururuz ve bu şekilde etin içerisindeki suyun yüzeye çıkmasını engellemiş oluruz. Su içeride kaldığı için et hem normalden daha uzun süre bozulmadan kalabilecek hem de daha lezzetli bir et tüketilebilecektir. Tuzlama yöntemi kullanılarak muhafaza edilen et piştiği zaman diğer yöntemlerle saklanan ete nazaran daha yumuşak bir kıvama sahip olacaktır. (K1, K4, K9) Tuzlama yöntemi çoğunlukla iklimsel koşullar sebebiyle nem, yağış vb. günümüzde çok sık tercih edilmemektedir.

4.2.1.4. İçyağı

İçyağı geviş getiren hayvanların karın boşluğunda iç organlarını saran kalın yağ, şahım olarak tanımlanmaktadır.[17]Bölgede iç yağı özellikle kurban bayramlarında vazgeçilmez bir üründür. Bayramlarda yapılan kavurmalarda, sarmalarda sıklıkla tercih edilmektedir. Büyük ya da küçükbaş fark etmeksizin çoğu hayvandan elde edilen içyağı hem lezzeti hem de kalp ve damar sağlığı açısından sağlıklı olması sebebiyle yöre halkı tarafından kullanılır. Yıkandıktan sonra kavrularak, eritilerek veya tuzlanarak buzdolaplarında uzunca bir süre muhafaza edilebilmektedir. (K2,K5) İçyağı günümüzde de sıklıkla tercih edilmektedir, özellikle karalahana yemeğinde damak zevkine uygun olan kimselerce kullanılmaktadır.

4.2.1.5. Pastırma

Bölgede, et pastırma yapılarak da saklanıyordu. Bazı baharat ile kurutularak pastırma yapılan ete yazok et deniliyordu. Diğer taraftan karaciğer ile etin, baharat karıştırılmak suretiyle bağırsağa doldurulmasından elde edilen bir çeşit sucuğa da aynı

[16]Koşay, H.Z., Ülkücan A., (1961). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı:23,24. M.E.B. Basımevi. Ankara.

[17] Türkçe Sözlük(2011): 1150. TDK Basımevi. Ankara.

yüzyılda Türkler soktu adını veriyorlardı.[18] Günümüzde de ilçemizde sıklıkla tercih edilen bir et saklama yöntemidir, baharatlı tadı ile de birçok kişinin damağına uyum sağlamaktadır. (K7, K32, K46) Pastırma yöntemi tüm Türkiye'de olduğu gibi yöremizde de sabah kahvaltılarının, ara öğün ve de ana yemeklerin kıymetli bir parçası olmaya günümüzde de devam etmektedir.

4.2.2.Süt ve Süt Ürünleri

Süt ve süt ürünleri Orta Asya Türklerinin hayvancılığa dayalı mutfak kültürlerinde süt ve sütten yapılan yiyecekler de çok önemli bir yere sahiptir. Bugün kullandığımız süt işleme teknikleri o çağlarda da kullanılıyordu. Süt ve ağız öylece içildiği gibi kaymak, yoğurt, peynir, sogut (çökelek), yağ yapılarak da yaygın olarak tüketilmekteydi. Yağ yemek dışında deriyi yumuşatma amaçlı olarak da kullanılmaktaydı.[19]Süt, süt olarak içildiği gibi yoğurt, kımız ve peynir yapılarak kullanılmaktaydı. Mayalanmış kısrak sütünden yapılan kımız, eski Türklerin önemli bir içkisiydi. Kımız, hayvan derisinden yapılan tulumlarda saklanırdı. Sütten yapılan yoğurt taze olarak yendiği gibi, kurutularak kış için saklanırdı. "Kurut" adı verilen bu uygulama halen bazı yörelerimizin kırsal kesimlerinde sürdürülmektedir. Yoğurt, ılık su katılarak hayvan derisinden yapılan tulumlarda yayıklanıp tereyağı elde edilirdi. Tereyağı ayrıldıktan sonra kalan ayrana tuz katılarak kaynatılıp süzüldükten sonra "çökelek", "keş" gibi adlarla anılan bir tür peynir yapılırdı. Bu uygulamalar da halen bazı kırsal yörelerimizde sürdürülmektedir. Ancak son yıllarda elektrikli yayıklar tulumun yerini almıştır.[20](K11, K19)

4.2.3. Tahıllar

Tahıllar buğday kullanım alanı en geniş olan bu nedenle Türk mutfak kültüründe ayrı öneme sahip besindir. Orta Asya'da Türklerin kullandıkları zirai bitkilerin başında buğday gelir. Buğday yetişmeyen yerlerde arpa, çavdar ve darı da kullanılan diğer hububatlardır. Buğday, taneler sertleşmeden önce alevde ütülür, sonra dövülerek yenirdi.

[18]Genç, Rıdvan (1982). "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 61. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.

[19]Köymen, M.A., (1982). "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 35-46. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.

[20]Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz: 28-29. Kültür Bakanlığı. Ankara.

Kışın, ateşte kızartılarak kavurga denilen bir tür kuruyemiş yapılır ve bu şekilde de tüketilir.[21]

Buğdaylar dövülerek yarma yapılmakta ve bu şekilde çeşitli yemeklerde ve pilavlarda kullanılmaktadır. Buğday kaynatılıp, kurutulduktan sonra değirmenler veya daha küçük çaplı taşlar arasında öğütülme yöntemiyle bulgur haline getirilmektedir. Bulgur taneli olarak kullanılabildiği gibi yine yöredeki su değirmenlerinde daha da küçültülerek un olarak da tüketilmektedir. (K4, K8, K23)

4.2.4. Meyve/ Sebze

Sebze ve meyveler Orta Asya'da sebzelerden; başta patlıcan olmak üzere, hıyar, havuç, ıspanak, soğan, turp, kereviz, marul ve kendiliğinden yetişen bazı otlar, meyvelerden; elma, armut, erik, ayva, üzüm ve kavun besin olarak kullanılıyordu. Anadolu'ya göç ettikten sonra kullanılan sebze ve meyve çeşitleri artmıştır.[22]

Meyveler çoğunlukla doğal yöntemlerle ya da soba üzerinde kurutularak muhafaza edilmektedir. Sebzeler için ise birkaç farklı muhafaza yöntemi kullanılmaktadır. En çok kullanılan yöntemlerden birkaç tanesi bunlardır:

4.2.4.1.Kurutma

Eski çağlardan beri patlıcan, biber ve asma yaprağının kurutularak muhafaza edildiği bilinmektedir. Domates, patlıcan, biber, kabak, fasulye, bamya vb. sebzeler ve yıkanıp, uygun şeklide ayıklanarak, bütün halinde veya doğrandıktan sonra güneşte kurutulur."[23]"Elma, erik, armut, ayva, üzüm gibi meyveler taze olarak yendiği gibi kurutularak kış için saklanırdı. "Kak" adı verilen kurutulmuş meyveler kış aylarında su ile pişirilir, pekmez katılarak tatlandırılırdı. Kuru meyvelerin pekmezle tatlandırılarak pişirilmesi ile yapılan hoşaflar kış günlerinin önemli tatlarından birini oluşturmaktaydı.[24]

[21]Köymen, M.A., (1982). "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 35-46. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.

* Genç, Rıdvan., (1982). "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 57-68. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.

[22]Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz: 27-34. Kültür Bakanlığı. Ankara.

[23]Koşay, H.Z., Ülkücan A., (1961). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı: 24-27. M.E.B. Basımevi. Ankara.

[24]Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz: 33-34. Kültür Bakanlığı. Ankara.

4.2.4.2.Turşu/ Salamura

Sebzelerden yapılan diğer önemli ürün turşudur. Turşu yapımında sıklıkla hıyar, yeşil sivri biber, patlıcan, taze fasulye ve yeşil domates kullanılır. Sebzeler yıkanıp ayıklandıktan sonra küplere yerleştirilir. Üzerine tuz-sirke-su dökülür ve serin yerde saklanır. Lahana, havuç gibi kış sebzelerinden de turşu yapılır. Turşuya tat vermek için sarımsak ve maydanoz, mayalamayı sağlamak için nohut gibi maddeler katılır.[25]

4.2.4.3.Konserve

Son yıllarda yaz sebzeleri konserve edilerek de kışa saklanmaktadır. Konserve için sıcağa dayanıklı kavanozlarla özel yapılmış kapaklar kullanılır. Kavanoz tekrar tekrar kullanılmasına karşın, kapaklar bir kez kullanılabilir. Adi kazanlarda domates veya domates suyu yapılabilir. Ancak diğer sebzelerden konserve yapmak aşırı yakıt harcanmasını gerektirir. Sıcaklık derecesi iyi ayarlanamadığından tehlikeli olabilir. Özel konserve tenceresi bulunmadığı sürece adi kazanlarda sebze konservesi yapmak ekonomik olmadığı gibi, sağlık açısından sakıncalı olabilir. Bazı yörelerimizde domates "domates tuzu" denilen salisilik asit tuzu katılarak saklanır. Bu maddenin besinlerde kullanımı sağlık açısından sakıncalıdır. Domatesin salça, konserve ve kurutularak kullanımı daha uygundur.[26]Konserve yöntemi her evde tercih edilmektedir. Menemen, reçel, marmelat vb. hazırlarken daha uzun süre bozulmadan muhafaza edilmesi için konserveleme kullanılmaktadır. Kavanozalar yardımıyla muhafaza edilen çeşitli yiyecekler serin, kuru ve mümkünse karalık alanlarda uzunca süre saklanabilir. (K41,K48, K51)

4.2.4.4. Dondurma

Bölgede yiyecekler ilk zamanlarda daha çok toprak altına gömülerek sıcaktan korunmaktaydı. Günümüzde ise buzdolapları ve dondurucular muhafaza işini fazlasıyla kolaylaştırmıştır. Et, tahıl ya da sebze- meyve fark etmeksizin her ürün şartlar sağlandığı sürece belli sürelerde tazeliğini koruyarak tüketime elverişli hale getirilebilir. Günlük ya da haftalık kullanılacak sebze-meyvelerde buzdolabı yeterli bir muhafaza alanı oluşturmaktadır. Haftalık ihtiyaç dışında daha uzun süre muhafaza edilmesi gereken sebzeler ise temizlenip ayıklandıktan sonra paketlenerek dondurucularda aylarca muhafaza edilebilmektedir. Etler de sebzeler gibi genellikle dondurma yöntemiyle uzun süre sağlıklı bir şekilde saklanabilmektedir. (K11, K16, K31, K47)

[25]Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz: 63. Kültür Bakanlığı. Ankara
[26]Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz: 63. Kültür Bakanlığı. Ankara

## 4.3.ÇAYKARA MUTFAĞI YEMEK KÜLTÜRÜ

### 4.3.1.Yemekler

#### 4.3.1.1.Guliya[27]

Malzemeler:

→ 1 demet karalahana
→ 200 gr haşlanmış barbunya
→ 2 adet patates
→ 2 adet soğan
→ 4 su bardağı su
→ 1 su bardağı tane mısır
→ 1 yemek kaşığı tereyağı
→ 2 yemek kaşığı sıvı yağ
→ 2 adet acı kuru biber
→ Tuz, Karabiber

Yapılışı:

- Yıkanan karalahanalar ince ince doğranır, üzerine tuz serpilerek iyice ovulur. Bu şekilde yumuşamaları sağlanır.
- Tencereye tereyağı ve sıvı yağ alınır, eritilir.
- Eriyen yağın üzerine ince ince doğradığımız soğanlar eklenir.
- Soğanlar kavrulunca doğranan karalahanalar ilave edilir.
- Patatesler yıkanıp, soyulur.Soyulan patatesler küp küp olacak şekilde dilimlenir.
- Patatesler de karalahanaların yanına eklenir.
- Birkaç kez karalahanalar da çevrildikten sonra su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Karalahanalar yumuşayınca kırmızıbiber, mısır ve barbunya eklenir.
- 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tuz ve karabiber eklenir ve servis yapılır.

(K1, K5, K22, K23, K25, K27, K29, K31,K32, K35, K36,K37, K39, K41, K43, K 44, K49, K50)

[27] Ğuli/ Guliya: bir çeşit fazla parçalanmadan pişirilen karalahana yemeği.
Ğulina Psenume.( Ğuli pişireceğiz. )
http://www.karalahana.com/2017/12/08/karadeniz-rumcasi-pontiaka-romeika-pontusca-turkce-sozluk/
Erişim Tarihi: 10.05.2023

*Fotoğraf 29. Guliya.*

4.3.1.2.Akçaabat Köfte[28]

Malzemeler:

→ 1 kg döş kıyma( dana)
→ 600 gr gerdan kıyma(dana)
→ 400 gr bayat ekmek içi
→ 6 adet iri diş sarımsak
→ 300 gr gömlek yağı
→ 2 yemek kaşığı tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Gerdan eti, döş eti, ekmek içi, gömlek yağı ve sarımsaklar kıyma makinesinden iyice geçirilir.
- Eğer kıyma makinesi mevcut değilse doğrayıcı da kullanılabilir.
- Doğranan ve iyice birbirine geçmiş olan harç karıştırma kabına alınır.
- Tuz ve karabiber de ilave edilir.
- Kıvam alana kadar el yardımıyla yoğurulur.
- Hazırlanan harç küçük parçalara ayrılır.
- Yassı, yuvarlak şekiller verilir.
- Şekillendirilen köfteler ızgarada pişirilir.
- Izgara yerine yanmaz, yapışmaz tava da kullanılabilir.
- Tava kullanılacak ise pişirme işleminden önce tava ısıtılır, sıvı yağ ile azıcık yağlanır.
- Sıcak servis yapılır.

(K1, K2, K4, K7, K11, K13, K14, K22, K23, K25, K31, K33, K34, K37, K40, K42, K43, K46, K48, K50, K51)

[28] Akçaabat köftesi, Türk mutfağında bir köfte çeşididir. 1930'lu yıllarda Trabzon'un Akçaabat ilçesinde Akçaabatlı lokantacılar tarafından yapılmıştır.

*Fotoğraf 30. Akçaabat Köfte.*

4.3.1.3.Karalahana Sarması

Malzemeler:

→ 1 kg karalahana
→ Yarım çay bardağı zeytinyağı

İç için;

→ 2 bardak pirinç
→ 3 adet soğan
→ 250 gr kıyma
→ 1 yemek kaşığı kuru nane
→ Karabiber
→ Kırmızı pul biber
→ Kimyon
→ 1 tatlı kaşığı tuz
→ 1 yemek kaşığı domates salçası
→ 1 su bardağı doğranmış maydanoz

Üzeri için;

→ 1 su bardağı yoğurt
→ 1 diş sarımsak
→ 1 yemek kaşığı salça
→ Tereyağı

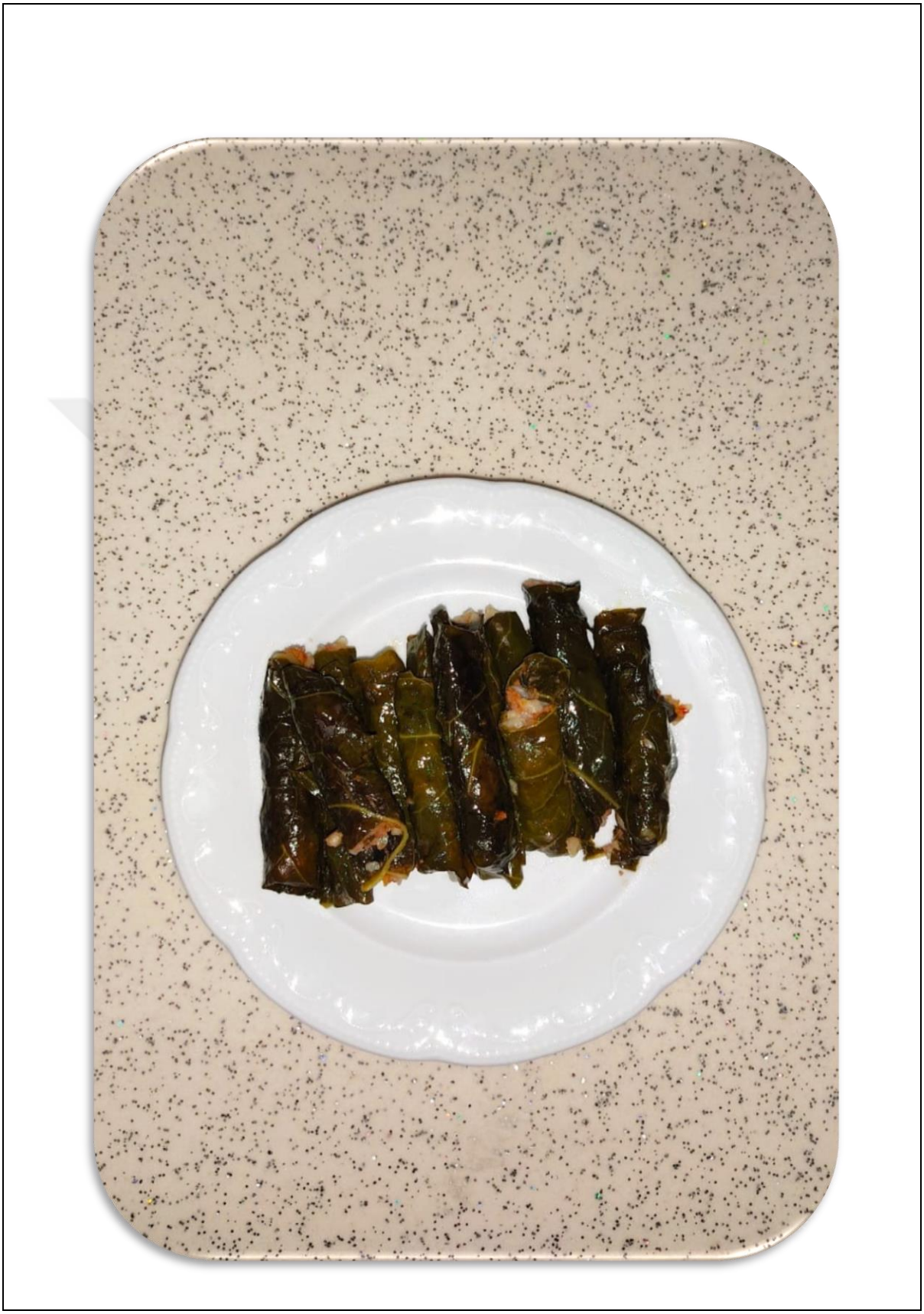
Yapılışı:

- Karalahanalar tuzlu kaynayan su içerisinde yumuşayana kadar haşlanır.
- Soğan doğranıp, malzemeler sırasıyla eklenerek iç harcı elde edilir.
- Hazırlanan iç harç iyice yoğurulur.
- Hazırlanan harç ile yapraklar doldurulur ve sarılır.
- Sarılan yapraklar sıra sıra tencereye dizilir.
- Tenceredeki sarmaların üzerine su eklenir.
- Yumuşayana kadar orta ateşte pişirilir.
- Pişen sarmalar sıcak iken servislere alınır.
- Yoğurt ve sarımsak karıştırılarak hazırlanır.

- Küçük bir tavada yağ ile salça kavrulur, kırmızıbiber de eklenerek sos elde edilir.
- Hazırlanan soslar sarmaların üzerine eklenir.
- Sıcak servis yapılır.

(K2, K7, K9, K10, K13, K14, K18, K19, K22, K25, K26, K29, K31, K34, K37, K38, K41, K43, K44, K47, K48)

*Fotoğraf 31. Karalahana Sarması.*



4.3.1.4.Fırın Patates

Malzemeler:

→ 4 adet patates
→ 200 gr kuşbaşı
→ 1 adet soğan
→ 2 adet yeşilbiber
→ 1 adet kapya biber
→ Sıvıyağ
→ Tereyağı
→ 1 yemek kaşığı domates salçası
→ 1 yemek kaşığı biber salçası
→ Su
→ Tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Kuşbaşı etler tencerede önden haşlanır.
- Patatesler soyulur, yıkanır ve elma dilim şeklinde doğranır
- Soğan da soyulur, yıkanır ve hilal şeklinde doğranır.
- Sebzeler de uzunlamasına ince ince doğranır.
- Doğranan tüm malzeme fırın tepsisine alınır.
- Hafiften haşlanmış olan etler de tepsiye alınır.
- Başka bir kâsede sıvıyağ, salçalar ve baharatlar su ile karıştırılarak sos elde edilir.
- Hazırlanan sos tepsiye ilave edilir.
- Tenceredeki et suyu da tepsiye alınır.
- Üzerine bir yemek kaşığı kadar da tereyağı da ilave edilerek fırınlanır.
- Etler ve patatesler yumuşayana kadar fırında pişirilir.
- Pilav yanında servis yapılır.

(K3, K4, K7, K9, K14, K17,K19, K21, K25, K26, K31, K38, K40, K41, K45, K47, 48)

*Fotoğraf 32. Fırın Patates.*

4.3.1.5.Fırında Sebzeli Tavuk

Malzemeler:

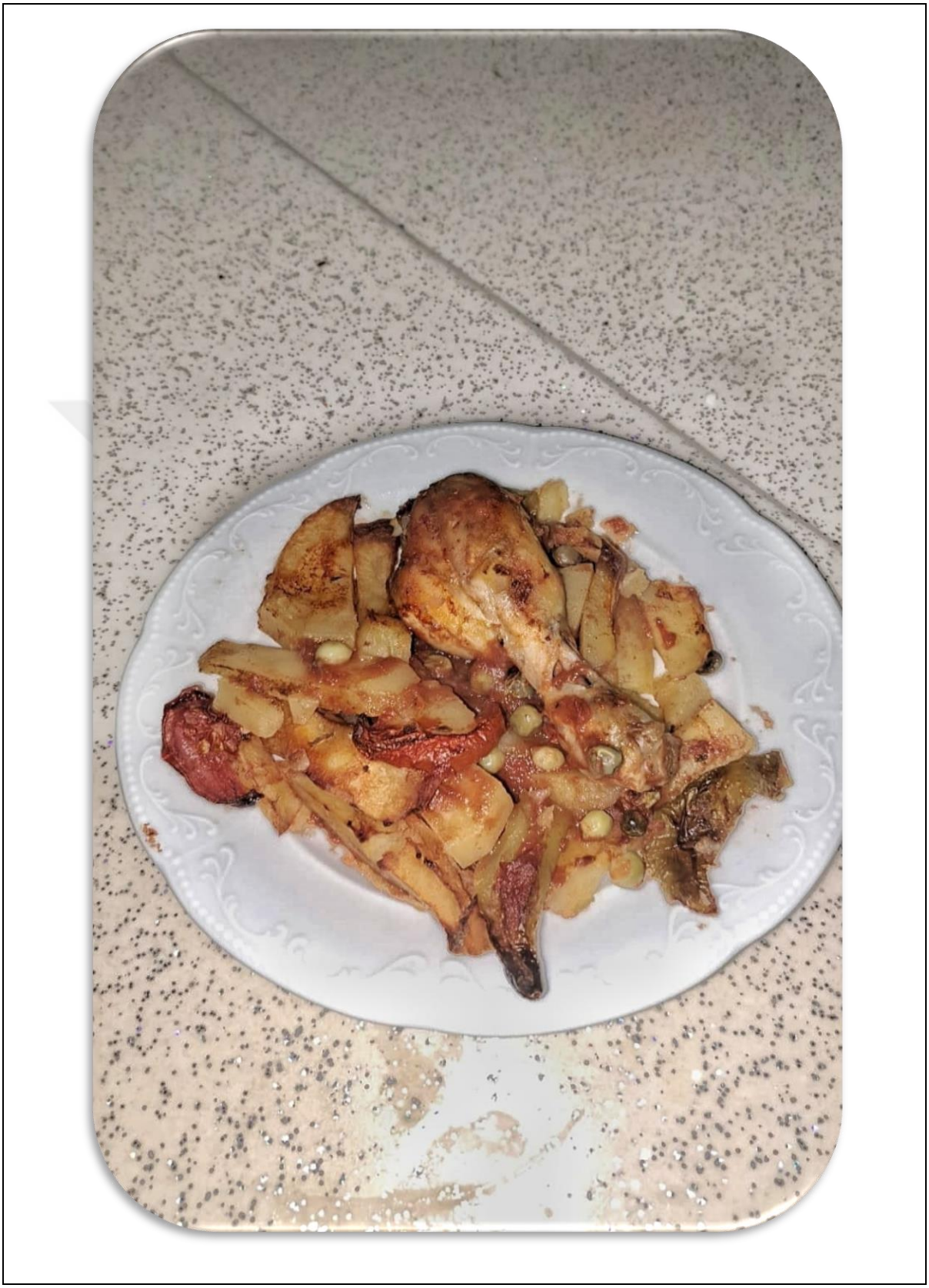
→ 4 adet patates
→ 6 tane but
→ 1 adet soğan
→ 2 adet yeşilbiber
→ 1 adet kapya biber
→ 1 çay bardağı bezelye
→ Sıvıyağ
→ Tereyağı
→ 1 yemek kaşığı domates salçası
→ 1 yemek kaşığı biber salçası
→ Su
→ Tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Patatesler soyulur, yıkanır ve elma dilim şeklinde doğranır
- Soğan da soyulur, yıkanır ve hilal şeklinde doğranır.
- Sebzeler de uzunlamasına ince ince doğranır.
- Doğranan tüm malzeme fırın tepsisine alınır.
- Tavuklar da yıkanıp, üzerine derin çizikler atılarak tepsiye alınır.
- Bezelyeler de eklenir. Bezelyeler taze ise önden 15 dakika kadar haşlanmalıdır.
- Başka bir kâsede sıvıyağ, salçalar ve baharatlar su ile karıştırılarak sos elde edilir.
- Hazırlanan sos tepsiye ilave edilir.
- Üzerine bir yemek kaşığı kadar da tereyağı da ilave edilerek fırınlanır.
- Tavuklar ve patatesler yumuşayana kadar fırında pişirilir.
- Pilav yanında servis yapılır.

(K5, K7, K8, K13, K17, K18, K20, K23, K26, K28, K29, K30, K31, K32, K38, K39, K41, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 33. Fırında Sebzeli Tavuk.*



4.3.1.6. Hamsi Tava

Malzemeler:

→ 1 kg hamsi
→ 1 adet limon suyu
→ Turp
→ Taze soğan
→ Mısır unu
→ Tuz

Yapılışı:

- Hamsileri temizleyip, yıkıyoruz.
- Düz bir tepsiye dizip, üzerlerine limon suyu döküyoruz ve daha sonra da mısır ununa buluyoruz.
- Una buladığımız hamsileri kızgın tavada alt üst ederek kızartıyoruz.
- Limon dilimleri, taze soğan ve turp ile servis yapıyoruz.

(K1, K2, K4, K6, K7, K9, K11, K16, K18, K21, K22, K25, K27, K29, K30, K31, K32, K35, K44, K48, K51)

*Fotoğraf 34. Hamsi Tava.*

4.3.1.7.Kefal Ekşilisi

Malzemeler:

→ 1 kg kefal balığı
→ 4 adet kuru soğan
→ 2 demet maydanoz
→ 2 yemek kaşık tereyağı
→ 1 yemek kaşığı salça
→ 4 adet domates
→ 4 adet kıl biber
→ 2 adet limon
→ Tuz
→ Su

Yapılışı:

- Balıklar temizlendikten sonra kesilerek fırın tepsisine dizilir.
- 3 adet domates rendelenir, soğan, biber ve maydanoz doğranır.
- Domates rendesi, soğan, maydanoz, biber, salça ve tuz eklenir. Hazırlanan harç tepsiye dizilen balıkların üzerine eklenir.
- Hazırlanan zemin üzerine tereyağı ve limonlar dilimlenerek sıra halinde dizilir.
- Üzerine biraz da su eklenerek fırınlanır, 45 dakika pişirildikten sonra servis yapılır.

(K2, K7, K8, K16, K19, K21, K26, K28, K29, K30, K31, K33, K38, K40, K41, K43, K45, K46)

*Fotoğraf 35. Kefal Ekşilisi.*

4.3.1.8.Palamut Dolması

Malzemeler:

→ 1 adet soğan
→ 1 adet yumurta
→ Yarım kg palamut
→ Yarım çay bardağı un
→ Yarım çay bardağı galeta unu
→ 15 gr kuş üzümü
→ 40 gr ceviz içi
→ 125 gr tereyağı
→ 1 çay kaşığı yenibahar
→ 15 gr çam fıstığı
→ 1 adet limon
→ Tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Palamutları temizleyip iyice yıkadıktan sonra kuyruk ve enselerindeki kılçıkları kırıyoruz.
- Kılçıkları temizleyip, etleri iyice küçük doğruyoruz.
- Soğanları da küçük küçük doğrayıp, balıklar ve çam fıstığı ile kavuruyoruz.
- Ceviz içi, kuş üzümü, yenibahar, tuz ve karabiberi de ilave edip 15 dk. daha kavurup akabinde soğumaya bırakıyoruz.
- Limon suyunu sıkıp, üzerine ekliyoruz.
- Hazırladığımız iç harcı ile balıkların içerisini dolduruyoruz.
- Balıkları önce una sonra da yumurtaya batırıyoruz, galeta ununa da bulayıp tavada kızgın yağda kızartıyoruz.
- Soğuduktan sonra kalın dilimler halinde kesip, turp ve yeşillikle servis yapılır.

(K4, K5, K6, K8, K10, K15, 17, K18, K19, K31, K33, K35, K37, K38, K41, K42, K44, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 36. Palamut Dolması.*[29]

[29]https://www.google.com/amp/s/www.lezzet.com.tr/amp/yemek-tarifleri/et-yemekleri/balik-yemekleri/palamut-dolma .Erişim Tarihi: 12.2.2023

4.3.1.9.Hamsi Buğlama

Malzemeler:

→ 1 kg hamsi
→ 2 adet kuru soğan
→ Yarım demet maydanoz
→ 1 adet limon
→ 1 su bardağı su
→ 1 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

- Hamsileri temizleyip yıkadıktan sonra süzüyoruz.
- Tavaya ince dilimlediğimiz soğanları, maydanozları ve en son olarak da hamsileri diziyoruz.
- Üzerine sıvı yağ, limon suyu ve tuz ekliyoruz.
- Tepsiyi folyo ile kapatıp fırınlıyoruz. 20 dakika pişirdikten sonra dilimleyerek servis yapıyoruz.

(K4, K7, K11, K16, K17, K19, K21, K24, K26, K28, K29, K31, K38, K41, K44, K48, K49, K50)

*Fotoğraf 37. Hamsi Buğlama*

4.3.1.10.Hamsi Kuşu

Malzemeler:

→ 1 kg hamsi
→ Yarım demet taze soğan
→ Yarım demet maydanoz
→ 1 adet kuru soğan
→ 2 yemek kaşığı mısır unu
→ Karabiber, tuz.

Kızartmak için;

→ Yarım bardak mısır unu
→ 1 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

- Hamsileri temizleyip, iyice yıkıyoruz.
- Taze soğan ve maydanozu incecik doğrayıp, rendelediğimiz soğanlar ile birlikte derin bir kaba alıyoruz.
- Mısır unu, karabiber ve tuzu ekleyerek karıştırıyoruz.
- Fileto haline gelen hamsilerden üçer adet alıp, bir tane hamsi kuşu elde ediyoruz.
- Elimizdeki hamsi kuşunun içine hazırladığımız harcı yerleştirip daha sonra da bir adet daha hamsi ile kuşu kapatıyoruz. Toplamda dört adet hamsiden bir tane hamsi kuşu elde etmiş oluyoruz.
- Hamsi kuşu doğranan malzeme ile hamsinin karıştırılması ve mücver gibi köfte haline getirilmesi ile de şekillendirilebilir.
- Elimizde hamsi kuşuna şekil verdikten sonra derin yağda her iki yüzünü de kızartıyoruz.

(K5, K7, K8, K13, K17, K18, K20, K23, K26, K28, K29, K30, K31, K32, K38, K39, K41, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 38. Hamsi Kuşu.*

4.3.1.11.Kaygana

Malzemeler:

→ 150 gr hamsi
→ 2 adet bayat ekmek
→ 3 adet yumurta
→ 2 adet pazı yaprağı
→ 2 çay kaşığı mısır unu
→ 2 adet karalahana yaprağı
→ Yarım demet maydanoz
→ 1 adet pırasa
→ 1 yemek kaşığı yağ
→ Tuz, Karabiber, Zerdeçal

Yapılışı:

- Bayat ekmekleri rondodan geçiriyoruz.
- Kabın içerisine ince kıydığımız sebzeleri, ekmekleri, baharatları koyup iyice harmanlıyoruz.
- Malzemeleri bir araya getirdikten sonra içerisine yumurtayı da ekliyoruz.
- Hamsilerin kılçıklarını çıkardıktan sonra iyice yıkayıp diğer malzemelerle karıştırıyoruz.
- Önceden yağladığımız krep tavasına ince bir taban oluşturacak şekilde döküp, arkalı önlü iki tarafı da kızarıncaya kadar kızartıyoruz.
- Dilimleyerek servis yapıyoruz.

(K5, K7, K22, K27, K29, K37, K42, K50)

*Fotoğraf 39. Kaygana.*

4.3.1.12.Sebzeli Kaygana

Hamsili kaygana dışında bölgede sebzeli kayganalar da yapılmaktadır. Karalahana, ıspanak, pazı, pırasa ve türevi yeşillikler kullanılarak birçok farklı form elde edilmiştir. Ortalama aynı ölçülerde yeşillikler kullanılarak tarif çeşitlendirilebilmektedir.

Malzemeler:

→ 5/ 6 yaprak karalahana
→ 2 adet bayat ekmek
→ 3 adet yumurta
→ 2 çay kaşığı mısır unu
→ 1 yemek kaşığı yağ
→ Tuz
→ Karabiber

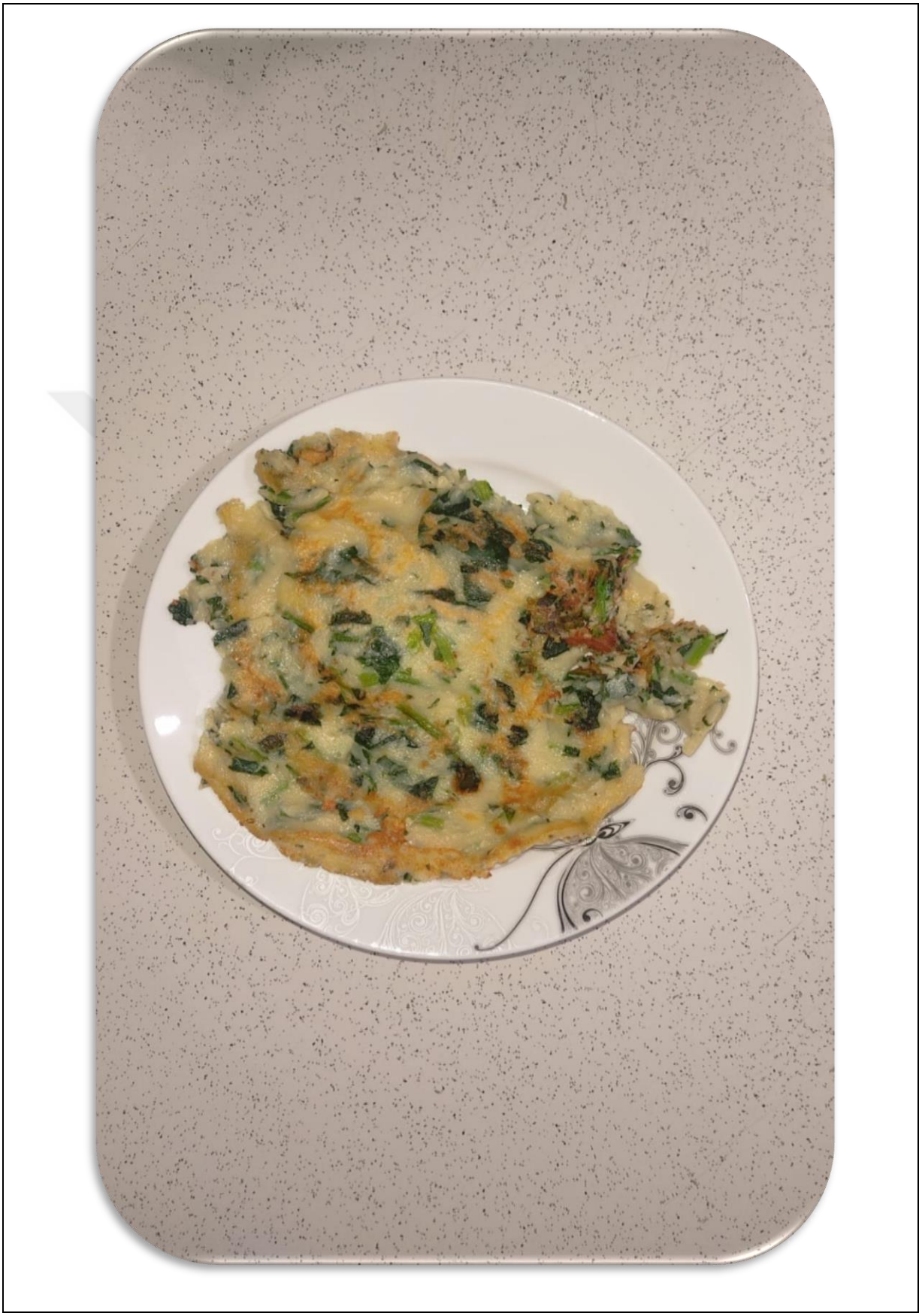
Yapılışı:

- Bayat ekmekleri doğrayıcıdan geçiriyoruz.
- Kabın içerisine ince kıydığımız karalahanaları, ekmekleri, baharatları koyup iyice harmanlıyoruz.
- Malzemeleri bir araya getirdikten sonra içerisine yumurtayı da ekliyoruz.
- Önceden yağladığımız krep tavasına ince bir taban oluşturacak şekilde döküp, arkalı önlü iki tarafı da kızarıncaya kadar kızartıyoruz.
- Dilimleyerek servis yapıyoruz.

(K5, K9, K15, K17, K19, K21, K25, K27, K29, K31, K36, K41, K44)

*Fotoğraf 40. Karalahanalı Kaygana.*

*Fotoğraf 41. Pazılı Kaygana.*



4.3.1.13.Pırasa Tavası

Malzemeler:

→ Yarım kg pırasa
→ 2 adet yumurta
→ Yarım su bardağı un
→ Yarım su bardağı mısır unu
→ 1 adet havuç
→ Sıvı yağ
→ Tuz, Karabiber

Yapılışı:

- Pırasaları ince halkalar halinde doğrayıp, yumuşayana kadar elimizde yoğuruyoruz.
- Havucu da rendeleyip, pırasalar ile birlikte kabın içerisine koyuyoruz.
- Sebzelerin içerisine yumurtaları, un ve baharatları da ekleyip harç haline getiriyoruz.
- Yağı önceden ısıtılan tavaya ekledikten sonra hazırlamış olduğumuz harcı tavaya koyuyoruz.
- Her iki tarafı da iyice kızarıncaya kadar kısık ateşte pişirilir.
- Tavadan aldıktan sonra biraz dinlendirilir, dilimleyerek servis yapılır.

(K3, K6, K8, K26, K28, K29, K31, K40, K44)

*Fotoğraf 42. Pırasa Tavası.*

4.3.1.14.Tomara Kızartması

Malzemeler:

→ Yarım kg yapraklarından ayıklanmış tomara sapı
→ Yarım su bardağı mısır unu
→ 2 adet yumurta
→ Sıvı yağ
→ Tuz

Yapılışı:

- Tomaralar iyice temizlenip yıkandıktan sonra haşlanır.
- Haşlanan tomaralar dilimlenir ve süzülür, süzdükten sonra elimizle de sıkarak fazla suyundan arındırılır.
- Genişçe bir kâsenin içerisine koyulan tomaraların üzerine yumurta, tuz ve mısır unu eklenir.
- Tavaya yağ koyulur, hazırlanan harç tavaya yayılır.
- Kısık ateşte her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir.
- Kızaran tomara servis tabağına alınır, dilimlenerek servis yapılır.

(K6, K15, K18, K20, K23, K28, K29, K31, K34, K39, K41, K43, K47, K48)

*Fotoğraf 43. Tomara Kızartması.*

4.3.1.15. Pastırmalı ve Yumurtalı Pazı

Malzemeler:

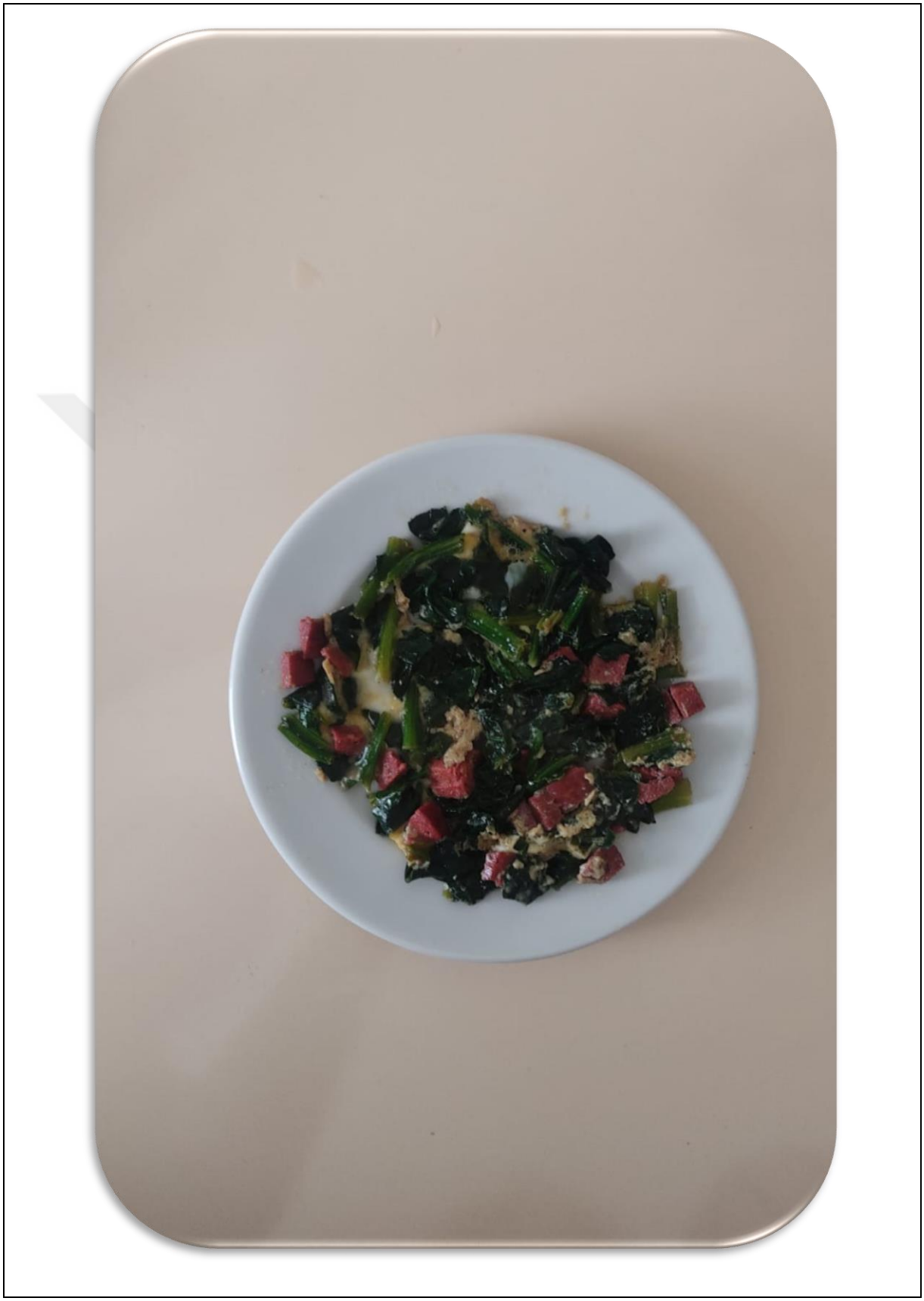
→ 1 demet pazı
→ 2 adet kuru soğan
→ 100 gr çemensiz pastırma
→ 4 adet yumurta
→ 1 çay bardağı sıcak su
→ Sıvı yağ
→ Tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Pazı yaprakları iyice yıkanıp doğranır.
- Soğanlar da ince ince doğranır.
- Tavada soğanlar ve pazı sotelenir.
- Sotelenen malzemeye su eklenir ve eklenen suyu çekene kadar kapağı kapalı bir şekilde pişirilir.
- Pastırmalar iri parçalar halinde doğranıp tavaya dâhil edilir.
- Pastırmalar da tavada biraz pişirildikten sonra göz şeklinde yumurtalar kırılır.
- Tuz ve karabiber de eklenir. Yumurtaların beyazları pişene kadar kapağı kapalı bir şekilde pişirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K2, K4, K5, K8, K10, K21, K26, K32, K38, K41, K44)

*Fotoğraf 44. Pastırmalı, Yumurtalı Pazı.*



4.3.1.16.Fasulye Tavası

Malzemeler:

→ Yarım kg taze fasulye
→ 1 adet soğan
→ 2 adet patates
→ 4 yemek kaşığı mısır unu
→ 3 yemek kaşığı tereyağı
→ Sıvıyağ
→ Tuz

Yapılışı:

- Fasulyelerin uç kısımlarını temizleyerek bütün şekilde tencereye koyuyoruz.
- Soğanı ince ince doğrayıp, tencereye ekliyoruz.
- Tencereye su ekleyerek 10 dakika kadar kaynatıyoruz.
- Kaynatılan fasulyenin üzerine önceden doğradığımız patatesleri ve tuzu da ekliyoruz.
- Patatesler ve fasulyeler pişince ocaktan alıp, suyunu süzüyoruz.
- Tavayı ocağa alıyoruz.
- Sıvıyağ ve tereyağını tavaya koyup, mısır ununu da ekleyip kavuruyoruz.
- Suyunu süzdüğümüz fasulye ve patatesleri kavrulan una ekleyip iyice harmanlıyoruz.
- Düzgün bir zemin oluşturarak arkalı önlü iki taraf da kızarıncaya kadar pişiriyoruz.
- Dilimleyerek servis yapıyoruz.

(K1, K5, K9, K12, K19, K31, K35, K36, K40)

*Fotoğraf 45. Fasulye Tavası.*

4.3.1.17.Fasulye Pilaki

Malzemeler:

→ 2 su bardağı kuru fasulye
→ 2 adet havuç
→ 2 adet patates
→ 4 diş sarımsak
→ 1 adet soğan
→ Birkaç dal maydanoz
→ Yarım limon suyu
→ 1 yemek kaşığı salça
→ Sıvı yağ
→ Tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Fasulyeleri önceden haşlıyoruz.
- Soğan ve sarımsakları doğrayıp, yağda kavuruyoruz.
- Salçayı da ilave edip kavurmaya devam ediyoruz.
- Havuç ve patatesleri de ilave edip 5 dakika kadar daha kavuruyoruz.
- Son olarak önceden haşladığımız fasulyeleri de ilave ediyoruz.
- Son olarak ince ince kıyılmış maydanozları ve limon suyunu da ilave ediyoruz.
- Tuz ve karabiberi de ekleyip pişmeye bırakıyoruz.
- Üzerine ince doğradığımız maydanozlardan koyup servis yapıyoruz.

(K2, K4, K5, K9, K20, K23, K28, K30, K34, K37, K41, K43, K48)

*Fotoğraf 46. Fasulye Pilaki.*

4.3.1.18.Fasulye Turşusu Kavurması

Malzemeler:

→ Yarım kg fasulye turşusu

→ Dağ soğanı( Zaguda/ Frenk soğanı)[30]

→ Kuru soğan (isteğe göre Frenk soğanı yerine kuru soğan da kullanılabilir.)

→ Tereyağı

→ Su

→ Tuz

Yapılışı:

- Fasulye turşusu fazla tuzundan arındırılmak için su ile durulanır.
- Tavaya tereyağı koyulur, eritilir.
- Tamamen eritilmiş tereyağının üzerine dağ soğanı eklenir.
- Kokusunu dışarıya verene kadar tereyağında kavrulur.
- Kavrulan dağ soğanının üzerine yıkadığımız fasulye turşuları eklenir.
- Tavaya azıcık da su ilave edilir.
- 5 dk kadar kısık ateşte pişirilir.
- Sıcak servis yapılır.

NOT: Fasulye turşusunun yapılışı turşular kısmında detaylıca anlatılmıştır.

(K1, K3, K8, K10, 19, K31, K47, K50, K51)

[30]Salatalarda, yumurtalı-mantarlı-etli yemeklerde veya peynir baharatı olarak kullanılır. Soğan aroması verir, fakat sıradan soğanın aksine ağızda ekşimsi bir tat uyandırmaz. Zambakgiller ailesinden olan biçme soğan saçak köklü yapıya sahip bir bitkidir. (www.Sogan.gen.tr).Erişim Tarihi: 12.2.2023

*Fotoğraf 47. Fasulye Turşusu Kavurması.*

4.3.1.19.Patatesli Fasulye Turşusu Kavurması

Malzemeler:

→ Yarım kg fasulye turşusu
→ Dağ soğanı( Zaguda[31]/ Frenk soğanı)
→ 3 adet patates
→ Kuru soğan (isteğe göre Frenk soğanı yerine kuru soğan da kullanılabilir.)
→ Tereyağı
→ Su
→ Tuz

Yapılışı:

- Fasulye turşusu fazla tuzundan arındırılmak için su ile durulanır.
- Patatesler öncesinde haşlanır.
- Tavaya tereyağı koyulur, eritilir.
- Tamamen eritilmiş tereyağının üzerine dağ soğanı eklenir. İsteğe göre kuru soğan da kullanılabilir.
- Kokusunu dışarıya verene kadar tereyağında kavrulur.
- Kavrulan dağ soğanının üzerine yıkadığımız fasulye turşuları eklenir.
- Öncesinde haşladığımız patatesler küp olacak şekilde doğranır, doğranan patatesler tavadaki fasulyelerin üzerine eklenir.
- Tavaya azıcık da su ilave edilir.
- 5 dakika kadar kısık ateşte pişirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K4, K6, K9, K22, K23, K37, K39, K40, K41, K43, K47, K48, K50)

[31] Turşu kavurma, patates püresi (sumur), bulgur pilavı gibi yöresel yemeklerde zaguda otu kullanılır. Bu otun kullanımı yaygınlaştırılmak isteniyor. Zaguda otu fiyatı oldukça pahalıdır. Normal bitkilere göre kilosu yüksek fiyatlar ile değerlendirilmektedir. Zaguda yöre için geçim kaynağı olacak kadar değerli bir ottur. Zaguda otunu, Çaykara, Trabzon, Sultan Murat Yaylası, Sıcakoba Yaylası olmak üzere pek çok yerde doğal olarak bulabilirsiniz. Yerel bir baharat olarak değerlendirilmektedir.

*Fotoğraf 48. Patatesli Fasulye Turşusu Kavurması.*

4.3.1.20.Pazı Sapı Turşusu Kavurması

Malzemeler:

→ Yarım kg pazı sapı turşusu
→ Dağ soğanı( Zaguda/ Frenk soğanı)
→ Kuru soğan (isteğe göre Frenk soğanı yerine kuru soğan da kullanılabilir.)
→ Tereyağı
→ Su
→ Tuz

Yapılışı:

- Pazı sapı turşusu fazla tuzundan arındırılmak için su ile durulanır.
- Tavaya tereyağı koyulur, eritilir.
- Tamamen eritilmiş tereyağının üzerine dağ soğanı eklenir.
- Kokusunu dışarıya verene kadar tereyağında kavrulur.
- Kavrulan dağ soğanının üzerine yıkadığımız pazı sapı turşuları eklenir.
- Tavaya azıcık da su ilave edilir.
- 5 dakika kadar kısık ateşte pişirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K3, K5, K7, K8, K10, K16, K18, K21, K26, K29, K31, K32, K34, K35, K40, K42, K43, K49)

*Fotoğraf 49. Pazı Sapı Turşusu Kavurması.*

4.3.1.21.Lahana Turşusu Kavurması

Malzemeler:

→ Yarım kg lahana turşusu
→ Dağ soğanı( Zaguda/ Frenk soğanı)
→ Kuru soğan (isteğe göre Frenk soğanı yerine kuru soğan da kullanılabilir.)
→ Tereyağı
→ Salça
→ Su
→ Tuz

Yapılışı:

- Lahana turşusu fazla tuzundan arındırılmak için su ile durulanır.
- Tavaya tereyağı koyulur, eritilir.
- Tamamen eritilmiş tereyağının üzerine dağ soğanı eklenir.
- Kavrulan soğanların üzerine salça eklenir, iyice kavrulur.
- Kavrulan dağ soğanı ve salçanın üzerine yıkadığımız lahana turşuları eklenir.
- Tavaya azıcık da su ilave edilir.
- 5 dakika kadar kısık ateşte pişirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K2, K4, K5, K9, K12, K14, K17, K21, K24, K28, K31, K36, K42, K45, K48, K49)

*Fotoğraf 50. Lahana Turşusu Kavurması.*

4.3.1.22.Patates Kavurması

Malzemeler:

→ 10 adet orta boy patates
→ Dağ soğanı( Zaguda/ Frenk soğanı)
→ Tereyağı
→ Su
→ Tuz

Yapılışı:

- Patatesler haşlanır ve süzülür.
- Süzülen patatesler kabuklarından arındırılır. (Haşlamadan önce de soyulabilir.)
- Patatesler bir çatal ya da patates ezici yardımıyla iyice ezilir.
- Tavaya tereyağı koyulur, eritilir.
- Tamamen eritilmiş tereyağının üzerine dağ soğanı eklenir.
- Kokusunu dışarıya verene kadar tereyağında kavrulur.
- Tavaya azıcık da su ilave edilir. Dağ soğanı su ile azıcık kaynatılır.
- Kavrulan dağ soğanının üzerine ezilen haşlanmış patatesler eklenir.
- 5 dakika kadar kısık ateşte kavrulur.
- Sıcak servis yapılır.

(K3, K5, K8, K21, K27, K31, K35, K37, K39, K41, K42)

*Fotoğraf 51. Patates Kavurması.*

4.3.1.23.Lahana Kavurması

Malzemeler:

→ 400 gr beyaz lahana
→ 3 adet soğan
→ 4 dal taze soğan
→ 2 adet havuç
→ 4 yemek kaşığı pirinç
→ Zeytinyağı
→ Sıvıyağ
→ Maydanoz
→ Tuz, Karabiber, Kırmızıbiber
→ İsteğe göre yoğurt

Yapılışı:

- Lahanalar ince ince doğranıp yıkanır.
- Tencerede yağ ile soğanlar iyice kavrulur.
- Havuçlar rendelenir ve kavrulan soğanların üzerine eklenir ve kavrulur.
- Lahanalar da ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir.
- Lahanalar biraz söndükten sonra iri iri doğradığımız taze soğanlar da ilave edilir.
- Dirilikleri gidene kadar kavrulmaya devam edilen lahanaların üzerine pirinç de ilave edilir.
- Pirinç ile de biraz kavurduktan sonra üzerine bir bardak kadar su eklenir ve pirinçler pişinceye kadar kısık ateşte demlenmeye bırakılır.
- Demlenen yemeğimiz sıcak servis yapılır.

(K1, K3, K29, K31, K37, K42, K48)

*Fotoğraf 52. Lahana Kavurması.*

4.3.1.24.Simila[32]

Malzemeler:

→ 1demet lahana

→ 3 adet patates

→ 4 diş sarımsak

→ Tereyağı

→ Pul biber

→ Tuz

Yapılışı:

- Patatesler soyulup, küp küp doğranır.
- Lahanalar da temizlenip ince ince doğranır.
- Doğranan patatesler ve lahanalar tencereye alınır.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyip, orta ateşte pişirilir.
- Haşlandıktan sonra suyunu süzülüp, püre haline getirilir, tuz da bu kısımda eklenir.
- Tavaya tereyağı eklenip, sarımsak ve baharatlar ile kavrulur.
- Hazırladığımız yağ sosu pürenin üzerine dökülüp, servis yapılır.

(K3,K5, K9, K12, K15, K17, K19, K25, K31, K43, K46)

[32] "Simira yemeğinin yöreye özgü olduğu, halen yaygın yapıldığı, otlu yemeklerin otların taze olarak elde edildiği dönemlerde (bahar aylarında) yapıldığı, simiranın ayran, çay, komposto ve mısır ekmeği gibi yiyeceklerle birlikte servis edildiği, bir türküde simiradan bahsedildiği ve simiranın diğer adlarının "kavurma, sebze ya da ot kavurması, hülya, ezme, simila" olduğu belirlenmiştir."
Kurt, E., Badem, A., (2021). "Trabzon'un Yöresel Bir Lezzeti: Simira". ASBİ Abant Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. Cilt 21, Sayı 3. Bolu.

*Fotoğraf 53. Simila.*

4.3.1.25.Etli Lahana Sarması

Malzemeler:

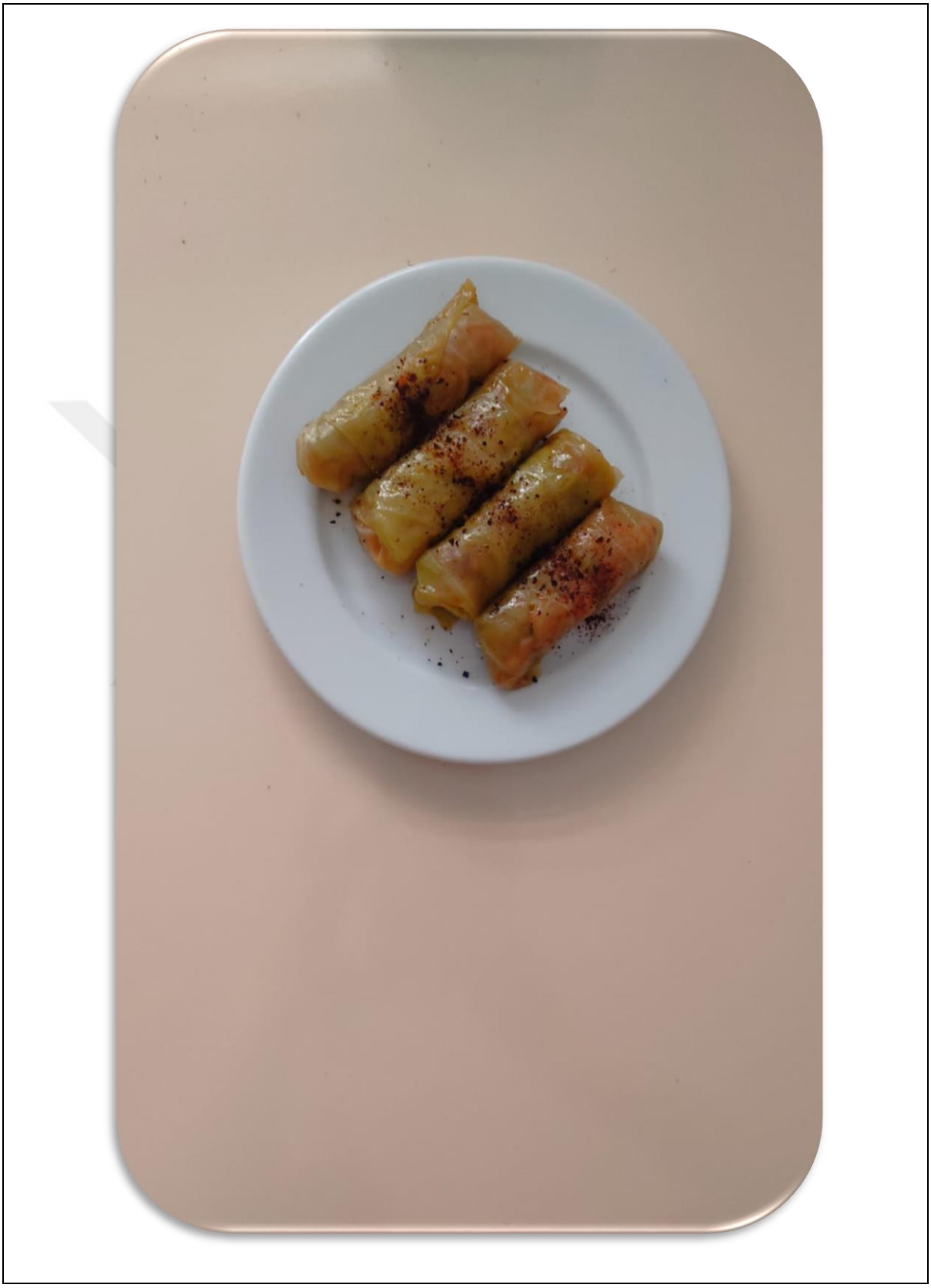
→ 2 kg beyaz lahana
→ 3 su bardağı pirinç
→ 300 gr kıyma
→ 1 adet soğan
→ 1 yemek kaşığı domates salçası
→ 1 yemek kaşığı biber salçası
→ Sıvıyağ
→ Su
→ Tuz
→ Karabiber, Kırmızıbiber, Nane
→ Birkaç dal ince kıyılmış maydanoz

Yapılışı:

- Lahanalar temizleyip, iyice yıkanır.
- Yıkanan lahanalar haşlanır.
- Haşlanan lahanalar süzdürülür.
- Bir kap içerisine sarmanın iç harcını hazırlanır.
- Sırasıyla; doğranmış soğan, ıslatılmış pirinç, kıyma, salça, yağ, baharatlar, tuz ve biraz da su ekleyip iyice harmanlanır. İsteğe göre maydanoz da eklenebilir.
- Süzülen lahana yaprakları tek tek alınır.
- Hazırlanan iç harçtan bir kaşık alınıp lahananın içerisine koyulur.
- Lahanaları kenarlarından kapatılarak, ileriye doğru sarılır.
- Parmak büyüklüğünde sarılan sarmaları tencereye alınır.
- Tencereye dizilen sarmaların üzerine üstünü aşana kadar su eklenir.
- Kısık ateşte ortalama 30 dakika kadar pişirilir.
- Pişirdikten sonra kapağı kapalı bir şekilde bir süre dinlendirilir.
- Sıcak bir şekilde, isteğe göre de üzerine yoğurt eklenerek servis yapılır.

(K3, K8, K9, K13, K16, K31, K36, K43, K44, K51)

*Fotoğraf 54. Etli Lahana Sarması.*



4.3.1.26.Gongoş Sarması

Malzemeler:

→ 3 bağ karalahana

→ 2 parça kemikli et

İç Harcı;

→ 1 kg dana kıyma ya da satır arası dana kuşbaşı

→ 50 gr kuyruk yağı

→ 7 adet kuru soğan

→ 2 yemek kaşığı tereyağı

→ 2 yemek kaşığı domates salçası

→ 2 yemek kaşığı biber salçası

→ 1,5 su bardağı mısır yarması

→ Pul biber

→ Tuz

Yapılışı:

- 50 gr kuyruk yağını tencereye koyup eritilir.
- Eriyen kuyruk yağını başka bir kaba aldıktan sonra kuş bası doğranan etleri yağlı tencerede bir süre kavurulur.
- Kuru soğanlar doğranır, kavrulan etlerin içerisine eklenir, etler ile birlikte kavrulur.
- Ardından tencereye sırasıyla; tereyağı, mısır yarması, salça, tuz, pul biber ve su eklenir ve pişmeye bırakılır.
- Harç piştikten sonra soğumaya bırakılır.
- Karalahanaların sapları kesilip, haşlanır.
- Haşlanan lahanaların ortasındaki sert kısımlar alınır.
- İç karcı koyduğumuz lahanaları ileriye doğru kalın ve küçük olacak şekilde sarılır.
- Sarmaları yerleştireceğimiz güvecin içerisine parça kemikli etler dizilir.
- Etlerin üzerine sarılan sarmalar koyulur.
- Kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- Pişirilen sarmalar üzerine istenirse yoğurt dökülerek, sıcak iken servis yapılır.

(K2, K4, K5, K6, K9, K12, K26, K31, K32, K38, K43, K44, K48)

*Fotoğraf 55. Gongoş Sarması.*

4.3.1.27.Haşlama

Malzemeler:

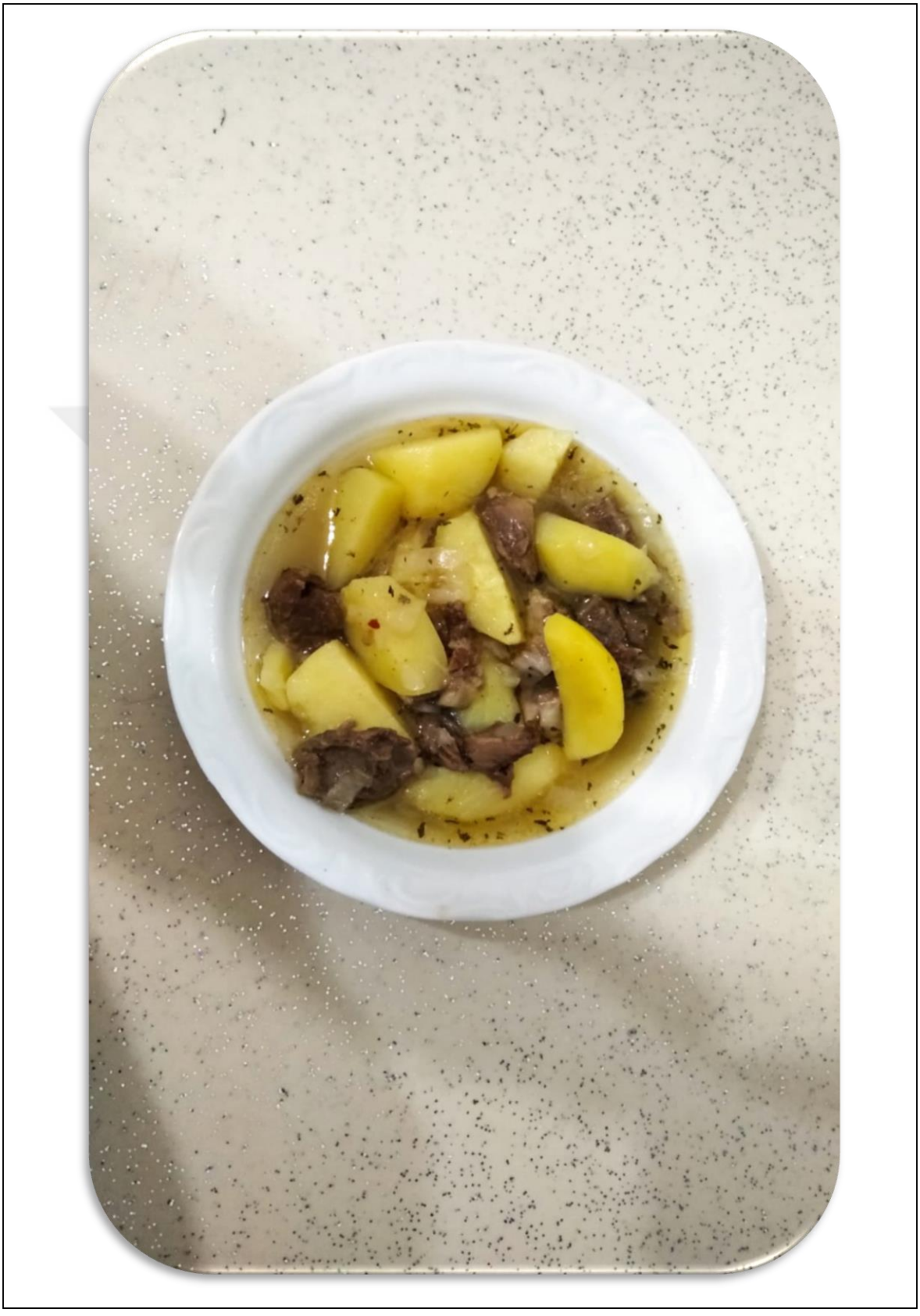
→ 600 gr kemiksiz kuzu eti ya da dana eti
→ 1 adet kuru soğan
→ 4 diş sarımsak
→ 100 gr tereyağı
→ 2 adet havuç
→ 4 adet patates
→ 1 limonun suyu
→ 6/ 7 dal maydanoz
→ Tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Etleri önceden yıkanır ve bir süre suda bekletilir.
- Küp küp doğranan soğanlar ve tüm haldeki sarımsaklar tereyağında kavurulur.
- Suyu süzülen etler, tencereye eklenir. 5 dakika kadar kavurulur.
- Sırasıyla doğranan havuç, patates ve baharatlar eklenir.
- Tencereye etlerin üzerini geçene kadar su eklenir.
- Düdüklü tencerede pişirilir.
- Yemek ocaktan alınıp, sıcağı geçtikten sonra limon suyu da eklenip 5 dakika kadar daha ocakta kaynatılır.
- Üzerine ince ince kıymış olduğumuz maydanozlar da eklenerek, sıcak iken servis yapılır.

(K2, K28, K29, K31, K35, K39, K41, K42, K47)

*Fotoğraf 56. Haşlama.*



4.3.2.Pilavlar

4.3.2.1.Hamsili Pilav

Malzemeler:

→ 1 kg hamsi
→ 2 su bardağı pirinç
→ 2 adet soğan
→ 1 çay bardağı zeytinyağı
→ 1 demet taze soğan
→ 1 demet taze nane
→ 1 tatlı kaşığı toz şeker
→ Kuş üzümü/ Dolmalık fıstık
→ Karabiber/ Yenibahar
→ Tuz

Yapılışı:

- Hamsiler temizlenip yıkandıktan sonra mısır unu ile harmanlanır ve bu şekilde 15 dakika bekletilir.
- Pirinçler tuz ve limon suyu ilave edilmiş sıcak suyun içerisinde yarım saat bekletilir ve daha sonra süzülür.
- Soğanlar küçük küçük doğrandıktan sonra tencereye alınır ve kavurulur.
- Dolmalık fıstıklar ilave edilerek birkaç dakika daha kavrulur. Pirinçler içerisine eklendikten sonra su, tuz ve baharatlar eklenir, suyunu çekene kadar pişirilir.
- Suyunu çekince 15 dakika dinlenmeye bırakılır.
- Isıya dayanıklı bir tabağın içerisi yağlandıktan sonra filetolar kâseye zemin oluşturacak şekilde özenle dizilir.
- Filetoların üzerine pilav eklenir, kâse yine filetolar ile kaplandıktan sonra fırınlanır.
- Üzeri kızarıncaya kadar pişirilir daha sonra servis yapılır.

(K2, K5, K9, K10, K14, K16, K31, K37, K40, K44, K48)

*Fotoğraf 57. Hamsili Pilav.*

4.3.2.2.Şehriyeli Pirinç Pilavı

Malzemeler:

→ Yarım çay bardağı şehriye
→ 1 su bardağı pirinç
→ Tereyağı
→ Sıvıyağ
→ Tuz
→ 2 su bardağı su

Yapılışı:

- Pirinç iyice yıkanır ve süzülür.
- Tava ocağa alınır.
- Sıvıyağ tavaya koyulur.
- Yağ biraz kızınca şehriyeler eklenir.
- Şehriyeler kavrulana kadar karıştırılır.
- Şehriyeler kavrulunca pirinç eklenir.
- Pirinçler eklendikten sonra tereyağı da koyulur.
- Tereyağı erirken pirinçler de karıştırılarak kavrulur.
- Pirinçler de kavrulduktan sonra tuz ve su eklenir.
- Kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirilir.
- Suyunu tamamen çekince pişme işlemi tamamlanmış olur.
- Kapağı kapalı şekilde yirmi dakika kadar dinlendirilir.
- Sıcak servis yapılır.

NOT: Baldo pirinç kullanacak iseniz bir ölçü pirinç için iki ölçü su kullanılmalıdır. Osmancık pirinç ile pilav yapılacak ise ama bir ölçü pirinç için bir buçuk ölçü su kullanılmalıdır. Pilavların ölçüsü tamamen kişiye özeldir. Deneyerek en çok sevdiğiniz ölçüyü kendiniz bulmalısınız.

Tarifte verilen ölçü çok lapa sevmeyenlere yöneliktir.

(K1, K18, K33, K36, K39, K42)

*Fotoğraf 58. Şehriyeli Pirinç Pilavı.*

4.3.2.3.Sebzeli Pirinç Pilavı

Malzemeler:

→ 1 adet havuç
→ 1 adet soğan
→ Yarım çay bardağı bezelye
→ 1 su bardağı pirinç
→ 2 su bardağı su
→ Tereyağı
→ Sıvıyağ
→ Tuz

Yapılışı:

- Pirinç iyice yıkanır ve süzülür.
- Tava ocağa alınır.
- Sıvıyağ tavaya koyulur.
- Yağ biraz kızınca ince ince doğranan soğanlar eklenir.
- Soğanlar iyice kavrulur.
- Soğanlar kavrulunca pirinç eklenir.
- O sırada başka bir tencerede havuç ve bezelye haşlanır.
- Pirinçler eklendikten sonra tereyağı da koyulur.
- Tereyağı erirken pirinçler de karıştırılarak kavrulur.
- Pirinçler de kavrulduktan sonra haşlanmış sebzeler de pilava eklenir.
- Akabinde tuz ve su eklenir.
- Kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirilir.
- Suyunu tamamen çekince pişme işlemi tamamlanmış olur.
- Kapağı kapalı şekilde yirmi dakika kadar dinlendirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K4, K7, K12, K15, K17, K19, K22, K28, K31, K32, K36, K39, K40)

*Fotoğraf 59. Sebzeli Pirinç Pilavı.*

4.3.2.4.Bulgur Pilavı

Malzemeler:

→ 1 su bardağı bulgur

→ 2 su bardağı su

→ Tereyağı

→ Tuz

→ Karabiber

Yapılışı:

- Tava ocağa alınır.
- Tereyağı içerisine koyulur.
- Bulgurlar iyice yıkanır ve süzülür.
- Yıkanan bulgurlar eritilen tereyağının üzerine eklenir.
- Tereyağı ile bulgurlar iyice kavrulur.
- Akabinde tuz, karabiber ve su eklenir.
- Kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirilir.
- Suyunu tamamen çekince pişme işlemi tamamlanmış olur.
- Kapağı kapalı şekilde yirmi dakika kadar dinlendirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K2, K4, K39, K41, K45, K50, K51)

*Fotoğraf 60. Bulgur Pilavı.*

4.3.2.5.Soğanlı Pilav

Malzemeler:

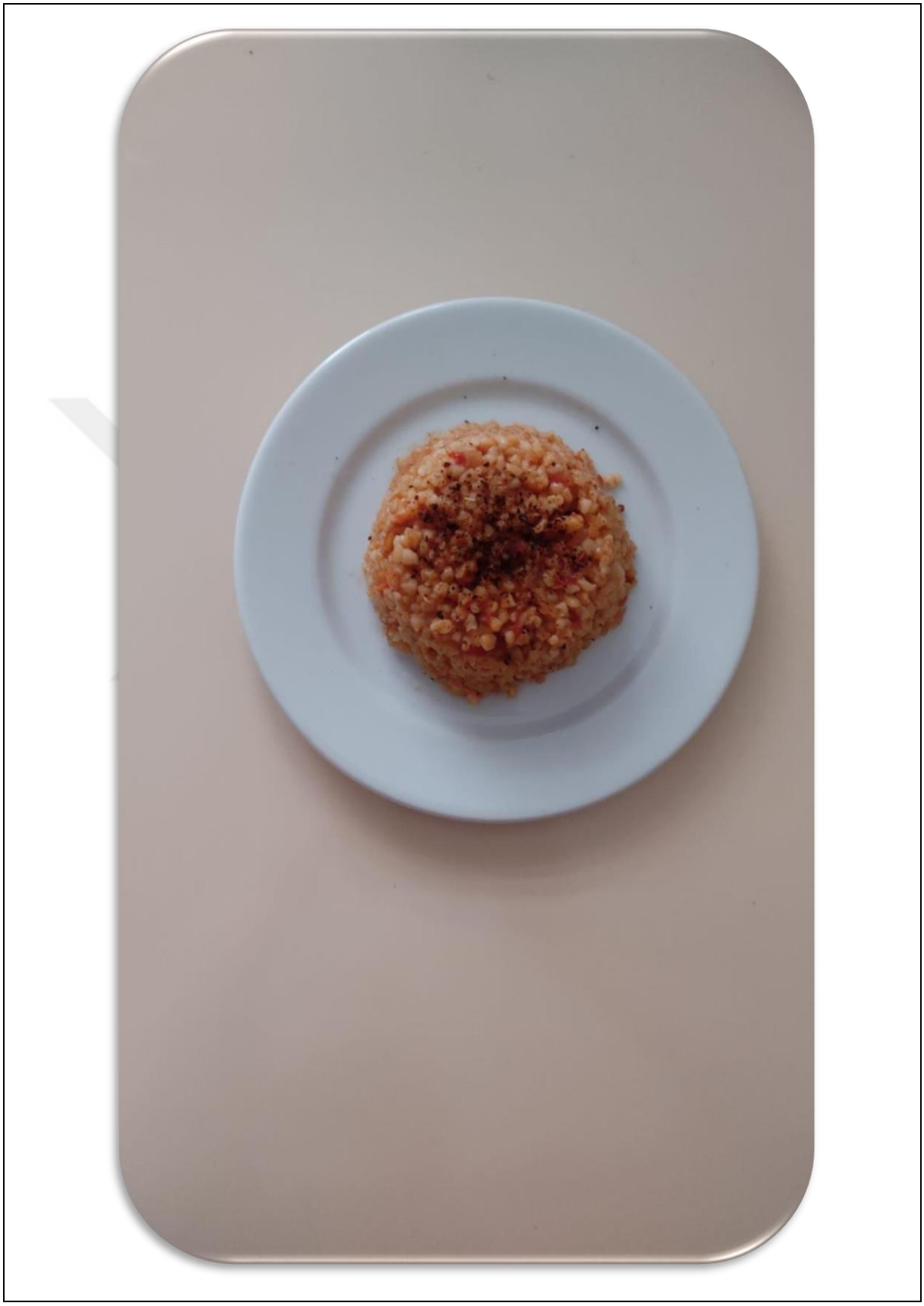
→ 1 adet soğan
→ 1 su bardağı bulgur
→ 2 su bardağı su
→ Sıvıyağ
→ Tereyağı
→ Tuz

Yapılışı:

- Bulgur iyice yıkanır ve süzülür.
- Tava ocağa alınır.
- Sıvıyağ tavaya koyulur.
- Yağ biraz kızınca ince ince doğranan soğanlar eklenir.
- Soğanlar iyice kavrulur.
- Soğanlar kavrulunca bulgur eklenir.
- Bulgur eklendikten sonra tereyağı da koyulur.
- Tereyağı erirken bulgur da karıştırılarak kavrulur.
- Akabinde tuz ve su eklenir.
- Kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirilir.
- Suyunu tamamen çekince pişme işlemi tamamlanmış olur.
- Kapağı kapalı şekilde yirmi dakika kadar dinlendirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K3, K5, K6, K9, K10, K11, K17, K18, K21, K37, K42, K50)

*Fotoğraf 61 Soğanlı Pilav*



4.3.2.6.Yeşil Mercimekli Pilav

Malzemeler:

→ 1 adet soğan
→ 1 su bardağı bulgur
→ 2 su bardağı su
→ Yarım çay bardağı yeşil mercimek
→ Sıvıyağ
→ Tereyağı
→ Tuz

Yapılışı:

- Bulgur iyice yıkanır ve süzülür.
- Tava ocağa alınır.
- Sıvıyağ tavaya koyulur.
- Yağ biraz kızınca ince ince doğranan soğanlar eklenir.
- Soğanlar iyice kavrulur.
- Soğanlar kavrulunca bulgur eklenir.
- Bulgur eklendikten sonra tereyağı da koyulur.
- Tereyağı erirken bulgur da karıştırılarak kavrulur.
- Önceden başka bir tencerede yeşil mercimek haşlanır en az yirmi dakika.
- Kavrulan bulgura haşlanmış yeşil mercimekler eklenir.
- Akabinde tuz ve su eklenir.
- Kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirilir.
- Suyunu tamamen çekince pişme işlemi tamamlanmış olur.
- Kapağı kapalı şekilde yirmi dakika kadar dinlendirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K2, K28, K30, K31, K38, K40, K44, K48)

*Fotoğraf 62. Yeşil Mercimekli Pilav.*

4.3.2.7.Sebzeli Bulgur Pilavı

Malzemeler:

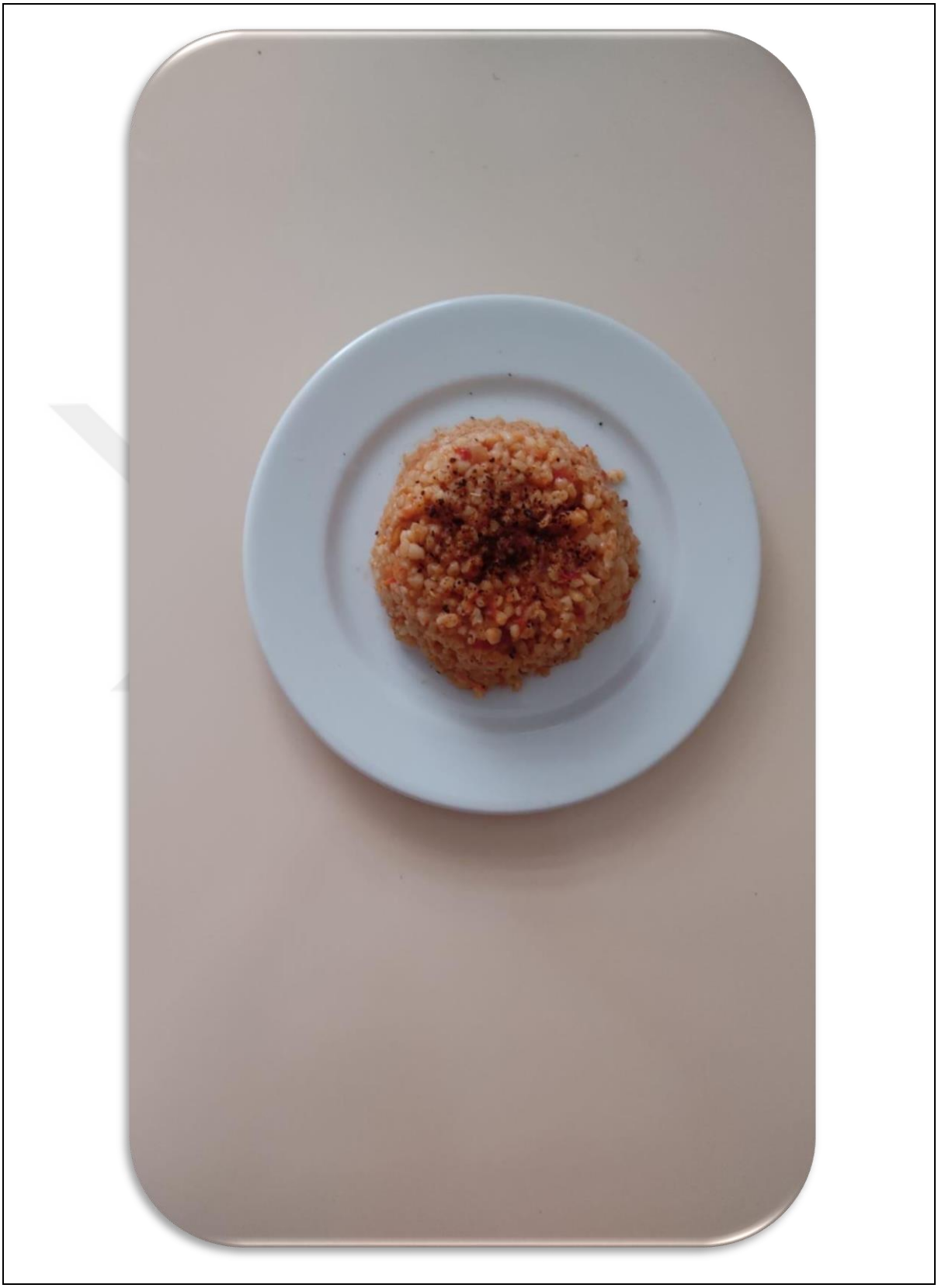
→ 1 adet soğan
→ 1 su bardağı bulgur
→ 2 su bardağı su
→ 1 adet yeşilbiber
→ 1 adet kapya biber
→ 1 adet domates
→ Sıvıyağ
→ Tereyağı
→ Tuz

Yapılışı:

- Bulgur iyice yıkanır ve süzülür.
- Tava ocağa alınır.
- Sıvıyağ tavaya koyulur.
- Yağ biraz kızınca ince ince doğranan soğanlar eklenir.
- Soğanlar iyice kavrulur.
- Soğanlar kavrulunca yıkanan ve ince ince doğranan biberler eklenir.
- Biberler kavrulduktan sonra kabukları soyulan ve doğranan domatesler eklenir.
- Sebzeler biraz suyunu çektikten sonra bulgur eklenir.
- Bulgur eklendikten sonra tereyağı da koyulur.
- Tereyağı erirken bulgur da karıştırılarak kavrulur.
- Akabinde tuz ve su eklenir.
- Kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirilir.
- Suyunu tamamen çekince pişme işlemi tamamlanmış olur.
- Kapağı kapalı şekilde yirmi dakika kadar dinlendirilir.
- Sıcak servis yapılır.

(K2, K7, K22, K29, K31, K48)

*Fotoğraf 63. Sebzeli Bulgur Pilavı.*



4.3.3.Kahvaltılık Ürünler

4.3.3.1.Mıhlama

Malzemeler:

→ Tereyağı
→ 2 yemek kaşığı mısır unu
→ 200 gr eriyen peynir
→ Tuz
→ Su

Yapılışı:

- Tereyağı tavaya alınıp, eritilir.
- Eriyen tereyağının üzerine mısır unu eklenir.
- Mısır unu tereyağında rengi dönene kadar kavrulur.
- Kavrulan mısır ununa yavaş yavaş su eklenir.
- Kaynamaya başlayan tavaya tuz ve bolca peynir eklenir.
- İstenirse üzerine de yağ yakılarak servis yapılabilir.

(K2, K3, K5, K6, K7, K10, K17, K21, K23, K26, K27, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 64. Mıhlama.*

4.3.3.2.Mısır Kuymağı

Malzemeler:

→ Tereyağı
→ 4 yemek kaşığı mısır unu
→ 50 gr eriyen peynir
→ Tuz
→ Su

Yapılışı:

- Tereyağı tavaya alınıp, eritilir.
- Eriyen tereyağının üzerine mısır unu eklenir.
- Mısır unu tereyağında rengi dönene kadar kavrulur.
- Kavrulan mısır ununa yavaş yavaş su eklenir.
- Kaynamaya başlayan tavaya tuz ve peynir eklenir.
- Kuymağın yeteri kadar piştiğini yağın kuymağın yüzeyine çıkmasıyla anlaşılır.
- Sıcak servis yapılır.

(K2, K5, K5, K9, K10, K17, K18, K26, K27, K28, K33, K37, K39, K42, , K49, K50)

*Fotoğraf 65. Mısır Kuymağı.*

4.3.3.3.Yoğurtlu Mısır Kuymağı

Malzemeler:

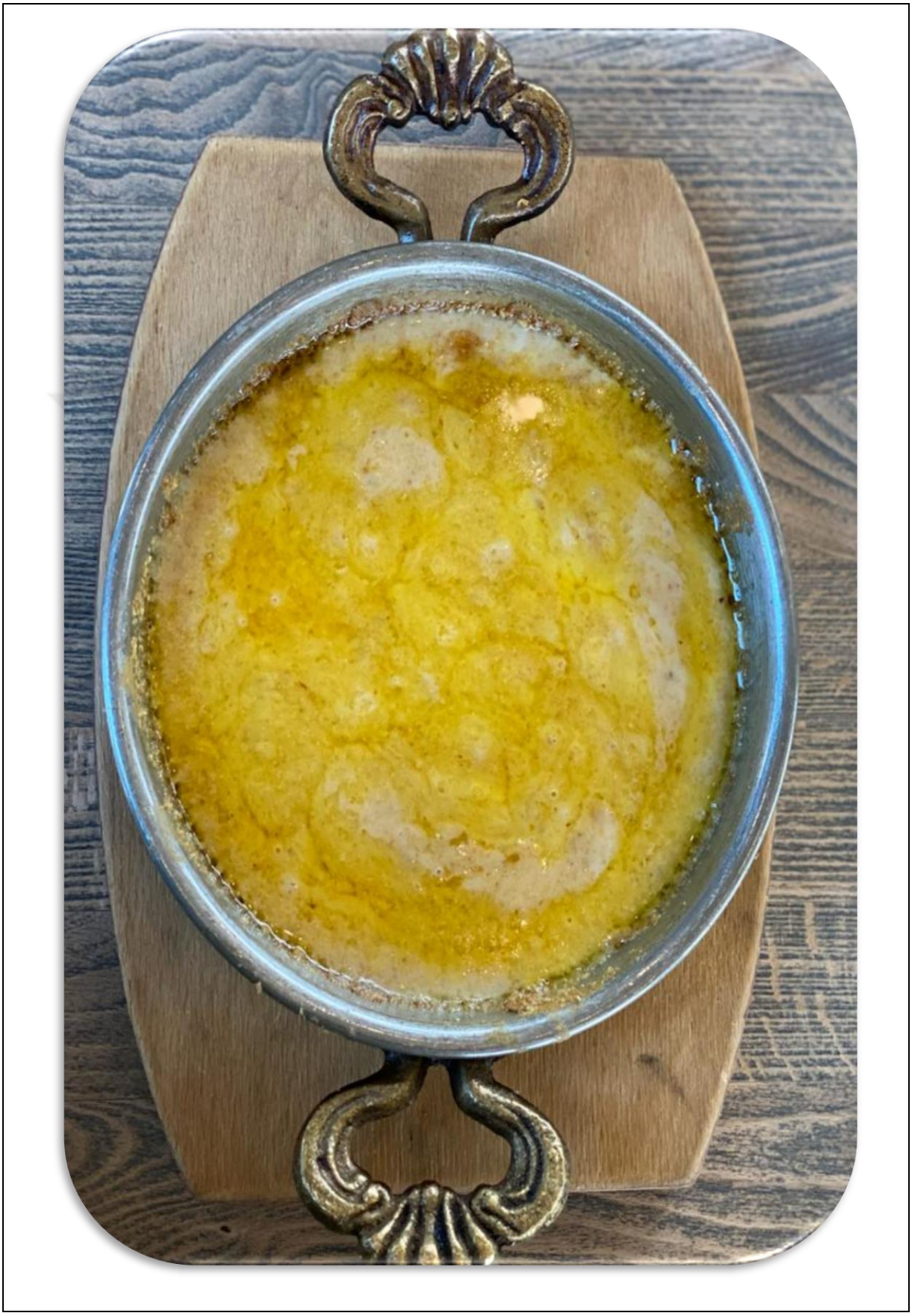
→ Tereyağı
→ 2 yemek kaşığı un
→ Küçük bir kâse yoğurt
→ Tuz
→ Su

Yapılışı:

- Tereyağı tavaya alınıp, eritilir.
- Eriyen tereyağının üzerine mısır unu eklenir.
- Mısır unu tereyağında rengi dönene kadar kavrulur.
- Başka bir kâsenin içerisinde yoğurt ve su karıştırılır.
- Kavrulan mısır ununa yavaş yavaş su ve yoğurt karışımı eklenir.
- Kaynamaya başlayan tavaya tuz eklenir.
- Kuymağın yeteri kadar piştiğini yağın kuymağın yüzeyine çıkmasıyla anlaşılır.
- Sıcak servis yapılır

(K6, K7, K9, K11, K17, K18, K20, K22, K23, K27, K29, K33, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 66. Yoğurtlu Mısır Kuymağı.*



4.3.3.4.Süt Kuymağı

Malzemeler:

→ Tereyağı
→ 2 yemek kaşığı un
→ 200 gr süt
→ Tuz
→ Su

Yapılışı:

- Sütün yarısı tavaya koyulur.
- Tava ocağa alınır ve altı açılır, kısık ateşte ısıtılmaya başlanır.
- Eş zamanlı olarak bir kâsede süt ile un karıştırılır.
- İç içe geçen un ile süt yavaşça ocaktaki tavaya eklenir.
- Tuz eklenir.
- İsteğe göre azıcık da şeker atılabilir. Lezzet noktasında daha fazla verim alabilmek için.
- Kuymak kaynamaya başlayınca ocaktan alınır.
- Başka bir tavada tereyağı dağlanır, pişmiş olan kuymağın üzerine dökülür.
- Tereyağı eklendikten sonra artık katiyen kaynatılmaması gerekmektedir.
- Sıcak servis yapılır.

(K9, K10, K17, K18, K20, K21, K24, K26, K28, K29, K33, K35, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 67 Süt Kuymağı.*

4.3.3.5.Menemen

Malzemeler:

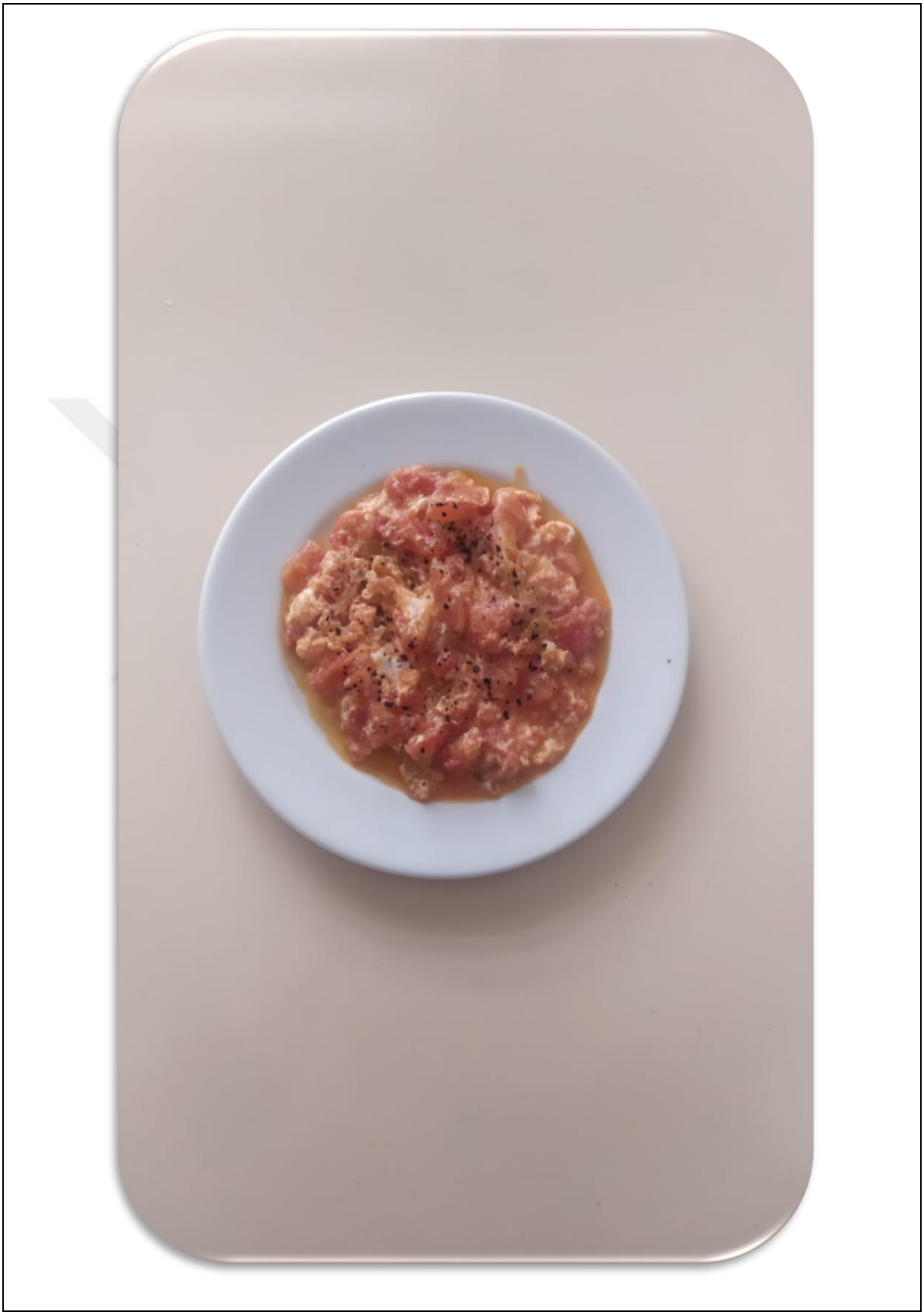
→ 5 adet domates
→ 4 adet çarliston biber
→ 2 adet kapya biber
→ 50 gr kavurma
→ Karabiber/ Kırmızıbiber/ Kuru nane
→ Tuz
→ Sıvı yağ

Yapılışı:

- Tava ocağa alınır.
- İçerisine yağ koyulur.
- İnce ince doğranan çarliston biber tavaya koyulur ve kavrulur.
- Kavrulmaya başlayan çarlistonların üzerine kapya biber eklenir. İkisi birden bir süre kavrulur.
- Kabukları soyulan ince ince doğranan domatesler de kavrulmakta olan biberlerin üzerine eklenir. Suyunu dışa verip, tekrar çekene kadar kapağı kapalı bir şekilde pişirilir.
- Suyunu çekmeye yakın içerisine kavurma eklenir. Baharatlar ve tuz da eklenerek iyice karıştırılır.
- Son olarak üzerine yumurta da kırılır, beyaz kısmı pişince servise hazırdır.
- Servis yaparken menemenin üzerine nane ve kırmızıbiber serpilir.

(K2, K3, K5, K6, K9, K10, K17, K18, K22, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K40)

*Fotoğraf 68. Menemen.*



4.3.4.Çorbalar

4.3.4.1.Isırgan Çorbası

Malzemeler:

→ 250 gr ısırgan otu
→ 2 yemek kaşığı tereyağı
→ 1 adet soğan
→ 2 yemek kaşığı un
→ 4 su bardağı su
→ 2 su bardağı süt
→ Tuz
→ Karabiber/ Kırmızıbiber

Yapılışı:

- Soğan ince ince doğranır.
- Isırgan otu temizlenir ve iri iri doğranır.
- Doğranan ısırgan otları 10 dakika haşlanır ve acı suyu dökülür.
- İnce ince doğranmış olan soğanlar tencerede tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur.
- Pembe renk alan soğanların üzerine un eklenir, iyice kavrulur.
- Un da pembe renk alınca su, karabiber ve tuz eklenir.
- 2 dakika yüksek ateşte pişirilir.
- Akabinde ısırgan otu ilave edilir.
- 10 dakika kısık ateşte pişirilir.
- Süt de ilave edilir son olarak.
- 10 dakika kadar daha pişirilince servise hazır haldedir.

(K1, K3, K5, K6, K12, K15, K18, K22, K24, K27, K32, K34, K38, K42, K47, K50, K51)

*Fotoğraf 69. Isırgan Çorbası.*

4.3.4.2.Karalahana Çorbası

Malzemeler:

→ 1 demet karalahana
→ 200 gr haşlanmış barbunya
→ 2 adet soğan
→ 4 su bardağı su
→ 1 su bardağı tane mısır
→ 1 yemek kaşığı tereyağı
→ 2 yemek kaşığı sıvı yağ
→ 2 adet acı kuru biber
→ Tuz
→ Karabiber

Yapılışı:

- Yıkanan karalahanalar ince ince doğranır, üzerine tuz serpilerek iyice ovulur. Bu şekilde yumuşamaları sağlanır.
- Tencereye tereyağı ve sıvı yağ alınır, eritilir.
- Eriyen yağın üzerine ince ince doğradığımız soğanlar eklenir.
- Soğanlar kavrulunca doğranan karalahanalar ilave edilir.
- Birkaç kez karalahanalar da çevrildikten sonra su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Karalahanalar yumuşayınca kırmızıbiber, mısır ve barbunya eklenir.
- 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tuz ve karabiber eklenir.
- Sıcak iken servis yapılır.

(K2, K3, K5, K6, K17, K19, K20, K24, K25, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K46, K50)

*Fotoğraf 70. Karalahana Çorbası.*

4.3.4.3.Hamsi Çorbası

Malzemeler:

→ 200 gr hamsi
→ 1 adet havuç
→ 1 adet patates
→ 1 adet soğan
→ 1 küçük dilim kereviz
→ 2 diş sarımsak
→ Tuz
→ Karabiber
→ Yarım limonun suyu
→ 1.5 litre su
→ 1 yemek kaşığı tereyağı
→ 1 yemek kaşığı sıvı yağ
→ 1 yemek kaşığı un

Yapılışı:

- Hamsiler kılçıklarından ayıklanır
- Sebzeler de temizlenip, büyük parçalar halinde doğranır.
- Tencereye suyu koyulur, sebzeler ve balıklar eklenir ve haşlamaya bırakılır.
- 20 dakika kadar haşlanan sebze ve balıklar ocaktan alınır ve suyu süzülür.
- Tencereye yağlar eklenir ve tereyağı eriyince un eklenerek, kavrulur.
- Un kavrulduktan sonra süzülen su eklenir. Çırpıcı yardımıyla kıvam alana kadar karıştırılır.
- Kıvan aldıktan sonra kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan çorba suyuna haşlanan, küçük küçük doğranan sebzeler ve balıklar eklenir.
- Baharatlar ve limon suyu da eklenir, kaynamaya bırakılır.
- 10 dakika kaynadıktan sonra servis yapılabilir.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K50)

*Fotoğraf 71. Hamsi Çorbası.*

4.3.4.4.Mısır Çorbası

Malzemeler:

→ 500 gr dondurulmuş mısır
→ 2 yemek kaşığı tereyağı
→ 1 adet soğan
→ 2 yemek kaşığı un
→ 8 çay bardağı süt
→ 4 çay bardağı tavuk suyu
→ Birkaç adet Frenk soğanı
→ Tuz

NOT: Turşu kısmında Frenk soğanı/ zaguda hakkında detaylı bilgi verilmiştir.

Yapılışı:

- İlk olarak mısırın yarısı alınır ve ezilerek püre haline getirilir.
- Tencereye tereyağı alınır ve eritilir.
- Eriyen tereyağına ince ince doğranan soğanlar eklenir.
- Pembeleşinceye kadar soğanlar kavrulur.
- Kavrulan soğanlara un eklenir, rengi koyulaşana kadar kavrulur.
- Kavrulan unun üzerine püre haline getirilen mısırlar eklenir.
- Mısırların üzerine süt ve tavuk suyu eklenir.
- Çorba kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başlayan çorbaya tane halinde bıraktığımız mısırlar ve tuz eklenir.
- Birkaç dakika kadar daha kaynatılan çorbaya Frenk soğanı da eklenerek ocaktan alınır.

(K2, K3, K5, K6, K10, K17, K18, K23, K26, K27, K28, K33, K37, K39, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 72. Mısır Çorbası.*

4.3.4.5.Korkot[33] Çorbası

Malzemeler:

→ 250 gr mısır
→ 250 gr barbunya
→ 2 parça kemikli et
→ Tereyağı
→ Tuz
→ Dağ soğanı/ Frenk soğanı
→ Karabiber/ Kırmızıbiber

Yapılışı:

- Kemikli et önceden 15 dakika kadar haşlanır.
- Başka bir tencerede barbunya ve mısır 30 dakika kadar pişirilir, iç içe geçmeleri sağlanır.
- Haşlanan etler de kaynamakta olan tencereye eklenir, tuz da ilave edilir.
- 30 dakika pişirilir.
- Bir tavada tereyağı eritilir, eriyen tereyağına kırmızıbiber ve karabiber eklenir, akabinde yağ yandıktan sonra dağ soğanı da eklenir.
- Tavada hazırlanan yağ sosu tencereye dökülür.
- Sos eklenen çorba bir kere kaynatılır. Daha sonra ocaktan alınır.

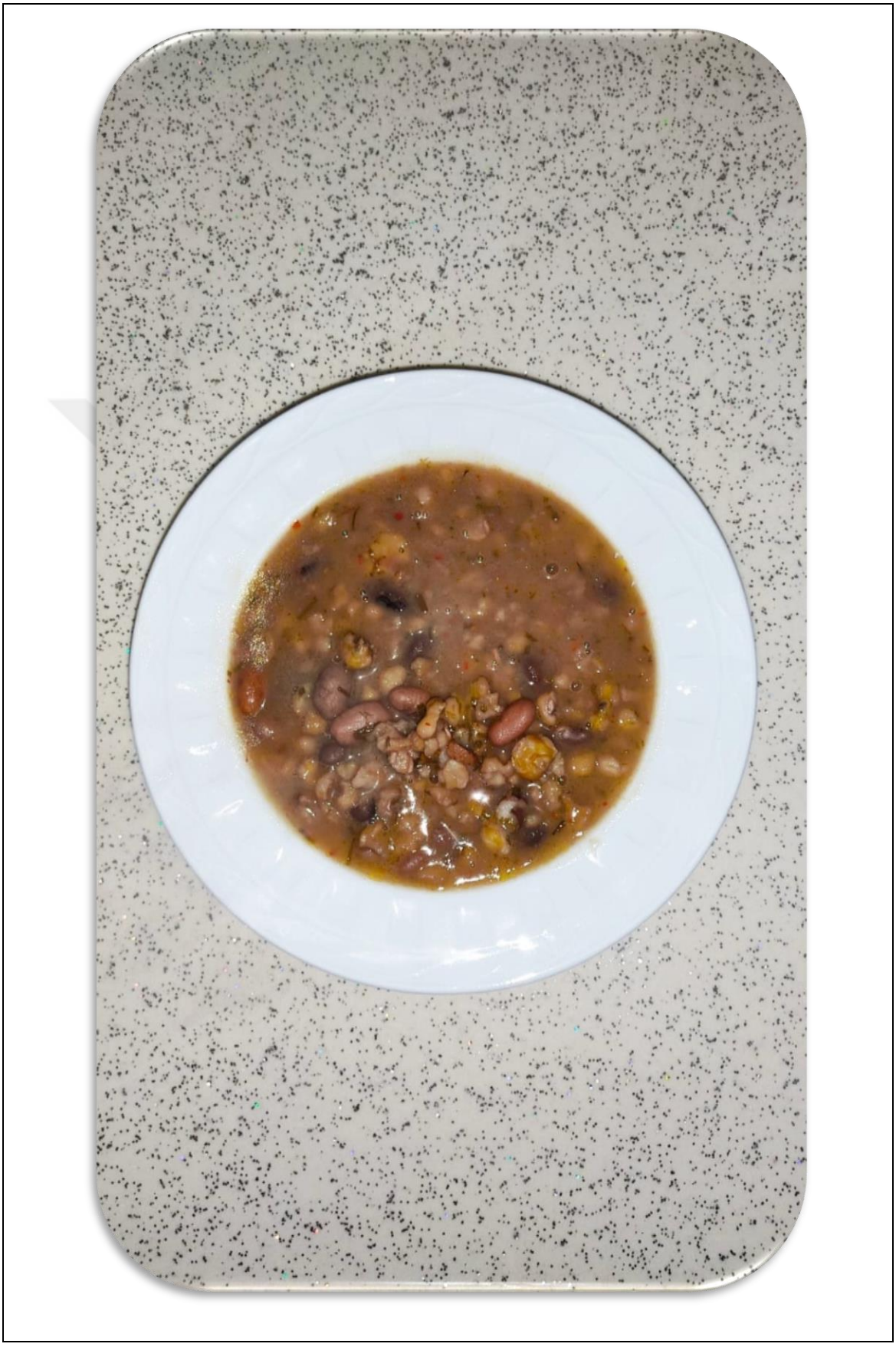
NOT: Püf noktalarından biri yağ sosu eklendikten sonra çok fazla kaynatılmamasıdır.

NOT: Çorbamızı düdüklü tencerede yapacak isek pişme süreleri daha kısa olmalıdır.

(K6, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K23, K26, K27, K29, K34, K37, K39, K42, K46, K49, K50)

[33] Korkot: Mısırın el değirmeninden geçirilerek daha ufak parçalara ayrılmış hali. Rumca/Romeika sözcük. http://www.karalahana.com/2017/12/08/karadeniz-rumcasi-pontiaka-romeika-pontusca-turkce-sozluk/ Erişim Tarihi: 06.05.2023

*Fotoğraf 73. Korkot Çorbası.*



4.3.4.6. Yoğurtlu Mısır Yarması Çorbası

Malzemeler:

→ 2 su bardağı mısır yarması
→ 1 kâse yoğurt
→ 2 yemek kaşığı un
→ 1 adet yumurta
→ Tereyağı
→ Tuz
→ Nane
→ Kırmızıbiber

Yapılışı:

- Mısır yarması bir gece önceden ıslatılır.
- Önceden ıslatılan yarmalar düdüklü tencerede 4 su bardağı su eklenerek yumuşayana kadar haşlanır.
- Bir kâsenin içerisinde yoğurt, yumurta ve un ile terbiye hazırlanır.
- Hazırlanan terbiyeye haşlanan mısırların suyundan azıcık eklenir. Amaç hazırlanan terbiyenin kesmemesidir.
- Hazırlanan terbiye çorbaya yavaş yavaş, karıştırılarak eklenir.
- Terbiye ve çorba aynı tencerede kesilmeden buluştuktan sonra tuz ilave edilerek altı kapatılır.
- Başka bir tavada tereyağı kızdırılır, nane ve kırmızıbiber eklenerek kavrulur.
- Hazırlanan yağ sosu çorbaya ilave edilerek servis yapılır.

NOT: Çorba terbiye yapılmadan da hazırlanabilir. Mısır yarması kendinden de kıvamlı olduğundan terbiyesiz de yapılması mümkündür. Terbiyesiz yapacak isek un ve yumurta olmaksızın sadece yoğurt kullanmamız yeterli olacaktır.

(K2, K3, K5, K6, K7, K8, K10, K20, K21, K26, K27, K33, K37, K39, K42, K45, K47, K49)

*Fotoğraf 74. Yoğurtlu Mısır Yarması Çorbası*

4.3.4.7.Ayran Aşı Çorbası

Malzemeler:

→ 1 su bardağı buğday
→ 1 su bardağı nohut
→ 250 gr yoğurt
→ 250 gr süzme yoğurt
→ 1 su bardağı su
→ Tuz
→ Dereotu

Yapılışı:

- 1 su bardağı buğday kaynayan suyun içerisine aktarılır ve su da eklenerek pişmeye bırakılır.
- Pişen buğdaylar ocaktan alınır ve süzülür.
- Bir karıştırma kabının içerisine yoğurt ve süzme yoğurt alınır ve çırpılır.
- 1 su bardağı haşlanmış nohut ve buğday eklenir.
- Tuz da ilave edilir ve karıştırılır.
- Hazırlanan malzemeye bir bardak soğuk su azar azar usulca dökülür, kıvamı ayarlanır.
- Dereotu da eklenir.
- İyice karıştırıldıktan sonra dolaba kaldırılır.
- Soğuk servis yapılır.

(K1, K8, K9, K10, K17, K20, K21, K24, K26, K27, K28, K33, K36, K39, K41, K46, K47, K49)

*Fotoğraf 75. Ayran Aşı Çorbası.*

4.3.5.Turşular

4.3.5.1.Fasulye Turşusu

Malzemeler:

→ 5 su bardağı su

→ 1 kg taze fasulye

→ 1 çay bardağı sirke

→ 3 diş sarımsak

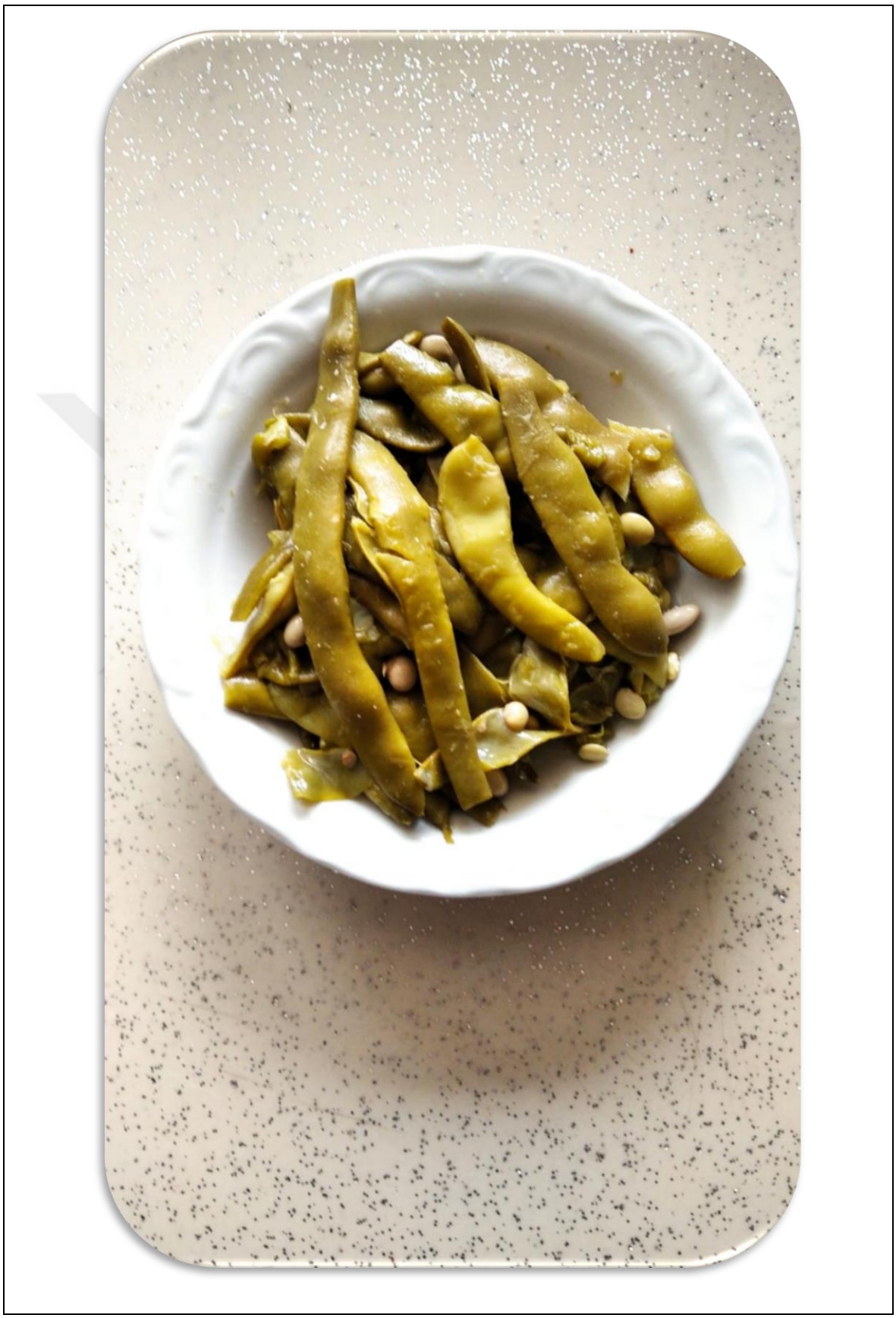
→ 2 yemek kaşığı kaya tuzu

Yapılışı:

- Taze fasulyeler temizlenir ve haşlanır. 15 dakika.
- Haşlanan fasulyeler süzülür ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan fasulyeler kavanoza dizilir.
- Fasulyelerin üzerine sırasıyla tuz, sirke ve su eklenir.
- Kavanozun ağzı sıkıca kapatılır.
- En az 20 gün boyunca serin ve karanlık bir yerde bekletilir.
- Turşu ekşidikten sonra istenildiği şekilde tüketilir.

(K3, K5, K7, K9, K10, K24, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 76. Fasulye Turşusu.*



4.3.5.2.Yağlı Biber Turşusu

Malzemeler:

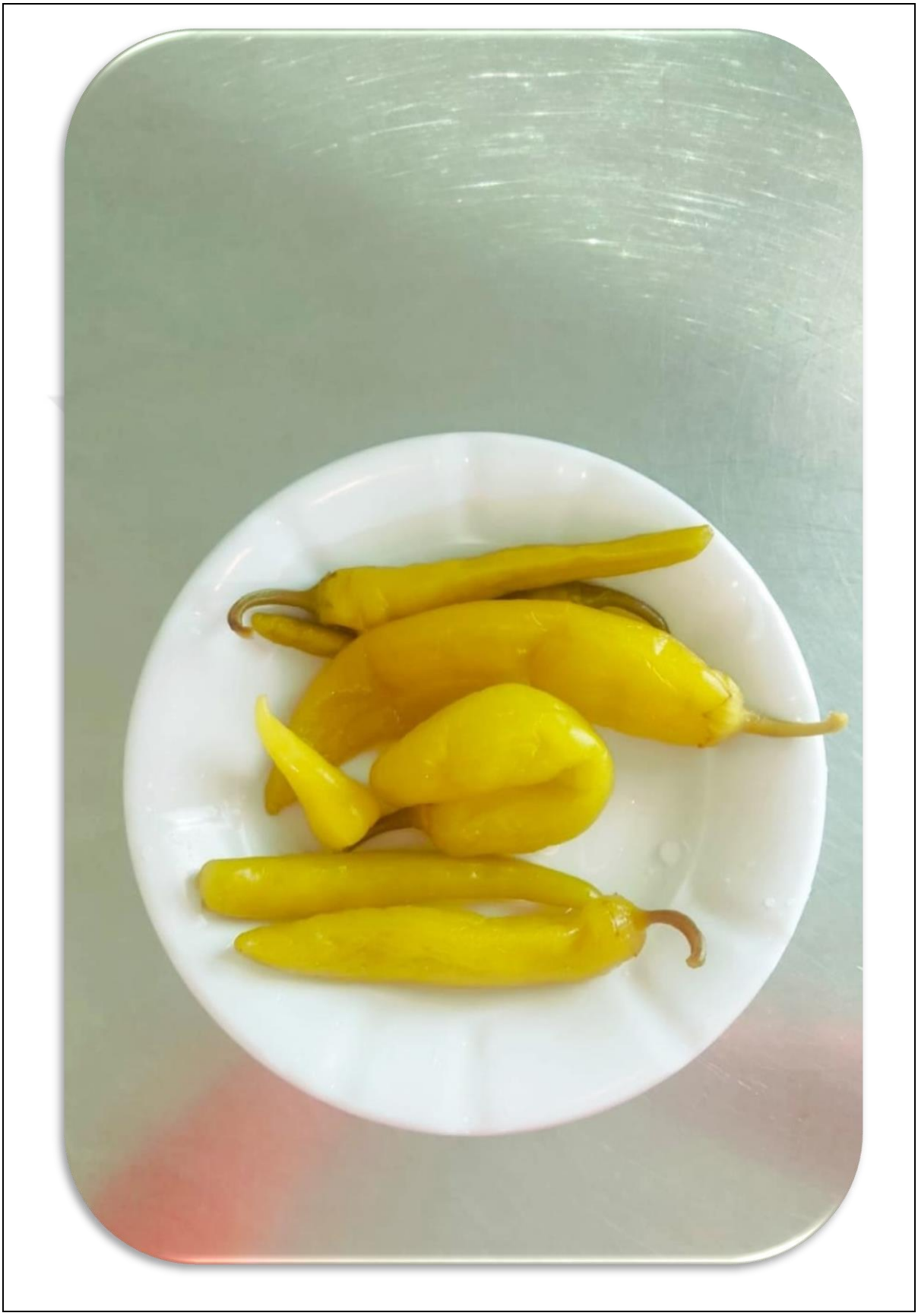
→ 1 kg kapya biber ya da yeşilbiber
→ 1 çay bardağı sirke
→ 1 çay bardağı zeytinyağı
→ 1,5 yemek kaşığı kaya tuzu
→ 5 diş sarımsak
→ Yeteri kadar su

Yapılışı:

- Biberler ayıklanır ve temizlenir.
- Orta büyüklükte küpler halinde doğranır.
- Sarımsaklar temizlenir.
- Kavanoza biberler koyulur.
- Sırasıyla tuz, sirke, zeytinyağı ve su eklenir.
- Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır ve iyice sallanır.
- Turşuyu kurduğumuz ilk gün 3/ 4 defa sallanır.
- Diğer günler günde 1 kez sallamak yeterli olacaktır.
- Ortalama 4 gün sonra tüketilmeye hazırdır.

(K1, K3, K6, K7, K18, K20, K21, K25, K26, K27, K29, K32, K37, K39, K42, K47, K49)

*Fotoğraf 77 Yağlı Biber Turşusu.*



4.3.5.3.Yağlı Kıl Biber Turşusu

Malzemeler:

→ 500 gr kıl biber
→ 1 su bardağı elma sirkesi
→ 1 çay bardağı zeytinyağı
→ 1 çay bardağı sıvı yağ
→ 2 yemek kaşığı şeker
→ 1 yemek kaşığı kaya tuzu
→ 6 diş sarımsak

Yapılışı:

- Biberler yıkanır, temizlenir ve orta boyda doğranır.
- Bir kabın içerisine yağlar, şeker, tuz, sirke eklenir ve yağlı karışım iyice karıştırılır.
- Temizlenen ve doğranan biberler kavanoza koyulur.
- Soyulan sarımsaklar da biberlerin üzerine eklenir.
- Biberlerin üzerine hazırlanan yağlı karışım eklenir.
- Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
- Güneşli bir yerde yan yatırılarak bekletilir.
- Her gün 1 ya da 2 defa kavanozlar çevrilir.
- 15 gün bu işlem tekrarlandıktan sonra tüketmeye hazırdır.

(K9, K10, K17, K18, K20, K21, K26, K27, K29, K33, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 78 Yağlı Kıl Biber Turşusu*

4.3.5.4.Beyaz Lahana Turşusu

Malzemeler:

→ 1 adet küçük boy lahana
→ 3 yemek kaşığı kaya tuzu
→ 2 adet havuç
→ 5 diş sarımsak
→ 1 su bardağı sirke
→ 2 lt su
→ 1 çay kaşığı limon tuzu
→ 1 çay kaşığı toz şeker

Yapılışı:

- Lahananın kök kısmı çevresinden kesikler atılarak çıkarılır.
- Kökü çıkarılan lahana dört ana parçaya bölünür.
- Bölünmüş haldeki lahana küçük küçük dilimlenir.
- Doğranana lahanalar derin bir kaba alınır
- Lahanaların üzerine kaya tuzu ilave edilir ve iyice ovulur.
- Geniş bir kavanoza yumuşatılan lahanalar koyulur.
- Aralara iri şekilde doğranmış havuçlar koyulur.
- Yerleştirilen sebzelerin üzerine sırasıyla toz şeker, sarımsak ve sirke ilave edilir.
- Lahanaların üzerini geçene kadar su ilave edilir.
- Son olarak limon tuzu ilave edilir.
- Kapağı sıkıca kapatılan kavanozlar güneş görmeyen bir yerde, oda sıcaklığında en az on beş gün muhafaza edildikten sonra kullanıma hazır hale gelir.
- Yemeklerin yanında, soğuk servis yapılır.

(K2, K3, K5, K10, K17, K18, K21, K23, K26, K26, K29, K31, K37, K39, K40, K46)

*Fotoğraf 79. Beyaz Lahana Turşusu.*

4.3.5.5.Pazı Sapı Turşusu

Malzemeler:

→ 3 bağ pazı
→ 3 yemek kaşığı kaya tuzu
→ 4 diş sarımsak
→ 2 lt su

Yapılışı:

- Pazılar temizlenir.
- Yaprakları sarmalık olarak ayrılır.
- Sapları 5 cm olacak şekilde doğranır.
- Bol suyla yıkandıktan sonra birkaç taşım haşlanır.
- Haşlanan pazı sapları süzülür ve soğumaya bırakılır.
- Saplar soğuduktan sonra bir kavanoza muntazam bir şekilde dizilir.
- Kavanoza dizilen sapların üzerine kaya tuzu ve su eklenir.
- Kapağı sıkıca kapatılır ve hava ile teması engellenir.
- Serin ve güneş görmeyen bir yerde on beş gün boyunca kapalı bir şekilde saklanır.
- On beş gün sonra ekşiyen turşu tüketmeye hazır hale gelmiştir.
- İstenirse yemeklerin yanında soğuk da servis yapılabileceği gibi kavrularak sıcak da servis yapılabilir.

NOT: Pazı sapı kavurması yemekler bölümünde anlatılmıştır.

(K, K3,K8, K9, K11, K14, K18, K20, K21, K24, K26, K27, K30, K32, K34, K42, K46, K47, K50)

*Fotoğraf 80. Pazı Sapı Turşusu.*

### 4.3.6 Hamur İşleri

#### 4.3.6.1.Trabzon Pidesi

Ülkemizin hemen hemen her yerinde farklı çeşitlerde yapılan pidenin Trabzon'daki türü özellikle kendi şehrimiz içerisinde çok meşhurdur ve birkaç farklı türüyle hem evlerde hem de esnaf lokantaları ve restoranlarda sıklıkla tercih edilmektedir.

Pidenin hamuru ve iç harcı hazırlandıktan sonra özel olarak inşa edilmiş olan fırınlarda özenle pişirilmektedir. İç harcı isteğe bağlı olarak çeşitlenebilmektedir.

Malzemeler:

Hamuru için;

→ 2 su bardağı un
→ 1 paket instant maya
→ 1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı kıymalı için;

→ 200 gr orta yağlı kıyma
→ Soğan
→ Maydanoz
→ 1 adet yumurta
→ Tereyağı

İç harcı peynirli için;

→ Eriyen köy peyniri ya da kaşar peyniri
→ 1 adet yumurta
→ Tereyağı

Yapılışı:

- Un, tuz ve maya harmanlandıktan sonra ılık su ile yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğrulur.
- Yoğrulan hamur yarım saat dinlendirilir, mayalanır bu süreçte.
- Mayalanan hamur iki eşit parçaya bölünür.
- Bölünen hamur merdane yardımıyla uzunlamasına açılır.
- Boyu iki karış, eni de bir karış olunca açma işlemi tamamlanır.

- Açılan hamur yarım cm inceliğinde olmalıdır.
- Hamur hazırlanırken bir yandan da tavada ince ince doğranmış soğanlar ve kıyma kavrulur.
- Kavrulan kıymaya ince ince doğranmış maydanoz da eklenir.
- Kavrulan kıyma açılan hamura eklenir.
- Hamurun iki ucu da üçgen olacak şekilde kapatılır.
- Uç kısımlardan 5 cm kadarı kapatılır.
- Hazırlanan pidenin üzerine yağ sürülür.
- İsteğe göre yumurta da sürülebilir.
- Yağlanan pideler önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Pişmeye yakın pide çıkarılır ve kenarları tekrar yağlanarak fırınlanır.
- Sıcak sıcak servis yapılır

(K1, K3, K5, K6, K9, K14, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K45, K47, K4, K50)

*Fotoğraf 81. Trabzon Pidesi.*

4.3.6.2.Trabzon Ekmeği

Malzemeler:

→ 900 gr ekmeklik un

→ 50 gr sarı buğday unu

→ 50 gr tam buğday unu

→ 150 gr ekşi maya

→ 675 gr su

Islatma;

→ 25 gr içme suyu

→ 18 gr kaya tuzu

Yapılışı:

- Unlar, maya ve içme suyu derin bir kaba alınır. Tuz da ilave edilerek iyice yoğrulur.
- Hamur yumuşak bir kıvam alınca mayalanmaya bırakılır, en az bir saat kadar dinlendirilir.
- Kaya tuzu, su ile eritilerek hamura ilave edilir.
- Hamur pürüzsüz ve ele yapışmayacak kıvama gelince yoğurma işlemi tamamlanmış olur.
- Hamur birer saat arayla, oda sıcaklığında 3 kez katlanarak dinlenmeye bırakılır.
- Daha sonra hamur üç eşit parçaya bölünerek bu sefer de mayalanma sepetine alınır, üstü kurumaması için örtülerek bir saat daha bekletilir.
- Soğuk mayalama için oda ısısında mayalandırdığımız hamuru buzdolabına alıp 24 saat dolapta soğuk mayalandırılır.
- Dolaptan çıkarılınca hemen fırına atılır.
- Fırınlanan ekmeğin üzerine çizik atılarak pişirme işlemine devam edilir.
- Pişen ekmek bir süre dinlendirildikten sonra dilimleyerek servis yapılır.

NOT: Hazırlanan hamur soğuk mayalandırdıktan sonra oda sıcaklığında bekletilmemelidir, böyle bir durumda hamur yayılacaktır ve ekmekten istenilen verim alınamayacaktır.

(K2, K3, K5, K6, K7, K18, K21, K24, K26, K27, K29, K33, K46, K47)

*Fotoğraf 82. Trabzon Ekmeği*

4.3.6.3.Mısır Ekmeği

Malzemeler:

→ 2 su bardağı mısır unu
→ 1 yemek kaşığı tereyağı
→ 1 paket kabartma tozu
→ 1 tatlı kaşığı tuz
→ 1 çay kaşığı toz şeker
→ 1 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

- Un, kabartma tozu, tuz ve şeker bir kaba alınır, üst üste eklenerek karıştırılır.
- Daha sonra su ilave edilir.
- Kek kıvamına gelene kadar karıştırılır.
- Önceden yağlanmış tepsiye dökülür.
- Önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirilir.
- Kare kare kesilerek, soğuk ya da sıcak servis yapılır.

(K2, K4, K5, K6, K7, K12, K17, K18, K20, K21, K24, K26, K27, K29, K42, K46, K47, K50)

*Fotoğraf 83. Mısır Ekmeği.*

4.3.6.4.Sütlü Mısır Ekmeği

Malzemeler:

→ 2 su bardağı mısır unu
→ 1 yemek kaşığı tereyağı
→ 1 çay bardağı süt
→ 1 paket kabartma tozu
→ 1 tatlı kaşığı tuz
→ 1 çay kaşığı toz şeker
→ 1 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

- Un, kabartma tozu, süt, tuz ve şeker bir kaba alınır, üst üste eklenerek karıştırılır.
- Daha sonra su ilave edilir.
- Kek kıvamına gelene kadar karıştırılır.
- Önceden yağlanmış tepsiye dökülür.
- Önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirilir.
- Kare kare kesilerek, soğuk ya da sıcak servis yapılır.

(K2, K3, K6, K7, K17, K18, K24, K23, K26, K27, K29, K33, K34, K39, K41, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 84. Sütlü Mısır Ekmeği.*

4.3.6.5.Köy Ekmeği

Malzemeler:

→ 2 su bardağı un
→ 1 çay bardağı mısır unu
→ 1,5 tatlı kaşığı tuz
→ 1 çay kaşığı toz şeker
→ 1 tatlı kaşığı kuru maya
→ Yarım su bardağı ılık su
→ Lahana ve ceviz yaprağı

Yapılışı:

- Buğday unu ve mısır unu yoğurma kabına alınır.
- Maya, tuz ve şeker de katılır, su da eklenerek yoğurulur.
- Yumuşak bir hamur elde ettikten sonra 2 saat kadar dinlendirilir.
- Orta boy bir tepsinin içerisine tabanın tamamına lahana ve ceviz yaprakları serilir.
- Dinlendirildiği için kabaran hamurumuz tepsiye alınır.
- Mümkünse sobada usul usul pişirilir.
- Fırında da 175 derecede yaklaşık 1,5 saat kadar pişirilebilir.
- Sıcak ya da soğuk servis yapılabilir.

(K2, K4, K5, K6, K17, K19, K20, K21, K23, K25, K27, K29, K33, K35, K37, K40, K46, K47, K48, K50)

*Fotoğraf 85. Köy Ekmeği.*

4.3.6.6.Peynirli Köy Ekmeği

Malzemeler:

→ 2 su bardağı un
→ 1 çay bardağı mısır unu
→ 1,5 tatlı kaşığı tuz
→ 1 çay kaşığı toz şeker
→ 1 tatlı kaşığı kuru maya
→ Yarım su bardağı ılık su
→ 200 gr eriyen peynir
→ Lahana ve ceviz yaprağı

Yapılışı:

- Buğday unu ve mısır unu yoğurma kabına alınır.
- Maya, tuz ve şeker de katılır, su da eklenerek yoğurulur.
- Yumuşak bir hamur elde ettikten sonra içerisine peynir eklenir.
- Yoğurulan hamur 2 saat kadar dinlendirilir.
- Orta boy bir tepsinin içerisine tabanın tamamına lahana ve ceviz yaprakları serilir.
- Dinlendirildiği için kabaran hamurumuz tepsiye alınır.
- Mümkünse sobada usul usul pişirilir.
- Fırında da 175 derecede yaklaşık 1,5 saat kadar pişirilebilir.
- Sıcak ya da soğuk servis yapılabilir.

(K1, K4, K5, K6, K7, K11, K17, K18, K20, K21, K25, K26, K29, K32, K33, K35, K42, K46)

*Fotoğraf 86. Peynirli Köy Ekmeği.*

4.3.6.7.Tam Buğday Ekmeği

Malzemeler:

→ 1 kg tam buğday unu
→ 2 su bardağı ılık su
→ 1 yemek kaşığı pekmez
→ 3 yemek kaşığı zeytinyağı
→ 2 tatlı kaşığı tuz
→ 2 paket maya

Yapılışı:

- Un, tuz, maya, pekmez ve yağ derin bir kaba alınır.
- Hamur yumuşak bir kıvam alana kadar yoğrulur.
- Yoğrulan hamurun üzeri sarılarak en az bir saat dinlendirilir.
- Kabaran hamur fırın kabına alınır.
- Soğuk fırında 200 derecede 1 saat kadar pişirilir.
- Piştikten sonra bir süre dinlendirilir.
- Dinlenen ekmek servis yapılabilir.

(K2, K3, K36, K38, K42, K44, K49)

*Fotoğraf 87. Tam Buğday Ekmeği.*

4.3.6.8.Lamesli[34]( Otlu) Ekmek

Malzemeler:

→ 2 su bardağı mısır unu
→ 1 yemek kaşığı tereyağı
→ 1 paket kabartma tozu
→ 1 tatlı kaşığı tuz
→ 1 çay kaşığı toz şeker
→ 1 su bardağı sıcak su
→ Kullanılmak istenilen yeşillik.

Örneğin; pırasa, pazı, dağ soğanı yeşillik olarak kullanılabilir.

Yapılışı:

- Un, kabartma tozu, tuz ve şeker bir kaba alınır, üst üste eklenerek karıştırılır.
- Daha sonra su ilave edilir.
- Kek kıvamına gelene kadar karıştırılır.
- Önceden yağlanmış tepsiye dökülür.
- Önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirilir.
- Kare kare kesilerek, soğuk ya da sıcak servis yapılır.

(K2, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K15, K18, K23, K25, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

[34] garamsa (lames): Derleme Sözlüğü'nün Trabzon dolaylarını bildirdiği lames (*Maçka-Trabzon, Zigana *Kelkit-Gümüşhane) "içine sebze konularak pişirilmiş pide"
Çağatay, İ.,"balavurt, bücür, çeçil, garamsa (lames), lenza, marsık ve suhra Kelimelerinin Etimolojisi". Türk Dili Araştırmaları Yıllığı-Belleten, 2017. 65-2.

*Fotoğraf 88. Lamesli (Otlu) Ekmek.*

4.3.6.9.Silor

Malzemeler:

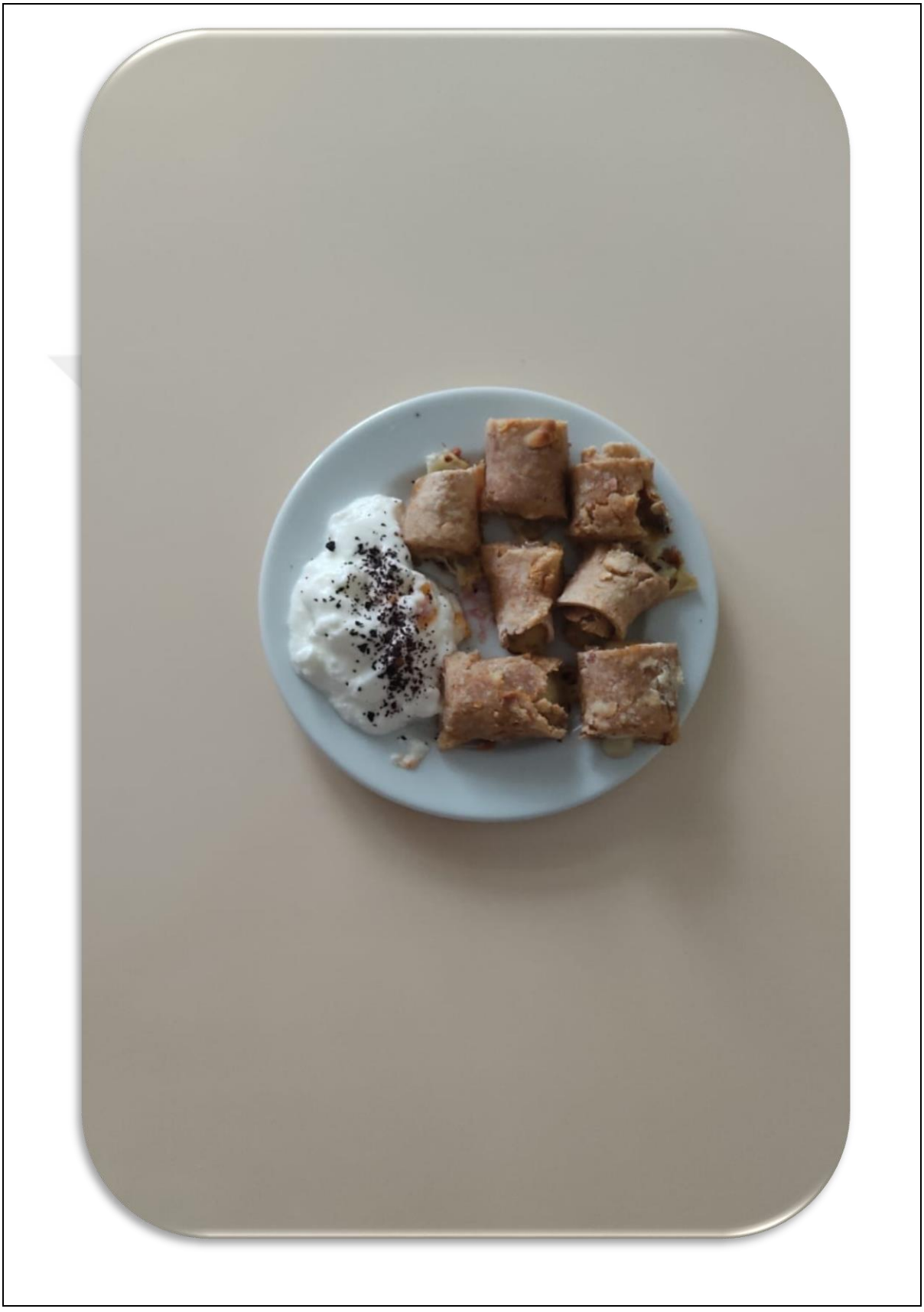
→ 1 adet bayat ekmek
→ 1 su bardağı süt
→ 1 kâse yoğurt
→ 4 diş sarımsak
→ 2 çay kaşığı tereyağı
→ 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
→ 1 tatlı kaşığı nane
→ Tuz

Yapılışı:

- Ekmek ufak ufak dilimlenir.
- Dilimlenen ekmekler tezgâhta yan yana olacak şekilde dizilir.
- Ekmeklerin üzeri fırça ile ıslatılır.
- Islanan ekmekler merdane yardımıyla açılır.
- Rulo haline getirilip iki cm genişliğinde kesilir.
- Tereyağı ile yağlanmış olan tepsiye kesilen hamurlar dizilir.
- Hamurların üzerine süt dökülür.
- Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
- Gül şeklinde hazırlanmış, kızarmış olan silorlar servis tabağına alınır.
- Önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt üzerine dökülerek servis yapılır.
- İsteğe göre yağda yakılmış olan kırmızı toz biber ve nane de yoğurdun üzerine dökülebilir.

(K1, K3, K5, K6, K9, K13, K17, K18, K21, K23, K26, K28, K29, K33, K34, K36, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 89. Silor.*



4.3.6.10.Hodan Böreği

Malzemeler:

→ 500 gr yufka

→ Yarım litre süt

→ Yarım litre su

→ Yarım litre sıvı yağ

İç harç için;

→ 1 bağ hodan bitkisi[35]

→ 1 çay bardağı sıvı yağ

→ 1 adet soğan

→ Karabiber

→ Tuz

Yapılışı:

- Hodanlar temizlenir ve bol suyla yıkanır.
- Temizlenen hodanlar ince ince doğranır.
- İnce ince doğranan soğan ve hodanlar tavada yağ ile sotelenir.
- Tuz ve karabiber eklenir.
- Bir kâsede sıvı yağ, süt ve su karıştırılır.
- Yufkalar hazırladığımız sütlü karışım ile iyice ıslatılır.
- Islanan yufkalar kat kat yağlanarak dizilir.
- Yufkalar sekiz üçgen parça olacak şekilde kesilir.
- İç harç kesilen yufkaların içerisine koyulur.
- Sigara böreği gibi sarılan yufkalar tepsiye dizilir.
- Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

(K2, K5, K6, K7, K9, K10, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K46, K47, K50

[35] "Hodan (*Borago officinalis*), hodangiller (Boraginaceae) familyasından bir yıllık bitki türü. Anavatanı Suriye'dir. Güney Amerika, Kuzey Afrika ve Anadolu'da yayılış yapmasına karşın Akdeniz rejyonunda da doğallaşmıştır. Hodandan taze sebze veya kuru ot olarak faydalanılır. Çoğunlukla salatalarda veya garnitür olarak tercih edilir."
* Ünver Alçay, A. (2019). Hodan Otunun Faydaları ve Mutfakta Kullanımı. Aydın Gastronomy, 3 (2) , 101-117 . Retrieved from https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas/issue/47369/597597 . Erişim Tarihi: 12.2.2023

*Fotoğraf 90. Hodan Böreği.*

4.3.6.11.Sumur( Cumur/ Zumur)

Bayat ekmekleri geri dönüştürmek niyetiyle üretilmiş, çoğu bölgemizde olduğu gibi Karadeniz bölgesinde de sıklıkla tercih edilen tariflerdendir. İçerisine koyulan malzemeye göre adlandırılan tarifimizin birçok şekli bulunmaktadır. Örnek vermek gerekirse; kıymalı, peynirli vb. olarak yapılmaktadır.

Malzemeler:

→ Bayat ekmek
→ Yarım çay bardağı su
→ Tereyağı
→ Tuz

Yapılışı:

- Bayat ekmekler ufak ufak parçalanır.
- Tavaya yağ koyulur ve eritilir.
- Eriyen yağın üzerine ekmekler eklenir.
- Ekmekler yağı çekince üzerine su eklenir ve bu şekilde ekmeklerin yumuşaması sağlanır.
- Su eklendikten hemen sonra peynir ve tuz da eklenir. Eğer kıymalı olarak yapılacak ise kıyma kavrulduktan sonra üzerine ilave edilir.
- İsteğe göre baharat da eklenebilir.
- Alt üst edilerek her iki tarafının da kızarması sağlanır.
- Kızarmış olan sumur sıcak sıcak servis yapılır.

(K12, K15, K18, K22, K29, K31, K32, K37, K42, K46, K51)

*Fotoğraf 91. Peynirli Sumur/ Zumur/  Cumur.*

4.3.6.12.Patatesli Rulo Börek

Malzemeler:

→ 5 adet yufka
→ 4 adet büyük patates
→ 4 yemek kaşığı yoğurt
→ 2 adet yumurta
→ Çörek otu
→ Karabiber
→ Kırmızıbiber
→ Sıvı yağ
→ Tuz

Yapılışı:

- Patatesler rendelenir.
- Rendelenmiş patatesler, yoğurt, baharatlar ve tuz bir kâsede karıştırılır.
- Yufka tezgâha düz şekilde koyulur.
- Yufkanın üzerine hazırlanan harç sürülür.
- Akabinde yufkanın üzerine tekrar yufka koyulur ve aynı işlem yufkalar bitene kadar tekrarlanır.
- Yufkalara harç sürme işlemi bitince, rulo şeklinde sarılır.
- 2 cm genişliğinde olacak şekilde rulo dilimlenir.
- Dilimler yatay olacak şekilde yağlı kâğıt üzerine dizilir.
- Her dilimin üzerine yağ sürülür ve çörek otu koyularak fırınlanır.
- Üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
- Sıcak ya da soğuk servis yapılır.

(K2, K3, K5, K9, K10, K17, K20, K22, K23, K25, K27, K29, K31, K37, K39, K42, K46)

*Fotoğraf 92. Patatesli Rulo Börek.*

4.3.7.Helvalar

4.3.7.1.Laz Helvası

Malzemeler:

→ 1 lt süt

→ 1 su bardağı toz şeker

→ 2 adet yumurta sarısı

→ 1 su bardağı un

→ Yarım su bardağı irmik

→ 1 paket vanilya

Yapılışı:

- Un, irmik, şeker ve vanilya tencereye alınır ve karıştırılır.
- Yumurta sarıları ve süt de tencereye eklenir.
- Ocağa alınıp karıştırarak muhallebi gibi pişirilir.
- Kıvamı muhallebiden daha kalın olmalıdır. Yeteri kadar piştiğini öyle anlarız.
- Pişen kıvamlı muhallebi genişçe bir borcama alınır.
- Sıcağı çıkınca buzdolabına kaldırılır,
- 2 saat kadar soğuduktan sonra dolaptan çıkarılır.
- Kare olacak şekilde dilimlenir.
- Üzerine fındık eklenerek servis yapılır.

(K2, K3, K6, K8, K9, K12, K17, K19, K20, K21, K24, K26, K33, K35, K39, K42, K46, K47, K49)

*Fotoğraf 93. Laz Helvası.*

4.3.7.2.Un Helvası

Malzemeler:

→ Tereyağı
→ 1 çay bardağı un
→ Yarım çay bardağı pudra şekeri

Yapılışı:

- Tava ocağa alınır, altı kısık ateşte iken un ve tereyağı koyulur.
- Un koyu bir renk alana kadar uzun bir süre kavrulur.
- Un istediğimiz rengi alınca içerisine pudra şekeri eklenir.
- Tavanın altı kapatılır ve iyice karıştırılır.
- Sıcak iken hemen tabaklanır ve şekil verilir.
- Soğuyunca servis yapılır.

(K7, K9, K10, K13, K15, K20, K23, K26, K27, K28, K33, K36, K39, K43, K45, K47, K49, K51)

*Fotoğraf 94. Un Helvası.*

4.3.7.3.Ballı Un Helvası

Malzemeler:

→ Tereyağı
→ 1 çay bardağı un
→ Yarım çay bardağı pudra şekeri
→ 2 yemek kaşığı bal

Yapılışı:

- Tava ocağa alınır, altı kısık ateşte iken un ve tereyağı koyulur.
- Un koyu bir renk alana kadar uzun bir süre kavrulur.
- Un istediğimiz rengi alınca içerisine pudra şekeri eklenir.
- Tavanın altı kapatılır ve iyice karıştırılır.
- Sıcak iken hemen tabaklanır ve şekil verilir.
- Şekil verildikten sonra üzerine bal dökülür.
- İsteğe göre sıcak ya da soğuk servis yapılabilir.

(K4, K5, K6, K7, K9, K11, K14, K18, K20, K22, K23, K25, K27, K28, K33, K37, K39, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 95. Ballı Un Helvası.*

4.3.7.4. Beyaz Un Helvası

Malzemeler:

→ 1 çay bardağı un

→ Yarım çay bardağı pudra şekeri

→ 1 paket vanilya

Yapılışı:

- Tava ocağa alınır, altı kısık ateşte iken un koyulur.
- Un kısa bir süre, kokusu çıkana kadar kavrulur.
- Un istediğimiz rengi alınca içerisine pudra şekeri ve vanilya eklenir.
- Tavanın altı kapatılır ve iyice karıştırılır.
- Sıcak iken hemen tabaklanır ve şekil verilir.
- Soğuyunca servis yapılır.

(K12, K14, K17, K18, K22, K23, K26, K27, K29, K30, K34, K36, K42, K45, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 96. Beyaz Un Helvası.*

4.3.7.5. Şerbetli Un Helvası

Malzemeler:

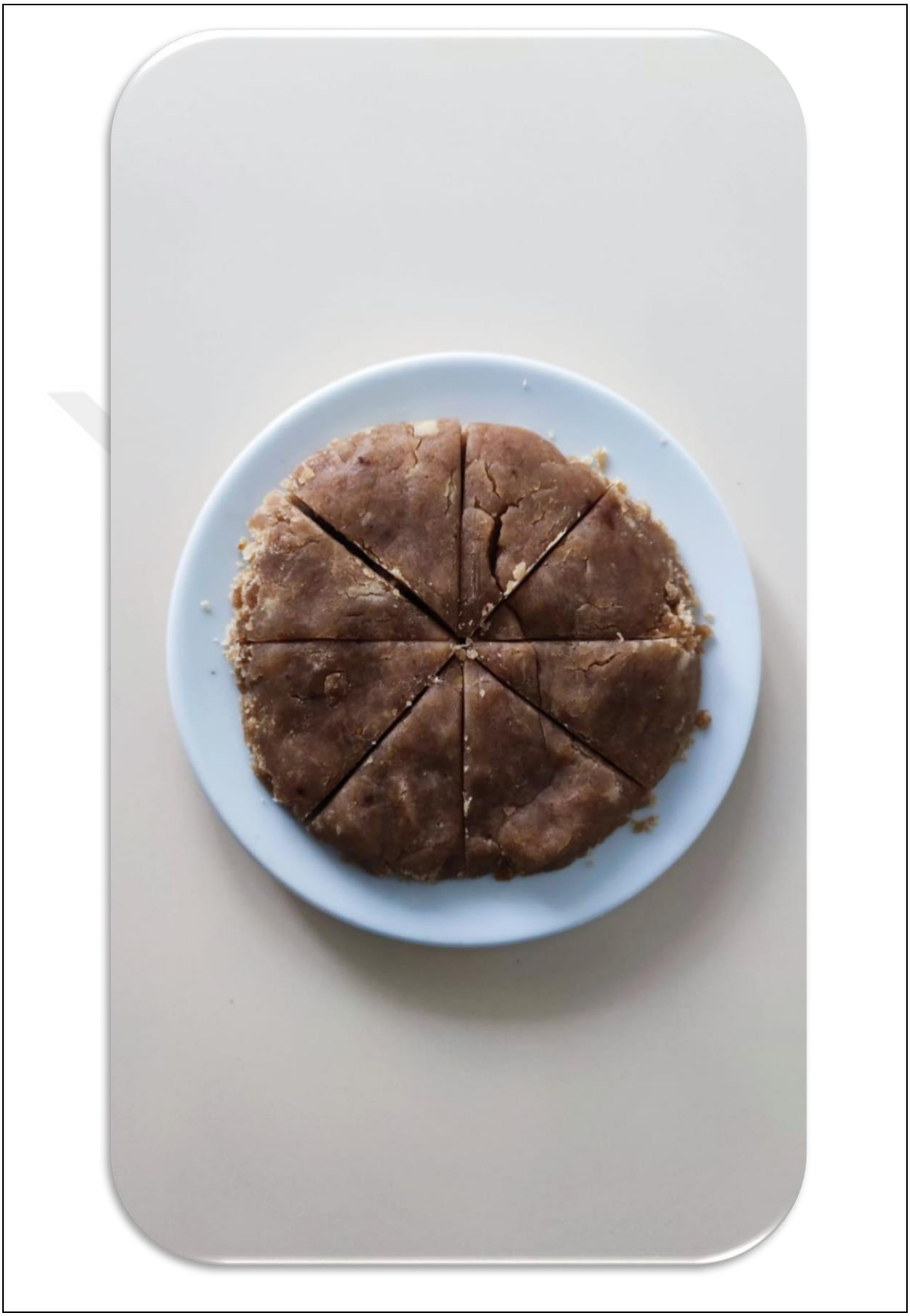
→ Tereyağı
→ 1 çay bardağı un
→ 1 çay bardağı toz şeker
→ 1,5 çay bardağı su

Yapılışı:

- Tava ocağa alınır, altı kısık ateşte iken un ve tereyağı koyulur.
- Un kokusu çıkana kadar kavrulur.
- Başka bir kâsede şeker ve su karıştırılır, şerbet haline getirilir.
- Hazırlanan şerbet kavrulmuş olan unun üzerine eklenir.
- Un şerbeti çekene kadar pişirilir.
- Pişen helva ocaktan alınır ve hemen kapağı kapatılır.
- Yarım saat kadar dinlendirilir.
- Dinlendikten sonra iyice kıvamını alan helva tabaklanır ve şekil verilir.
- Soğuyunca servis yapılır.

(K8, K13, K15, K16, K17, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K40, K44, K47, K49, K51)

*Fotoğraf97.Şerbetli Un Helvası.*



4.3.7.6.İrmik Helvası

Malzemeler:

→ Tereyağı
→ 1 paket irmik
→ 2 çay bardağı toz şeker
→ 1 çay bardağı fındık
→ 2 çay bardağı süt

Yapılışı:

- Tava ocağa alınır, altı kısık ateşte iken irmik ve tereyağı koyulur.
- İrmik yağda kavrulur.
- Başka bir kâsede şeker ve süt karıştırılır, şerbet haline getirilir.
- Hazırlanan şerbet kavrulmuş olan irmiğin üzerine eklenir.
- İrmik şerbeti çekene kadar pişirilir.
- Pişmeye yakın kırıkmış fındıklar helvaya eklenir.
- Pişen helva ocaktan alınır ve hemen kapağı kapatılır.
- Yarım saat kadar dinlendirilir.
- Dinlendikten sonra iyice kıvamını alan helva tabaklanır ve şekil verilir.
- Soğuyunca servis yapılır.

(K4, K5, K6, K8, K9, K10, K14, K18, K20, K22, K23, K25, K27, K29, K31, K35, K39, K42, K46, K49, K50)

*Fotoğraf98. İrmik Helvası.*

4.3.7.7.Kavut(Gavut/ Gavud)

Malzemeler:

→ 2 çay bardağı kavut[36] unu

→ 2 su bardağı sıcak su

→ 3 yemek kaşığı bal

→ 2 yemek kaşığı toz şeker

→ Tereyağı

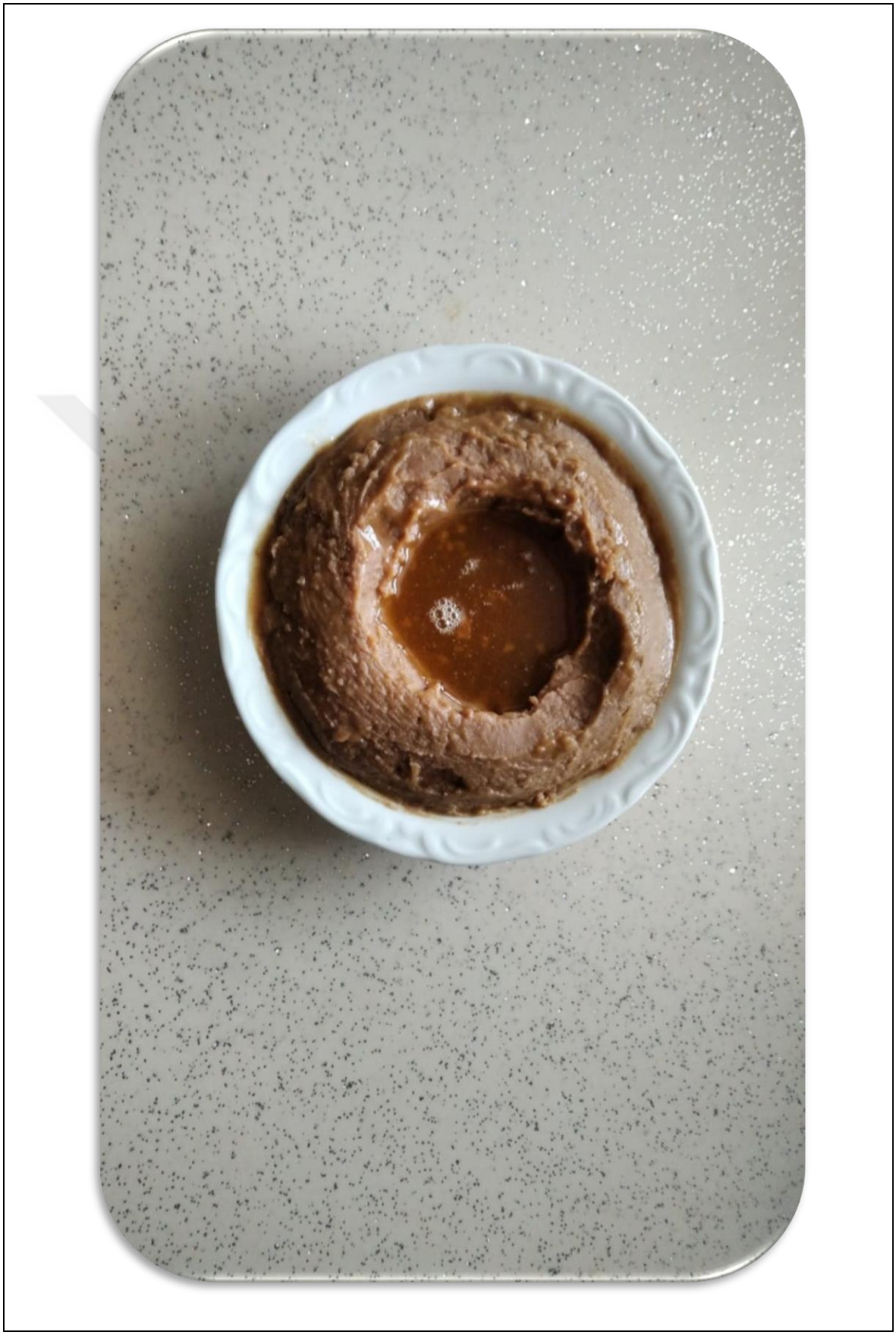
Yapılışı:

- Kavut unu derin bir kaba alınır.
- Üzerine kaynatılmış olan su eklenir.
- İyice karıştırılır.
- Kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar dinlendirilir.
- Suyunu çekmiş olan kavut servis tabağına alınır.
- Ortası delik olacak şekilde büyük bir daire formunda şekil verilir.
- Tavaya tereyağı koyulur.
- Tereyağı erimeye başlayınca şeker eklenir.
- Şeker karamelize olana kadar kavrulur.
- Şeker karamelize olunca 1 çay bardağı kadar sıcak su tavaya ilave edilir.
- Su eklendikten sonra bal da eklenir ve kıvamlı bir şerbet elde edilene kadar birkaç taşım kaynatılır.
- Hazırlanan şerbet ortası delik formda hazırlanan kavutun delik olan orta kısmına dökülür.
- Sıcak bir şekilde şerbet ve kavut aynı kaşığa alınarak tüketilir.

(K1, K2, K4, K5, K6, K9, K15, K17, K18, K22, K23, K25, K26, K29, K31, K32, K34, K38, K39, K40, K41, K45, K47, K48, K49, K51)

[36] Kavut, kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununun şeker ya da tatlı yemişle karışımı şeklinde yapılan helva benzeri tatlı. TDK.gov.tr.
Erişim Tarih: 08.05.2023

*Fotoğraf 99. Kavut( Gavut/ Gavud).*



4.3.8.Tatlılar

4.3.8.1.Laz Böreği

Malzemeler:

→ 20 adet baklava yufkası
→ 150 gr tereyağı
→ 4 yumurtanın sarısı
→ 7 su bardağı süt
→ 1,5 su bardağı toz şeker
→ 4 yemek kaşığı nişasta
→ 4 yemek kaşığı pirinç unu
→ Çeyrek çay kaşığı tuz
→ Çeyrek çay kaşığı karabiber
→

Şerbeti için;

→ 1,5 su bardağı toz şeker
→ 1 su bardağı su

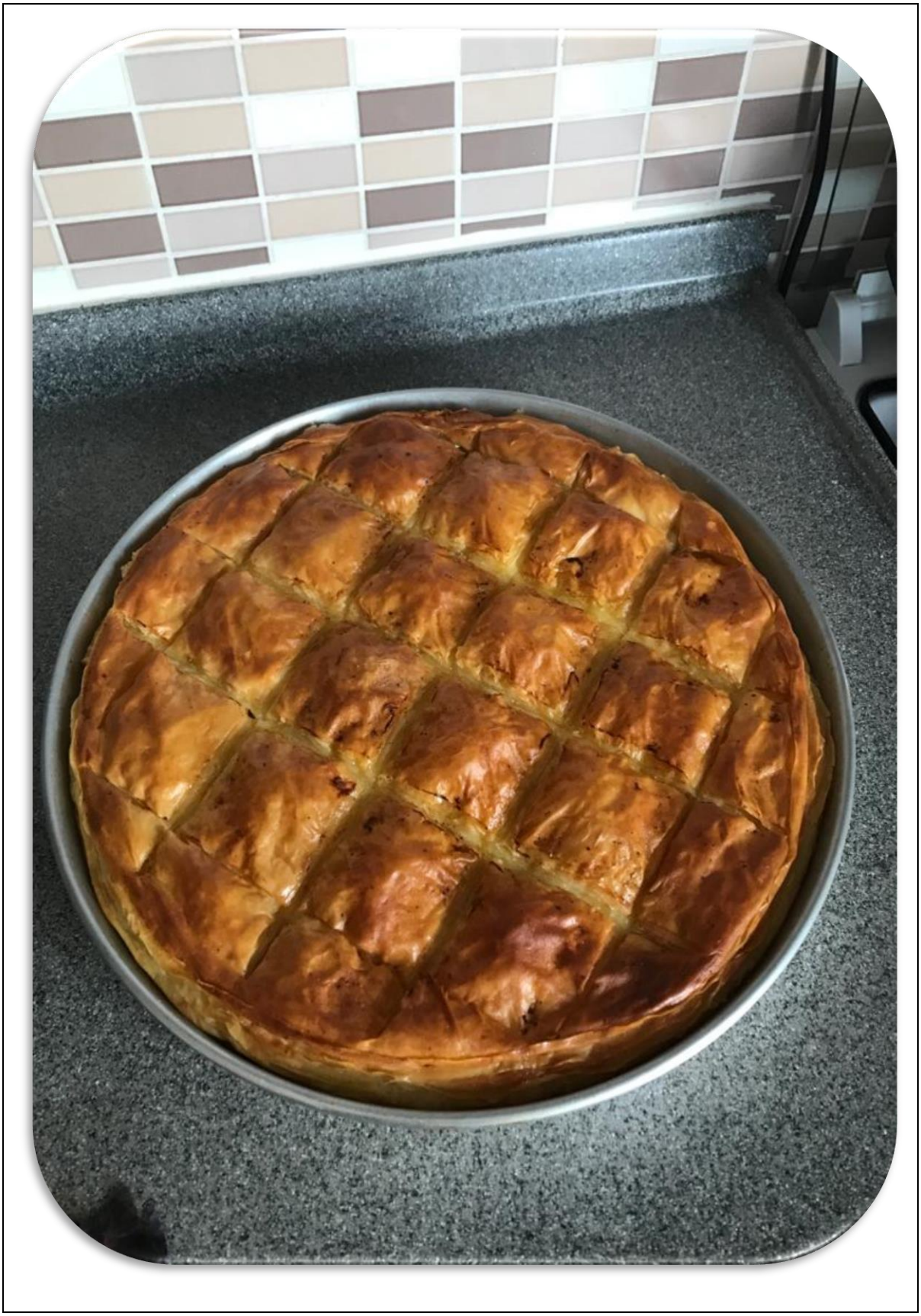
Yapılışı:

- Süt ve şeker tencereye alınır ve şeker eriyene kadar ısıtılır.
- Başka bir kaba yumurta sarısı, nişasta, pirinç unu, tuz ve karabiber alınır ve iyice harmanlanır.
- Hazırlanan karışım ılıklaşan süt karışımına eklenerek, kaynatılır.
- Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- Şerbet için başka bir tencereye su ve şeker koyulur, kaymamaya bırakılır.
- Yoğun bir kıvam alana kadar şerbet pişirilir. Şerbet daha sonra soğumaya bırakılır.
- Tereyağı başka bir tavaya alınır.
- Altı kısık olacak şekilde açılır, yağ eritilir.
- Baklava yufkası tepsiye alınır.
- On kat yufka aralarına tereyağı sürülerek, üst üste dizilir.
- On tane yufka yağlanıp, dizildikten sonra üzerine muhallebi dökülür, her yerine eşit gelecek şekilde yayılır.

- Muhallebinin üzerine tekrar on kat daha yufka serilir, her yufkanın arası yağlanır.
- Hazırlanan börek iri olacak şekilde dilimlenir.
- Tavada kalan eritilmiş yağ dilimlenen böreğin üzerine dökülür.
- Üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
- Fırından alınınca bekletmeden soğuyan şerbet üzerine gezdirilir.
- Şerbetini çekince servise hazırdır.

(K2, K4, K5, K6, K7, K9, K12, K15, K18, K24, K28, K29, K36, K37, K39, K43, K47, K48, K51)

*Fotoğraf 100. Laz Böreği.*



4.3.8.2.Pepeçura

Malzemeler:

→ 1 kg siyah üzüm

→ 6 su bardağı su

→ 1 su bardağı toz şeker

→ 1 çay bardağı mısır nişastası

Yapılışı:

- Siyah üzüm iyice yıkanır.
- Su ile birlikte tencerede kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra süzgece alınır, el ile bastırarak iyice süzülür.
- Süzülen su başka bir kaba alınır.
- Süzülen üzüm suyundan bir bardak alınır.
- Nişasta ile karıştırılır, pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar.
- Kalan üzüm suyu da eklenir, sürekli aynı yönde karıştırılarak pişirilir.
- Piştikten sonra sıcak halde iken kalıplara/ kâselere koyulur.
- Buzdolabında iyice soğuması sağlanır.
- Tamamen soğuyunca üzerine de üzüm püresi eklenerek servis yapılabilir.

( Üzüm püresi ile süslemek tamamen isteğe bağlıdır. Fındık vs de kullanılabilir süsleme için.)

(K7, K9, K10, K16, K18, K21, K23, K25, K28, K29, K34, K37, K39, K44, K46, K48, K50)

*Fotoğraf 101. Pepeçura.*

4.3.8.3.Hamsiköy Sütlacı

Malzemeler:

→ 1 litre süt
→ 1,5 su bardağı su
→ Yarım su bardağı pirinç
→ 1 su bardağı şeker
→ 1 yemek kaşığı un
→ 1 adet yumurta
→ 1 paket vanilya
→ Yarım çay kaşığı tuz
→ 1 çay bardağı su

Yapılışı:

- Süt tencereye koyulur ve ocağa alınır.
- Süt kaynayana kadar başka bir tencerede pirinç, 1,5 su bardağı su ile pişirilir.
- Lapa hale gelen pirinç sütün içerisine ilave edilerek, kaynatılır.
- Kaynayan pirince şeker de ilave edilir ve iki dakika kadar daha kaynatılır.
- Bir kaba yumurtanın sarısı, un, tuz ve bir çay bardağı su alınır ve karıştırılır.
- Hazırlanan karışım sütlaca eklenir.
- 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra vanilya da ilave edilir.
- Vanilya ilave edildikten sonra bir taşım daha kaynatılır ve kapağı kapatılarak ocaktan alınır.
- Tabaklanan sütlaçların kâseleri fırın tepsisine dizilir.
- Tepsinin yarısına gelecek kadar su ilave edilir.
- Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
- Üzeri kızaran sütlaçlar soğuduktan sonra fındık ile süslenerek servis yapılır.

(K1, K2, K5, K6, K7, K9, K14, K20, K22, K23, K26, K27, K33, K38, K39, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 102. Hamsiköy Sütlaçı.*

4.3.8.4.Hurmalı Çilekli Tart

Malzemeler:

→ 200 gr margarin
→ 1 su bardağı pudra şekeri
→ 1 adet yumurta
→ 1 paket vanilya
→ 1 çay kaşığı kabartma tozu
→ Un

İç harcı için;

→ 200 ml krema
→ Yarım çay bardağı bal
→ 1 su bardağı doğranmış hurma
→ 10 adet çilek

Üzeri için;

→ Fındık
→ Antep fıstığı

NOT: Eğer kuru hurma kullanılacak ise kullanmadan önce on dakika kadar sıcak suda bekletilmelidir.

Yapılışı:

- Yağ ve şeker iyice karıştırılır.
- Karışıma yumurta da ilave edilir.
- Vanilya, kabartma tozu ve un da eklenerek yoğurma işlemine devam edilir.
- Hamur iyice yoğrulduktan sonra yağlı kağıt serilen kare şeklinde fırın kabına zemin olacak şekilde yerleştirilir.
- Hamur çatal yardımıyla birçok yerinden delinir.
- Ocağa tencere alınır.
- Tencerenin içerisine krema koyulur. Ocağın altı açılır.
- Isınmaya başlayan kremaya hurmalar, çilekler ve bal eklenir.
- Karıştırılarak pişirilen krema, hazırlanan tart tabanının üzerine eklenir.

- En üst kısma fındık da serpiştirildikten sonra fırınlanır.
- Pişen tart serinledikten sonra üzerine fıstıklar da serpiştirilir.
- Dilimlenerek servis yapılır.

(K1, K3, K5, K9, K10, K17, K22, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K42, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 103. Hurmalı Çilekli Tart.*

4.3.8.5.Kukuca

Malzemeler:

→ 2 dilim bal kabağı
→ 2 su bardağı su
→ 3 su bardağı süt
→ 1 su bardağı mısır
→ 3 yemek kaşığı şeker
→ 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

- Kabak dilimlenir.
- Dilimlene kabak tencereye konulur.
- Tencereye mısır taneleri ve su eklenir.
- Orta ateşte pişirilir.
- Yumuşayana kadar pişirilen kabaklar çatalla ezilir.
- Püre haline gelen kabağın üzerine şeker, tuz ve süt eklenerek, karıştırılır.
- Sıcak halde servis yapılır.

(K3, K4, K5, K7, K9, K10, K18, K20, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K44, K47, K48, K51)

*Fotoğraf 104. Kukuca.*

4.3.8.6.Trabzon Burmalı

Malzemeler:

→ 1 su bardağı süt
→ 1 çay bardağı sıvı yağ
→ 1 çay kaşığı sirke
→ 1 adet yumurtanın sarısı
→ Un
→ Tuz

İç harcı için;

→ 500 gr fındık içi( kavrulmuş)
→ Yarım su bardağı şeker

Açmak için;

→ Nişasta

Üzeri için;

→ 250 gr tereyağı

Şerbeti için;

→ 5 su bardağı şeker
→ 5 su bardağı su
→ Yarım limon suyu

Yapılışı:

- Öncelikle şerbeti kaynatıp soğumaya bırakıyoruz. Şerbet soğuk, tatlı ise sıcak olmalıdır.
- Un, tuz, sirke, yumurta ve süt karıştırılarak hamur elde edilir.
- Hamur kıvam alana kadar yoğrulur. Sert olmayan bir hamur elde edilmelidir.
- Hamur yoğrulduktan sonra on dakika kadar dinlendirilir.
- Kavrulmuş fındığın içerisine şeker eklenip iç hazırlanır.
- Dinlenen hamur otuz tane minik ceviz boyutunda bezelere ayrılır.
- Her beze nişasta yardımıyla servis tabağı büyüklüğünce ince ince açılır.
- Açılan hamurların içerisine fındıklar serildikten sonra oklama yardımıyla sarılır.

- Rulo haline getirilen hamur iki baştan sıkıştırılarak büzülür.
- Yufkalar üç parçaya bölünerek tepsiye dizilir.
- Sos tenceresinde eritilen tereyağı tepsiye dizilen baklava yufkalarının üzerine gezdirilir.
- Yarım saat kadar fırında pişirilir.
- Fırından çıkarıldıktan sonra soğumuş olan şerbet üzerine eklenir.
- Bir gece bekletilir.
- Dinlendiği için iyice şerbetini çeken baklavamız servis yapılabilir ertesi gün.

(K6, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K25, K27, K28, K33, K36, K39, K43, K46, K47, K51)

*Fotoğraf 105. Trabzon Burmalısı.*

4.3.8.7.Trabzon Hurması Tatlısı

Malzemeler:

→ 4 adet Trabzon cennet hurması
→ Yarım su bardağı ceviz
→ 8 adet bisküvi
→ 1 çay bardağı bal
→ 1 paket kremşanti
→ 1 su bardağı süt

Yapılışı:

- Hurmaların kabukları soyulur.
- Hurmanın iç kısımları kaşık yardımıyla oyulur.
- Çıkarılan iç kısımlar rendelenir.
- Rendelenen iç harca ceviz, bisküvi, bal da eklenerek karıştırılır.
- Hazırlanan iç harç hurmaların içerisine doldurulur.
- Hurmalar servis tabağına alınır.
- Hazırlanan kremşantinin yarısı tabağın zeminine yayılır.
- Hurmalar kremşantinin üzerine yerleştirilir.
- Hurmaların üzeri de kremşanti ile süslenerek servis yapılır.

(K5, K6, K7, K10, K14, K18, K22, K23, K26, K27, K28, K33, K36, K39, K42, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 106. Trabzon Hurması Tatlısı.*

4.3.8.9.Fındıklı Baklava

Malzemeler:

→ 1 kg un
→ 3 adet yumurta
→ 1 su bardağı süt
→ 1 su bardağı sıvı yağ
→ 1 yemek kaşığı sirke
→ 1 paket kabartma tozu
→ Yarım çay kaşığı tuz

İç harç için;

→ Nişasta
→ 3 su bardağı dövülmüş fındık

Üzeri için;

→ 250 gr tereyağı

Şerbeti için;

→ 5 su bardağı şeker
→ 5 su bardağı su
→ Yarım limonun suyu

Yapılışı:

- Hamur için un, süt, yumurta, sıvıyağ, tuz, sirke, şeker ve kabartma tozu karıştırılır.
- Un azar azar eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
- Hazırlanan hamur bir süre dinlendirilir.
- Dinlenen hamur ceviz büyüklüğünde kırk bezeye ayrılır.
- Bezelerden beş tanesi servis tabağı boyutunda açıp, aralarına nişasta serpip üst üste dizilir.
- Üst üste dizilen hamurlar tepsi genişliğinde açılır.
- Açılan hamurlar tepsiye yerleştirilir.
- Tepsiye dizilen hamurların üzerine dökülmüş fındıklar konulur.
- Diğer hamurlara da aynı işlem yapılır.

- Hazırlanan hamurların tamamı yerleştirildikten sonra baklava dilimlenir.
- Dilimlenen baklavanın üzerine eritilen tereyağı eklenir.
- Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
- Baklava pişerken başka bir tencerede de şerbet kaynatılır.
- Kaynayan şerbet iyice soğutulur.
- Baklava fırından çıkınca üzerine soğuyan şerbet dökülür.
- 4/ 5 saat dinlendirilir ve şerbetini çekmesi sağlanır.
- Şerbetini çekince üzerine de fındık dökülerek servis yapılır.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 107. Fındıklı Baklava.*

4.3.9.Reçeller

4.3.9.1.Üzüm Reçeli

Malzemeler:

→ 1 kg taze üzüm

→ 1 kg toz şeker

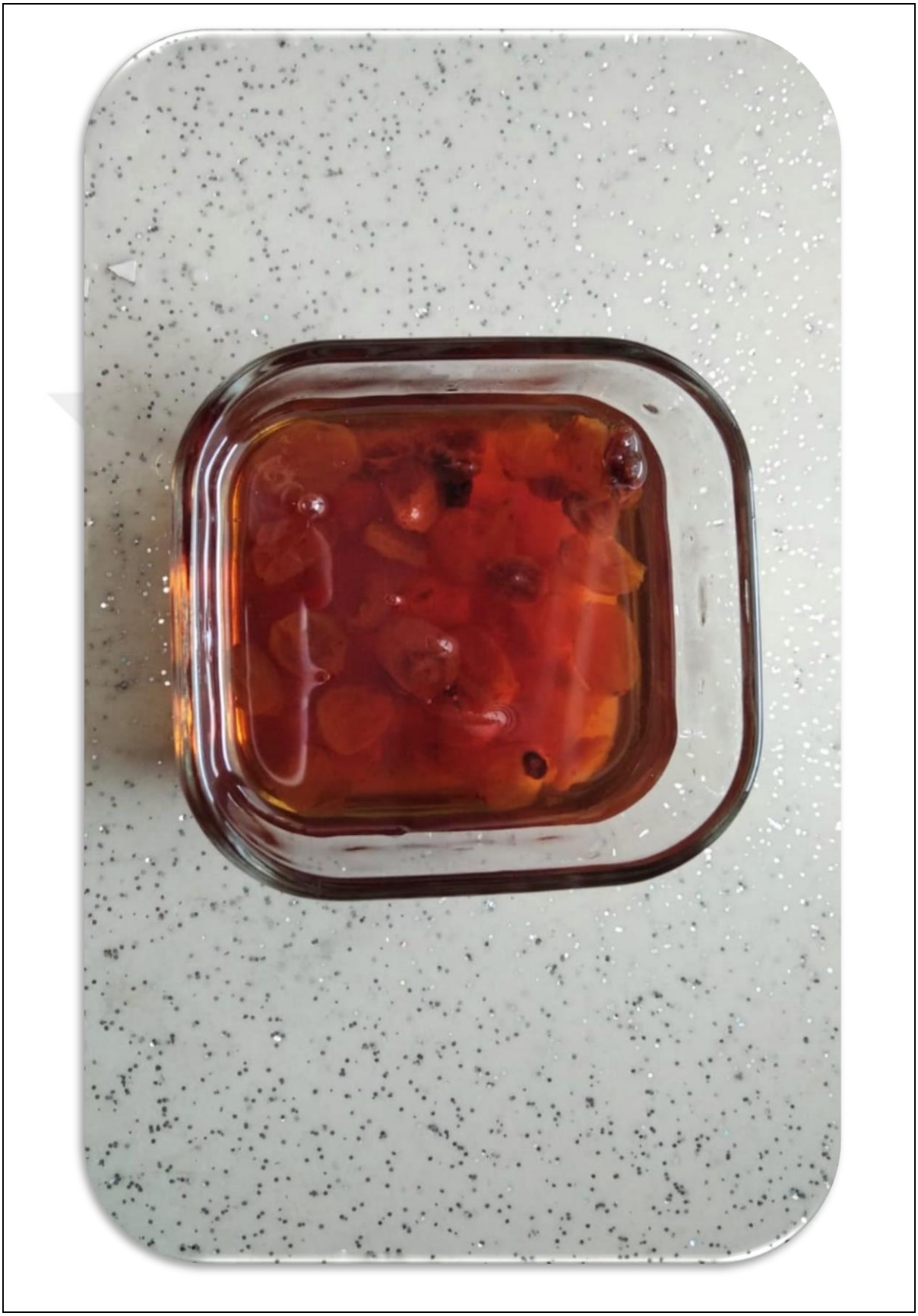
→ 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

- Üzümler iyice yıkanır.
- Temizlenen üzümlerin üzerine şeker eklenerek bir gece kapağı kapalı şekilde bekletilir.
- Ertesi sabah beklemiş olan üzümler ocağa alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Reçele limon suyu da eklenir.
- Limon suyu ile on dakika daha kaynatılır.
- Kıvamı koyulaşınca ocaktan alınır.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K, K3, K8, K11, K19, K20, K21, K25, K26, K29, K33, K37, K38, K42, K45, K48, K49)

*Fotoğraf 108. Üzüm Reçeli.*



4.3.9.2.Erik Reçeli

Malzemeler:

→ 1 kg erik

→ 1 su bardağı toz şeker

→ 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

- Erikler akşamdan temizlenir ve tencereye alınır.
- Eriklerin üzerine şeker eklenerek bir gece kapağı kapalı şekilde bekletilir.
- Ertesi sabah beklemiş olan erikler ocağa alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Reçel pişerken tahta kaşıkla yüzeye çıkan köpükler alınır.
- Reçele limon suyu da eklenir.
- Limon suyu ile on dakika daha kaynatılır.
- Kıvamı koyulaşınca ocaktan alınır. Çok fazla pişirilmemelidir.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K3, K5, K7, K9, K11, K17, K18, K22, K24, K25, K26, K29, K39, K42, K46, K49, K50)

*Fotoğraf 109. Erik Reçeli.*

4.3.9.3.Böğürtlen Reçeli

Malzemeler:

→ 600 gr böğürtlen

→ 400 gr toz şeker

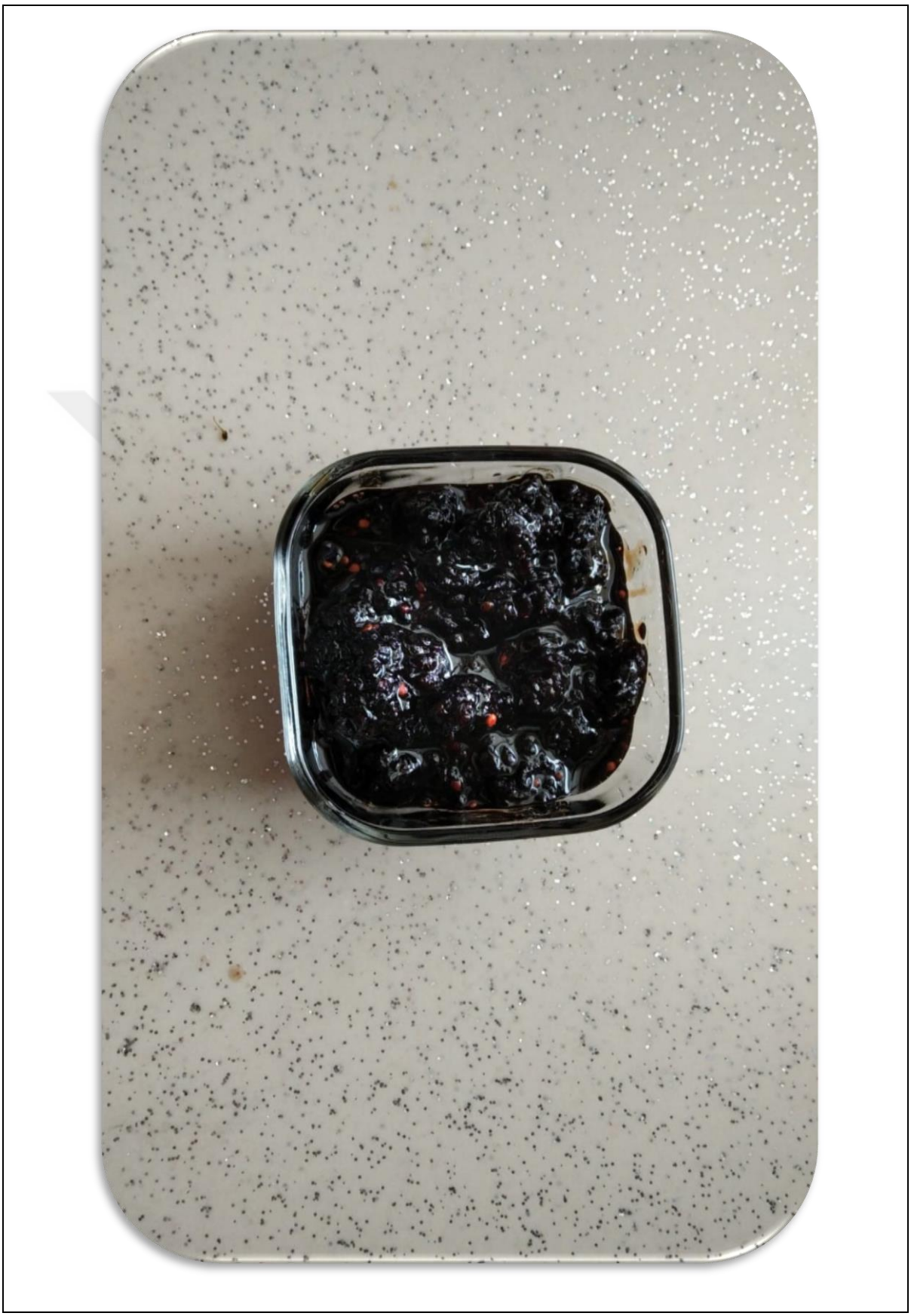
→ 1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Böğürtlen akşamdan temizlenir ve tencereye alınır.
- Böğürtlenler üzerine şeker eklenerek bir gece kapağı kapalı şekilde bekletilir.
- Ertesi sabah beklemiş olan böğürtlenler ocağa alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Önce yüksek ateşte yirmi dakika, sonra da kısık ateşte yirmi dakika kaynatılır.
- Reçel pişerken tahta kaşıkla yüzeye çıkan köpükler alınır.
- Reçele limon tuzu da eklenir.
- Limon tuzu ile on dakika daha kaynatılır.
- Çok fazla pişirilmemelidir.
- Kıvamı süreç sonunda çok koyu görünmeyecektir.
- Reçel cam bir kap içerisine alınır.
- Üzerine tülbent serilerek bir gece kadar dışarıda bekletilir.
- Ertesi gün kıvamı koyulaşmış olacaktır.
- Kıvama gelen reçeller kavanozlara koyulur.
- Reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K6, K7, K9, K10, K13, K18, K20, K24, K26, K28, K29, K37, K39, K42, K45, K49, K50)

*Fotoğraf 110. Böğürtlen Reçeli.*



4.3.9.4.Çilek Reçeli

Malzemeler:

→ 2 kg çilek

→ 2 kg toz şeker

→ Yarım limon suyu

Yapılışı:

- Çilek akşamdan temizlenir, küp küp doğranır ve tencereye alınır.
- Çileklerin üzerine şeker eklenerek bir gece kapağı kapalı şekilde bekletilir.
- Ertesi sabah beklemiş olan çilekler ocağa alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Reçel pişerken tahta kaşıkla yüzeye çıkan köpükler alınır.
- Reçele limon suyu da eklenir.
- Limon suyu ile on dakika daha kaynatılır.
- Kıvamı koyulaşınca ocaktan alınır. Çok fazla pişirilmemelidir.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K17, K18, K20, K21, K26, K33, K37, K39, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 111. Çilek Reçeli.*

4.3.9.5. Kayısı Reçeli

Malzemeler:

→ 2 kg kayısı

→ 2 kg toz şeker

→ 1 tatlı kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Kayısılar akşamdan temizlenir, küp küp doğranır ve çekirdekleri ile birlikte tencereye alınır.
- Kayısıların üzerine şeker eklenerek bir gece kapağı kapalı şekilde bekletilir.
- Ertesi sabah beklemiş olan kayısılar ocağa alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Reçel pişerken tahta kaşıkla yüzeye çıkan köpükler alınır.
- Reçele limon suyu da eklenir.
- Limon suyu ile on dakika daha kaynatılır.
- Kıvamı koyulaşınca ocaktan alınır.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K5, K6, K7, K9, K10, K17, K18, K26, K27, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 112. Kayısı Reçeli.*

4.3.9.6.Portakal Reçeli

Malzemeler:

→ 10 adet portakal
→ 5 su bardağı toz şeker
→ Yarım limon suyu
→ 1 çay kaşığı limon tuzu
→ 1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

- Portakal akşamdan soyulur, temizlenir, küp küp doğranır ve tencereye alınır.
- Portakalların üzerine şeker eklenerek bir gece kapağı kapalı şekilde bekletilir.
- Ertesi sabah beklemiş olan portakallar ocağa alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Reçel pişerken tahta kaşıkla yüzeye çıkan köpükler alınır.
- Reçele limon suyu da eklenir.
- Limon suyu ile on dakika daha kaynatılır.
- Kıvamı koyulaşınca ocaktan alınır. Çok fazla pişirilmemelidir.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K35, K39, K42, K46, K49, K50)

*Fotoğraf 113. Portakal Reçeli.*

4.3.9.7.Karayemiş Reçeli( Ligarba)

Malzemeler:

→ 2 kg karayemiş[37]
→ 6 bardak toz şeker
→ Yarım limon suyu
→ 1 çay kaşığı tereyağı

Yapılışı:

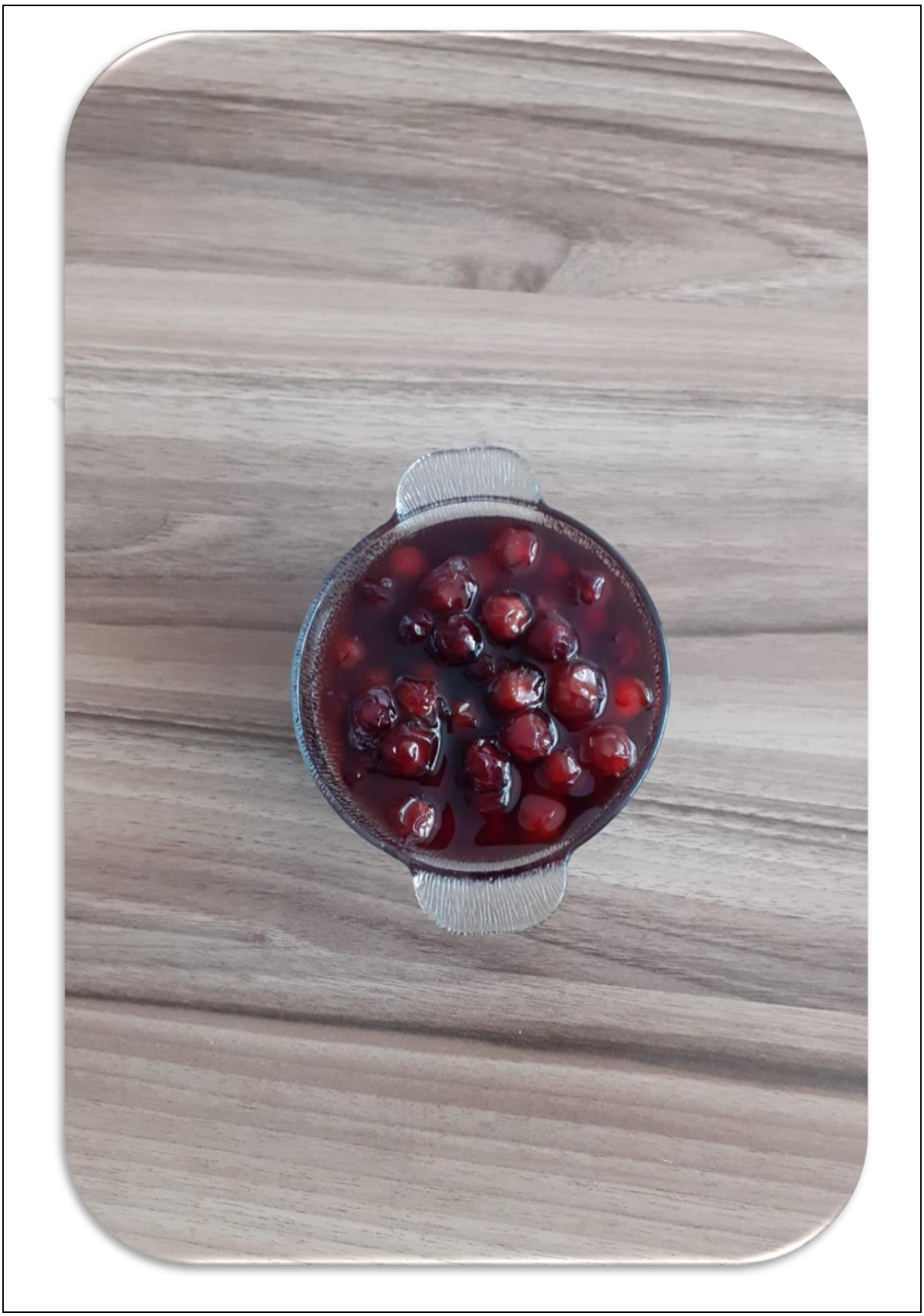
- Karayemişler akşamdan temizlenir, yıkanır ve süzülür.
- Akşamdan tencereye alınır.
- Karadutların üzerine şeker eklenerek bir gece kapağı kapalı şekilde bekletilir.
- Ertesi sabah beklemiş olan karadutlar ocağa alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Reçel pişerken tahta kaşıkla yüzeye çıkan köpükler alınır.
- Reçele limon suyu da eklenir.
- Limon suyu ile on dakika daha kaynatılır.
- Kıvamı koyulaşınca ocaktan alınır. Çok fazla pişirilmemelidir.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

Not: Karayemiş şeker hastalığına çok iyi geldiğinden yöre halkı tarafından fazlasıyla tercih edilmektedir. Gerek reçel olarak, gerek marmelat ya da şerbet olarak sıklıkla kullanılmaktadır.

(K1, K3, K5, K8, K17, K18, K20, K24, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K49, K50)

[37] Yaban mersini (Vaccinium myrtillus)

*Fotoğraf 114. Karayemiş (Lirgaba) Reçeli.*



### 4.3.10.Marmelatlar

#### 4.3.10.1.Ayva Marmelatı

Malzemeler:

→ 5 adet ayva
→ 500 gr şeker
→ 40 ml su
→ 1 yemek kaşığı limon suyu
→ 1 adet çubuk tarçın
→ 10 adet karanfil

Yapılışı:

- Ayva yıkanır ve kabukları soyulur.
- Ayvalar dört parçaya bölünür.
- Çekirdeklerinden arındırılır.
- Bir kâsede limonlu su hazırlanır.
- Doğranan ayvalar kararmalarını önlemek amacıyla limonlu su içerisinde muhafaza edilir.
- Tencereye su ve şeker koyulur akabinde ocağa alınır ve altı açılır.
- Doğranan ayvalar rendelenir.
- Rendelenen ayvalar da tencereye alınır.
- Hep birlikte kaynatılır.
- On dakika kaynatıldıktan sonra tarçın ve karanfil eklenir.
- Koyu bir kıvam alana kadar pişirilir.
- Altını kapatmaya on dakika kala limon suyu eklenir.
- Limon suyu eklendikten sonra on dakika kadar daha kaynatılır. Daha sonra altı kapatılır.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K2, K7, K9, K10, K17, K18, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K47)

*Fotoğraf 115. Ayva Marmelatı.*

4.3.10.2.Elma Marmelatı

Malzemeler:

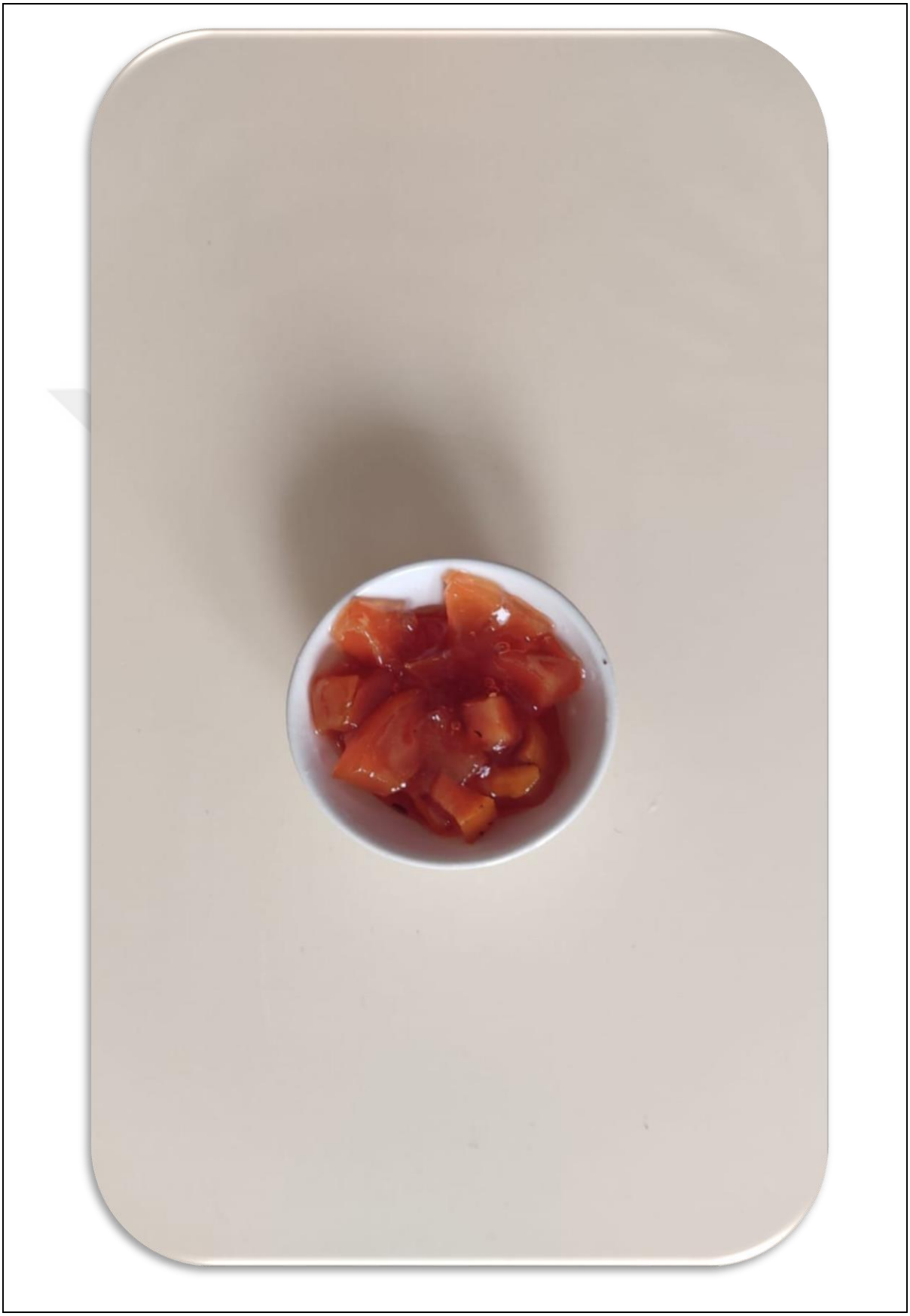
→ 2 kg elma
→ 500 gr şeker
→ 40 ml su
→ 1 dilim limon
→ 1 yemek kaşığı tereyağı
→ 1 adet çubuk tarçın
→ 10 adet karanfil

Yapılışı:

- Elma yıkanır ve kabukları soyulur.
- Ayvalar dört parçaya bölünür.
- Çekirdeklerinden arındırılır.
- Tencereye su ve şeker koyulur.
- Tencere ocağa alınır ve altı açılır.
- Doğranan elmalar rendelenir.
- Rendelenen elmalar da tencereye alınır.
- Hep birlikte kaynatılır.
- On dakika kaynatıldıktan sonra tarçın ve karanfil eklenir.
- Koyu bir kıvam alana kadar pişirilir.
- Altını kapatmaya on dakika kala limon eklenir.
- Limon eklendikten sonra on dakika kadar daha kaynatılır. Daha sonra altı kapatılır.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K2, K3, K5, K7, K9, K11, K17, K19, K20, K21, K23, K26, K33, K42, K46, K47, K49, K51)

*Fotoğraf 116. Elma Marmelatı.*



4.3.10.3.Armut Marmelatı

Malzemeler:

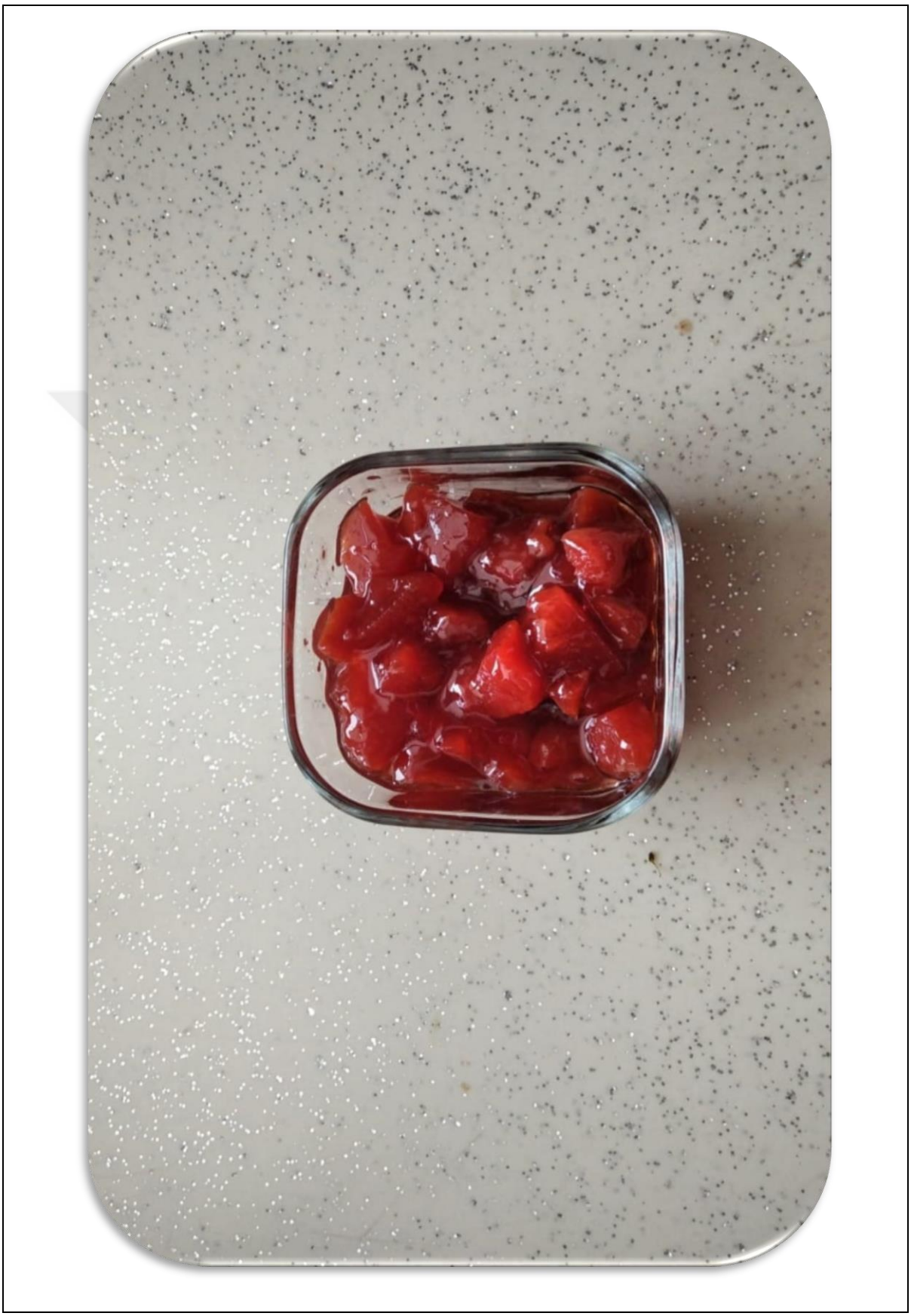
→ 4 adet armut
→ 500 gr şeker
→ 40 ml su
→ Yarım limon suyu
→ 1 paket vanilya
→ 10 adet karanfil

Yapılışı:

- Armut yıkanır ve kabukları soyulur.
- Armutlar dört parçaya bölünür.
- Çekirdeklerinden arındırılır.
- Tencereye su ve şeker koyulur.
- Tencere ocağa alınır ve altı açılır.
- Doğranan armutlar rendelenir.
- Rendelenen armutlar da tencereye alınır.
- Hep birlikte kaynatılır.
- On dakika kaynatıldıktan sonra vanilya ve karanfil eklenir.
- Koyu bir kıvam alana kadar pişirilir.
- Altını kapatmaya on dakika kala limon suyu eklenir.
- Limon suyu eklendikten sonra on dakika kadar daha kaynatılır. Daha sonra altı kapatılır.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan reçeller karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

(K1, K3, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K27, K29, K33, K37, K46, K47, K50)

*Fotoğraf 117. Armut Marmelatı.*



4.3.10.4.Kuşburnu Marmelatı

Malzemeler:

→ 1 kg kuşburnu
→ 500 gr şeker
→ 2 su bardağı su

Yapılışı:

- Kuşburunların sapları kesilir ve çekirdekleri çıkarılır.
- Ayıklanan kuşburnular yıkanır.
- Tencereye su ve kuşburnular koyulur. Düdüklü tencerede 40 dakika kadar iyice yumuşayıncaya değin haşlanır.
- İyice yumuşayan meyveler tencerede iken iyice ezilir.
- Ezildikten sonra henüz daha sıcak halde iken altına bir tabak koyulan süzgeçten geçirilir.
- Tahta kaşık yardımıyla iyice ezilmesi sağlanan kuşburnular ile bu işlen üç kez tekrarlanır.
- Püremizin iyice temizlendiğinden emin olmak için temiz bir tülbentten de geçirilir.
- Tüm püre tülbentten geçirildikten sonra tencereye koyulur.
- Tencere ocağa alınır ve altı açılır.
- Şeker ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
- Otuz dakika kaynatılır. Kaynama sırasında yüzeye çıkan köpükler tahta kaşık yardımıyla temizlenir.
- Koyu bir kıvam alana kadar pişirilir.
- Sıcağı azıcık geçince kavanozlara koyulur.
- Kavanozların kapağı kapatılınca ters çevrilerek bir gece kadar bekletilir.
- Soğuyan marmelatlar karanlık ve serin yerde muhafaza edilir.
- Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir.

Not: Kıvamını tam olarak anlayabilmek için tamamen soğuması gereklidir. Sıcak iken daha sıvı, soğuyunca ise daha kıvamlı olacaktır.

Not: Su miktarı damak tadına göre artırılıp, azaltılabilir.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K26)

*Fotoğraf 118. Kuşburnu Marmelatı.*

4.3.11.İçecekler

4.3.11.1. Trabzon Hurması Şerbeti

Malzemeler:

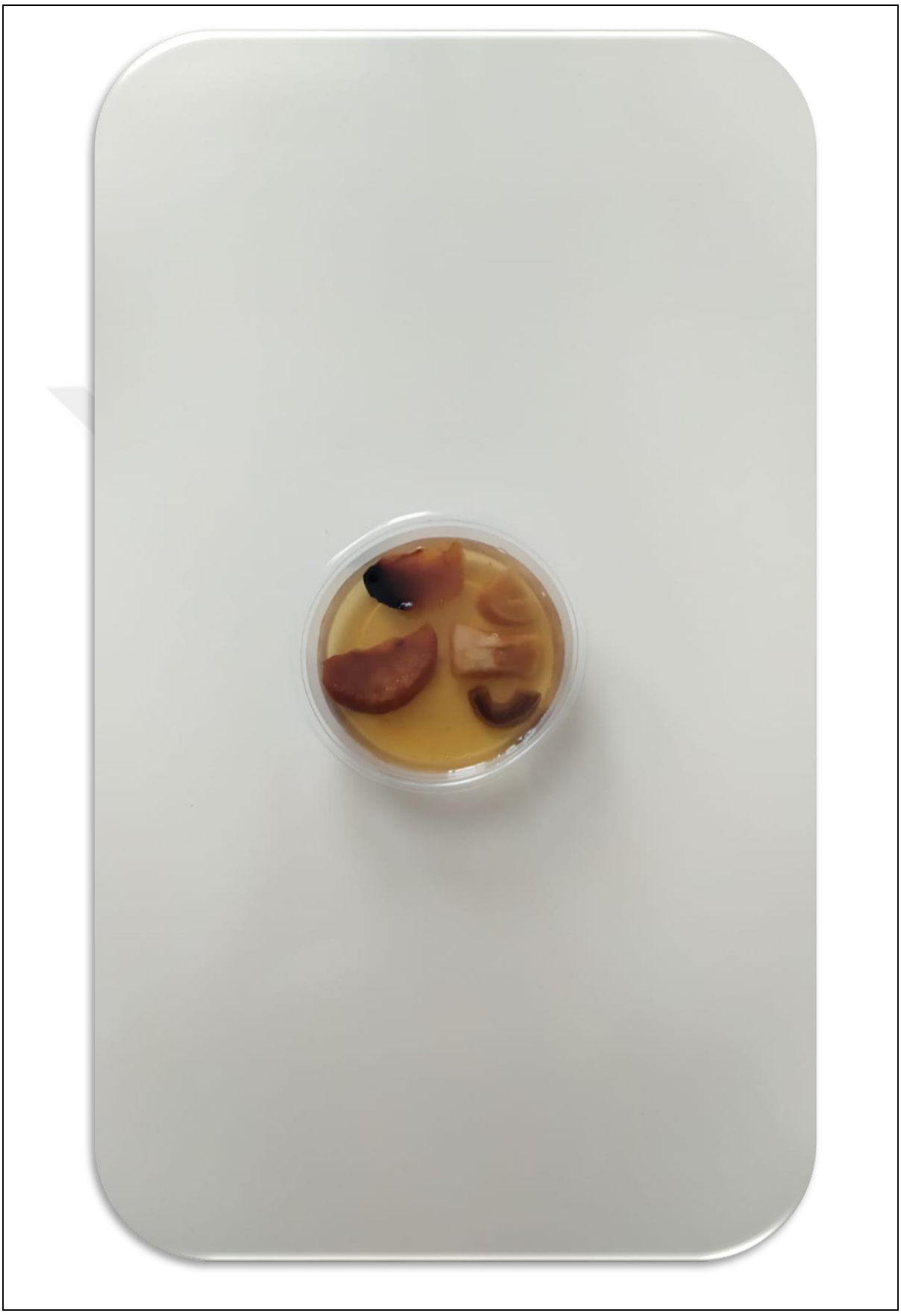
→ 2 adet orta boy Trabzon hurması
→ 1 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
→ 1 yemek kaşığı bal
→ 1 su bardağı yoğurt
→ 5 adet buz küpü

Yapılışı:

- Hurmalar iyice yıkanır.
- Yıkanan hurmalar ikiye bölünür ve çekirdeklerinden arındırılır.
- Kaşık yardımıyla kabuklarından çıkarılır hurmalar.
- Kabuklarından arındırılan hurmalar, bal, limon suyu bir kaba alınır.
- Kaşıkla ezildikten sonra çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- Pürüzsüz kıvam elde ettikten sonra yoğurt ilave edilir.
- Yoğurt eklendikten sonra el ile karıştırılır.
- Tamamen karıştıktan sonra içerisine buzlar eklenir.
- Bir süre bu şekilde bekletilir.
- Soğuk servis yapılır.

(K2, K6, K8, K9, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K45, K47, K50)

*Fotoğraf 119. Trabzon Hurması Şerbeti.*



4.3.11.2. Tarçın Şerbeti

Malzemeler:

→ 4 tane çubuk tarçın

→ 500 gr su

→ 4 adet karanfil

→ 1 tatlı kaşığı bal

Yapılışı:

- Tencereye su koyulur.
- Tarçınlar da tencereye eklenir.
- Yirmi dakika kadar bu şekilde kaynatılır.
- Akabinde karanfil eklenir.
- Karanfil eklendikten sonra on dakika daha kaynatılır.
- Kaynayan tarçın bardağa alınır.
- Sıcak halde iken bardağa bal da ilave edilir.
- Sıcak iken tüketilir.

(K1, K3, K5, K16, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K50)

*Fotoğraf 120. Tarçın Şerbeti.*

4.3.11.3.Böğürtlen Şerbeti

Malzemeler:

→ 500 gr böğürtlen

→ 2 litre su

→ 2 su bardağı şeker

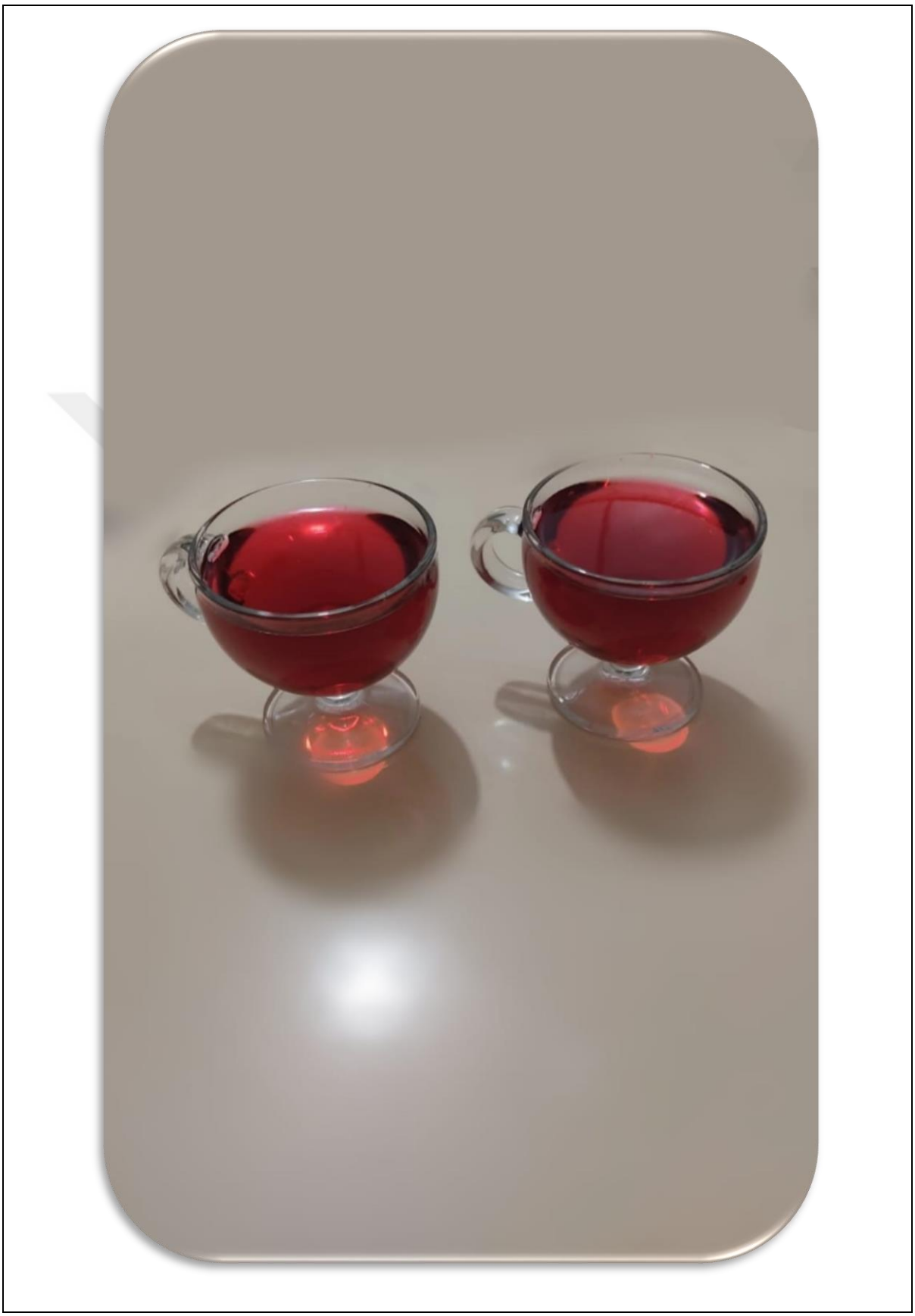
→ 1 tatlı kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

- Böğürtlen akşamdan temizlenir ve tencereye alınır.
- Böğürtlenlerin üzerine su eklenir.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Kaynayan şerbet bir saat kadar bekletilir.
- Dinlenen şerbet süzülür.
- Süzülen şerbete şeker ilave edilir.
- Daha sonra limon tuzu da eklenir.
- Limon tuzu ile on dakika daha kaynatılır.
- Çok fazla pişirilmemelidir.
- Eğer ekşi bir tadı olsun istenirse içerisine tuz da ilave edilebilir.
- Soğuduktan sonra servis yapılabilir.

(K2, K13, K15, K26, K27, K29, K30, K37, K38, K40, K43. K45)

*Fotoğraf 121. Böğürtlen Şerbeti.*



4.3.11.4.Kayısı Kompostosu/ Hoşaf

Malzemeler:

→ 250 gr kuru kayısı
→ 1 su bardağı şeker
→ 5 su bardağı su
→ 3 adet karanfil
→ 1 adet çubuk tarçın

Yapılışı:

- Kuru kayısılar bol su ile yıkanır.
- Kayısılar küçük küçük dilimlenir.
- Kayısılar tencereye alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Kaynayan meyveler bir saat kadar bekletilir.
- Tencereye şeker ilave edilir.
- Daha sonra karanfil ve isteğe bağlı olarak çubuk tarçın da ilave edilir.
- On dakika daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve ocaktan alınır.
- Soğuduktan sonra servis yapılabilir.

(K2, K3, K5, K7, K9, K10, K14, K19, K20, K22, K23, K24, K27, K28, K33, K34, K39, K42, K46, K49)

*Fotoğraf 122. Kayısı Kombostosu/ Hoşaf.*

4.3.11.5. Üzüm Kompostosu/ Hoşaf

Malzemeler:

→ 2 su bardağı üzüm(çekirdeksiz, sarı üzüm)

→ 1 su bardağı şeker

→ 5 su bardağı su

Yapılışı:

- Üzümler bol su ile yıkanır.
- Yıkandıktan sonra on dakika kadar suda bekletilir.
- Üzümler tencereye alınır. Üzerine su eklenir.
- Kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır.
- Tencereye şeker ilave edilir.
- On dakika daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve ocaktan alınır.
- Soğuduktan sonra servis yapılabilir.

(K7, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K25, K27, K29, K31, K34, K37, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 123. Üzüm Kombostosu/ Hoşaf.*

4.3.11.6.Ayva Kompostosu/ Hoşaf

Malzemeler:

→ 3 adet orta boy ayva
→ 1 su bardağı şeker
→ 5 su bardağı su
→ 3 adet karanfil
→ 1 adet çubuk tarçın ya da anason

Yapılışı:

- Ayva bol su ile yıkanır.
- Çekirdeklerinden ve kabuklarından arındırılır.
- Temizlenen ayvalar küçük küçük dilimlenir.
- Doğranan ayvalar tencereye alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar su ile kaynatılır.
- Pişen ayvalar bir saat kadar bekletilir.
- Tencereye şeker ilave edilir.
- Daha sonra karanfil ve isteğe bağlı olarak anason da ilave edilir.
- On dakika daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve ocaktan alınır.
- Soğuduktan sonra servis yapılabilir.

(K2, K5, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K21, K23, K26, K27, K29, K33, K37, K42, K46, K47)

*Fotoğraf 124. Ayva Kombostosu/ Hoşaf.*

4.3.11.7.Elma Kompostosu/ Hoşaf

Malzemeler:

→ 5 adet elma
→ 1,5 su bardağı şeker
→ 5 su bardağı su
→ 3 adet karanfil
→ 1 adet çubuk tarçın ya da anason
→ 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

- Elmalar yıkanır.
- Çekirdeklerinden ve kabuklarından arındırılır.
- Temizlenen elmalar küçük küçük dilimlenir.
- Doğranan elmalar tencereye alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar su ile kaynatılır..
- Tencereye şeker ilave edilir.
- Limon suyu da eklenir.
- Daha sonra karanfil, tarçın ve isteğe bağlı olarak anason da ilave edilir.
- On dakika daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve ocaktan alınır.
- Soğuduktan sonra servis yapılabilir.

(K2, K3, K7, K9, K10, K14, K18, K20, K22, K23, K26, K28, K29, K33, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 125. Elma Kombostosu/ Hoşaf.*

4.3.11.8.Kırmızı Erik Kompostosu/ Hoşaf

Malzemeler:

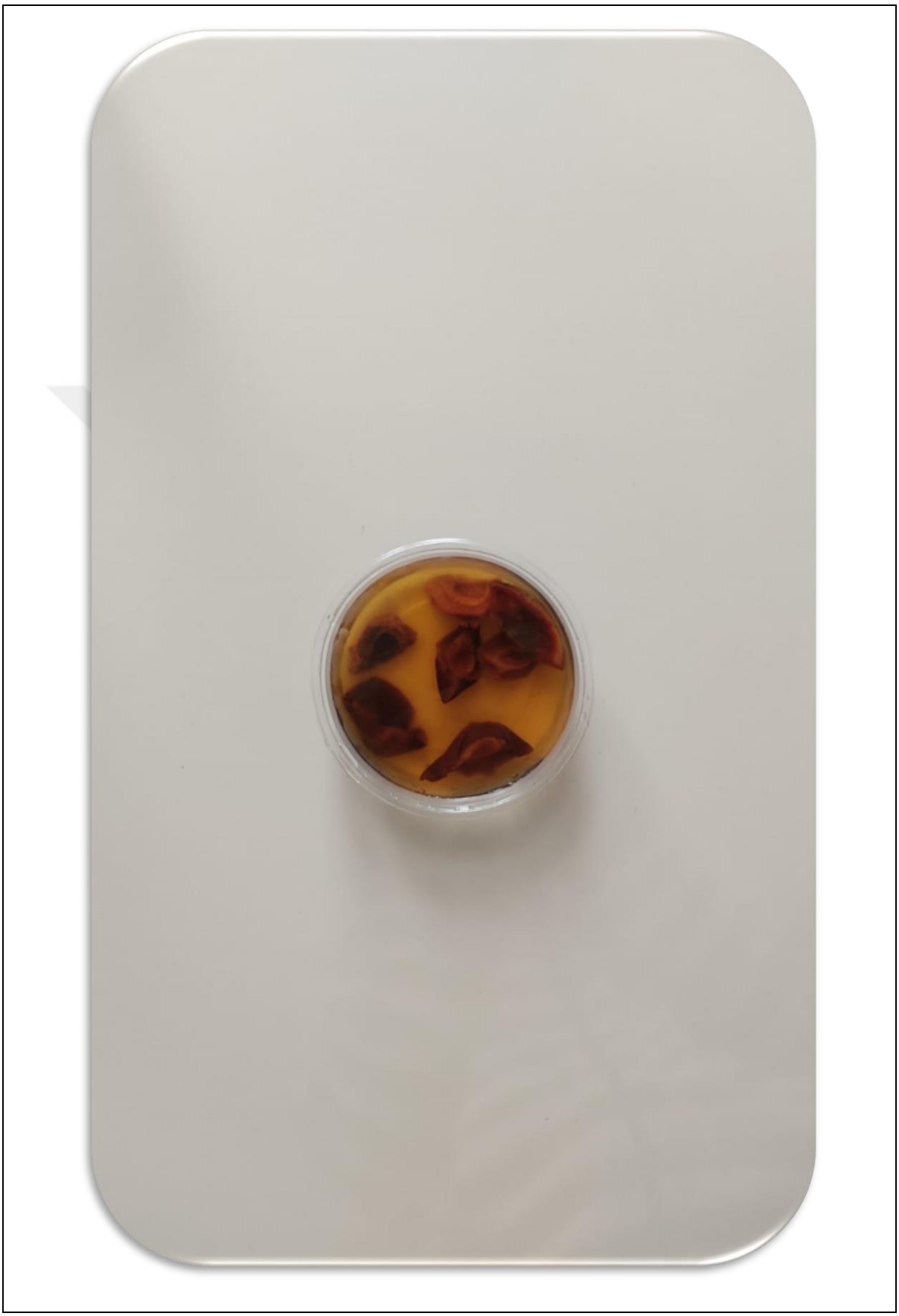
→ 1 kg kırmızı erik
→ 1,5 su bardağı şeker
→ 5 su bardağı su
→ 3 adet karanfil
→ 1 adet çubuk tarçın

Yapılışı:

- Erikler yıkanır.
- Yıkanan erikler ikiye bölünür.
- Çekirdeklerinden ve kabuklarından arındırılır.
- Temizlenen erikler tencereye alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar su ile kaynatılır.
- Tencereye şeker ilave edilir.
- Limon suyu da eklenir.
- Daha sonra karanfil, tarçın ilave edilir.
- On dakika daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve ocaktan alınır.
- Soğuduktan sonra servis yapılır.

(K1, K3, K7, K9, K17, K18, K20, K21, K25, K36, K37, K39, K43, K44,K47, K49, K50)

*Fotoğraf 126. Kırmızı Erik Kombostosu/ Hoşaf.*



4.3.11.9.Dut Kompostosu/ Hoşaf

Malzemeler:

→ 1 kâse dut

→ 1,5 su bardağı şeker

→ 5 su bardağı su

→ 3 adet karanfil

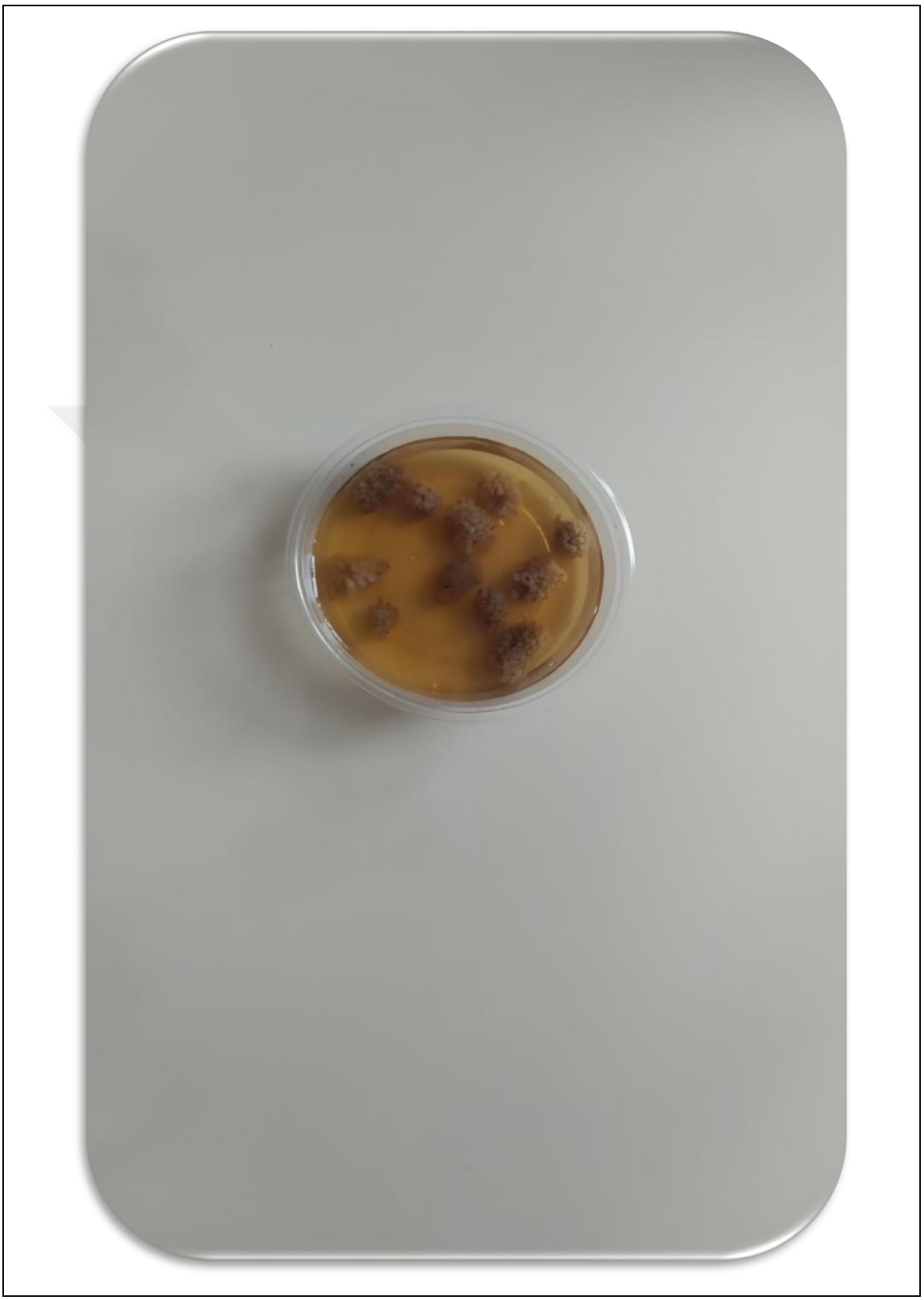
→ 1 adet çubuk tarçın

Yapılışı:

- Dutlar yıkanır.
- Temizlenen dutlar tencereye alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar su ile kaynatılır.
- Tencereye şeker ilave edilir.
- Limon suyu da eklenir.
- Daha sonra karanfil, tarçın ilave edilir.
- On dakika daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve ocaktan alınır.
- Soğuduktan sonra servis yapılır.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K27, K28, K30, K31, K43, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 127. Dut Kombostosu/ Hoşafı.*



4.3.11.10.Tarçınlı Kuru Meyve Kompostosu/ Hoşaf

Malzemeler:

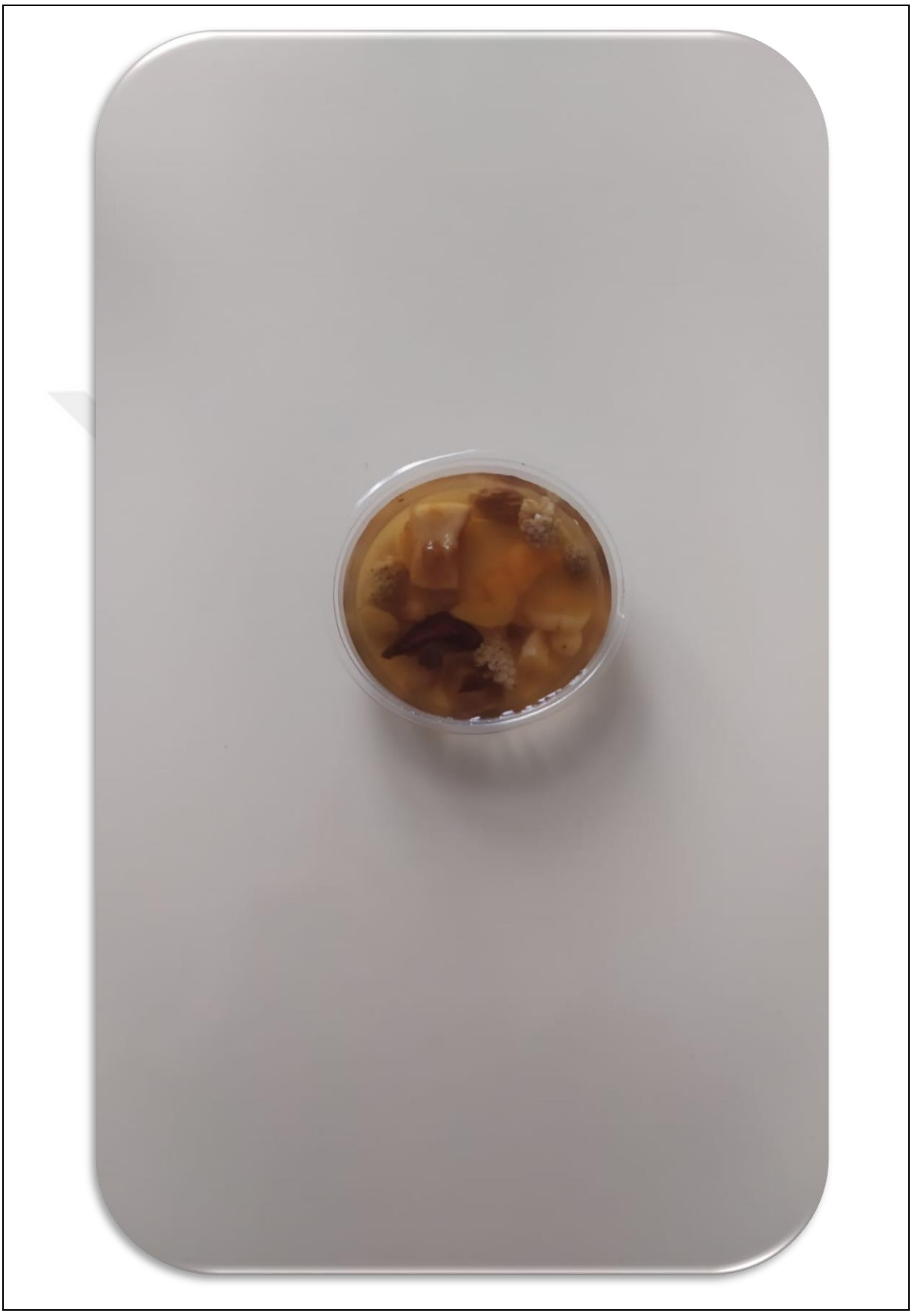
→ 5 adet elma kurusu
→ 10 adet ayva kurusu
→ 10 adet kuru erik
→ 1 çay bardağı kuru üzüm
→ 6 adet gün kurusu
→ 6 adet kuru kayısı
→ Yarım su bardağı şeker
→ 6 su bardağı su
→ 3 adet karanfil
→ 1 adet çubuk tarçın

Yapılışı:

- Kuru meyveler bol su ile yıkanır.
- Temizlenen kayısı ve gün kurusu küçük küçük dilimlenir.
- Tüm kuru meyveler tencereye alınır.
- Kısık ateşte yarım saat kadar su ile kaynatılır.
- Kaynayan meyveler bir saat kadar bekletilir.
- Tencereye şeker ilave edilir.
- Daha sonra karanfil ve isteğe bağlı olarak çubuk tarçın da ilave edilir.
- On dakika daha kaynatılır.
- Meyveler yumuşayınca komposto pişmiş demektir.
- Kaynadıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve ocaktan alınır.
- Soğuduktan sonra servis yapılabilir.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K17, K18, K20, K41, K43, K46, K47, K49, K51)

*Fotoğraf 128. Tarçınlı Kuru Meyve Kombostosu/ Hoşaf.*



4.3.11.11.Nane- Limon

Malzemeler:

→ 2 yemek kaşığı kuru nane
→ 2 su bardağı su
→ 1 adet portakal
→ 1 adet limon
→ 1 tatlı kaşığı bal

Yapılışı:

- Demlik ya da küçük bir tenceren içerisine nane koyulur.
- Meyve sıkacağı yardımıyla limon ve portakal sıkılır.
- Meyve sıkacağı yoksa el yardımıyla da sıkılabilir.
- Limon ve portakal suyu da demliğe koyulur.
- On dakika kadar kaynatılır.
- Süzülerek bardağa alınır ve bal ile karıştırılarak servis yapılır.
- Sıcak tüketilmelidir.

(K2, K3, K5, K6, K7, K9, K14, K17, K19, K20, K21, K24, K26, K28, K29, K33, K37, K39, K40, K43, K51)

*Fotoğraf 129. Nane- Limon.*

4.3.11.12.Ev Ayranı

Malzemeler:

→ 2 su bardağı yoğurt

→ 4 su bardağı su

→ 1 çay kaşığı tuz

→ 1 çimdik toz şeker

→ Kuru nane

Yapılışı:

- Yoğurt ve su bir kap içerisine alınır.
- Tuz ve şeker de eklenir.
- Çırpıcı yardımıyla iyice köpüklenene kadar çırpılır.
- İçerisine kuru nane de eklenir ve bardaklara dökülür.
- Servis yaparken bardağın üzerine elimizde varsa taze nane de koyulabilir.
- Soğuk tüketilmelidir.

(K7, K11, K15, K26, K27, K29, K30, K37, K38, K43, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 130. Ev Ayranı.*

4.3.11.13. Cacık

Malzemeler:

→ 2 su bardağı yoğurt
→ 2 su bardağı su
→ 1 adet salatalık
→ 1 çay kaşığı tuz
→ 1 çimdik toz şeker
→ Kuru nane

Yapılışı:

- Yoğurt ve su bir kap içerisine alınır.
- Tuz ve şeker de eklenir.
- Çırpıcı yardımıyla iyice köpüklenene kadar çırpılır.
- Salatalık soyulur ve ince ince rendelenir.
- Rendelenen salatalık çırpılmış olan yoğurdun içerisine eklenir.
- İçerisine kuru nane de eklenir ve kâselere koyulur.
- Servis yaparken kâsenin üzerine elimizde varsa taze nane de koyulabilir.
- Soğuk tüketilmelidir.

(K9, K13, K15, K26, K37, K39, K40, K43, K46, K47, K48, K51)

*Fotoğraf 131. Cacık.*

4.3.12.Süt Ürünleri

4.3.12.1.Tereyağı

Malzemeler:

→ Süt kaymağı

→ 1 su bardağı soğuk su

Yapılışı:

- Oda ısısındaki kaymaklar robota alınır.
- Robotun içerisine bir bardak soğuk su ilave edilir.
- Robot çalıştırılır.
- Yaklaşık üç, dört dakika çalıştırılınca robot içerisindeki kaymak yağa dönüşmüş olur.
- Suyun yüzeyine toplanan tereyağları süzgece alınır.
- Süzgeç suya tutulur.
- İyice yıkanır.
- Yıkanan yağ beş dakika kadar süzülür.
- Süzdükçe yağın içerisinde kalan süt de açığa çıkmış olur.
- Süzgeçte iyice süzülmüş olan tereyağı el yardımıyla iyice sıkılır.
- Yağ iyice sıkıldıktan sonra şekil verilir.
- Dolapta muhafaza edilerek kullanılır.

(K3, K8, K17, K22, K33, K37, K39, K42, K46, K47, K49, K50)

*Fotoğraf 132. Tereyağı.*

4.3.12.2.Lor Peyniri/ Minzi

Malzemeler:

→ 2 kg çiğ süt mümkünse inek sütü

→ 3 yemek kaşığı limon suyu

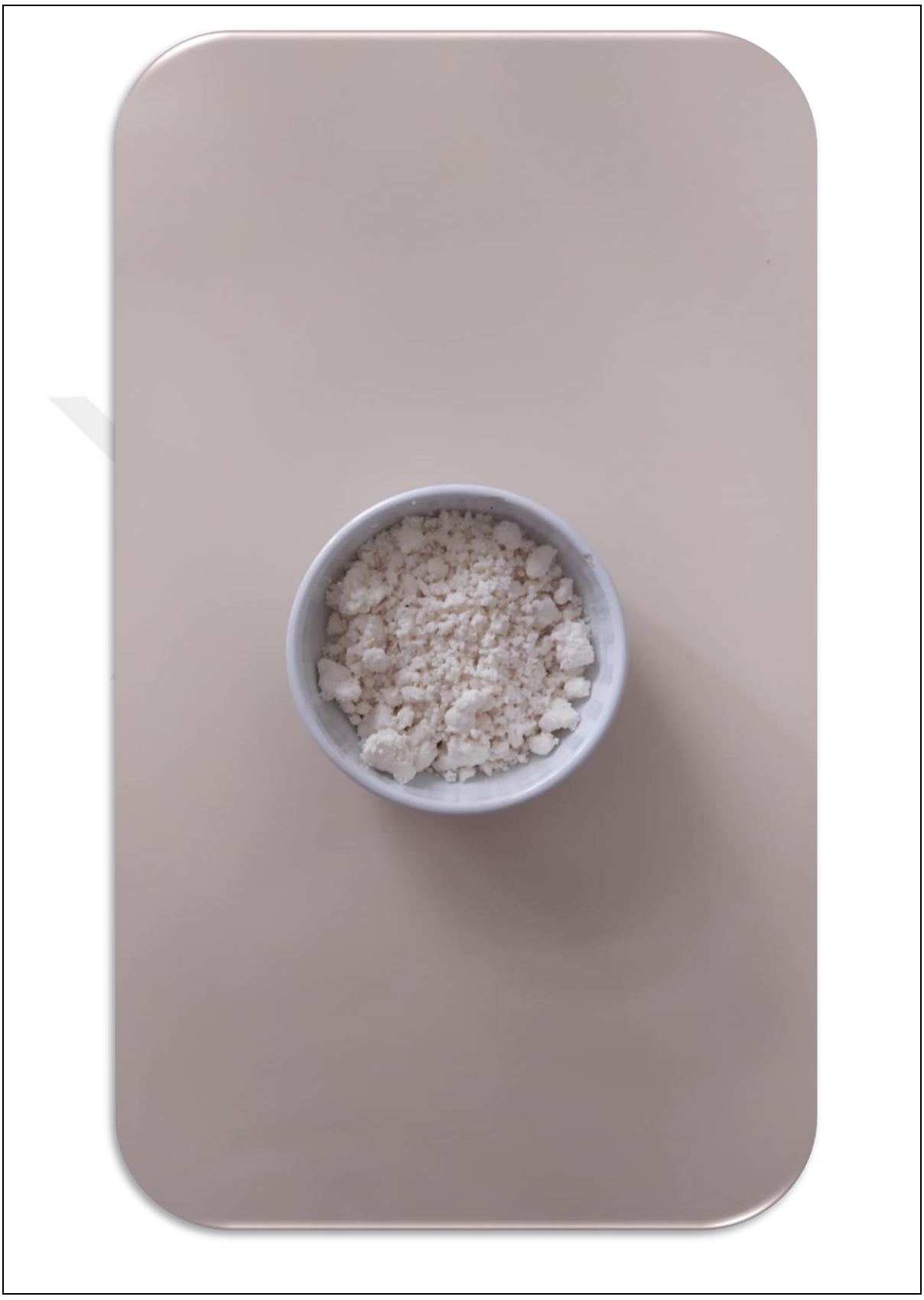
→ 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

- Süt tencereye alınır.
- Ara sıra karıştırılarak kaynamaya bırakılır.
- Süt kaynamaya başlayınca limon suyu ilave edilir.
- Limon suyu ilave edilince süt artık yavaş yavaş kesilmeye başlayacaktır.
- Süt kesilmeye başlayınca yavaş yavaş karıştırılmaya devam edilir.
- Karıştırdıkça artık süt lor şekline dönüşecektir.
- Lora dönen süt tencerenin üstüne çıkacaktır.
- Lorların altında sarı renkte berrak bir su belirmeye başlar.
- Sarı renge yakın berrak suyu görünce tencerenin altı kapatılır.
- Lorlar kevgir yardımıyla süzgece alınır.
- Süzgeçte suyu iyice süzülür.
- Süzülen minziye tuz eklenir.
- Tuzlanan lor peyniri yani minzi kullanıma hazırdır.
- Buzdolabında muhafaza edilir.

(K2, K3, K5, K6, K27, K33, K41, K47, K50)

*Fotoğraf 138. Lor Peyniri/ Minzi.*



4.3.12.3.Yoğurt

Malzemeler:

→ 2 kg çiğ süt

→ 2 yemek kaşığı yoğurt

Not: Maya olarak kullanılacak olan yoğurt oda ısısında olmalıdır.

Yapılışı:

- Süt derin bir tencereye alınır.
- Ara sıra karıştırmak yoluyla kaynamaya bırakılır.
- Süt kaynamaya başlayınca altındaki ateş kısılır.
- Süt bir tahta kaşık yardımıyla havalandırılarak karıştırılır.
- Süt bir süre karıştırıldıktan sonra ocağın altı kapatılır.
- Ocaktan alınan süt soğuması için bir süre bekletilir.
- Sütün sıcaklığı ara ara kontrol edilir.
- Mayalanmak için uygun ısıya gelince içerisine oda ısısında bekletilen yoğurdun içerisine birkaç kaşık süt eklenir ve yoğurt açılır.
- Mayalanmak için uygun ısıda olduğunu anlamak için beş saniye kadar parmağımızı sütün içerisinde bekleterek anlayabiliriz. Eğer parmağımız yanmıyor ise uygun ısıya gelmiştir.
- Yoğurt, süt yardımıyla iyice açıldıktan sonra hazırlanan karışım sütün içerisine eklenir.
- Maya döküldükten sonra tahta kaşık yardımıyla süt yavaşça karıştırılır.
- Tencerenin üzerine süzgeç koyulur.
- Süzgecin üzerinden temiz bir bez yardımıyla tencere sarılır.
- Bir gece kadar bu şekilde saklanır.
- Süre sonunda yoğurt tutmuş ise ağzı açık bir şekilde birkaç saat oda sıcaklığında bekletilir.
- Oda ısısına gelince tüketime hazırdır.
- Hazırlanan yoğurt artık buzdolabında muhafaza edilmelidir.

(K2, K7, K12, K17, K22)

*Fotoğraf 133.Yoğurt.*

Çalışmamızda mutfak kültürü kapsamında değerlendirilen mutfak araç ve gereçlerinden bir kısmına dair kısa bilgilere ve akabinde yemek kültürü kapsamında yöre halkı tarafından sıklıkla yapılan; yemekler, kahvaltılık ürünler, çorbalar, pilavlar, hamur işleri, turşular, helvalar, reçeller, marmelatlar, tatlılar ve içeceklere yer verilmiştir. Anlatılan tarifler yöredeki yemeklerin yalnızca birkaçıdır. Çalışmamız sırasında kullanmış olduğumuz görsellerden 1 ve 39 numaralı görseller hariç, diğerlerinin tamamı kişisel fotoğraf arşivime aittir.

Saygılarımla.

## SONUÇ

Kültür, bir toplumun en temel yapı taşıdır. İnsanoğlu geçmişe tutunarak, geleneklerin çerçevesinde günden güne güçlenerek yaşar. Türk kültürü diğer tüm milletlerin kültürlerinden daha eski, daha köklü bir geçmişe sahiptir. Türk halk kültürü içerisinde ele alınan mutfak kültürü de gelenek ve göreneklerle şekillenerek günümüze ulaşmıştır. Mutfak kültürü çerçevesinde ele alınan envanterler de gerek kullanım amacı gerek pratiklerle, kültür dairesi içerisinde renklenerek çeşitli şekillerde isimlendirilmiştir.

Halk edebiyatı ürünleri, toplumların duygularını, düşüncelerini, ananelerini en güzel şekilde, pratiklerle tanıtan ve somutlaştıran türlerdir. Halk edebiyatı ürünlerinde toplumların yaşam biçimlerine, davranışlarına dair birçok iz mevcuttur. Trabzon çok eski ve köklü bir tarihe sahiptir. Tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapması, farklı milletlerden kişilerin geldiği, zaman zaman yerleştiği bir şehir olması kültürel açıdan çeşitlenmesine sağlam bir zemin oluşturmuştur. Karadeniz bölgesinde eşsiz doğasıyla kendinden çeşitli alanlarda bahsettiren Trabzon, her mevsim yağış alması sebebiyle farklı türlerden yüzlerce bitki çeşidi ile kuşatılmış haldedir. Zengin bir bitki örtüsüne sahip olması halkın tarım ile ilgilenmesini sağlamıştır şehrin bazı bölgelerde özellikle tarım belirgin iken bazı bölgelerinde ise hayvancılık daha belirgin rol oynamaktadır. Önemli geçim kaynakları arasında ilk başlarda sayabileceğimiz ürünler; fındık, çay, yaş sebze ve meyvelerdir. Vadiler, yamaçlar, akarsular bakımından da oldukça zengin olan şehrimiz koca bir imparatorluğa da ev sahipliği yapmıştır. Kanunî Sultan Süleyman'in doğum yeri olan Trabzon, kültürel açıdan hem coğrafi olarak düşünüldüğünde hem de tarihi olarak bakıldığında çok zengindir.

Zengin bir liman kenti olan Trabzon tabii ki mutfağı ile de ön plandadır. Trabzon mutfağı denince ilk olarak aklımıza karalahana, mısır, fasulye, tereyağı, peynir ve hamsi gelmektedir. Trabzonlular söz konusu bu ürünleri kullanarak tadına doyulmaz yemekler yaparlar ve en önemlisi de tüm bu ürünleri kendi topraklarında özenle üretmektedirler. Kentte en küçük toprak parçası bile karalahana yetiştirmek için kullanılmaktadır. Karalahana çorbası, etli sarması ve yemeği Trabzon mutfağının vazgeçilmez parçalarındadır. Mısır da karalâhana kadar önemli bir yere sahiptir. Ekmeğin yanı sıra çorba, mıhlama, kuymak gibi pek çok yemekte kullanılmaktadır. Bu kadar yöresel lezzetin olduğu yerde bunları naçizane kayıt altına almaya çalıştık. Halk kültürü içerisinde değerlendirilen mutfak kültürünü daha çok yerel kapsamında ele almaya çalıştığımız

mevcut çalışmamızda yapılan tüm çıkarımlar doğrultusunda Trabzon ili, Çaykara ilçesi, Çambaşı köyünün kültürel açıdan gelenekselliğini korumasının önemine değinilmiş, tanımlanan araç ve gereçler vasıtasıyla yöreselliğe dikkat çekilmiştir, anlatılan yemek tarifleriyle de gelenekselliğin kalıcılaşmasına katkı sağlanmaya çalışılmıştır.

Çalışmamız özet, ön söz ve girişin ardından, araştırmamızın konusu, amacı, önemi, yöntemi ve sınırlılıklarından bahsedilerek başlamıştır. Türk mutfağı hakkında genel bilgilerden bahsedildikten sonra Türk mutfağındaki bölgesel farklılıklara değinilmiş, akabinde çalışmamız daha özelleşerek Doğu Karadeniz mutfağına oradan da kapsam daha da daralarak Çaykara mutfağına geçiş sağlanmıştır. Çaykara mutfak kültürü çeşitli açılardan bakılarak farklı kategorilerde ele alınmaya çalışılmıştır. Öncelikle Çaykara mutfak kültürü kapsamında kullanılan araç ve gereçlerden bahsedilmiştir. Mutfak araç ve gereçleri; pişirme aşamasında kullanılanlar, üretim aşamasında kullanılanlar ve genel mutfak malzemeleri olarak ayrı ayrı tanımlanmıştır. Daha sonra çalışmamıza Çaykara mutfağında hem tarihi hem de modern saklama yöntem ve tekniklerine yer verilerek devam edilmiştir. Söz konusu genel tanımlamaların ardından Çaykara mutfağı yemek kültürüne geçiş sağlanmıştır. Yemek kültürü başlığı altıda on bir farklı bölümde mevcut çeşitlerin bir kısmına değinilmiştir. Yemekler kısmında yirmi yedi farklı yemek, birkaç çeşidiyle de olsa tanımlanmış, akabinde pilavlar kısmında yedi, kahvaltılık ürünler kısmında beş, çorbalar kısmında yedi, turşular kısmında beş, hamur işleri kısmında on iki, helvalar kısmında yedi, tatlılar kısmında dokuz, reçeller kısmında yedi, marmelatlar kısmında dört, içecekler kısmında on üç ve son olarak süt ve süt ürünleri kısmında da üç tarife yer verilmiştir. Çaykara mutfağı bahsettiğim gibi çeşitli yemeklerle koca bir güruhu içerisinde beslemektedir. Yemek tariflerimizde yöreselliğe en çok dikkat çeken kısım tabii ki de zengin ve de kendine ait baharatlarıdır. Yöresel mühür olarak değerlendirebileceğimiz zaguda hem yemeklerimiz hem de turşularımızda kendisinden sıkça bahsettirmektedir. Çalışmamızda toplanmasından, kurutulmasına ve akabinde yemeklerde lezzetlendirici olarak kullanılmasına kadar çeşitli aşamalarından bahsetmeye çalıştık.

Toplumların sürekli değişmekte ve yenilenmekte olan kültürleşme çerçevesinde gelenekten kopmadan, mevcut milli izleri kaybetmeden verdikleri var oluş mücadelesi çerçevesinde, yerel kültürlerini korumaya devam etmesi gerekmektedir. Toplumların kültür kavramı olarak tanımladıkları değerler ne kadar eski ve ne kadar köklü ise o kadar da özgündür. Türk halk kültüründe demirbaş niteliğinde değerlendirilen geçiş evreleri;

doğum, evlenme, ölüm; dini ve milli törenler, yaslar vb tüm yaşantımızı şekillendirir. Milli kültür bir milletin en önemli, olmazsa olmaz varlığıdır. Milli kültürün temeli de halk kültürüdür.[38] Türk halk kültürü unsurlarının en geniş çerçevesiyle, tüm ayrıntılarıyla araştırılarak kayıt altına alınması ne kadar kıymetli ise Türk halk mutfağı da çorbaları, yemekleri, pilavları, tatlıları vs ile; bu yemeklerin yapılmasında kullanılan araç ve gereçlerle ve de tüm bu usullere dair geleneklerle değişen zamanda kaybolmaması ve gelecek nesillere aktarılması için kayıt altına alınması bir o kadar hayatidir. Biz de bu hususu dikkate alarak yeme içmeye dair verilere yer veremeye çalıştık. Başta bölge insanı tarafından tercih edilen saklama yöntemlerine dair açıklamalara yer verip, akabinde bölgede muhafaza, servis vb. amaçlı kullanılan mutfak araç gereçleri ve genel ev malzemelerinin bir kısmını tanıtıp, son olarak da mutfak kültürü kapsamında yer alan yemek kültürünü aktarmaya çalıştık.

Halk mutfağımızdan kısaca bahsetmek gerekirse, kap kaçak hususunda bölgemizde sıklıkla tercih edilen bakır ve de ahşap malzemeden üretilmiş ürünlerdir. Çambaşı köyünün ormanın eteğinde yer alması sebebiyle hammaddeye yani ahşap malzemeye fazlasıyla yakındır. Bu yakınlık ister istemez kullanılan malzemeyi de şekillendirmektedir. Ulaşılması kolay olan ahşap malzeme yöremizde hem saklama, muhafaza amaçlı kullanılmaktadır. Muhafaza dışında da yemeklerin üretim aşamasında ve servis aşamasında sıkça kullanılmaktadır. Ahşap dışında hammadde olarak en sık tercih edilen bir diğer ürün ise bakır malzemedir. Hem lezzetli yemek yapmak için kullanılmakta hem de sağlık açısından yararlı olduğundan evlerde yerini almaktadır. Kültürel varlığını el sanatlarında da konuşturan Trabzon, telkari ve bakır işi objelerle sanatta da yerini almıştır. Bunlar dışında özel yapım bıçaklar, altın ve gümüş tellerin sarılması ile yapılan çeşitli aksesuarlar, tespihler ile de kendinden sıkça bahsettirmektedir. El işlemeciliği kadar el dokumacılığı da kentte canlılığını kurumaya devam eder. Peştamallar, kuşaklar, yöresel kıyafetler hem yöre halkı tarafından hem de şehre gelen yerli ve yabancı turistler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir.

Kültür her açıdan bizleri kapsamaktadır. Kültürümüzdeki dair birtakım unsurlardan bahsettiğimiz çalışmamızda Çambaşı köyü mutfağına özgü yemekler aslına uygun olarak hazırlanmaya çalışılmış, geleneksel yönü ile olduğu kadar sağlıklı beslenme yönünden de

[38] Çelik, A.. (2005). **"Trabzon Çaykara Halk Kültürü**". Doğu Kütüphanesi Yayınları. İstanbul.

tekrar ön plan çıkartılmaya çalışılmıştır. Beslenmede büyük bir öneme sahip geleneksel Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan yöresel mutfakların ve geleneksel gıdalarımızın tanıtımlarının yapılması kültürel mirasımızın bilinirliğinin arttırılması hususunda üzerinde durulması gereken önemli hususlardandır. Biz de hazırlamış olduğumuz çalışmamızda bu ve benzeri çalışmaların artarak devam etmesi, geçmişten günümüze değişen beslenme alışkanlıklarımızı daha rahat anlamamıza katkı sağlayıp, Türk mutfak kültüründe yer alan geleneksel gıdalarımızın etkin bir şekilde tanıtılmasına imkân sağlamaya çalıştık.

.

## KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

K1. Hakkı YAMAN, 63. Emekli. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K2. Refika YAMAN, 53. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K3. Hakan YAMAN, 32. Özel sektör. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K4. Özkan YAMAN, 24. Mühendis. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K5. Zeynep YAMAN, 49. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K6. Hamdiye YAMAN, 46. Çiftçi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K7. Meliha ERDEM, 72. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K8. Gülay ERDEM, 53. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K9. Günay ERDEM, 48. Ev hanımı.Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K10. Esma YAMAN, 18. Öğrenci. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K11. Şenkiye ÜNVER, 30. İşçi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K12. Fatma ÜNVER, 56. Ev hanımıTrabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K1. Hakime ÖZCAN, 85. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K14. Mukaddes ÖZCAN, 55. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K15. Elmas ÖRNEK, 63. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K16. Nurten İSLAMOĞLU, 49. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K17. Emine İSLAMOĞLU, 53. Hemşire. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K18. Ayşe ÖZCAN, 58. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K19. Kübra ÖZCAN, 27. Polis. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K20. Nermin ÖZCAN, 55. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K21. Alime ÖZCAN, 52. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K22. Fatma ÖZCAN, 40. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K23. Elif ÖZCAN, 38. Öğretmen. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K24. Seda ÖZCAN, 28. Çevre mühendisi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K25. Meryem AYDIN, 56. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K26. Mehmet AYDIN, 65. Emekli muhtar. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K27. Asiye AYDIN, 57. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K28. Hanife AYDIN, 54. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K29. Sevgi AYDIN, 32. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K30. Meryem DİNÇ, 38. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K31. Emine DİNÇ, 88. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K32. Hakime DİNÇ, 60. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K33. Nurten AKYÜZ, 54. Çiftçi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K34. Hatice AKYÜZ, 28. Marangoz. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K35. Hümeyra AKYÜZ, 27. Satış müdürü. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K36. Fatma AKYÜZ, 53. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K37. Sevgi AKYÜZ, 51. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K38. Kafiye YILDIZ, 56. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K39. Merve YILDIZ, 29. Çocuk bakıcısı.Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K40. Ayşegül YILDIZ, 35. Savcı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K41. Tuğba YILDIZ, 34. İşletme sahibi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K42. Fatma YILDIZ, 55. Temizlik görevlisi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K43. Songül YILDIZ, 53. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K44. Gülay YAMAN,50. Çiftçi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K45. Betül YAMAN, 26. Özel sektör. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K46. Ayşe YAMAN, 61. Çiftçi. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K47. Havva KURNAZ, 28. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K48. Esra YAVUZ, 31. Özel sektör. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K49. Gülçehre KATIRCI, 33. Aşçı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K50. Bilge KAYA, 47. Aşçı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K51. Sultan Koçak, 56. Aşçı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

## KAYNAKLAR


1. Kızıldemir Ö. Öztürk, E., Sarıışık, M. (2017**). "Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler".** VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu. Gaziantep.
2. Uzel, A. R. (2018). **"Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi".** Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi.
3. Tezcan. Mahmut. (1982). **"Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları"**. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.
4. Tezcan, Mahmut (2000). **Türk Yemek Antropolojisi Yazıları**. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara
5. Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A., Ö, (2008). **"Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi"**. 38. İcanas Kongresi. Ankara.
6. Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). **"Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler"**. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi.
7. Ali F. Doğu, **"Gıdaların Coğrafyası".** 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, 2009, Van.
8. (www.karadeniz.gov.tr). Erişim Tarihi: 12.2.2023
9. (www.trabzon.bel.tr, 2020). Erişim Tarihi: 12.2.2023
10. (www.trabzon.bel.tr.). Erişim Tarihi: 12.2.2023
11. Mehmet Akif ŞEN..**Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün "Kuymak".**, Journal of Black Sea Studies: 2020.
12. Köymen, M.A., (1982). **"Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.
13. Baysal, A., (1990). **Beslenme Kültürümüz**. Kültür Bakanlığı. Ankara.
14. Koşay, H.Z., Ülkücan A., (1961). **Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı**. M.E.B. Basımevi. Ankara.
15. **Türkçe Sözlük**(2011). TDK Basımevi. Ankara.
16. Genç, Rıdvan (1982). **"XI. Yüzyılda Türk Mutfağı".** Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.

17. Oğuz, B. (1976). "**Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I"**: 643. İstanbul. İstanbul Matbaası.
18. https://www.google.com/amp/s/www.lezzet.com.tr/amp/yemek-tarifleri/et-yemekleri/balik-yemekleri/palamut-dolma . Erişim Tarihi: 12.2.2023
19. (www.Sogan.gen.tr). Erişim Tarihi: 12.2.2023
20. Ünver Alçay, A. (2019). "**Hodan Otunun Faydaları ve Mutfakta Kullanımı**." Aydın Gastronomy, 3 (2).

https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas/issue/47369/597597 . Erişim Tarihi: 12.2.2023

21. Kurt, E., Badem, A., (2021). **"Trabzon'un Yöresel Bir Lezzeti: Simira".** ASBİ Abant Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. Cilt 21, Sayı 3. Bolu.
22. Çağatay, İ., (2017). **"balavurt, bücür, çeçil, garamsa (lames), lenza, marsık ve suhra Kelimelerinin Etimolojisi**". Türk Dili Araştırmaları Yıllığı-Belleten, 65-2.
23. Çelik, A.. (2005). **"Trabzon Çaykara Halk Kültürü**". Doğu Kütüphanesi Yayınları. İstanbul.