



## Yöresel Yemek Reçetelerinin Derlenmesi: Bilecik Yenipazar Örneği (Compilation of Local Food Recipes: The Example of Bilecik Yenipazar)

\* Sema EKİNCEK <sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 28.07.2022

Kabul Tarihi: 08.09.2022

### Anahtar Kelimeler

Yöresel yemek reçeteleri

Yöresel mutfak

Gastronomi turizmi

Yenipazar

### Öz

Yöresel yemekler gastronomi turizmde en fazla merak uyandıran unsurların arasında yer almaktadır. Bu çalışmada Bilecik iline bağlı Yenipazar ilçesinin yöresel yemeklerinin belirlenerek yazılı hale getirilmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın ilk aşamasında Yenipazar'a bağlı tüm mahalle ve köyler ziyaret edilerek sahada derleme çalışması gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem tekniği kullanılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Araştırmanın ikinci aşamasında ise bu reçetelerden 29 tanesi seçilerek uygulanmıştır. Uygulama sonucunda denenmiş olan bu yemeklerin reçeteleri ortaya koyulmuştur. Çalışma sonucunda köy bazında Yenipazar yemek kültürüne ait yöresel yemekler belirlenmiş, köyler arası farklılar ortaya koyulmuş ve belirlenen reçeteler yazılı hale getirilerek raporlanmıştır. Çalışmanın gastronomi turizmne katkı sağlamanın yanı sıra bölgede gerçekleştirilecek gastronomi turu rotalarında köylere özgü oluşturulabilecek yöresel menülere de katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### Keywords

Local recipes

Local cuisine

Gastronomy tourism

Yenipazar

### Abstract

Local foods are among the most intriguing elements in gastronomic tourism. In this study, it is aimed to determine the local foods of Yenipazar district of Bilecik province and to make them written. In the first stage of the research, all neighborhoods and villages of Yenipazar were visited and a compilation study was carried out in the field. At this stage, the interview and observation technique, one of the qualitative research methods, was used. Content analysis was used in the analysis of the obtained data. In the second stage of the study, 29 of these prescriptions were selected and applied. As a result of the application, the recipes of these foods, which were tried, were revealed. As a result of the study, local foods belonging to the Yenipazar food culture were determined on the basis of the village, the differences between the villages were revealed and the determined recipes were reported in writing. In addition to contributing to gastronomic tourism, it is thought that the study will also contribute to the authentic menus that can be created specific to the villages in the gastronomic tour routes to be realized in the region.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: semaekincek@anadolu.edu.tr/ (S. Ekincek)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1091

## GİRİŞ

Yöresel mutfak, bir bölgenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, tüketilmesi, uygun koşullarda korunması ve sunulmasına ilişkin metotlar, sunum yapılırken yararlanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu, yapısı, yemekle ilgili düzenlenen merasimler ve bu bağlamda geliştirilen görüş ve uygulamalarından oluşan bölgeye has kültürel yapıyı ifade eden bir kavramdır (Özkaya & Kızılkaya, 2009). Bir bölgede üretilen yöreye özgü yiyecek ve içecekler kullanılarak yapılan ya da yemeği oluşturan ürünlerin bir kısmı ya da tümünün farklı bölgelerden elde edilmesi sonucu yöreye özgü üretim süreçleri kullanılan, yöresel bir kimliğe sahip olan yemekler yöresel yemek olarak tanımlanabilir (Kim, Eves & Scarles, 2013). Bunun yanı sıra yöresel mutfağın bir yemeğin bulunduğu bölge ve yöreye özgü teknikler ile hazırlanması ve sunulması (Güler, 2010) ya da bir bölgeye ya da yöreye ait yiyecek ve içecekleri hazırlamada kullanılan araç ve gereçler, saklama koşulları ile sunulmuş özellikleri gibi olguların tamamı (Ciğerim, 2001) olarak tanımlanmıştır.

Yöresel çeşitliliğin temelinde coğrafi konum, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları ve etnik durum gibi faktörler yer almaktadır. Bu yemekler sayesinde yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, kendine özgü yemek hazırlama tekniklerini de anlamak mümkün olmaktadır (Hatipoğlu, Zengin, Batman & Şengül, 2012: s. 7).

Turistik destinasyonlar için en önemli çekiciliklerden biri sahip olunan yöresel mutfak kültürleridir. Turistler bir bölgeye ziyaret edecekleri zaman o bölgenin çekiciliklerinden etkilenmektedirler. Bu çekiciliklerin başında o bölgenin yiyecek ve içecekleri gelmektedir. Bu bağlamda bir yörenin mutfağı, turistlerin bir bölgeyi seyahat etme nedenleri arasındaki önemli unsurlardan biridir (Rand, Heath & Alberts, 2003). Bu bağlamda yörenin sahip olduğu yemeklerin bölgenin imajı, kırsal turizmi (Green & Dougherty, 2008) ve gastronomi turizmini de güçlendirmektedir.

Ülkemizde yöresel yemek kültürü bölgelere özgü oldukça farklı ve zengin seçenekler sunduğundan, yerli turistlerin yanı sıra yabancı turistler için de bu otantik lezzetler önemli bir çekim noktası oluşturmaktadır (Soner, 2013). Çalışma kapsamında kaynak kişilerden elde edilen bilgiler doğrultusunda, Yenipazar'a bağlı tüm köy ve mahalleler ziyaret edilerek yöresel yemeklere yönelik bilgiler toplanmış ve yemek reçeteleri derlenmiştir.

## Alanyazın Taraması

Alanyazın incelendiğinde yöresel yemek konusunun araştırmacılarda ilgi uyandırdığı ve farklı açılardan incelendiği görülmüştür. Bu bağlamda alanyazında yöresel yemekler ve gastronomi turizmi, yöresel yemeklerin destinasyon seçimine ve çekiciliğine etkisi gibi konulara yönelik çalışmalara rastlanmıştır (Bekar & Belpınar, 2015; Bozok & Kahraman, 2015; Zağralı & Akbaba, 2015; Keskin, 2016; Kaya, 2016; Taşkın, 2016; Şengül & Türkay, 2016; 2018; Yavuz & Özkanlı, 2019; Polat, 2020; Yavuz, 2022).

Bekar ve Belpınar (2015) gerçekleştirdikleri çalışmada tatil yeri seçiminde yöresel mutfak kültürünün önemli bir etken olduğunu tespit etmişlerdir. Çalışmalarında özellikle alternatif turistik destinasyon geliştirmek ve turizm gelirlerini arttırmak için yöresel yiyecek ve içecek kültürünün önemli bir araç olarak kullanılabileceğini belirtmişlerdir.

Zağralı ve Akbaba (2015) yaptıkları çalışmada yöresel yemeklerin destinasyon tercihi üzerindeki rolünü araştırmıştır. Çalışma sonucunda turistlerin destinasyonu tercihinde belirleyici bir rol oynamadığı görülmüştür.

Ancak turistlerin destinasyonda yaşadıkları yemek deneyimi sonucunda yerel yemekleri beğendikleri ve yerel yemeklerin tanıtımı konusunda eksiklik olduğu tespit edilmiştir.

Bozok ve Karaman (2015) araştırmalarında Balıkesir'in yöresel yemeklerini araştırmışlardır. Çalışma sonucunda Balıkesir'de kırsal turizmin canlanması için yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması ve tanıtılmasının önemini vurgulamışlardır.

Şengül ve Türkay (2016) çalışmalarında destinasyon çekiciliği konusuna değinerek yöresel mutfak unsurlarının turistler üzerindeki etkisini incelemişlerdir. Çalışma sonucunda yöresel yemeklerin ziyaretçiler üzerinde önemli derecede etkili olduğunu belirtmişlerdir.

Taşkın (2016) çalışmasında Gaziantep standartlaştırma çalışmaları çerçevesinde belli kriterlere göre seçmiş olduğu yöresel yemekleri farklı lokantadan elde edilen veriler ışığında düzenlenmiştir. Çalışma sonucunda yöresel yemeklerin standart yemek tarifesi oluşturularak, duyuşsal analiz testi yapılmıştır.

Şengül ve Türkay (2018) gerçekleştirdikleri çalışmada turistlerin yöresel mutfak marka değeri algılarının destinasyon farkındalığı ve destinasyon sadakati üzerindeki etkisini belirlemeye çalışmıştır. Çalışma sonucunda yöresel mutfak marka değerinin destinasyon farkındalığı ve destinasyon sadakati üzerinde etkili olduğunu belirtmişlerdir.

Yavuz ve Özkanlı (2019) Gökçeada'da gerçekleştikleri çalışmalarında yöresel yiyecek ve içeceklerin önemi ve gastronomi turizmine etkilerini araştırarak, bu lezzetlerin unutulmasını önlemek için kayıt altına almayı amaçlamışlardır. Çalışmada işletme sahiplerinin yöresel mutfak konusundaki düşük bilgi düzeyi, mevsimine göre yiyecek ve içeceklerin hammaddelerine ulaşılma güçlüğü, zaman ve işletme maliyetlerinin yetersizliği gibi nedenlerle yöresel reçetelere işletme menülerinde daha az yer verildiği sonucunda ulaşmışlardır.

Polat (2020) çalışmasında Kahramanmaraş'ın yöresel yemek imajının tespit ederek, yöresel yemek imajının destinasyon tercihindeki etkisini ölçmüştür. Çalışma sonucunda yöresel yemek imajının destinasyon tercihi üzerinde pozitif ve anlamlı bir etkisi bulunduğu görülmüştür. Ayrıca yöresel yemeklerin gastronomi turizminde önemli bir yeri olduğu ve destinasyon pazarlanmasında dikkate alınması gereken önemli bir fenomen olduğu görüşü vurgulanmıştır.

Yavuz (2022) çalışmasında Safranbolu'nun tanıtım ve pazarlamasındaki yöresel yemeklerin rolünü tespit etmeyi amaçlamıştır. Çalışma sonucunda destinasyondaki tarihi konaklarda yöresel yemeklerin sunulmasının turistler tarafından ilgi çekici ve merak uyandırıcı bulunduğu ancak destinasyonun tanıtım ve pazarlamasında eksiklikler olduğu görülmüştür. Çalışmada yöresel lezzetlerin tescillendirilmesi, festival, fuar gibi etkinliklerde yöresel yemek tanıtımına ağırlık verilmesi ve bu lezzetlerin sunulduğu bir konağın müze olarak faaliyete geçirilmesi önerilmektedir.

Alanyazındaki çalışmalarda işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere pek fazla yer vermediği görülmüştür (Aslan, Çoban & Çokal, 2014; Keskin, 2016; Kaya, 2016; Yeşilyurt, Yeşilyurt, Güler & Özer, 2017; Mızrak, 2018; Özleyen & Tepeci 2017; Kurnaz & İşlek, 2018; Erdem, Mızrak & Kemer, 2018; Çınar, 2019; Bilgili & Koçoğlu, 2020; Arıkan, Özkeşkek, Yersüren & Yalçın, 2020). Bu durumun sebepleri; yöresel yemeklerin uğraştırıcı olması, uzmanlık gerektirmesi, saklama ömürlerinin kısa olması, işletme yöneticilerinin bilgi eksikliği şeklinde belirtilmiştir. Buna yönelik olarak Aslan ve diğerleri (2014) çalışmalarında, Nevşehir'de yer alan işletmelerde

yöresel kahvaltının yerli ve yabancı turistlerce tercih edilmesi durumunun yüksek oranda olduğu; fakat yöresel yemeklerin yapımının bilgi ve beceri istemesi ve yöresel yemek konusunda bilgili olan aşçı çalıştırmanın yetersizliği gibi nedenlerle yöresel yemeklere, menülerinde çok fazla yer veremediklerini belirtmiştir.

Keskin (2016) çalışmasında Datça'da bulunan restoranların yöresel yemekleri turistik ürün olarak kullanım durumunu saptamıştır. Çalışma sonucunda salata, mezeler, zeytinyağlılar ve deniz ürünleri gibi yöresel yemeklerin bazılarının turistik olarak kullanıldığı ve daha çok yerli turistler tarafından tüketildiği görülmüştür. Turistlerin yöresel yemekleri tercih edilme sebeplerinin başında ise merak ve sıra dışı olma gelmektedir.

Kaya (2016) Gaziantep'te gerçekleştirdiği çalışmasında yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamalarını araştırmıştır. Çalışma sonucunda Gaziantep mutfağı yöresel yemeklerinden en çok et yemeklerini (%84,8) servis ettiği saptanmıştır.

Yeşilyurt ve diğerleri (2017) gerçekleştirdikleri çalışmada yöresel yemek çeşitleri açısından güçlü bir kaynağa sahip olan Adıyaman'da işletme menülerinde yöresel yemeklerin yer almadığını ortaya koymuştur. Çalışma sonucunda yöresel yemek yapımının uğraştırıcı olması, uzmanlık ve özel ilgi gerektirmesi ve hazırlanan yöresel yiyeceklerin saklama ömrünün kısa olması gibi nedenlerle işletme menülerinde yer almadığı belirlenmiştir. Benzer şekilde Özleyen ve Tepeci (2017) Manisa'da yaptıkları çalışma sonucunda restoran ve otel işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere az sayıda yer verdiklerini ortaya koymuşlardır. Erdem ve diğerleri (2018) Mengen'de gerçekleştirdikleri çalışmada yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin kullanımın çok fazla olmadığını belirtmişlerdir.

Mızrak (2018)'in Kastamonu mutfağındaki yöresel ürünler, yemekler ve bu yemeklerde kullanılan yöresel gıda oranını araştırdığı çalışmanın sonucunda yöresel ürün ve yemeklerin korunduğu, reçetelerde ölçülerin göz kararı uygulandığı, reçetelerin aile içi aktarımlarla korunduğu, Kastamonu Mutfağına ait birçok yöresel ürün ve Anadolu'nun birçok yerinde bilinmeyen Kastamonu Mutfağına ait yemekler olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Kurnaz ve İşlek (2018) 'in Marmaris'te yer alan restoranların menülerinde yöresel yemeklerin kullanım düzeylerini araştırdığı çalışma sonucunda Marmaris'te yer alan restoranların menülerinde yöresel yemeklere çok fazla yer vermediğini belirtmişlerdir.

Çınar (2019)'un Ege bölgesinde gerçekleştirdiği çalışmada yöresel mutfak uygulamalarının tespit edilmesini, tanıtılmasını ve yazılı kaynak haline getirilerek gelecek nesillere aktarılmasını amaçlamıştır. Çalışma sonucunda, yöresel mutfak kültürüne ait birçok geleneğin günümüzde büyük oranda uygulanmadığı bunun yerine hazırlanması ve servisi daha pratik yiyecek ve içeceklerin tercih edildiği görülmüştür. Bunun nedenleri ise kadınların iş hayatında yer almaya başlaması, toplumda yöresel mutfak konusundaki bilgi ve tutumların değişmesi olarak belirtilmiştir.

Bilgili ve Koçoğlu (2020) Boğazkale ilçesindeki turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemekleri ne oranda kullandıkları belirlemeye çalışılmış, işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere fazla yer vermediği ve yöresel ürün olarak en çok et yemeklerini sunduğu görülmüştür.

Arıkan ve diğerleri (2020) ise gerçekleştirdikleri çalışmada Eskişehir'de yöresel mutfağın turistik amaçlı kullanımını araştırmıştır. Çalışma sonucunda Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin pek çoğunun

restoranlarında yöresel yemeklere yer vermediğini tespit etmiştir. Ayrıca otel menülerinin hazırlanmasından sorumlu yöneticilerin Eskişehir mutfağı hakkındaki bilgi birikimlerinin eksik olduğu görülmüştür.

Öte yandan alanyazındaki çalışmalarda unutulmaya yüz tutan yöresel yemeklerin derlenmesi ve bu yemeklerin derinlemesine öğrenilerek özünü kaybettirmeden sunulmasını vurgulayan çalışmalar bulunmaktadır. Bu kapsamda Acar (2016) çalışmasında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) ilçesinin yöresel mutfak kültürünü araştırmış olup yöre mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin tanıtmayı ve bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlamayı amaçlamıştır. Zencir, Özoğul, Göde ve Ekincek (2018) yöresel yemek reçetelerinin ön standart tarifelerinin oluşturulmasını amaçladıkları çalışmada Türkiye'nin yedi bölgesinin yöresel yemeklerini standartlaştırarak, yedi bölgenin yöresel yemeklerinden oluşan yöresel tadım menüsü önerisi sunmuştur. Pir'in (2020) çalışmasında Gümüşhane iline bağlı Kelkit Havzası ilçelerinden Köse, Kelkit ve Şiran ilçelerinin mutfak kültürünün araştırarak unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemek reçetelerini derlemiştir. Çalışma sonucunda standart reçete çalışmaları ile basitçe hazırlanabilecek yiyeceklerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerine konulması önerilmiştir. Buna ek olarak Kanoğlu (2021) Adana ilinin geçmişten günümüze yöresel yemek kültürü birikimini araştırmak ve gastronomik açıdan değerlendirerek yöresel yemeklerin restoranlarda uygulanabilirliği üzerine bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışma sonucunda yöresel yemeklerin standart bir şekilde işletmelerde sunulması bu reçeteler hakkında derinlemesine bilgi sahibi olmanın ve özünü kaybettirmeden standartlaştırmanın önemine değinilmiştir.

Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılması destinasyonun çekiciliğini arttıracak olup buna bağlı olarak turist deneyiminin zenginleşmesini sağlamaktadır. Ancak yöresel yemeklere yönelik çalışmalar incelendiğinde yöresel yemeklere yönelik bilgi düzeyinde eksiklikler olduğu görülmüştür. Alanyazında bulunan çok az sayıda araştırmada yöresel yemek reçetelerinin denendiği (Şengül & Türkay, 2015; Taşkın, 2016; Zencir vd., 2018; Pir, 2020) ve reçete örneklerinin (Cömert, 2014; Ardıç Yetiş, 2015; Pir, 2020) paylaşıldığı görülmüştür. Ayrıca alanyazında sahada derleme çalışmalarının sayısının oldukça az olduğu (Pir, 2020; Küçük yıldız Gözelce, 2021) görülmektedir. Özellikle bir ilçedeki yöresel yemek kültürünün köy bazında incelendiği çalışmaya rastlanmamıştır. Bu noktadan hareketle çalışmada Bilecik ili Yenipazar ilçesinin yöresel yemeklerinin derlenmesi ve yazılı bir kaynak haline getirilmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda çalışmanın hem farklı bir yöntem ile alanyazına hem de yöresel yemeklere yönelik bilgi düzeyini artırma konusunda destinasyondaki uygulayıcılara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

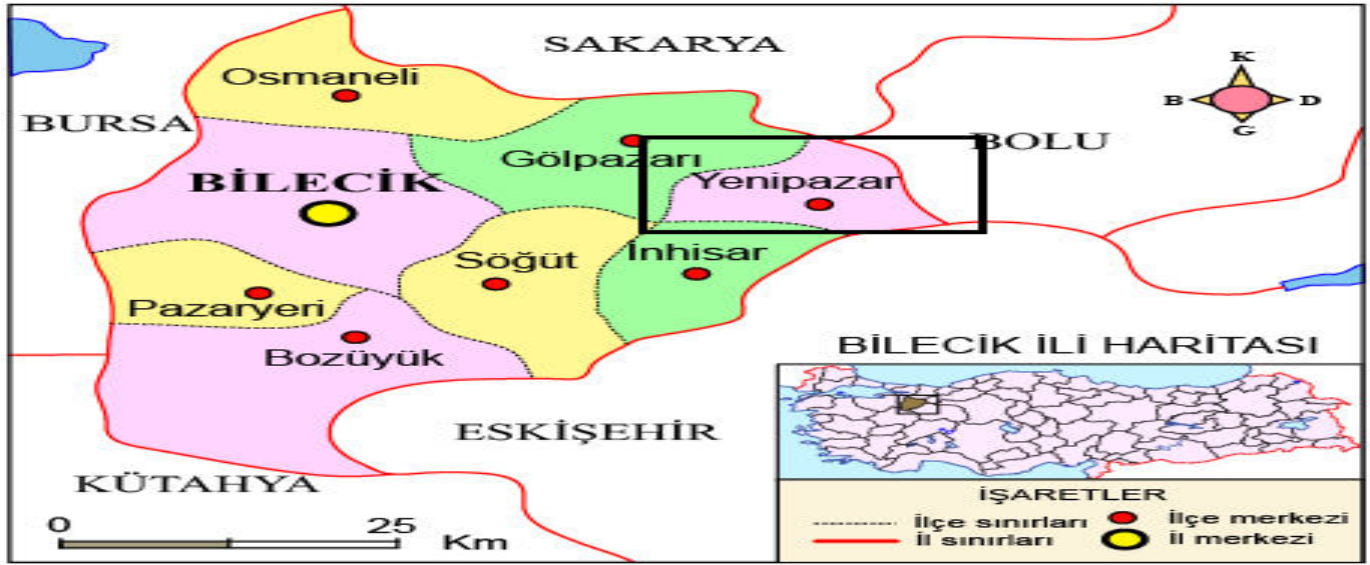
## Yöntem

Bu derleme çalışmasında "Alan Araştırması" metodu kullanılmıştır. Sosyal bilimler ve halkbilimsel araştırmalarda seçilen konuya ilişkin özgün ve güvenilir bilgi elde etmek, derlemek için araştırmacının araştırma yapacağı grubun ya da topluluğun yaşadığı yere giderek çalışmasına "alan araştırması" denilmektedir (Örnek, 1995). Çalışmada bu kapsamda yöresel yemeklere yönelik bilgiler derlenmiş ve derlenen reçeteler denenmiştir. Bu aşamalara yönelik bilgiler aşağıda verilmektedir.

## Çalışma Alanı

Yenipazar İlçesi, Bilecik'in kuzeydoğusunda yer almaktadır. İlçenin yüzölçümü 313 km<sup>2</sup>, rakımı 650 metredir. İlçe, kuzeyde Göynük, doğuda Sarıcakaya, batıda Gölpazarı, kuzeybatıda Sakarya iline bağlı Taraklı, güneyde İnhisar ve Eskişehir'in Mihalgazi ilçeleriyle çevrilidir. Yenipazar ilçesi Karadeniz bölgesindedir (bkz. Harita 1).

İlçede yağışların çoğunlukla kış ve ilkbahar mevsimlerinde görüldüğü Karadeniz Geçiş İklimi görülmektedir. Yenipazar İlçe merkezinin çevresi dağlarla çevrili olup, düzlüklerde step bitki örtüsü, dağlarda ise çam, meşe, ardıç, ihlamur ormanları bulunmaktadır (BEBKA, 2020).



Şekil 1. Yenipazar ilçesi'nin lokasyon haritası, BEBKA, 2020

İlçede doğa turizmi potansiyeli bakımından önemli merkezler ve doğal güzellikler bulunmaktadır. Turistik potansiyel taşıyan başlıca gezi yerleri Harmankaya Kanyonu, Suuçtu Şelalesi, Süzmen Göleti ve Nardın Yaylası'dır. İnkaya Mağarası, ilçenin Karahasanlar köyüne 15 dakika mesafede bulunur. Eski zamanlarda iskân edildiği düşünülen mağarada; taban kalın bir fosil toprak ile kaplıdır. Duvarlarda da küçük oyuntular ve kazıntılar bulunmaktadır. İnkaya Mağarası Paleolitik ve Kalkolitik dönemleri gibi Anadolu'nun tarihöncesi kültürlerini ortaya koymada önemli sonuçlara işaret etmektedir (BEBKA, 2020). İlçede var olan turizm potansiyelinin aksine ilçede konaklama hizmeti sunan turizm işletmesi ya da ev pansiyonculuğu gibi imkanlar bulunmamaktadır. Bu kapsamda sadece ilçe merkezinde belediyenin misafirhanesi yer almaktadır. İlçe merkezinde iki adet esnaf lokantası bulunmaktadır. Bu lokantalarda ise bölgeye özgü yöresel yemeklerin sunulmadığı görülmüştür.

İnhisar ve Yenipazar ilçeleri arasında bulunan Harmankaya Kanyonu Tabiat Parkı içerisinde karaçam (*Pinus nigra*), ardıç (*Juniperus*) ve meşe (*Qercus*) münferit olarak bulunmaktadır. Park; yaban domuzu, kurt, tilki, çakal, tavşan ve bazı küçük memelilerin de yaşam alanıdır. Ayrıca yırtıcı ve ötücü kuşlar ile akarsu balık türleri görülmektedir (BEBKA, 2020).

Yenipazar ilçe genelinde hububat olarak buğday ve arpa, endüstriyel bitki olarak da ayçiçeği ve şeker pancarı üretimi yapılmaktadır. Kiraz, vişne, erik ve ceviz ilçede yetiştirilen başlıca meyve türleridir. Büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık önemli geçim kaynağıdır. İlçede arıcılık da önemli bir alt sektör olarak öne çıkmaktadır. Önceden Yenipazar İlçesi'nin üç köyünde yoğun olarak yapılan ipek böcekçiliği günümüzde neredeyse yok olmuş durumdadır. İlçede küçük ölçekli mermer madeni işletmeleri bulunmaktadır (BEBKA, 2020).

### Alan Araştırması

Araştırma derleme açısından Yenipazar ilçesi yöresel yemeklerini kapsamaktadır. Derleme yapılırken nitel araştırma yöntemlerinden olan görüşme ve gözlem tekniğinden yararlanılmıştır. Yarı-yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak kaynak kişilerle ortalama 60-90 dakikalık görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Hazırlanan formdaki

sorular kaynak kişilere yöneltilirken kişileri sıkmadan sohbet havasında gerçekleşmesi sağlanmıştır. Kaynak kişi konuya yönelik bilgilerin yazılı, sözlü ve görsel olarak kaydedilmesi için araştırmacılara sunumunu yapabilen kişilere denilmektedir. Araştırmacı en doğru bilgiyi derleyebilmek için o yörede bulunan ve bilinen, o kültürde yetişmiş, en usta kaynak kişisine yönelmelidir (Çobanoğlu, 2005). Bu çalışmada da kaynak kişilere ulaşmada köy muhtarlarından yardım alınmış ve köylerdeki en yaşlı kişilerin isimlerine ulaşılarak yönlendirmesi istenmiştir. Bu durum yabancılarla konuşamama düşüncesini ortadan kaldırarak hem samimi bir ortam oluşturmuş hem de kaynak kişilerin misafirperverlik göstermesini sağlamıştır. Görüşmede her köydeki kaynak kişilere buldukları köyde sıklıkla kullandıkları malzemelerin neler olduğu, çorbalar, sebze yemekleri, et yemekleri, tatlılar, özel gün yemeklerinin (düğün yemekleri, bayram yemekleri, cenaze yemekleri) neler olduğu sorulmuştur. Derleme sırasında ses kayıt cihazı, fotoğraf makinesi, video çekimleri gerçekleştirilmiştir. Eş zamanlı olarak notlar da tutulmuştur. Her köyden en az iki kişi ile görüşmeler gerçekleştirilerek toplamda 61 kişi ile görüşülmüştür.

Bu görüşmelerin Covid-19 sürecinde gerçekleşmesi nedeniyle, görüşmeler açık havada ve sosyal mesafe kurallarını uygun biçimde maskeli bir şekilde gerçekleştirilmiştir. Derleme yaparken ses kayıt cihazı ve fotoğraf makinesi kullanılmıştır. Görüşmeler sırasında konuşmalar ses kayıt cihazına kaydedilmiş ve notlar tutularak derleme yoluna da gidilmiştir. Çalışma alanı olarak belirlenen Yenipazar'ın bütün köylerine gidilerek derleme yapılmıştır. Bu noktada köylerin aralarında yemeklerle ilgili bir kültürel farklılık olup olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Kışın köylerdeki nüfusun çoğunluğunun şehir merkezine gelmesi nedeniyle derleme 2020 yılının Ağustos-Eylül ayları arasında gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında 24 köy ve merkezde bulunan 4 mahalle ziyaret edilmiştir. Bu köy ve mahalleler; Aşağıçaylı Köyü, Yukarıçaylı Köyü, Nasuhlar Köyü, Danişment Köyü, Kösüre Köyü, Selimköy, Katran Köyü, Aşağıboğaz Köyü, Yukarıboğaz Köyü, Kükürt Köyü, Ulucak Köyü, Doğubelenören Köyü, Batıbelenören Köyü, Tohumlar Köyü, Belkese Köyü, Sorguncukahiler Köyü, Tececiler Köyü, Caferler Köyü, Esenköy, Kavacık Köyü, Karahasanlar Köyü, Yumaklı Köyü, Kuşça Köyü, Dereköy, Çöte Mahallesi, Osmangazi Mahallesi, Yeni Mahalle ve Zafer Mahallesi şeklindedir.

### **Reçetelerin Uygulanması**

Araştırmanın ikinci kısmında derlenmiş olan reçetelerden 29 tanesi yöresel mutfak konusunda uzman kişilerle gerçekleştirilen toplantı sonunda seçilmiştir. Bu reçetelerin seçiminde yörede sıklıkla pişirilen yemekler dikkate alınmıştır. Ardından bu reçeteler şehir merkezinde bulunan ve yöresel yemekler konusuna hâkim, gönüllü 10 kadın ve gastronomi alanındaki dört araştırmacı ile birlikte pişirilmiş ve bu yemeklerin reçeteleri oluşturulmuştur. Çünkü reçetelerin derlenme aşamasında kaynak kişiler tarafından malzeme ölçülerinin net bir şekilde bilinmediği ve göz kararına uygun olarak yapıldığı görülmüştür. Bu nedenle reçeteler oluşturulurken standart reçete oluşturma sürecindeki aşamalara uyulmuştur (MEGEP, 2013). Öncelikle yemekler kaynak kişilerden toplanarak, uygulanacak reçeteler derlenmiştir. Ardından yemeğin pişirilmesi için gerekli koşullar (malzeme, araç-gereç ve pişirme ekipmanları) sağlanmıştır. En az 20-25 porsiyonluk denemeler yapılmıştır.

### **Verilerin Analizi**

Araştırmada görüşme ile elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Bu kapsamda köy bazında elde edilen yemek isimleri ve köyler arası farklılıklar derlenmiş ve yemek reçeteleri oluşturulmuştur.

## Bulgular

Çalışmanın bulguları sahada derleme çalışması ve uygulanan reçeteler olmak üzere iki farklı başlık altında incelenmiştir.

### Sahada Derleme Çalışmasına Yönelik Bulgular

Çalışmadan elde edilen verilerin analizi sonucunda köy bazında pişirilen yemekler belirlenmiştir. Köylerde pişirilen yemeklere ait veriler Tablo 11’de yer almaktadır.

**Tablo 1.** Yenipazar köyleri ve köylerde pişirilen yemekler

<b>1. Aşağıcaaylı Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Sebzeli tarhana çorbası
Tavşan etli arabaşı çorbası- Kaz etli arabaşı çorbası
Makarnalı süt çorbası (Hasta çorbası)
Çarşaf böreği (Karakabaklı)
Bulgurlu yaprak sarması
Borona (semizotu, ıspanak, pancar yaprağı, kuzukulak, gelincik)
Kaşık mantısı
Boş mantı (cimcik)
Zini mantı diğer adıyla doldurma mantı (Yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye)
Kabak ucu yemeği
Keşli mantı ve makarna
Tavuklu bulgur pilavı (Düğünlerde)
Etlı bulgur pilavı
Karakabaklı katmer
Vişne ve erik komposto
Höşmerim
Uhut
Beyaz kiraz, alıç, çilek, kuşburnu, ahududu ve vişne reçeli
Pancar ve üzüm pekmezi
Alıç sirkesi
* Sabah kahvaltılarında kazyağı tüketilmektedir. Mantılarda keş kullanılmaktadır.
<b>2. Yukarıcaaylı Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Bakla fasulyesi (piyaz)
Haşhaşlı ve sade gözleme
Boş mantı (cimcik)
Keçerikli acı mancar yemeği
Kara helva (un helvası)
Nişasta helvası (Yapılırken özel kaşıkları kullanılmakta)
Uhut
Peleze (Üzerine ceviz serpilir.)
Pekmezli göce
* Ağırlıklı olarak yörede şeker fasulyesi tüketilmektedir. Etsiz ve sadedir. Hafif ve sade yemekler hâkimdir.
<b>3. Nasuhlar Köyü</b>
Gözleme
Kelem (Lahana)
Kabakucu yemeği
Tokluca otu yemeği
Tas kebabı
Pekmezli göce
Aşure (Hayvanın başı kurtlanmasın diye az miktarda kurban eti kullanılır.)
Nişasta ve un helvası
Kuru elma kompostosu
Armut topalı



**Tablo 1.** Yenipazar Köyleri ve Köylerde Pişirilen Yemekler (devamı)

<b>4. Danişment Köyü</b>
Tavuk etli arabaşı çorbası
Keçerikli arabaşı çorbası
Hekim dolması
Labada (efelek) sarması
Tumba mancarı
Soğukluk (Gelincik ve kızılıcık ekşili)
Acılı mantı (Yeşil mercimekli ve keçerikli)
Kızılıcık ekşili mantı
Keçerikli ve kızılıcık ekşili yeşil mercimek yemeği
Fırın et (Çömlekte sadece yağ ve et birlikte pişer)
Bulgur pilavı
Pekmezli börek
Cevizli baklava
Kalburabastı tatlısı
Höşmerim
Şeker pancarı pekmezi
* Kuzukulağı, tumba mancarı otları bulunur.
<b>5. Köşüre Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Keçerikli arabaşı çorbası
Yufka böreği
Boş mantı
Tokluca mancarı
Acımanclarlı bulgur pilavı
Beyaz kiraz reçeli
Un helvası
* Yemeklerde kaz eti kullanılmaktadır.
<b>6. Selim Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Keçerikli arabaşı çorbası
Hekimotu sarması
Cevizli gözleme
Karakabaklı gözleme
Yumurtalı kuzukulağı
Gelincik mancarı
Ebegümeci
Sarımsaklı ve salçalı ebegümeci
Keşkek
Tas kebabı
Etlı pilav (Hıdırellez için)
Keşli erişte
Acı manclarlı bulgur pilavı
Düğün helvası (Nişasta helvası)
Beyaz kiraz reçeli
* Yemeklerde kaz eti ve yağı kullanılır.
<b>7. Katran Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Sütlü umaç çorbası
Kartalaç gözleme (sade)
Keşli kaşık mantısı
Sütlü mantar yemeği
Kanlıca, akça ve karakulak mantarı
Madımak otu
Bozbaş kavurma
Saç kavurma (Tel tel)
Keşkek (Etsiz)
Keçerikli erişte
Bulgur pilavı
Ekşi mayalı ekmeç

**Tablo 1.** Yenipazar köyleri ve köylerde pişirilen yemekler (devamı)

Bademli baklava
Cevizli baklava
Nişasta helvası
Gül reçeli
Beyaz kiraz reçeli
Vişne ve keçerik pestili
* Kuzu kulağı ve sirken mancarından yemek yapılır.
<b>8. Aşağıboğaz Köyü</b>
Kırmızı tarhana çorbası
Beyaz tarhana çorbası
Kesme makarnalı sütü çorba
Karakabak pidesi
Kelem sallandırması
Kabak ucu yemeği
Biber ve karakabak boronası
Nohutlu mantı (Bahçe mantı)
Kızartılmış ve haşlanmış kaz eti
Maraş biberi turşusu
Cevizli ve bademli baklava
Höşmerim
Nişasta helvası
Pirinç tatlısı (Sütlaç)
Keçerik ve tatlı erik pestili
* Kavak ve söbelen mantarından soğanlı yemek yapılır.
<b>9. Yukarıboğaz Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Şehriyeli sütü umaç çorbası
Keşli gözleme
Karakabaklı pide
Nohutlu mantı
İspatan mancarı yemeği
Hekimotu, ısırgan otu ve yağlıca otu
Keçerikli acımancar yemeği
Kaynatma (biber, salatalık, keçerik, sarımsak, havuç ve fasulye) (Sofralarda salata olarak tüketilir.)
Malak (Tuzlu suyun kaynatılıp unun katılmasıdır. Şekerli istenirse fırına girmeden üzerine şeker serpilir.)
Kavak ve kanlıca mantarı
Tas kebabı
Bulgur pilavı
Ekşili makarna (Keçerikli)
Gölemez
Nişasta helvası
Armut hoşafı
Höşmerim
Pekmezli göce
Keçerik pestili
Kuşburnu marmelatı ve reçeli
Uhut
Kozalak, armut ve karpuz pekmezi
Pancar pekmezi
<b>10. Kükürt Köyü</b>
Makarnalı sütü çorba
Pazı ve hekim otu sarması
Biber dolması (bulgur ve pirinçli)
Çimleme mantı (Keşli ve kuru fasulyeli)
Zini mantısı
İspatan ve tarla mancarı yemeği
İrmik ve un helvası

**Tablo 1.** Yenipazar köyleri ve köylerde pişirilen yemekler (devamı)

<b>11. Ulucak Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Erişteli sütlü çorba
Hekim otu sarması
Zini mantısı
Cimcim mantısı (boş, nohutlu, fasulyeli, keşli ve cevizli)
İspatan, gelincik, kuzukulağı yemeği (bulgurlu)
Nişasta ve un helvası
<b>12. Doğubelenören Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Kelem sarması
Kabak çiçeği dolması
Nohutlu ve keşli mantı
Acı mancar
Cevizli mantar yemeği (Yalnızca kanlıca mantarında ceviz kullanılır.)
Büryan (Koyun ve danadan genellikle bayramlarda)
Pekmezli börek
Pekmezli un helvası
Cevizli baklava
Lokum (Cevizli)
Peleze
Kuşburnu, alıç, kızılıçık marmelatı
*Akça ve kanlıca mantarı bulunur.
<b>13. Batıbelenören Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Gözleme (Sade)
Tas kebabı
Bulgur pilavı
Damat helvası (Nişasta helvası)
* Her çeşit komposto yapılır.
<b>14. Tohumlar Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Gözleme
Çarşaf böreği (Karakabaklı, cevizli)
Bulgurlu kuzukulağı yemeği
Nişasta, un ve irmik helvası
İncir reçeli
Erik ve incir pestili
<b>15. Belkese Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Kabak çiçeği dolması (bulgur ve pirinç karışık)
Zini mantısı (Nohutlu, fasulyeli, patatesli)
Haşhaşlı mantı
Keçerikli mantı
Boş mantı
Keşli mantı
Kuzukulağı
Nişasta ve un helvası
* Turp otu ve ispatandan yemek yapılır (Bulgurlu ve salçalı).
<b>16. Sorguncukahiler Köyü</b>
Sütlü umaç çorbası
Beyaz tarhana çorbası
Kelem sarması
Fasulyeli ve nohutlu mantı
Boş mantı (Su mantısı)
Keşli mantı
İspanak veya patatesli kıvrım böreği
Gelincik, kuzukulağı, semizotu ve ispatan sallandırması
Tavuk etli keşkek
Pıryan (Büryan)

**Tablo 1.** Yenipazar köyleri ve köylerde pişirilen yemekler (devamı)

Nişasta ve un helvası
Cevizli baklava
Ayva ve beyaz kiraz reçeli
<b>17. Tekeçiler Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Sütlü çorba
Kelem sarması
Keşkek
Nohutlu, fasulyeli veya kıymalı mantı
Kızartılmış veya haşlanmış kaz eti
Kıvrımlı şekerli ve haşhaşlı börek
Kabak tatlısı
Aşure
Nişasta helvası
İncir reçeli
* Düğünlerde tas kebabı ve bulgur pilavı ikram edilir. Her çeşit gözleme yapılır. Akça mantar, kanlıca, sümüklüce, karakulak ve kavak mantarı ağırlıklı bir köydür.
<b>18. Caferler Köyü</b>
Tarhana, arabaşı, sütlü çorba
Keçerikli mercimek çorbası
Ekşili mercimek çorbası
Hekim otu sarması
Kelem sarması
Zini mantısı
Koyun ve kuzu etinden keşkek
Tas ve büryan kebabı
Kuşbaşı 2267 idrellez pilavı (Bulgurdan yapılır.)
Höşmerim
Ölü helvası (söbek veya un helvası)
Nişasta helvası
Cevizli baklava
Beyaz kiraz, kuşburnu, incir ve ayva reçeli
Uhut
Erik veya elma sirkesi
Erik veya armut pestili
Dağ eriği hoşafı (Keçerikli)
* Kazyağı kahvaltıda tüketilir. Kanlıca, akça mantar, cıngalak, sümüklüce, söbelen, kavak mantarı bulunur. Gelincik, katırkulak, semizlik, ıspanak, ıspatan ve ebegümeçi otları ağırlıktadır.
<b>19. Esenköy</b>
Beyaz tarhana çorbası
Sütlü umaç çorbası
Arabaşı çorbası
Keçerikli mercimek çorbası (erişteli)
Kabak çiçeği dolması
Bulgurlu yaprak sarması
Çarşaf böreği (Haşhaşlı, karakabaklı, peynirli)
Gözleme
Kaz şibiti (Hamur üstüne kaz eti ve yağı)
Mantı (Kıymalı, nohutlu ve mercimekli)
Fırın kebabı
Zini mantısı
Etlı keşkek
Naneli bulgur pilavı
Tavuklu bulgur pilavı
Lokum (Haşhaşlı ve cevizli)
Haşhaşlı kıvrım tatlısı
Cevizli ve pekmezli börek
Baklava
Şekerli mantı
Pekmezli göce

**Tablo 1.** Yenipazar köyleri ve köylerde pişirilen yemekler (devamı)

Erik ve vişne kompostosu
Kızılıklık ve tatlı erik pestili
Nişasta helvası
Haşhaşlı, cevizli lokum
Höşmerim
Keçerik pestili
Ekşi mayalı ekmek
* Sirken, kuzukulağı ve semizlik mancarı hakimdir. Cıngalak, karakulak, akça mantarı bolca bulunur.
<b>20. Kavacık Köyü</b>
Sütlü umaç çorbası
Çimdik mantı
Cevizli makarna
Kavurmalı bulgur pilavı
Ceviz pestili
Üzüm pekmezi ve sirkesi
<b>21. Karahasanlar Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Pirinçli, bulgurulu veya makarnalı sütlü çorba
Hekim sarması
Yaprak sarması
Karakabaklı çarşaf böreği
Zini mantısı (nohutlu, mercimekli ve fasulyeli)
Boş mantı (su mantısı)
Keşli hodele
Cızdırma
Höşmerim
Üzüm pekmezi
Erik reçeli
* Kanlıca, akça, kavak mantarı hakimdir.
<b>22. Yumaklı Köyü</b>
Beyaz tarhana çorbası
Sütlü umaç çorbası
Yayla çorbası
Haşhaşlı gözleme
Nohutlu ve haşhaşlı börek
Gelincik, kuzukulağı, ıspanak ve pancar sallandırması
Keşkek
Tas kebabı
Tavşan etli bulgur pilavı
Pekmezli Göce
Nişasta ve un helvası
Höşmerim
Erik marmelatı
Vişne kompostosu
Ekşi mayalı ekmek
<b>23. Kuşça Köyü</b>
Tarhana çorbası
Sütlü umaç çorbası
Göceli şıra tarnası
Boş mantı (yoğurtlu, keşli, ekşili)
Nohutlu mantı
Malak yemeği
Çarşaf böreği
Karakabaklı gözleme
Yazma börek (haşhaşlı, peynirli)
Bulgurlu acı mancar
Sarımsaklı acı mancar
Keşkek
Fırın kebabı
Et suyuna bulgur pilavı

**Tablo 1.** Yenipazar köyleri ve köylerde pişirilen yemekler (devamı)

Keçerikli lahana turşusu
Nişasta helvası
Uhut
Höşmerim
Peleze
Aşure
Pekmezli börek
<b>24. Dereköy Köyü</b>
Tarhana çorbası
Sütlü çorba
Kuzukulak, ıspanak sallandırma
Yoğurtlu hekim otu
Sirken mancarı boronası
Acı mancar yemeği
Kebap (dana eti)
Etlü bulgur pilavı (Düğünlerde)
Tavuklu bulgur pilavı
Baklava
Nişasta helvası
Peleze (cevizli)
Pekmezli Göce
*Merkezde bulunan mahallerdeki yemekler köylerdeki ile benzer olduğundan bu tabloda mahallelere yer verilmemiştir.

Yenipazar ilçesinin çoğunluğu Manav köylerinden oluşurken bir kısmı da Yörük köylerinden oluşmaktadır. Köylerden elde edilen veriler sonucunda sebze ve otların haşlanarak ya kavularak servis edildiği görülmüştür. Ancak temel olarak iki şekilde isimlendirme yapmaktadırlar. Bunlar sallandırma ve boronadır. Her iki yöntem yapılırken sebze ve otlar küçük bir şekilde doğranarak sıklıkla haşlanır. Bazı köylerde yağda kavulduğu da görülmüştür. Sallandırmada ot ve sebzeler üzerine sadece kırmızı biber veya salça ve sarımsaklı bir sosla servis edilmektedir. Sallandırma ise sıklıkla gelincik, kuzukulağı, semizotu, pancar, kelem, ebe gümece, ıspatan ve ıspanaktan yapılmaktadır. Ispatan yörede yetişen bir ot türüdür. Boronada ise yemeklerin üzerine sarımsaklı yoğurt da eklenmektedir. Borona semizotu, ıspanak, pancar yaprağı, kuzukulak, gelincik, sirken mancarı, kara kabak, tumba mancarı ve biber gibi birçok farklı ot ve sebze ile yapılan bir yemektir. Bu yemekler yapıldığı otların ismine göre isimlendirilmektedir. Örneği; tumba mancarı boronası, sirken mancarı boronası gibi.

Yenipazar ilçesi köylerinde labada otu hekim otu olarak adlandırılmaktadır. Bu otun hem bulgurlu ve salçalı yemekleri hem sallandırması hem de sarması da yapılmaktadır. Tatlılardan en belirgin olanları peleze ve nişasta helvasıdır. Nişastayı da kendileri yaparak nişasta helvaları yapılmaktadır. Satın alınan nişastadan bu helvanın pek makbul olmadığı belirtilmiştir.

Kara kabaklı börek ilçede oldukça sevilen ve tüketilen bir börek çeşididir. Bunun yanı sıra beyaz kiraz, kuşburnu, erik, kızılçık, incir ve ayva gibi farklı reçel türleri de sıklıkla yapılmaktadır.

İlçede pişirilen birçok mantı çeşidi de bulunmaktadır. Bunlar; kaşık mantısı, zini mantısı (kıymalı, yeşil mercimekli, nohutlu, kuru fasulyeli), kızılçık ekşili boş mantı, keşli mantı, nohutlu mantı (bahçe mantı), cimcim mantısı (boş mantı), haşhaşlı mantı, keçerikli mantı, şekerli mantı, çimdik mantı, acılı mantıdır (yeşil mercimekli ve keçerikli). Bu mantıların bazılarının isimlerinin köye göre farklılaştığı görülmüştür. Bu mantıların klasik mantıdan farklı olarak yeşil mercimek, nohut kuru fasulye gibi farklı dolgularla yapıldığı görülmüştür. Bir kısmının ise boş olarak yapıldığı ceviz, haşhaş, keçerik ekşisi ve keş ile servis edildiği görülmüştür. Keçerik ekşisi keçerik denilen yabani erikten elde edilen bir tür ekşidir. İlçede kullanımı oldukça yaygın olduğundan kurutularak, kaynatılarak

kavanozlarda, pestil haline getirilerek ya da meyve formunda buzlukta saklanmaktadır. Bölgede mantı, Arabaşı çorbası ve acı mancar yemeği başta olmak üzere birçok yemeğe ya da turşulara lezzet vermek için kullanılmaktadır. Keş de bölgede sıklıkla tüketilen bir peynir çeşididir. Süzme yoğurdun kurutulması ile elde edilmektedir. Yörede mantı başta olmak üzere makarna, erişte, gözlemelerde sıklıkla tüketilmektedir.

Yine bölgeye özgü olarak yapılan armut topalı isimli bir hoşaf bulunmaktadır. Bu hoşaf armutun atası olarak bilinen yabani armut ahlattan yapılmaktadır. Ahlatlar fırında kurutulmuş saklanır ve bu armutlardan az sulu bol taneli bir hoşaf yapılmaktadır. Mantı, erişte gibi yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Verilen bu köylerin yemeklerinde ve kullanılan malzemelerde bazı farklılıkları bulunmaktadır. Bu farklılıklar Tablo 2’de yer almaktadır.

**Tablo 2.** Köylere özgü farklılıklar

Köy isimleri	Köye özgü farklılıklar
Nasuhlar Köyü	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasuhlar köyünde diğer köylerden farklı olarak yapılan armut hoşafına “Armut Topalı” denilmektedir.</li> </ul>
Danişment Köyü	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arabaşı çorbası tavuklu ve keçerikli yapılır.</li> <li>Bayramlarda kesilen kurbandan “Fırın Eti” yapılır.</li> <li>Gelincik otundan kızılık soslu bir salata yapılır.</li> <li>Boş mantıya kızılık ekşisi koyulur.</li> <li>Yeşil mercimeğe kızılık ekşisi veya keçerik koyulur.</li> <li>Ebegümece sallandırmasına limon sıkılır.</li> </ul>
Selim Köy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bulgur pilavı acımanca otu ile de yapılır.</li> <li>Ebegümece sallandırması limon sıkılmadan servis edilir.</li> <li>Bu köyde keçerikli vişne kompostosu yapılır.</li> <li>Arabaşı çorbası keçerikli olur. Eğer varsa kaz yağı kullanılır.</li> <li>Nişasta helvasına düğün helvası denir.</li> <li>Selimköy’de Hıdırellez hayırı yapılır, 25-30 kazan bulgur pilavı hazırlanır, dana kesilir ve kavurması yapılır ardından köy halkına yufka ile dağıtılır.</li> <li>Beyaz kiraz reçeli diğer köylerden biraz daha farklı yapılır. Bir gece öncesinden üzerine şeker atılır ve ertesi gün kaynatılır.</li> <li>Genellikle erişte keş ile servis edilir.</li> <li>Kaz eti ve yağı kullanılır, bu köyün kazları meşhurdur.</li> <li>Keşkek çoğunlukla kaz eti ile yapılır.</li> <li>Höşmerim bu köyde yapılmaz.</li> </ul>
Sorguncukahiler Köyü	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keşkek tavuk etli olur.</li> <li>Arabaşı çorbası yapılmaz.</li> <li>Ekşili adı verilen bir yemekleri vardır, diğer köylerde bu yemek yapılmaz. Yağda kavrulmuş un ve salçaya haşlanmış tavuğun suyu eklenir ardından tavuk etleri ve keçerik konulur. Muhallebi kıvamını alınca servis edilir.</li> <li>Diğer köylerin aksine bu köyde höşmerim ve beyaz kiraz reçeli yapılmaz.</li> <li>Bayramlarda Büryan kebabı yapılır.</li> </ul>
Caferler Köyü	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caferler’de sütlü umaç çorbası varken arabaşı çorbası yoktur.</li> <li>Keşkek etli olur.</li> <li>Höşmerim yapılır.</li> <li>Caferler köyünde un helvasına “Ölü Helvası” denir.</li> <li>Beyaz kirazdan farklı olarak incir reçeli yapılır.</li> <li>Bayramlarda tas kebabı veya büryan kebabı yapılır.</li> <li>Hıdırellez gününde Hıdırellez Pilavı yapılıp dağıtılır. Bu pilav kuşbaşı etli bulgur pilavıdır.</li> <li>Mercimek çorbası keçerikli olur.</li> <li>Erik ve armuttan pestil yapılır.</li> <li>Uhut ve höşmerim yapılır.</li> <li>Keçeriğe eskiden “acı erik” denir.</li> </ul>

**Tablo 2.** Köylere özgü farklılıklar (devamı)

<b>Yumaklı Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sütlü çorbaya “Tene Çorbası” denir, içine şehriye veya makarna konur.</b></li> <li>• <b>Arabaşı çorbası Yumaklı’da yapılmaz.</b></li> <li>• <b>Keşkek tavuk eti ile yapılır.</b></li> <li>• <b>Varsa eğer bulgur pilavı tavşan etli de yapılır.</b></li> <li>• <b>Bazı köylerden farklı olarak beyaz kiraz reçeli bu köyde yapılmaz.</b></li> <li>• <b>Keçerik hiçbir yemekte kullanılmıyor.</b></li> </ul>
<b>Kuşça Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mürdük denilen bir bakliyat çeşidinin yemeği yapılır.</li> <li>• Mantıya benzeyen “Malak” yemeği yapılır, boş hamur haşhaşlı veya keşli tüketilir.</li> <li>• Kimi köylerde karakabaklı pide veya karakabaklı çarşaf böreği yapılırken Kuşça Köyü’nde karabaklı gözleme yapılır.</li> <li>• Lahana turşusu keçerikle yapılır.</li> <li>• Uhut yapılır.</li> <li>• Kurban Bayramı’nda fırın kebabı yapılır, sadece tuz ve çörekotu ile tatlandırılır.</li> <li>• Höşmerim yapılmaktadır.</li> <li>• Keşkek etli olur.</li> <li>• Aşureye az miktarda et konur.</li> <li>• Alıç reçeli yapılır.</li> <li>• Tavşan etli bulgur pilavı bu köyde de yapılmaktadır.</li> <li>• Isırgan otlı börek yapılır.</li> <li>• Diğer köylerin aksine bu köyde yağlıca otu da yetişmektedir.</li> </ul>
<b>Aşağıboğaz Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kırmızı tarhana çorbası, kelem sallandırması, kara kabak pidesi, biber ve kara kabak boronası, maraş biberi turşusu bölgeye has yemeklerdir. Bölgede sadece kavak ve söbelen mantarından soğanlı yemek yapılır.</li> </ul>
<b>Aşağıçaylı Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Düğünlerde bulgur pilavı yapılır. Vişne ve erik komposto, tavşan ve kaz etli arabaşı çorbası, karakabaklı katmer ve alıç sirkisi mevcuttur. Sabah kahvaltılarında kazyağı tüketilmektedir. Mantılarında keş kullanılır.</li> </ul>
<b>Batıbelenören Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nişasta helvasına damat helvası denilmektedir.</li> <li>• Bölgede tas kebabı yapılmaktadır.</li> <li>• Çeşitli meyvelerden yapılan kompostolar yaygın olarak tüketilmektedir.</li> </ul>
<b>Belkese Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turp otu ve ispatan otundan yemek yapılır (Bulgurlu ve salçalı).</li> <li>• İlçe merkezinde sallandırmaya limon sıkılırken ama Belkese köyünde limonsuz yapılmaktadır.</li> </ul>
<b>Kösüre Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemeklerde kaz eti kullanılmaktadır.</li> </ul>
<b>Kükürt Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keşli ve kuru fasulyeli çimleme mantı, tarla mancarı yemeği bölgeye özgüdür.</li> </ul>
<b>Yukarıçaylı Köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ağırıklı olarak yörede şeker fasulyesi tüketilmektedir. Etsiz ve sadedir. Bölgede hafif ve sade yemekler hakimdir. Bakla fasulyesinden piyaz yapılmaktadır.</li> </ul>
<b>Esenköy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaz şibitinden sadece Esen köyde bahsedilmiştir.</li> <li>• Esen Köy’de bulgur pilavının nanelisi de yapılmaktadır.</li> </ul>
<b>Ulucak köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sütlü umaç çorbasının içine makarna da koyulmaktadır.</li> <li>• Höşmerim yapılmamaktadır.</li> </ul>
<b>Katran köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keşkeğe et koyulmaz.</li> <li>• Gül reçeli yapılır.</li> </ul>
<b>Yukarıboğaz köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nişasta helvasına Yukarıboğaz köyünde “Damat helvası” da denilmektedir.</li> </ul>
<b>Tohumlar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Höşmerim yapılmamaktadır.</li> <li>• Cevizli çarşaf böreği yapılmaktadır.</li> <li>• İncir pestilinden sadece Tohumlar köyünde bahsedilmiştir.</li> </ul>
<b>Doğubelenören</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Höşmerim yapılmamaktadır.</li> </ul>
<b>Karahasanlar köyü</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karahasanlar köyünde cıngalak mantarından köfte yapılmaktadır (Bir çeşit mücver). Diğer köylerde mantardan yapılan herhangi bir köfte bulunmamaktadır.</li> </ul>
<b>Yenipazar ilçesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yenipazar ilçesinde tereyağı tüketilmemektedir.</li> </ul>

Köylerden derlenen yemeklerde köylere özgü birçok farklılığa rastlanmıştır. Bunlarda başlıcaları keşkeğin bazı köylerde tavuk eti, bazı köylerde kuzu ve dana eti kullanılarak yapılmasıdır. Bazı köylerde kaz eti tüketiminin çok azaldığı ve olmadığı görülmüştür. Bunun yanı sıra her köyün konumuna özgü olarak farklı malzemeler kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra farklı isimler verilmektedir. Örneğin un helvasına ölü helvası ya da kara helva; nişasta helvasına damat helvası, sütlü çorbaya tene ya da dene çorbası denilmektedir. Pilavın genellikle bulgurdan



yapıldığı ve farklı etlerle zenginleştirilmektedir. Pirinç pilavının pek tüketilmemektedir. Bölgede sevilen bir tatlı olan hoşmerimin bazı köylerde yapılmadığı görülmüştür. İlçede tereyağının tüketilmediği sonucuna ulaşılmıştır.

### Uygulanan Reçetelere Yönelik Bulgular

Alan araştırması sonucunda bölgelerde ortak olarak belirlenen ve sıklıkla yapılan yöresel yemeklerin reçetelerinin uygulanması gastronomi alanındaki araştırmacılar ve yöre mutfağına hâkim Yenipazarlı kadınlar ile gerçekleştirilmiştir. Derlenmiş olan bu reçetelerin oluşturulmasında yöreye özgü malzemeler kullanılarak orijinal tarife bağlı bir şekilde yapılmıştır. Yemekler gastronomi alanındaki araştırmacılar, yöresel yemek konusundaki uzmanlar ve yöredeki aşçılardan oluşan sekiz kişilik bir değerlendirme panelinin onayına sunulmuş ve değerlendirmeleri istenmiştir. Son olarak hazırlanan bu reçeteler, reçete yazma kurallarına göre yazılıp, fotoğraflanarak kayıt altına alınmıştır. Derlenmiş olan reçeteler EK-1’de verilmiştir.

### Sonuç ve Tartışma

Yöresel yemekler destinasyonun tercih edilmesini sağlamak, bilinirliğini arttırmak, sektör açısından yeni olanaklar sunmak ve sürdürülebilir kalkınma sağlamak açısından önem taşıdığı bilinmektedir. Yöresel yemekler yöre halkı tarafından bilinmesine rağmen turizm işletmelerinde turistik amaçlı kullanılamamaktadır. Bunun en önemli nedenlerinden biri reçetelerde ölçülerin göz kararı uygulandığı, reçetelerin aile içi aktarımlarla korunmasıdır (Mızrak, 2018). Çünkü yörenin tanıtımında da kullanılabilir özgün değerlerinden biri olan mutfağın ve yöresel yemeklerin özellikle orijinal haline bağlı kalınarak hazırlanması için standart tarifine uygun biçimde hazırlanması, sunulması önemli bir konudur. Bu noktadan hareketle bu çalışmada bölgede özgün olarak yer alan yöresel lezzetlerin unutulmaması, turistlere sunulması ve gelecek nesillere aktarılmasının sağlanabilmesi için Yenipazar ilçesinin yöresel yemekleri köy bazında derlenerek, reçeteleri ortaya konulmuştur. Bu bağlamda çalışmada yemek ve mekân ilişkisi de vurgulanmıştır. Böylelikle bölge kendine has lezzetleri ile turistler için cazibe merkezi haline gelebileceği gibi bu lezzetleri uygulayacak olan aşçıların sunulan reçeteler sayesinde hem malzemeleri hem ölçüleri hem de teknikleri kolay bir biçimde kavrayabileceklerdir.

Çalışma sonucunda benzer çalışmalara (Yeşilyurt vd. 2017; Polat, 2020; Yavuz, 2022) paralel olarak bölgede turistik olarak sunulabilecek birçok yöresel yiyecek ve yemek olduğu görülmüştür. Bunların en başında yöreye özgü beyaz toz tarhana gelmektedir. Bu tarhana yöreye özgü belirlenen motiflerin işlendiği ya da basıldığı keselerde rahatlıkla satışa sunulabilecek bir üründür. Benzer şekilde bölgede sıklıkla yapılan kuşburnu, kızılıklık, alıç ve erik marmeladı, beyaz kiraz reçeli, bölgedeki meyvelerle yapılmış reçel çeşitleri (böğürtlen, erik, vişne), uhut, keş, keçerik (yaban eriği) ekşisi, vakumlanmış paketlerde fırınlanmış kuru fasulyeli/nohutlu mantı, lokum, alıç sirkesi, acı mancar otu konservesi, ekşi mayalı ekmek, keş, üzüm pekmezi, keçerik pestili, kuru meyveler (erik, elma, vişne) gibi ürünler rahatlıkla paketlenerek sunulabilecek ürünler olarak belirlenmiştir. Bu ürünler de bölgedeki yöresel motiflerin işlendiği bez kese, kavanoz, şişe gibi sunum materyalleri içerisinde, tarifleri paketler üzerine yazılarak satışa sunulabilir.

Ayrıca bölgede farklı mantar türleri olduğu görülmüştür. Bu türler; kanlıca, akça mantar, cingalak, sümüklüce, söbelen, karakulak, kavak mantarı şeklindedir. Bu mantar türlerinin hem konservesi hem de kurutması tarifleri paketler üzerine yazılarak bölgeyi ziyaret edecek turistlere sunulabilir. Aynı ilçe içerisindeki farklı köylerde bile yemek isimlerinin farklı adlandırıldığı görülmüştür.

Çalışma ile Yenipazar'ın ilçe merkezinde turistlere sunulması önerilen yöresel yemekler ise; Karakabaklı pide, Höşmerim, Kurufasulyeli zini mantı, Nohutlu zini mantı, Cimcik mantı (cevizli, haşhaşlı, keşli, haşhaşlı, sarımsaklı yoğurtlu, keçerikli), Peleze, Nişasta helvası, Karakabaklı çarşaf böreği, Göngörmez çorbası, Tumba/kuzukulağı(madımak) mancarı boronası, Sütlü umaç çorbası, Sütlü kabak ucu, Pekmezli göce, Pekmezli börek, Isırgan/tumba/kuzukulağı mancarı sallandırması, Ekşili karakulak mantarı, Acı mancar yemeği, Hekim otu sarması, Gözleme (sade), Bademli ve cevizli baklava şeklinde belirlenmiştir. Belirlenmiş olan bu yemek reçeteleri tur rotalarında servis edilerek turistlere sunulabilir. Alanyazındaki çalışmalarda da belirtildiği gibi (Bekar & Belpınar, 2015; Zağralı & Akbaba, 2015; Türkay, 2018) bu yemeklerin turistlere sunulması ile yörenin özgün değeri ve çekicilikleri de ortaya koyulmuş olacaktır. Ancak bu yöresel yemeklerinin tanıtılması ve doğru şekilde sunulması önem taşımaktadır (Mızrak, 2018; Yavuz, 2022 Baran & Batman, 2022). Ayrıca yörede tarımsal olarak çok fazla bulunması nedeniyle ay çekirdeği özgün bir şekilde tasarlanarak turistik bir ürün olarak sunulabilir. Buna ek olarak bölgedeki gastronomi turizminin tanıtılması amacıyla ay çekirdeği hasat zamanında festivaller yapılması, ürünün tanınması ve coğrafi tescil alması için çalışmalar başlatılması önerilmektedir. Bunun yanı sıra bölgedeki yöresel ürün zenginliği de dikkate alınarak gastronomi turizmi kapsamında çeşitli etkinlikler de gerçekleştirilebilir. Bu etkinliklere mantar avı, keçerik (yaban eriği) ve yöresel otların toplanması örnek verilebilir.

Çalışmanın yöresel yemek araştırmalarında etkin bir yöntem olan sahada derleme açısından gastronomi alanyazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Buna ek olarak çalışma sonucunda bölgedeki zengin mutfak kültürü ortaya çıkarılarak bölgenin turistik bir destinasyona dönüştürülme potansiyeli ortaya koyulmuştur. Bu noktadan hareketle bölgedeki yöresel yemeklere dikkat çekilmesi ile bölgedeki turizme de katkı sağlanabilecektir.

Bilecik ilinin yalnızca Yenipazar ilçesine odaklanarak belirli sayıda reçetenin ele alınmış olması bu çalışmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Bundan sonraki çalışmalarda daha fazla sayıda yöresel yemekler reçetesi ele alınarak, bölgesel olarak çalışılabilir.

## Teşekkür

Araştırma sürecine katkılarından dolayı Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ'a ve Yenipazar Belediyesi'ne teşekkürlerimi sunarım.

## KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- Ardıç Yetiş, Ş. (2015). Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.
- Arıkan, A. D., Özkeşkek, M., Yersüren, S. & Yalçın, E. (2020). Otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin yeri: Eskişehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1972-1992.
- Aslan, Z., Çoban, G. & Çokal, Z. (2014). Turizm öğrencilerinin staj deneyiminde algıladıkları motivasyonun Herzberg kuramına göre değerlendirilmesi: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi örneği. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (33), 164-188.

- Baran, Z., & Batman, O. (2022). Destinasyon pazarlamasında mutfak kültürünün rolü: Sakarya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 456-475.
- BEBKA, (2020). *Bilecik Yenipazar İlçesi'nin tarım, hayvancılık ve turizme dayalı kırsal kalkınma modeli eğitim notu*. Yayınlanmamış Proje Raporu.
- Bekar, A. & Belpınar, A. (2015). Turistlerin gastronomi turizmine ilişkin görüşlerinin milliyetlerine göre değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38) 6478-65.
- Bezirgan, M. & Koç, F. (2014). Yerel mutfaklarının destinasyona yönelik aidiyet oluşuma etkisi: Cunda Adası örneği. *Journal of International Social Research*, 7 (34), 917-928.
- Bilgili, R., & Koçoğlu, C. M. (2020). Kırsal turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemekleri kullanım düzeyleri: Boğazkale örneği. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)* E-ISSN: 2602-4462, 4(2), 49-70.
- Bozok, D. & Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1): 85-90.
- Çiğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*. (Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Çobanoğlu, Ö. (2005). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları: 310. Folkloristik Dizisi, 1.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A.K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranında kullanılma durumu: Mengen örneği. 1. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Green, G. P., & Dougherty, M. L. (2008). Localizing linkages for food and tourism: Culinary tourism as a community development strategy. *Community Development*, 39(3), 148-158.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 1, ss. 24-30.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mөнülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (1), 06-11.
- Kanoğlu, E. (2021). *Gastronomik Açıdan Adana İli Yöresel Yemeklerinin Restoranlarda Uygulanabilirliği Üzerine Bir Çalışma*. (Yüksek Lisans Tezi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Kim, Y. G., Eves, A. & Scarles, C. (2013). Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination. *International Journal of Hospitality Management*, 33, 484-489.

- Küçükıldız Gözelce, D. (2021). *Türk Sofra Kültürü ve Rize Örneği*. (Doktora Tezi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Rize) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- MEGEP (2013). Yeni pastane ürünleri tasarlama modülü, *Yiyecek İçecek Hizmetleri*, Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı, ss. 4-10.
- Mızrak, M. (2018). *Yöresel Yemekler Ne Kadar Yöresel? Kastamonu Mutfağı İçin Bir Sorgulama*. (Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Örnek, S.V. (1995). *TÜRK HALK BİLİMİ*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları:1629.
- Özkaya, F. & Kızılkaya, Ö. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29.
- Özleyen, E. & Tepeci, M. (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının belirlenmesi, *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 139-152.
- Pir, B. (2020). *Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçelerinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. (Yüksek Lisans Tezi, Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Polat, M. (2020). Yöresel yemek imajının destinasyon tercihine etkisi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194.
- Rand, G. E., Heath, E. & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing, *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3/4), 97-112.
- Soner, F. (2013). *Gastronomy Tourism: A Solution For Small Cities Marketing And Regional Development*. (Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü (Mudurnu örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12 (29), 63-87.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2018). Yöresel mutfak marka değeri algısının destinasyon farkındalığı ve destinasyon sadakati üzerindeki etkisi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(1), 223-235.
- Yavuz, E. (2022). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yöresel Yemek Sunumunun Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Safranbolu Konakları Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi, Kocatepe Üniversitesi, Afyon) Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Yavuz, M. & Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.
- Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O. & Özer, S. (2017). *Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak: Adıyaman Örneği*. F. Alaeddinoğlu, E. Cihangir & M. Şeremet (Ed.), İçinde International West Asia Congress of Tourism Research Bildiri Kitabı (ss. 173-183), Van, Türkiye.
- Zağralı, E. & Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde rol oynayan bir etken olarak yerel mutfaklar: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin algılamaları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 131-143.

Zencir, E., Özoğul, T., Göde, M. Ö. & Ekincek, S. (2018). Yöresel yemeklerin ön standart tarifeleri hazırlanarak yiyecek içecek işletmelerinde kullanıma kazandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 387, 418.

## Compilation of Local Food Recipes: The Example of Bilecik Yenipazar

Sema EKİNCEK

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

### Extensive Summary

Local cuisine is a concept that expresses the cultural structure of the region, which consists of the methods of preparing, consuming, preserving, and presenting the food and beverages of a region, the tools and equipment used while making the presentation, and the ceremonies held about the food (Özkaya & Kızılkaya, 2009). Local food can be defined as cuisine that is made using local foods and beverages produced in a region, or that some or all of the products that make up the meal are obtained from different regions, and that use regional production processes and that have a local identity (Kim et. al., 2013).

It is known that local foods are important in terms of ensuring that the destination is preferred, increasing its awareness, offering new opportunities for the sector, and providing sustainable development. Although local foods are known by the local people, they cannot be used for touristic purposes in tourism enterprises. One of the most important reasons for this is that the measurements are applied in the prescriptions and the prescriptions are protected by intra-family transfers (Mızrak, 2018). Because it is an important issue to prepare and present the cuisine and local foods, which are one of the unique values that can be used in the promotion of the region, in accordance with the standard recipe, especially in order to be prepared by adhering to the original form.

From this point of view, this study, it is aimed to compile the local foods of the Yenipazar district on the basis of villages and to reveal their recipes in order to ensure that the local flavors that are uniquely located in the region are not forgotten, that they are presented to the tourists and that they are passed on to the next generations. Thus, the region can become a center of attraction for tourists with its unique flavors, and the cooks who will apply these flavors will be able to easily grasp both the ingredients, the measures, and the techniques thanks to the recipes presented.

In this compilation study, the "Field Research" method was used. In the study, information about local foods was compiled and the compiled recipes were tried. During the compilation, the interview and observation technique, which is one of the qualitative research methods, was used. Interviews were conducted with at least two people from each village, and a total of 61 people were interviewed. In the interview, the resource people in each village were asked what the ingredients they often use in their village, soups, vegetable dishes, meat dishes, desserts, and special day meals (wedding meals, feast meals, funeral meals). These data were evaluated by content analysis. As a result of the analysis, local foods belonging to the Yenipazar food culture were determined on the basis of the village, and the differences between the villages were revealed.

Many village-specific differences were found in the foods compiled from the villages. The main ones are that the keskek is made using chicken meat in some villages, lamb and beef in some villages. In some villages, it has been observed that the consumption of goose meat has decreased and is not very much. In addition, different materials are used according to the location of each village. In addition, different names are given. For example, halvah or black halvah to flour halva; Starch halva is called groom's halva, and milk soup is called tene soup. It has been seen that pilaf is usually made of bulgur and enriched with different meats. Pilaf is usually made from bulgur

and is enriched with different meats. Rice pilaf is not consumed much. It has been observed that hoşmerim, a popular dessert in the region, is not made in some villages.

29 of the recipes compiled in the second part of the study were selected at the end of the meeting held with experts in the local cuisine. Then, these recipes were cooked together with 10 volunteer women and four researchers in the field of gastronomy, who were in the city center and had knowledge of local foods, and the recipes of these foods were created. Because it was seen that the material measurements were not clearly known by the source persons during the compilation phase of the prescriptions and they were made in accordance with the decision of the eye. For this reason, while creating the prescriptions, the steps in the standard recipe creation process were followed (MEGEP, 2013). Necessary conditions (materials, tools, and cooking equipment) for cooking the food are provided. At least 20-25 servings were tried. The foods were presented to an evaluation panel of eight people, consisting of researchers in the field of gastronomy, experts in local food, and local chefs, and were asked to evaluate them. Finally, these prescriptions were written according to the rules of prescribing, photographed, and recorded. The compiled prescriptions are given in Appendix-1.

The determined food recipes can be presented to the tourists by being served on the tour routes.

As stated in the studies in the literature (Bekar & Belpınar, 2015; Zağralı & Akbaba, 2015; Türkay, 2018), the original value and attractiveness of the region will be revealed by presenting these foods to tourists. However, it is important to introduce these local foods and present them correctly (Mızrak, 2018; Yavuz, 2022 Baran & Batman, 2022). In addition, since there are too many agricultural products in the region, sunflower seeds can be designed in a unique way and presented as a touristic product. In addition, in order to promote gastronomic tourism in the region, it is recommended to organize festivals at the time of sunflower seed harvest, and to initiate studies for the product to be recognized and geographical registration. In addition, various activities can be carried out within the scope of gastronomic tourism, taking into account the richness of local products in the region. Examples of these activities are mushroom hunting, keçerik (wild plum) and local herbs collecting.


It is thought that the study will contribute to the gastronomy literature in terms of compilation in the field, which is an effective method in local food research. In addition, as a result of the study, the rich culinary culture in the region was revealed and the potential of the region to be transformed into a touristic destination was revealed. From this point of view, it will be possible to contribute to tourism in the region by drawing attention to the local foods in the region.

The limitation of this study is the fact that a certain number of prescriptions were handled by focusing only on Yenipazar district of Bilecik province. In future studies, more regional recipes can be studied and studied regionally.

## Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri

Tablo 3. Acı Mançar Yemeği Uygulaması


Uygulama Adı	Acı Mançar Yemeği	
Malzemeler	Miktar (4 porsiyon)	
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü
Acı mançar konservesi/Acı mançar otu		1 l/500 g
Ayçiçek Yağı		200 ml
Keçerik suyu		400 ml
Domates salçası		60 g
Biber salçası		60 g
İri bulgur		150 g
Tuz		20 g
<b>Hazırlanışı</b>		



Ayçiçek yağı derin bir tencereye alınır. Üzerine salça eklenir ve orta ateşte birkaç dakika kavrulur. Ardından içerisine önceden hazırlanmış olan konserve acı mançar eklenir ve yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Acı mançar kaynatıldıktan sonra içerisine tuz ve iri bulgur eklenir. Bulgurlar piştikten sonra yemek ocaktan alınır ve dinlenmeye bırakılır ve servis edilir.

Tablo 1. Ekşili Yemeği Uygulaması


Uygulama Adı	Ekşili	
Malzemeler	Miktar	
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü
Karakulak mantarı		240 g
Ayçiçek Yağı		100 ml
Keçerik suyu		600 ml
Domates salçası		60 g
Biber salçası		25 g
Kuru soğan	1 orta boy	
Sarımsak	2 diş	
Un		50 g
Su		200 ml
Tuz		20 g
<b>Hazırlanışı</b>		



Soğan doğranır ve ayçiçek yağı ile birlikte tencereye konular ve kavrulur. Salça eklenir ve kavurmaya devam edilir. Mantarlar doğranır ve eklenir. Tencereye keçerik suyu eklenir. Un ayrı bir yerde kavrulur. Su ile karıştırılır ve tencereye eklenir. Sarımsak ve tuz da eklenerek pişirilir. Servis edilir.




**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 2. Gölemez Yemeği Uygulaması**

Uygulama Adı	Gölemez		(6 porsiyon)
Malzemeler	Miktar		
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Süt	7,5 sb	1,5 l	
Toz şeker	5 yk	50 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Yeni doğum yapmış ineğin ilk sütü ocağa alınır ve orta ateşte sürekli karıştırılır. Kaynama noktasına kadar getirilen süt yavaş yavaş koyulaşmaya başlar. Kaynamadan hemen önce ocaktan alınır ve içerisine şeker eklenir. Ve şeker eriyene kadar karıştırılır. Şeker eriyince kasele alınır ve soğuyup koyulaşması için bekletilir ve ardından servis edilir.			
<b>Notlar</b>			
Tarıfte kullanılan süt yeni doğum yapmış ineğin ilk sütü olmalıdır.			


**Tablo 3. Isırgan Sallandırması Yemeği Uygulaması**

Uygulama Adı	Isırgan Sallandırması		(3 porsiyon)
Malzemeler	Miktar		
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Isırgan otu		440 g	
Ayçiçek Yağı		50 ml	
Domates salçası		90 g	
Sarımsak	3 diş		
Tuz		20 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Isırganlar ayıklanır ve yıkanır. Ardından ısırganları haşlamak için ocağa yaklaşık 1,5 litre su alınır ve kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca tuz eklenir. Sonrasında kaynayan tuzlu suya ısırganlar atılır. Yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Pişip pişmediğini öğrenmek için on dakika sonra ısırganların sapları kontrol edilir. Saplar istenilen yumuşaklığa ulaşıncaya ocaktan alınır, süzülür ve soğumaya bırakılır. Isırganlar bir kenarda soğurken ufak bir tavaya yağ dökülür ve kısık ateşte ısıtılır. İçerisine salça ve iri iri doğranmış sarımsaklar eklenir. Birkaç dakika kavrulduktan sonra soğuyarak tabağa alınan ısırganların üzerine gezdirilir ve servis edilir.			


**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 4.** Pekmezli börek yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Pekmezli Börek		(3 porsiyon)
Malzemeler	Miktar		
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Yufka		7 adet	
Ayçiçek Yağı		100 ml	
Üzüm pekmezi		500 ml	
Su	1,5 sb	300 ml	
Ceviz içi (kırılmış)	1 sb	100 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Kuru yufkalar sırayla ıslatılır. Ardından yağ, tavanın en altına gezdirilir. Islatılan yufkalardan iki tanesi yağlanan tavaya serilir. Üstüne kırılmış ceviz içinin bir kısmı serpilir. Ceviz serildikten sonra ıslatılmış iki yufka daha tavaya dizilir. Aynı işlem yufkalar bitene kadar tekrarlanır. Tava ocağa alınır ve altı kızarana kadar pişirilir. Altı kızarıncaya diğer tarafı çevrilir ve kızartılır. Yufkaların her iki tarafı da kızarıncaya ocaktan alınır. Yufkalar bir kenarda ılımaya bırakılınca su ve pekmez karıştırılır, şerbet elde edilir. Ilık böreğe soğuk şerbet dökülür ve dinlenmeye bırakılır.			
<b>Notlar</b>	Kurutulmuş yufka tercih edilir.		


**Tablo 5.** Pekmezli göce yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Pekmezli Göce			
Malzemeler	Miktar (3 porsiyon)			
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü		
Göce		200 g		
Pekmez		380 ml		
Soğuk su	5 sb	1 l		
<b>Hazırlanışı</b>				
Su ve pekmez bir kap içerisinde karıştırılır ve kaynamaları için ocağa alınır. Pekmezli su kaynamaya başlayınca içerisine göce eklenir. Yaklaşık 20-25 dakika kaynatılır. Ardından ocaktan alınır ve sıcak sıcak bir tepsiye dökülür. Tepsiye döküldükten sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan göce dilimlenir ve servis edilir.				


**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 6.** Sütü kabak ucu yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Sütü Kabak Ucu			
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)	
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü		
Kabak ucu		325 g		
Kabak		130 g		
Ayçiçek Yağı	5 yk	50 ml		
Kuru soğan	1 orta boy			
Süt		300 ml		
Ilık su		200 ml		
Kırmızı toz biber		5 g		
Tuz		20 g		
<b>Hazırlanışı</b>				
Kabak uçlarını haşlamak için tencereye yaklaşık 1,5 litre su alınır ve kaynamaya bırakılır. Kaynarken içerisine tuz ve kabaklar eklenir. Eğer kabak uçlarının içerisinde kabak çiçeği varsa o çiçekler kaynama suyuna en son eklenir (ölmeleri için). 15-20 dakika haşlanan kabak uçları ocaktan alınır, süzülür ve soğumaya bırakılır. Aynı tencerede sıvıyağ kızdırılır. İçerisine yemeklik doğranan kuru soğan eklenir ve kavrulur. Kavrulmuş soğana haşlanan kabak uçları eklenir. Bir tur soğanlarla birlikte kavrulur. Sonrasında içerisine ılık su ve tuz eklenir. Eklenen ılık su kaynama noktasına geldiğinde süt ilave edilir ve bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır.				


**Tablo 7.** Sütü Umaç Çorbası Yapımı Uygulaması

Uygulama Adı	Sütü Umaç Çorbası		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Süt		400 ml	
Un		100 g	
Su		1 l	
Tuz		10 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Bir kap içerisinde una 4 yemek kaşığı su azar azar eklenir. Un topaklaşmış hamur haline getirilir ve ocakta kaynama noktasına gelen 1 litre suya yavaş yavaş ufalanır. Tüm hamura aynı işlem uygulandıktan sonra tuz eklenir. Yaklaşık 5 dakika kaynatılır. Ardından kaynayan suya süt eklenir. Süt eklendikten sonra bir taşım daha kaynatılır ve ocaktan alınır.			
<b>Notlar</b>			
Un 4 yemek kaşığı su ile hamur haline getirilecek.			

**Ek-1:** Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)**Tablo 8.** Tavuklu bulgur pilavı yapımı uygulaması


Uygulama Adı	Tavuklu Bulgur Pilavı		(3 porsiyon)
	Miktar		
Malzemeler	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Tavuk suyu		1,5 l	
Ayçiçek Yağı		180 ml	
Tavuk eti (haşlanmış ve didiklenmiş)		500 g	
İri bulgur		900 g	
Su		750 ml	
Tuz		20 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Tavuk suyu ve su karıştırılır ve bir tencereye alınır. Orta ateşte kaynatılır. Kaynayan suya tuz eklenir. Birkaç dakika daha kaynayan suya didiklenmiş tavuklar ve bulgur eklenir. Bir iki tur karıştırıldıktan sonra ufak bir tavada kızdırılan yağ tencereye dökülür ve pilav kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Pilavın suyunun yeterli olduğunu anlamak için bir kaşık tencerenin ortasına batırılır. Eğer kaşık dik durabilirse su yeterli demektir. Piştikten sonra dinlendirilir ve servis edilir.			

**Tablo 9.** Tumba mancarı boronası yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Tumba Mancarı Boronası		(3 porsiyon)
	Miktar		
Malzemeler	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Tumba mancarı		250 g	
Ayçiçek Yağı	1 yk		
Yoğurt		240 ml	
Sarımsak (rendelenmiş)		60 g	
Kırmızı toz biber		60 g	
Tuz		20 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Tumba mancarları ayıklanır ve yıkanır. Ardından kaynayan suya tuz atılır ve mancarlar o suda yumuşayınca kadar haşlanır. İstenilen yumuşaklığa ulaşıncaya ocaktan alınır, süzülür ve soğumaya bırakılır. Bir kenarda yoğurt ve rendelenmiş sarımsak karıştırılır ve tabağa alınan mancarların üzerine yaydırılır. Küçük bir tavada yağ ve toz biber yakılır, yoğurdun üzerine gezdirilir. Yemek bu şekilde servis edilir.			
Notlar			

**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 10.**Tarhana çorbası hamuru yapımı uygulaması


Uygulama Adı	Tarhana çorbası hamuru	
Malzemeler	Miktar	
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü
Süt		4 l
Göce (irmik)		500 g
Un		2 kg
Yoğurt		1 kg
Tuz	4 yk	
<b>Hazırlanışı</b>		



Süt kaynatılır ve içerisine göce eklenir ve 5 dakika daha kaynatılır. Ardından içerisine un ve tuz katılır. Kıvam alınca ocaktan alınır ve ılık bir alanda (50 derecede) 1 saat dinlendirilir. Dinlendikten sonra yoğurt ile yoğrulur, top haline getirilir ve 1 gece dinlendirilir. Tarhana hamuru bu haliyle kurutulmadan pişirilir ise “güngörmez çorbası” olur. Tarhana hamuru dinlendikten sonra temiz örtülere ceviz büyüklüğünde parçalar halinde serilir, 5-6 saat kurutulur ve elekten geçirilir. Sonra tekrar serilerek güneşte iyice kurutulur ve toz haline getirilir.


**Tablo 11.**Güngörmez çorbası yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Güngörmez Çorbası	
Malzemeler	Miktar	
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü
Tarhana hamuru		400 g
Su		1300 ml
Ayçiçek yağı	3 yk	
Domates salçası	2 yk	
Sarımsak	2 diş	
Pul biber		5 g
Nane		5 g
Tuz		10 g
<b>Hazırlanışı</b>		




Tarhana hamuru su içinde ezilir ve 10 dakika suda bekletilir. Bu sırada sosu için, sıvı yağ, salça, sarımsak ve tuz eklenerek kavrulur. Eriyen hamurlu suya sos eklenir ve kaynatılır. İsteğe göre pul biber ve nane eklenir. Ocaktan alıp servis edilir.


**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 12.**Tarhana çorbası yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Tarhana çorbası		(3 porsiyon)
Malzemeler	Miktar		Açıklama
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Beyaz toz tarhana	2 yk		
Ayçiçek Yağı	1 yk		
Domates	1 orta boy		
Salça	1 yk		
Su	2 sb	400 ml	
Sarımsak	1 küçük diş		
Tuz	5 g		
<b>Hazırlanışı</b>			
Tencerenin içerisine bir yemek kaşığı sıvı yağ eklenerek üzerine bir tane domates rendelenir. Ardından bir yemek kaşığı domates salçası rendelenir ve kavurulur. Üzerine 2 yemek kaşığı tarhana ve 2 su bardağı su eklenerek karıştırılır. Ardından tuz ve rendelenmiş sarımsak eklenerek, kaynatılır ve servis edilir.			
<b>Notlar</b>			
İsteğe göre kıymalı da yapılabilir.			


**Tablo 13.** Keçerikli arabaşı çorbası yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Keçerikli Arabaşı Çorbası		(3 porsiyon)
Malzemeler	Miktar		Açıklama
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Haşlanmış, didiklenmiş tavuk		250 g	
Tavuk suyu		500 ml	
Keçerik suyu		400 ml	
Tereyağı		50 g	
Un	2 yk		
Pul biber	1 tk		
Tuz		5 g	
Su		1 l	
Un	4 yk		
Tuz		20 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Arabaşı çorbasının hamuru için 1 litre su bir tencerede kaynatılır. Kaynayan suya 4 yemek kaşığı un ve 20 gram tuz eklenir, kaynayıp kıvam alana kadar çırpılır. Kıvam alan hamur borcama dökülür ve soğumaya alınır. Ayrı bir tencerede tereyağı ve un kavrulur, kokusu çıkan una 1 litre tavuk suyu eklenir. Ardından keçerik suyu eklenir ve kaynatılır. Kaynayan çorbaya haşlanmış ve didiklenmiş tavuk eklenir, son aşamada da pul biberi ve tuzu koyulur.			

**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 14.** Höşmerim yapımı uygulaması


Uygulama Adı	Höşmerim		(6-8 porsiyon)	
	Miktar			
Malzemeler	Pratik Ölçü	Birim Ölçü		
	Taze peynir			750 g
Yumurta	1 adet	1 adet		
Un	3 sb			
Tereyağı		100 g		
Ayçiçek yağı	½ sb			
Şeker		1500 g		
Su		2 l		
<b>Hazırlanışı</b>				
<p>Peynir, yumurta ve un ayrı bir kaptaki karıştırılarak bir karışım hazırlanır. Tavada tereyağı ve ayçiçek yağı kızdırılır ve hazırlanan karışım içerisine eklenerek rengi kızarana dek yaklaşık 30 dakika yavaş yavaş kavrulur. Şeker ve su ayrı bir tencerede şerbet kıvamına getirilir. Hazırlanan sıcak şerbet kavurulmuş olan karışıma eklenir ve kaplara alınarak dinlendirilir ve servis edilir.</p>				
<b>Notlar</b>				
Geleneksel olarak keçi sütü loru kullanılarak, bakır tavalarda yapılır.				

**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 15.** Kara kabaklı çarşaf böreği yapımı uygulaması


Uygulama Adı	Kara Kabaklı Çarşaf Böreği		(6 porsiyon)
Malzemeler	Miktar		
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Un		1 kg	
Yumurta	1 adet		
Su		700 ml	
Tuz		20 g	
Rendelenmiş kara kabak		500 g	
Soğan	2 orta boy		
Sıvı yağ	1 sb		
Biber salçası	1 yk		
Nane		5 g	
Karabiber		5 g	
Kırmızı toz biber (tatlı)		5 g	
Pul biber		5 g	
Ayçiçek yağı	4 yk		
Yoğurt	3 yk		
<b>Hazırlanışı</b>			
<p>Öncelikle hamuru için un, tuz, yumurta ve su karıştırılarak, yoğurulur ve ortalama 30 dakika dinlenmeye bırakılır. İç harcı için; kara kabak rendelenerek tuz ile ovulur. Biraz su eklenir ve suyu sıkılır. Sıvı yağ tencereye koyularak, yemeklik doğranmış soğan, biber salçası eklenip kavurulur. Üzerine kara kabaklar eklenerek kavrulur. Tüm baharatlar eklenerek pişirilir ve iç harcı hazır hale getirilir.</p> <p>Dinlenmiş olan hamur 4 bezeye ayrılır ve 1 yemek kaşığı ile yağlanarak 15 dakika daha dinlendirilir. Daha sonra eller yağlanarak temiz bir çarşaf ya da örtü üzerinde çekilerek açılır. Bu kısımda açma işlemi iki ya da üç kişi karşılıklı yapabilir. Yuvarlak şekilde açılan hamur ortadan kesilir ve iki taraflı şekilde orta kısma iç harcı konulur. Daha sonra çarşaf yardımı ile sarılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Tepside de biraz dinlendikten sonra fırına verilir. Pişmeye yakın çıkarılarak üzerine yağ ve yoğurt dökülür ve tekrar fırınlanır. Üzeri kızarıncaya fırından çıkarılır ve dinlendirilerek servis edilir.</p>			
<b>Notlar</b>			
Çarşaf üzerinde açılarak sarıldığı için bu börek çarşaf böreği ismini almıştır. Farklı iç harçları ile de (patates, peynir, kıyma gibi) yapılmaktadır.			




**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 16.** Nişasta helvası yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Nişasta Helvası		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Nişasta (ev nişastası)		200 g	
Su		400 ml	
Şeker		400 ml	
Yağ		80 ml	
<b>Hazırlanışı</b>	Nişasta, su ve şeker karıştırılır. Ocağa alınarak orta ateşte suyunu çekene kadar karıştırılır. Yağ eklenir ve kısık ateşte kavrulmaya devam edilir. Kazıyacak denilen alet ile küçültülerek yaklaşık 15 dakika daha kavrulmaya devam edilir. İyice küçülüp tane tane olunca servis edilir.		
<b>Notlar</b>	Eğer bu tarif hazır nişasta (ev yapımı olmayan) ile yapılacak ise ölçü birebir şeklinde yapılmalıdır. (Örneğin bir su bardağı nişasta, bir su bardağı su, bir su bardağı şeker şeklinde)		


**Tablo 17.** Peleze yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Peleze		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Nişasta		80 g	
Şeker		80 g	
Su	2 sb	400 ml	
Tarçın		5 g	
Hindistan cevizi		5 g	
Dövülmüş ceviz		5 g	
<b>Hazırlanışı</b>	Nişasta, şeker ve su karıştırılarak küçük bir tencerede pişirilir. Kıvam almaya başlayınca hızlıca karıştırılmaya devam edilir. Koyu kıvam alınca ocaktan alınarak kaplara dökülür. Üzeri isteğe göre tarçın, ceviz ve hindistan cevizi ile süsleyerek servis edilir.		


**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 18.** Cimcik mantısı yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Cimcik Mantısı		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Un		2500 g	
Tuz		30 g	
Su		1500 ml	
<b>Hazırlanışı</b>			
Un, tuz ve su derin bir kaba alınıp yoğrulur. Ardından üzeri örtülür ve 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur ince olacak şekilde oklava yardımı ile açılır. Hamur açıldıktan sonra kare olacak şekilde kesilir ve tam ortasından cimciklenerek şekil verilir (kurdele şekli gibi). Daha sonra kaynamış suya atılarak pişirilir. Üzeri isteğe göre ceviz, haşhaş, sarımsaklı yoğurt ile süslenerek servis edilir.			
<b>Notlar</b>			
Bu mantı ocakta pişirileceği zaman tepsiye dizildikten sonra tepsinin üzeri aynı hamur ile ince olacak şekilde kapatılır. Amaç kapak görevi görmesidir.			


**Tablo 19.** Lokum yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Lokum		
Malzemeler	Miktar		(10 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Ezilmiş haşhaş		500 g	
Dövülmüş ceviz		200 g	
Ayçiçek yağı		250 ml	
Tuz		10 g	
Ekşi maya	4 yk		
Yaş maya		10 g	
Tuz		40 g	
Un		2400 g	
Su		1800 ml	
<b>Hazırlanışı</b>			
Haşhaş, ceviz, sıvıyağ ve tuz bir kaptan karıştırılır. Aynı kaptan önce ekşi maya ve yaş maya biraz su ile yoğrulur. Yoğrulan mayalara tuz, un ve su eklenip iyice yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri bez ile örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur oklava yardımı ile açılır, üzerine hazırlanan haşhaşlı cevizli harçtan her yerine gelecek şekilde sürülür. Harç sürüldükten sonra yuvarlanarak hamur kapatılır (kol gibi). 2 cm kalınlığında yuvarlaklar kesilir ve iki adeti yan yana koyulup iki ucundan farklı yönlerde doğru burulur. Tepsiye dizildikten sonra fırınlanır.			


**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 20.** Nohutlu mantı yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Nohutlu Mantı		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Un		2500 g	
Tuz		30 g	
Su		1500 ml	
Haşlanmış nohut		1300 g	
Karabiber		5 g	
Tuz		5 g	
Toz biber		5 g	
Soğan	1 orta boy		
Domates salçası	1 tk		
Biber salçası	1 tk		
Sıvıyağ	3 yk		
Domates salçası	3 yk		
Su		1 litre	
Tuz		5 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
<p>Yemeklik doğranan soğan yağda biraz kavrulur, domates ve biber salçası eklenir bir tur da bu şekilde kavrulur. Ardından haşlanmış nohut ve baharatlar eklenir. Hazırlanan harç çatal yardımı ile ezilir. Ayrı bir kaptaki un, tuz ve su yoğrulur. Hamurun üzeri örtülür ve 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur ince olacak şekilde oklava yardımı ile açılır. Hamur açıldıktan sonra büyük parçalar halinde kesilir ve üzerine nohutlu harç konur. Tepsiyeye dizilen mantı fırınlanır. Sosu içinse sıvıyağda kavrulan salçaya tuz ve 1 litre su eklenip kaynatılır. Mantımız salçalı sosu ile servis edilir.</p>			


**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 21.** Kuru fasulyeli mantı yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Kuru Fasulyeli Mantı		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Un		2500 g	
Tuz		30 g	
Su		1500 ml	
Haşlanmış kuru fasulye		650 g	
Soğan	1 orta boy		
Domates salçası	1 tk		
Biber salçası	1 tk		
Toz biber		5 g	
Karabiber		5 g	
Tuz		5 g	
Sıvıyağ	3 yk		
Domates salçası	3 yk		
Su		1 l	
Tuz		5 g	
<b>Hazırlanışı</b>	<p>Yemeklik doğranan soğan yağda biraz kavrulur, domates ve biber salçası eklenir bir tur da bu şekilde kavrulur. Ardından haşlanmış kuru fasulyeli ve baharatlar eklenir. Hazırlanan harç çatal yardımı ile ezilir. Ayrı bir kaptaki un, tuz ve su yoğrulur. Hamurun üzeri örtülür ve 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur ince olacak şekilde oklava yardımı ile açılır. Hamur açıldıktan sonra büyük parçalar halinde kesilir ve üzerine kuru fasulyeli harç konur. Tepsiyeye dizilen mantı fırınlanır. Sosu içinse sıvıyağda kavrulan salçaya tuz ve 1 litre su eklenip kaynatılır. Mantımız salçalı sosu ile servis edilir. İsteğe göre yoğurt ile de servis edilebilir.</p>		

**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 22.** Höşmerim peyniri yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Höşmerim Peyniri		
	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Süt		5 lt	
Peynir mayası	2 yk		
<b>Hazırlanışı</b>			
5 litre süt 15 dk kaynatılır. Kaynayan süt 60°C iken peynir mayası eklenir. 15 dakika mayalanmaya bırakılan süt süzülür ardından sıkılır.			


**Tablo 23.** Karakabaklı pide yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Karakabaklı Pide		
	Miktar		(10 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Ekşi maya	4 yk		
Yaş maya		10 g	
Tuz		40 g	
Un		2400 g	
Su		1800 ml	
Rendelenmiş kara kabak		500 g	
Soğan	2 orta boy		
Sıvı yağ	1 sb		
Biber salçası	1 yk		
Nane		5 g	
Karabiber		5 g	
Kırmızı toz biber (tatlı)		5 g	
Pul biber		5 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Ekşi maya ve yaş maya biraz su ile yoğrulur. Yoğrulan mayalara tuz, un ve su eklenip iyice yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri bez ile örtülür ve dinlenmeye bırakılır. İç harcı için; kara kabak rendelenerek tuz ile ovulur. Biraz su eklenir ve suyu sıkılır. Sıvı yağ tencereye koyularak, yemeklik doğranmış soğan, biber salçası eklenip kavurulur. Üzerine kara kabaklar eklenerek kavrulur. Tüm baharatlar eklenerek pişirilir ve iç harcı hazır hale getirilir. Daha sonra hamur açılarak içerisine iç harcı konulur ve kapalı pide şeklinde kapatılır. Fırında üzeri kızarana dek yaklaşık 20 dakika pişirilir ve servis edilir.			


**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 24.** Ekşili mantı yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Ekşili mantı		(3 porsiyon)
	Miktar		
Malzemeler	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
	Un		2500 g
Tuz		30 g	
Su		1500 ml	
Keçerik ekşisi		300 ml	
Ayçiçek yağı	3 yk		
Kırmızı toz biber		5 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Un, tuz ve su derin bir kaba alınıp yoğrulur. Ardından üzeri örtülür ve 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur ince olacak şekilde oklava yardımı ile açılır. Hamur açıldıktan sonra kare olacak şekilde kesilir ve cimciklenerek şekil verilir. Daha sonra kaynamış suya atılarak pişirilir. Ayrı bir kaba keçerik ekşisi konulur. Tavada kavrulan yağ ve kırmızı toz biber üzerine eklenir. Daha sonra pişirilen cimcik mantısının üzerine dökülerek servis edilir.			
<b>Notlar</b>			
İsteğe göre mantı haşlama suyunda da keçerik kullanılabilir.			


**Tablo 25.** Kuşburnu marmelatı yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Kuşburnu Marmelatı		(10 porsiyon)
	Miktar		
Malzemeler	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
	Kuşburnu		
Şeker		1500 g	
Su		2 l	
<b>Hazırlanışı</b>			
Kuşburnu ayıklanır, temizlenir ve yıkanır. Bir tencereye alınarak üzerini örtecek kadar su eklenir ve yumuşayana kadar kaynatılır. İlk önce kevgirden daha sonra süzgeçten en son olarak ise tülbent ya da ince bir bez yardımı ile süzülür. Daha sonra şekeri eklenerek yaklaşık 25 dakika tekrar kaynatılır ve kıvam alması sağlanır. Sıcak kavanozlara koyularak ağızları sıkıca kapatılır. Serin ve güneş görmeye bir yerde saklanır.			
<b>Notlar</b>			
İçi çekirdekli, tüylü ve dikenli bir meyve olduğu için marmelat hazırlanırken süzme aşamaları atlamadan uygulanmalıdır. Minik tüy ve dikenlerden tamamen arındığına emin olunmalıdır.			

**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 26.** Gözleme yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Gözleme (sade)		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	
Un		500 g	
Ayçiçek yağı		200 ml	
Su		200 ml	
Tuz		10 g	
<b>Hazırlanışı</b>			
Un, ayçiçek yağı, tuz ve su karıştırılarak kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Yoğurulan hamur bezeler halinde 5-10 dakika kadar bekletilir. Hamurlar oklava ile açılır. İki tarafına yağ sürülerek pişirilir ve servis edilir.			

**Tablo 27.** Uhut yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Uhut		
Malzemeler	Miktar		(10 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Buğday		500 g	
Su		200 ml	
<b>Hazırlanışı</b>			
Buğday ıslatılarak güneş ışığı almayan bir yere serilir. 2-3 günde bir karıştırılır. Kurumaya başladıkça su ilave edilir. 15-20 gün boyunca çimlenen buğday dövülerek suyu çıkarılır. Çıkarılan bu suya 1/4 kadar su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Sonrasında pekmez kıvamını alana kadar un ilave edilir. Rengi kahverengi olunca ocaktan alınır ve dinlenmeye bırakılır.			

**Ek-1: Yöresel Yemeklerin Reçeteleri (devamı)****Tablo 28:** Beyaz kiraz reçeli yapımı uygulaması

Uygulama Adı	Beyaz kiraz reçeli		
Malzemeler	Miktar		(3 porsiyon)
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Beyaz kiraz		1 kg	
Şeker	3 sb	510 g	
Limon suyu	½ adet		
Su	1 sb	200 ml	
<b>Hazırlanışı</b>			
Yıkayıp çekirdeklerinden ayıklanan beyaz kirazlar, toz şeker ve su eklenerek kaynatılır. Kaynamaya başlayınca yarım limon suyu ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır ve kavanoza koyulur. En son kavanozların kapağı kapatılır. Serin ortamda ters bir şekilde dinlenmeye bırakılır.			

\* Reçetelerde kullanılan fotoğraflar “Araştırmacının Kişisel Arşivinden” alınmıştır.