



Kırım Tatar Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutan Özel Gün Yemekleri ve Gelenekler (Special Occasion Dishes and Traditions That Are About to Be Forgotten in Crimean Tatar Culinary Culture)

* Gülsüm YURTSEVEN^a , Gülçin ÖZBAY^b 

^a Yalova University, Yalova Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Cookery Programme, Yalova/Türkiye

^b Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.09.2024

Kabul Tarihi: 24.12.2024

Anahtar Kelimeler

Kırım Tatar Mutfak

kültürü

Kırım Tatar gelenekleri

Kalakay ve Kalakay

Tıgırdatma

Dini ve özel gün yemekleri

Keywords

Crimean Tatar Culinary Culture

Crimean Tatar Traditions

Kalakay and Kalakay

Tıgırdatma

Religious and special occasion dishes

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Kırım Tatar Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutan Özel Gün Yemekleri ve Gelenekler başlıklı araştırma makalesi, Yalova Subaşı'nda yaşayan Kırım Tatarlarının yemekleri, yemek tarifleri, özel ve dini gün yemekleri ve bu yemekler etrafında oluşan gelenekleri araştırmayı amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda Yalova Subaşı'nda yaşayan Kırım Tatarları arasından amaçlı örneklem seçme tekniğiyle 10 kişi seçilmiştir. Ve bu kişilerle yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler neticesinde Çalışmadan elde edilen verilerle içerik analizi yapılmıştır. Bu araştırmada, Yalova'ya yerleşen Kırım Tatarlarının Hıdırellez, iftar, sahur, arife, bayram ve düğün yemekleri ile bu yemekler etrafında şekillenen geleneklerini tespit etmek ve unutulmalarını önlemek amacıyla bu gelenekleri kayıt altına almak hedeflenmektedir. Yapılan görüşmeler sonucu; Yalova Kırım Tatar kültürüne ait Hıdırellez ekmeği kalakay ve kalakay tıgırtma geleneği, sahur, iftar, bayram gibi dini günlere özgü yemekler, unutulmaya yüz tutmuş tarifler, bazı yemek görselleri ile düğün yemekleri ve geleneklerine ilişkin veriler elde edilerek kayıt altına alınmıştır.

Abstract

The research article titled "Special Occasion Dishes and Traditions That Are Nearing Forgetfulness in Crimean Tatar Culinary Culture" aims to investigate the dishes, recipes, special and religious occasion dishes and traditions formed around these dishes of the Crimean Tatars living in Yalova Subaşı. For this purpose, 10 people were selected from among the Crimean Tatars living in Yalova Subaşı with the purposeful sampling technique. And a semi-structured interview was conducted with these people. As a result of these interviews, content analysis was conducted with the data obtained from the study. This research aims to identify the Hıdırellez, iftar, sahur, eve, holiday and wedding meals of the Crimean Tatars who settled in Yalova and the traditions shaped around these meals and to record these traditions in order to prevent them from being forgotten. As a result of the interviews, data on the Yalova Crimean Tatar culture's Hıdırellez bread kalakay and kalakay tıgırtma tradition, religious meals such as sahur, iftar, and holidays, recipes that have fallen into oblivion, some food visuals, and wedding meals and traditions were obtained and recorded.

* Sorumlu Yazar

E-posta: gulsumyurtseven@gmail.com (G. Yurtseven)

GİRİŞ

1783 yılında Rusların Kırım'ı işgali sonrasında, 20. yüzyılın ortalarına kadar çeşitli dönemlerde Kırım'dan gelen Tatarlar ile 19. yüzyılın ortalarından itibaren Kazan'dan gelen Tatarlar, ağırlıklı olarak Eskişehir ve Kütahya başta olmak üzere Batı Anadolu'nun farklı bölgelerine yerleştirilmişlerdir (Saçılık vd., 2018, s. 306). Bir kısım Kırım Tatarı da 1935 yılında Köstence'den vapurla önce Tuzla limanına, ardından Derince limanına gelmiş, bir süre İzmit'te ikamet etikten sonra Yalova-Subaşı beldesine yerleşmişlerdir. Kırım Tatar mutfağı her kültürde olduğu gibi bu göçlerden, değişen coğrafyadan, farklı kültürlerle karşılaşmadan etkilenmiştir. Alçakır (2022)' e göre; Kırım Tatar Türklerinin akrabalık bağları son derece güçlü ve sağlamdır. Kültürlerini, geleneklerini ve göreneklerini koruma amacıyla uzun süre kapalı bir toplum yapısı sergilemişler ve yakın zamana kadar diğer Türk boylarıyla evlilik ilişkisi kurmamışlardır. Zengin bir tarihi geçmişe ve kültürel mirasa sahip olan Kırım Tatar Türkleri, bu özellikleriyle dikkat çekmektedir. Ayrıca çeşitli yemekleriyle farklı milletlerden ve kültürlerden etkilenmiş, aynı zamanda bu kültürleri de etkilemişlerdir (Tuncer vd., 2021, s. 3). Bu doğrultuda bu araştırma, Yalova'ya yaklaşık 90 yıl önce gelen Kırım Tatarlarının Yalova mutfak kültürüne kattığı gelenekli, törenli yemeklerini ve bu yemekler etrafında oluşan geleneklerini belirlemek, geleneksel tarifleri yazılı hale getirmeyi amaçlamaktadır. Araştırma, Kırım Tatar mutfağının unutulmaya yüz tutmuş yemek tarifleri, özel ve dini gün yemek ve geleneklerine odaklanarak, bu kültürel unsurların günümüzdeki durumu, evrimleri ve kaybolmaya yüz tutmuş gelenekler hakkında kapsamlı bir değerlendirme yapmayı hedeflemiştir. Yalova'da yaşayan Kırım Tatarlarının mutfak kültüründe, özellikle bayramlar, düğünler ve dini günlere ait geleneksel yemekler ve geleneklerin, değişen yaşam koşulları nedeniyle giderek unutulmaya yüz tutması, bu kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için gerekli önlemlerin alınmaması durumunda önemli bir kültürel kayıp riski doğurmaktadır. Bu nedenle, bu araştırma Kırım Tatar mutfak kültüründe yer alan özel gün ve dini gün yemekleri ile geleneklerinin kayıt altına alınarak, bilginin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına ve kültürel mirasın akademik ve toplumsal açıdan yaşatılmasına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Yalova'da yaşayan Kırım Tatarlarına özgü özel gün yemekleri ve bu yemeklerin etrafında oluşan geleneklerin literatürde yeterince yer almaması ve unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olmaları nedeniyle bu araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın temel problemi, Yalova Subaşı Beldesi'nde yaşayan Kırım Tatarlarının özel, dini ve mevsimlik günlerde hazırladıkları yemekler ile bu yemekler etrafında şekillenen geleneklerin neler olduğu ve bu geleneklerin günümüzde hala yaşatılıp yaşatılmadığı sorularına yanıt aramaktır. Bu çalışmanın amacı ise, Kırım Tatarlarının mutfak kültürüne ait mevsimsel özel gün (Hıdırellez), dini gün (iftar, sahur, ramazan ve Kurban Bayramı) ve geçiş dönemi (düğün) yemeklerini ve geleneklerini ele almak ve unutulmak üzere olan bu kültürel mirası korumak için kayıt altına almaktır.

Kırım Tatar Mutfak Kültürü

Verimli siyah topraklara ve geniş ovalara sahip olan İdil boyu bölgesi, ormanlar ve su kaynakları açısından oldukça zengindir. Geçmişte çoğunlukla kırsal alanlarda yaşayan Tatarlar, geçim kaynaklarını tarım ve hayvancılıktan sağlamışlardır. Üç ay süren yaz mevsimi boyunca verimli topraklarda buğday, karabuğday, çavdar, darı, bulgur gibi tahılların yanı sıra baklagillerden bezelye yetiştirilmiştir. Bu nedenle, Tatar mutfak kültürünün büyük bir bölümünü hamur işleri ve tahıl bazlı yemekler oluşturmaktadır (Sabbağ & Yıldırım, 2017, s. 1347). Tatarlar, göçebe kültürlerinin etkisiyle yemeklerinde genellikle et ve hamur kullanmakta, etsiz yemek neredeyse yapmamaktadırlar (Bayraktar, 2012, s. 52). Yemek kültürü hamur işi ağırlıklıdır (Yıldırım, 2018, s. 221) ve çi börek

(şi börek), köbete, lakşa, tabak börek, kaşık börek, alişke, sarburma, kırde- cantık, tava ulkum, kıygaşa, katlama, baklava, botka, sorpa en fazla yapılan Kırım tatar yemekleridir (Aytar, 2016; Yolcu, 2016). Kırım Tatarlarının kendilerine özgü fırınlarında hazırladıkları Tatar ekmeği, özellikle misafirlere ikram edilen ve yılbaşlarında yapılan göbete ve çi börek, Tatar mutfağının en bilinen lezzetlerindendir. Göbete, kat kat tavuk eti ve pirinçle doldurularak yeni yılın bolluk ve bereket getirmesi temennisini yansıtır. Badem vd. (2023)'e göre Tatarlar arasında Göbete, Kömbe ve Göbede böreği ve tatar böreği gibi isimlerle de bilinen Köbete de kullanılan malzemeler yöresel farklılıklar gösterebilir. Hamur ve iç malzemeler olarak pirinç, tavuk, soğan, domates, tuz, karabiber, yağ, un, sirke, yoğurt, kabartma tozu, patates ve salça gibi bileşenler kullanılabilir. Yapımında genellikle oklava ve fırın gibi temel mutfak gereçleri kullanılır. Böreğin dikkat çekici özellikleri arasında, alt ve üst kısmının iyice kızartılması ve baharatların dengeli bir şekilde kullanılması sayılabilir. Genellikle çay, ayran veya hoşaf eşliğinde tüketilir ve hamur harcında kullanılan haşlanmış patates suyu ile tavuk suyu, böreğin yanında servis edilerek de yenilir. Çi börek ya da Şi börek ise, hamurun ince açılıp içine kıyma ve soğan gibi malzemeler konularak yağda kızartılmasıyla hazırlanan geleneksel bir Tatar böreğidir. Ayrıca omaç çorbası ve sarık burma/sarburma da Kırım Tatarlarının ünlü yemekleri arasında yer alır (Yıldırım, 2018, s. 221). 19. ve 20. yüzyıllara bakıldığında da hamur ve hamur işlerinin Kırım Tatar mutfağında merkezi bir rol oynadığı gözlemlenmektedir. Bu durum, "Tatar hamursuz doymaz" şeklinde ifade edilen halk deyişiyle de vurgulanmaktadır. Geleneksel Kırım Tatar böreği olan "çi börek", ev mutfaklarında olduğu kadar yemek ticaretinde de önemli bir yer edinmiştir (Sarı, 2022, s. 417). Çi börek Kırım Türklerinin milli yemeği haline gelmiştir ve Kırım Mutfağının en önemli sembolüdür (Ersoy, 2008, s. 60). Çi börek, Tatar kültürüne özgü bir lezzet olarak Anadolu'da tanınmış ve benimsenmiştir. Kırım Tatarlarının mutfak mirasının bir parçası olan bu börek, Anadolu'da sadece bir yemek olarak değil, aynı zamanda Tatar kültürünün bir yansıması olarak da değer görmektedir (Değerli vd., 2019, s. 3695). Çok özel olarak ağırlanması gereken misafirler için veya özel günler için yapılmaktadır (Aktaş, 1999, s. 68). Tatarların "Şöven karan" dedikleri dökme demirden yapılmış yarım küre biçimindeki kaplarda, bol yağ içinde çi börek, kıygaşa türünden hamur işleri kızartılır. Ulkum ve Kıygaşa" arife ve Kandil günlerinde yapılan bir hamur işidir (Yalova Hayat, 2024). Yalova'da yaşayan kırım tatarlarında kandil günleri evlerde koku çıkarma geleneği vardır ve genellikle ulkum ve kıygaşa diye adlandırılan mayalı hamur kızartılır, sıcak sıcak komşulara ve sokakta oynayan çocuklara dağıtılır.

Kırım Tatar halk mutfağında öne çıkan "kalakay, katlama, sarı burma, tava lokum, cantık, kırde, çi börek, irmişik börek, kaşık börek, tabak börek" gibi hamur işleri, Kırım Tatar mutfak kültürünün temel unsurlarından biridir. Geçiş dönemlerinde yapılan ritüellerin yanı sıra, Kırım Tatarları birçok kutlama ve tören gerçekleştirir. Bu kutlamalar, geleneksel halk mutfağından sunumlarla zenginleştirilmiş ve topluluğun birlik ve beraberliğini, dayanışmasını pekiştirmek amacıyla düzenlenmiştir (Dede, 2016, s. 198). Bayramlar, düğünler, özel günler, dini günler, kutlamalar ve şenlikler toplumda barışı ve birliği pekiştirir. Kırım tatarları da bu özel günleri coşku ve neşe içinde kutlamaktadır. Bu günlere özgü yemekleri ve bu yemek etrafında oluşturdukları gelenekleri vardır. Bu geleneklerden en öne çıkan tepreş kutlamaları ve kalakay ekmeği ile yapılan Kalakay Tıgıtmadır. Türkiye'de yaşayan Tatar Türkleri arasında kutlanması oldukça eski olmakla birlikte, bu bahar bayramının kutlanma tarihi çeşitlilik göstermektedir (Şahin, 2012, s. 70). Tepreş Eskişehir Kırım Türkleri tarafından hıdırellezden sonra gelen ilk cuma olarak kutlanırken Yalova Subaşı Tatarları hıdırellez ile aynı gün kutlamaktadır. Bunu nedeni Subaşı'nın karışık iskânı ya da tepreş tarihi ile hıdırellez tarihlerinin birbirine çok yakın olması olabilir. Subaşı nüfusunun çoğunluğu Bulgaristan Dobruca'dan gelmiş Alevi Türkmenlerdir ve Alevi Türkmenler her yıl geniş kapsamlı hıdırellez şenlikleri kutlamaktadır. Kırım

tatarları da Hıdırellez şenliklerine katılarak tepreşle özdeşleşmiş olan kalakay ekmeğini yaparak bu ekmekle kalakay tıgırtma geleneklerini yaşatmaktadır. Etkinliğe katılan protokol üyeleri 'kalakay' adı verilen ekmeği yuvarlamaktadır (Haberes, 2022). Tepreş şenliklerinde en önemli ritüellerinden biri "Kalakay Tıgırtmasıdır. Kalakay, mayasız hamurun yağ ve sütle yoğrulup pişirilmesiyle hazırlanan, tekerlek biçiminde bir ekmek türüdür. Tıgırtmak, Tatarca'da "yuvarlamak" anlamına gelmektedir. Kalakay, pişirilmeden önce üzerine çeşitli çizikler ve desenler yapılır sonra fırında pişirilir. Tepreş öncesinde bir beze sarılarak yuvarlanan bu ekmek, eğer çizgili yüzeyi yukarı bakacak şekilde düşerse, halk arasında o yılın bereketli geçeceğine inanılır. Şenliğe katılanlar, bu ekmekten bir parça alabilmek için büyük bir çaba sarf ederler, çünkü kalakayın kendilerine şans getireceğine inanılmaktadır (Bayraktar vd., 2012, s. 52). Ayrıca tepreşlerde kalakay ekmeği ve tıgırtmanın yanından aş yarışmaları da düzenlenmektedir. Kırım Tatar kadınları, tepreşlerde düzenlenen bu aş yarışmaları aracılığıyla Kırım Tatar yemek kültürünün sürdürülmesine ve gelecek nesillere aktarılmasına önemli katkılarda bulunurlar (Ersoy, 2016, s. 2396).

Diğer taraftan Kırım tatar düğünleri incelendiğinde; düğünler cuma akşamı başlar, köy halkı ve gelen yakın akrabalara yemek ikram edilmekte olup, asıl düğün etkinlikleri cumartesi günü gerçekleştirilmektedir. Öğle saatlerinde misafirler ve köy halkı yemeğe davet edilmekte, akşam ise kız tarafı tarafından kına gecesi düzenlenmektedir. Düğün yemekleri artık yer sofralarında değil, masalarda ayrı servislerle sunulmaktadır. Zamanla, Tatar düğün yemekleri standartlaşmış ve çeşitliliği azalmıştır. Yakın zamana kadar düğün menüsü çorba, fasulye yemeği, pilav, et, tatlı ve kompostodan oluşmaktaydı. Sofralarda servis yapmak genç erkekler ve genç kadınlar tarafından üstlenilirken, bulaşıklar komşular tarafından yıkanmakta; düğünler hala ortaklaşa bir çaba ile organize edilen bir şölen havasında sürdürülmekteydi. Ancak günümüzde, köyler boşaldığından ve imece usulüyle düğünleri birlikte organize edecek kişiler bulunamadığından, bu dönemin düğünlerinin merkezi köy olmaktan çıkmıştır. İki gün süren düğünlerin maddi ve manevi olarak sürdürülebilmesi zorlaştığından, düğün salonlarında gerçekleştirilen düğünler, herkes için daha kolay bir çözüm olarak görülmektedir (Yavuz, 2017, s. 184).

Sonuç olarak; Kırım Tatarları, yemeklere bazı anlamlar yüklemiş ve yalnızca kutlamalar, bayramlar, özel günler ve dini günlerle özdeşleştirdikleri yemekler oluşturmuşlardır. Bu noktada, bu çalışma; Yalova'daki Kırım Tatarlarının törenli yemekleri yani Hıdırellez, arife, iftar, sahur, kandil, dini bayramlar ve düğün yemekleri ile gelenekleri hakkında bilgi edinmeyi amaçlamış ve zamanın bu gelenekler üzerindeki etkisini incelemiştir.

Yöntem

Araştırma, Yalova'da yaşayan Kırım Tatarlarının dini günler (Kandil, İftar, Sahur, Ramazan ve Kurban Bayramı), özel günler (Hıdırellez) ve geçiş dönemi (düğün) yemekleri ile gelenekleri konusunda literatürdeki eksikliği doldurması açısından önemlidir. Çünkü Yalova Kırım Tatar yemeklerini ve gelenekleri ile ilgili literatürde benzer içerikte bir araştırmaya rastlanmamıştır. Çalışmanın belirtilen amacına ulaşmak için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi yöntemlerle veri toplandığı, olayların ve algıların doğal ortamlarında gerçekçi ve bütüncül bir şekilde incelendiği bir araştırma türü olarak tanımlanabilir. Başka bir deyişle, nitel araştırma, sosyal olayları bulundukları ortam içinde anlamaya odaklanan ve kuram geliştirmeyi amaçlayan bir yaklaşımdır (Yıldırım & Şimşek, 2021, s.37). Kırım tatar kültürünün unutulmaya yüz tutmuş gelenekli yemeklerini ortaya çıkarabilmek için veri toplama yöntemi olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Tekin (2006)' e göre; duygu ve düşüncelerin açık ve rahat bir şekilde ifade edilmesi ve eksik kalan bilgilerin, görüşmeyi yöneten kişinin yönlendirmesiyle görüşme sırasında tamamlanabilmesi, yarı yapılandırılmış soru formu

kullanılarak yapılan görüşmelerle sağlanabilir. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Kurulu 12.07.2024 tarihi ve E.133408 karar/sayı numarası ile alınmıştır. Katılımcıların duygu ve düşüncelerini eksiksiz bir şekilde anlayabilmek için; Kırım tatarlarının ikamet ettiği Yalova Subaşı Beldesinde yaşayan Kırım kökenli 10 katılımcı ile 12.06.24-21.08.24 tarihleri arasında yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılarak yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Katılımcıların belirlenmesinde amaçlı örneklem yöntemi kullanılmıştır. Bu doğrultuda Kırım Tatar Mutfak kültürünü ve gelenekli yemekleri bilen katılımcılara ulaşmak için Subaşı Muhtarlığından ve Kırım Tatar Derneğinden görüş alınmıştır. Katılımcılar metin içinde K1, K2, K3, K4, K5...K10 şeklinde gösterilmiştir. Araştırmaya katılımcılarının demografik bilgileri Tablo 1’de verilmiştir. Katılımcı sayısının belirlenmesinde katılımcıların verdikleri cevaplarda tekrara düşme ve verilen cevapların benzerliği dikkate alınmıştır. Görüşmeler 30-40 dk. arasında gerçekleşmiştir. Çalışmada yer alan sorular yemek kültürü, halk mutfacı, göç mutfacı ile ilgili literatür taranarak belirlenmiştir. Ramazan iftar, kandil ve dini bayram sofrası yemeklerini ile ilgili sorular; Tuncer (2023)’ in Yörük mutfak kültürünü incelediği çalışmasından, özel günlerde (Düğün, Hıdırellez, Bayram) yemekle ilgili gelenekler ile ilgili sorular; Karaoğlu (2023)’ nun Bandırma mutfak kültürü ilgili yaptığı çalışmasından alınmıştır. Sorular hakkında dört gastronomi bir halkbilim alanında görev yapan öğretim üyesinden uzman görüşü alınmıştır ve dönüşlere göre tavsiye edilen düzeltmeler yapılmıştır. Ayrıca bu araştırmanın tasarımında, betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntem, araştırmacının görüşme yaptığı veya gözlemlediği kişilerin görüşlerini öne çıkarmak için sıkça doğrudan alıntılar kullanmasını içerir. Genellikle bu tür çalışmalar, tekrar eden temaları, kalıpları veya kavramları belirleyerek bu kavramları kategorilere ayırıp özetler ve yorumlayarak sunar (Nassaji, 2015, s. 130). Yarı yapılandırılmış görüşme formlarını kullanarak katılımcılarla yaptığımız görüşmeler katılımcıların onayıyla ses kaydı şeklinde alınmıştır. Bu ses kayıtları daha sonra transkriptasyon tekniğiyle yazıya geçirilmiştir. Ede edilen verilerden, kod, kategori ve tema oluşturulmuş ve bu veriler Office 365 programında tablolastırılmıştır.

Bulgular

Araştırmaya katılan 10 kişiye ait demografik veriler Tablo 1’de yer almaktadır. Elde edilen bulgular, katılımcı ifadelerini desteklemek amacıyla yapılan alıntılarla birlikte aşağıda sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Adı- Soyadı	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Görüşme tarihi/ yeri
K1	N. A	59	Erkek	Yazar	26.06.24-Subaşı
K2	N. D	59	Kadın	Ev hanımı	14.06.24-Subaşı
K3	S. A	86	Kadın	Ev hanımı	15.05.24-Subaşı
K4	Ş. A	82	Kadın	Ev hanımı	12.06.24-Subaşı
K5	C.N	50	Kadın	Tatar Restoranı İşl.	12.06.24-Subaşı
K6	S. A	70	Kadın	Ev hanımı	19.08.24-Subaşı
K7	N. S	62	Kadın	Ev hanımı	19.08.24-Subaşı
K8	N. T	62	Kadın	Ev hanımı	19.08.24-Subaşı
K9	M.Ö	70	Kadın	Ev hanımı	20.08.24-Subaşı
K10	S. Y	70	Kadın	Ev hanımı	20.08.24-Subaşı

Dini ve Mevsimlik Gün Yemekleri ve Gelenekleri İle İlgili Bulgular

Bu çalışmada dini, özel ve mevsimlik günler; iftar, sahur, ramazan ve Kurban Bayramı, hıdırellez, düğün olarak sınıflandırılmıştır. Bu doğrultuda Kırım tatarlarının iftar sahur, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı gibi dini günler ve Hıdırellez gibi mevsimsel gün yemekleri ve yemek etrafında oluşan gelenekleri şu şekildedir;

İftar Yemek ve Gelenekleri İle İlgili Bulgular

Kırım tatarlarının iftar yemekleri ilgili elde edilen bulgular Tablo 2’de verilmiştir. Katılımcılara yöneltilen “İftar sofralarında genellikle hangi yemekleri yaparsınız?” sorusuna; 9 katılımcı sorpa çorbası, 7 katılımcı oğmaç çorbası, 6 katılımcı tarhana çorbası cevabını vermiştir. Elde edilen veriler aşağıdaki tabloda sunulmuştur. Yanıtlar içindeki önemli bölümler ise tablonun altında özetlenmiştir.

Tablo 2. Kırım Tatar Geleneksel İftar Yemekleri

KATEGORİ	İftar Yemekleri	N (10)	Katılımcı
Çorbalar	Sorpa	9	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10
	Tarhana	6	K1, K2, K5, K6, K7, K9
	Lakşa	4	K4, K5, K6, K7
	Kaşık Börek	5	K2, K4, K8, K9, K10
	Oğmaç	7	K1, K2, K4, K5, K6, K7, K8,
Hamur işleri	Köbete	6	K1, K4, K5, K7, K8, K10
	Sarburma	6	K1, K2, K4, K5, K9, K10
	Çİ Börek	4	K1, K4, K5, K7, K9

Tablo 2’deki verilerden de anlaşılacağı üzere Yalova’da yaşayan Kırım tatarlarının iftar sofraları için genellikle hamur işi ve çorba hazırlamaktadır. Çorba olarak; başta Sorpa çorbası olmak üzere, tarhana ve oğmaç çorbasını da sıklıkla yapmaktadırlar. Hamur işi olarak köbete ve sarburma böreği yapılmaktadır. Tatar iftar yemekleri hakkında; K5:” iftarda çorba illaki yapılır. Sorpa çorbamızı yapmaya çalışırız genellikle, sorpa özel gün çorbamızdır bizim. Bunun yanında oğmaç çorbası, lakşa ve tarhana çorbamız da meşhurdur iftarda... hamur işini de çok severiz ve yaparız: köbete, sarburma, çi börek sıkça yaptığımız böreklerdir.” diyerek görüşlerini bildirmiş ve konuyu özetlemiştir.

Kırım tatarlarının iftar gelenekleri ile ilgili bulgular Tablo3’te verilmiştir. Katılımcılara yöneltilen “Geçmişten günümüze iftar gelenekleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?” sorusuna 5 katılımcı eskiden köyün hocasına iftar verme geleneğinin olduğunu ama artık bu geleneğin yaşanmadığını aktarırken, 8 katılımcı günümüzde akraba, ailenin yaşlıları ve komşuları iftara davet ettiğini ifade etmiştir.

Tablo3. Geçmişten günümüze Kırım Tatar İftar Gelenekleri

Kategori	İftar gelenekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Günümüz İftar Gelenekleri	Akraba ve komşuların iftara davet edilmesi	K2, K3, K4, K6, K7, K8, K9, K10	K7: "...akrabalara, köydeki büyükleri iftara çağırma geleneğimiz var. Şimdi de iftara davet geleneğini sürdürüyoruz ama eskisi gibi kalabalık iftarlar vermiyoruz." K9: "İftar yemekleri verme geleneğimiz var. Akrabaları, büyükleri, komşuları iftara davet ederiz."
Unutulan İftar Gelenekleri	Cami hocasına iftar verme	K2, K4, K5, K7, K8, K9, K10	K4: "Eskiden ramazanda köy halkından para toplanıp köy camisine parayla hoca tutuluyordu. Bu cami hocasına, her akşam sırayla köyde bir aile bir tepsi yemek gönderirdi hoca iftarını yapsın diye, kalmadı artık bu gelenekler."

Sahur Yemek ve Gelenekleri İle İlgili Bulgular

Geleneksel Tatar mutfağı incelediğinde hamur işleri ağırlıklı olduğu görülmektedir. “Geleneksel sahur yemekleriniz hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar Tablo 4’te verilmiştir. Katılımcılardan elde edilen cevaplar içindeki önemli bölümler ise tablonun altında özetlenmiştir. Tablo 4’ten de anlaşılabacağı üzere, Yalova Kırım Tatarları sahurda hamur işi yemekler yemekteler. Katılımcılardan 7’si sahurda köbete, sarburma ve cantık gibi hamur işleri yaptıklarını belirtmiştir.

Tablo 4. Kırım Tatarlarının Sahur Yemekleri

Kategori	Sahur Yemekleri	N (10)	Katılımcı
Sahur Yemekleri	Köbete	7	K1, K3, K4, K5, K8, K9, K10
	Sarburma	7	K1, K2, K3, K5, K7, K8, K10
	Cantık	7	K2, K3, K4, K5, K6, K9, K10
	Kuru Yufka Böreği	4	K5, K6, K9, K10

Sahur yemekleri ile ilgili K10:” Tatar hamursuz doymaz. Sahurda tok tutsun diye köbete, cantık, sarburma, kuru yufka böreği gibi hamur işlerinden birini mutlaka yaparız.” şeklinde görüşünü bildirmiştir.

Kırım tatarlarının sahur gelenekleri ile ilgili elde edilen veriler Tablo 5’te verilmiştir. Katılımcılara yöneltilen; “Sahur gelenekleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?” sorusuna verilen cevaplara göre; sahurda hamur işi yapma geleneği ve çocuğundan büyüğüne tüm aile sahur yapma geleneği olduğu belirlenmiştir. Yanıtlar içindeki önemli kısımlar Tablo 5’te alıntılar başlığında verilmiştir.

Tablo 5. Kırım Tatar sahur gelenekleri

Kategori	Sahur gelenekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Hamur işi geleneği	Sahurda hamur işi yapma geleneği	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	K3: "Tatar hamur işi olmadan sahur sofrasını kurmaz..." K4: "İlla hamur işi börekler sahura yapılır..."
Sofraya aile içi katılım	Ailece Sahur Yapma	K1, K3, K4, K5, K7, K10,	K10: "Sahura çoluk çocuk herkes kaldırılır, sahurda beraber ailecek kalabalık yapılır."

Kandil Yemek ve Gelenekleri İle İlgili Bulgular

Kırım Tatarlarının kandil yemeklerini ve geleneklerini tespit etmek için katılımcılara; “Kandil günü yaptığınız yemekler ve kandil gelenekleriniz hakkında bilgi verir misiniz? sorusu sorulmuştur. Katılımların hepsi kandil günü mayalı hamur kızartması yaparak evde koku çıkarttıklarını ve ulkumu komşulara ve mahallenin çocuklarına dağıttıklarını ifade etmişlerdir. Verilen yanıtlardan elde edilen alıntılar aşağıdaki Tablo 6’te özetlenmiştir.

Tablo 6. Kırım Tatar Kandil Yemek ve Gelenekleri

Kategori	Kandil yemek ve Gelenekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Kandil günü yemeği	Ulkum	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	K1: "Kandillerde mutlaka evden koku çıkartmak için ulkum dediğimiz mayalı hamur kızartırız."
Kandil Geleneği	Ulkum dağıtma geleneği	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	K2: "Ulkum piştikten sonra tepsiyle komşulara ve mahalledeki çocuklara sıcak ulkum dağıtılır."

Bayram Hazırlığı Arife Günü Yemek ve Gelenekleri İle İlgili Bulgular

Kırım tatarlarının arife gününden bayrama hazırlıkları ve bayram gelenekleri ile ilgili katılımcıların ifadeleri Tablo 7 ve Tablo 8’de özetlenmiştir. Kırım Tatarlarının bayramda misafirlerine ikram etmek için arife günü yaptıkları tatlıları ve ikramlıkları tespit etmek için katılımcılara; “Bayramda misafirlere ikramda bulunmak arife günü

yaptığınız tatlılar ve yemekler hakkında bilgi verir misiniz?” sorusu yöneltmiştir. Katılımcıların hepsi günümüzde bayrama hazırlık arife günü baklava yaptığını belirtmiştir. Ayrıca katılımcılar eski bayramlarda yapılan ancak günümüzde yapılmayan, unutulmak üzere olan tatlılar ile ilgili cevaplarda vermişlerdir. Bu cevaplardan elde edilen unutulmak üzere olan bayram tatlıları; Tatar baklavası, dikme baklava, katlama, üzümlü tatar sütlacıdır. Katılımcıların bayram hazırlıkları ile ilgili yanıtlardan alıntılar Tablo 7’de verilmiştir.

Tablo 7. Kırım tatarlarının Bayram hazırlıkları ve ikramlıkları

Kategori	Bayram tatlıları ve yemekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Bayram tatlıları	Baklava	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	K8: "Baklava yapılır illa arifeden."
Unutulmak üzere olan bayram tatlıları	Tatar baklavası	K3, K5	K3: "Bayramlarda eskiden bir de bizim tatar baklavamız vardı."
	Dikme Baklava	K4, K5	K4: "Benim annem eskiden arife günü bayram için dikme baklava yapardı."
	Katlama	K3, K6, K7, K9	K6: "Eskiden katlama tatlısı da yapılırdı."
	Üzümlü Tatar sütlacı	K1, K2, K9, K10	K10: "... üzümlü sütlac yapılırdı."
Diğer bayram hazırlığı yemekler	Sarma	K1, K6, K7, K10	K1: "Yaprak ve lahana sarması eskiden beri hep yapılır."

Tablo 7’ye ilave olarak katılımcılar (K2, K9, 10) Kırım Tatarlarının bayramlarda ikram ettikleri baklavanın yapılışı ile ilgili geçmişten günümüze gelen değişimler hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. K9 baklavanın yapılışındaki değişimi şu şekilde ifade etmiştir:” Eskiden her yufkası tek tek oklavayla açılan baklava yapıyorduk. Şimdi 10’ar katı bir kerede merdaneyle açtığımız kolay baklava yapıyoruz”. K10 ise bu değişimi; “Eski baklavalara tek tek açılırdı. Annem açtığı yufkaları kanepelerinde biraz havalandırır sonra tepsiye yerleştirir aralarına ceviz koyar pişirirdi. Şimdi biz 5-10 üst üste koyup nişastayla açıyoruz.” şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcıların, “Arife günü gelenekleriniz hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna verdikleri cevapların nemli kısımları Tablo 8’de özetlenmiştir. Katılımcıların hepsi arife günü bayram için ikramlık hazırlama geleneği olduğunu belirtmiştir. Ayrıca bazı katılımcılar (K1, K3, K5, K9) arife günü mezarlıkları ölmüşleri ziyaret etme geleneğinin olduğunu ve bazı katılımcılar ise (K3, K8, K9) evli çocukların bayram için arife gününden anne babasının evinde topladığını dile getirmiştir.

Tablo 8. Kırım Tatarlarının Arife Günü Gelenekleri

Kategori	Arife Gelenekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Arife Günü Gelenekleri	Bayram ikramlıklarını hazırlama	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	K1: "Arife günü bayramlaşmaya gelecek misafirlere ikramlıklar, tatlılar yapılır ..."
	Mezarlık ziyareti	K1, K3, K5, K9	K3: "Arife günü mezarlık ziyareti yapılır."
	Çocukların anne baba evinde toplanması	K3, K8, K9	K8: " Evli çocuklar arife gününden anne babaların evine gelir, arifeden bayramı beraber kutlamak için baba ocağında toplanır..."
Unutulan Arife Günü Gelenekleri	Kına yakma	K3, K4, K5, K6, K9, K10	K5: "Arife günü evin kızlarına kına yakma geleneği vardı eskiden şimdi unutuldu, yapmıyoruz. Annem arife günü bize ve kendine kına yakardı, sabah bayram ezanıyla uyanırdık ellerimiz mis gibi kına kokardı, hiç unutamıyorum."

Ramazan Bayramı Gelenekleri ve İkramlıkları İle İlgili Bulgular

Kırım Tatarlarında diğer pek çok kültürde olduğu gibi bayram günü çocuklar, komşular, akrabalar büyüklerin evlerine bayramlaşmaya gitmektedir. Çocuklar bayramlaşmak ve bayram hediyelerini almak için kapı kapı dolaşır ve kapıya gelen çocuklara günümüzde şeker ve para verilirken, eskiden kuru yemiş gibi çeşitli ikramlıklar verilmiştir. Bu bulgular; “Kırım tatarlarının bayram ikramlıkları ve gelenekleri hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna verdikleri cevaplardan çıkarılmıştır. Bu cevapların önemli kısımları Tablo 9’da özetlenmiştir.

Tablo 9. Kırım Tatarlarının Ramazan Bayramı İkramlıkları ve Gelenekleri

Kategori	Bayram ikramlıkları ve Gelenekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Çocukların Bayram Geleneği	Çocukların kapı kapı dolaşarak büyüklerin ellerini öpmesi ve harçlık alması	K1, K2, K5, K9, K10	K1: "Bayramda çocuklar büyüklerin ellerini öpmeye kapı kapı dolaşır ve kapıya bayramlaşmaya gele çocuklara harçlık verilir."
	Çocuklara şeker, çerez ve kuru yemiş verilmesi	K1, K4, K5, K6, K10	K5: "Eskiden kuru yemiş, çerez verirlerdi kapıya bayramlaşmaya gelen çocuklara. Şimdi şeker veriyoruz."
Aile Bayram Geleneği	Bayram kahvaltısı geleneği	K3, K7, K8, K9, K10	K3: "En önce bayram sabahı kalktığımız zaman hep birlikte çocuklar, gelinler, torunlar ve büyükler bütün ailecek bayram kahvaltısı yaparız."
	Bayramlaşma geleneği	K4, K9, K10	K4: "Bayram günü evlere komşu, akraba, çocuklar bayramlaşmaya gelirdi."

Kurban Bayramı Yemekleri ve Gelenekleri İle İlgili Bulgular

“Kurban Bayramı’nda kurban etiyle yaptığınız yemekler hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar Tablo 10’da özetlenmiştir. Bu verilerden de anlaşılabacağı üzere; Kırım tatarları Kurban Bayramı’nda kurbandan çıkan ilk etle, ciğer ve et kavurma yemeği yapmaktadır.

Tablo 10. Kırım Tatarlarının Kurban Bayramı Yemekleri

Kategori	Kurban Bayramı Yemekleri	Katılımcılar	Katılımcılar
Kurban Bayramı Yemekleri	Et Kavurma	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	K2: “Sabah kahvaltısı yapılmaz, kurban eti beklenir. Kurban kesilir kesilmez Kurban etinden yaptığımız ilk yemek ciğer veya et kavurmadır.”
	Ciğer Kavurma	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	

“Kurban Bayramı gelenekleriniz hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna katılımcıların verdiği yanıtlardan önemli bölümler Tablo 11’de verilmiştir. Bu yanıtlardan anlaşılabacağı üzere, Kırım Tatarlarının Kurban Bayramı gelenekleri hakkında bilgi veren 9 katılımcı, özellikle el öpme ve bayramlaşma geleneğini vurgulamıştır. Bu bayramlaşma da anne eşinin elini öperken, çocuklar da babalarının elini öper. Ayrıca 8 katılımcı kurban etini paylaşma geleneği hakkında da bilgiler vermiş; Kurban kesildikten sonra et üç bölüme ayrılır; bir bölümü ev halkının yemesi için, ikinci bölümü bayram ziyaretine gelenlere kavurma yapıp ikram etmek için, üçüncü bölümü ise kurban kesme imkânı olmayan komşulara dağıtmak için ayrılır.

Tablo 11. Kırım Tatarlarının Kurban Bayramı Gelenekleri

Kategori	Kurban Gelenekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Kurban Gelenekleri	El Öpme ve Bayramlaşma Geleneği	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9	K2: "Evin hanımı kocasının elini öper ardından çocuklarda babasının elini öper ev halkı bayramlaşır." K9: "Kırım tatar gelini, kadını bayramlarda mutlaka kocasının elini öper."
	Kurban Etini Paylaşma Geleneği	K1, K2, K3, K4, K6, K7, K9, K10	K2: "Kurban etini 3'e böleriz. Bir payı eve ev halkı için ayırırız, bir payı bayramda eve gelecek misafirlere yemek yaparız, bir payı da kurban kesememiş komşulara dağıtırız."
	Bayram Kahvaltısı Geleneği	K1, K3, K4, K5, K6, K7, K9	K6: " Kahvaltı için aile halkı evin babasının bayram namazından dönmesini bekler ve baba gelmeden bayram kahvaltısına oturulmaz. Ailecek bayram kahvaltısı yapılır"

Hıdırellez- Tepreş yemek ve Gelenekleri ile İlgili Bulgular

Hıdırellez'de yapılan yemeklerin başında kalakay ekmeği ve sorpa çorbası gelmektedir. 8 Katılımcı, bu yemeklerin Hıdırellez'in önemli bir parçası olduğunu ifade etmiştir. Katılımcılardan elde edilen verilere göre Kalakay ekmeği, Hıdırellez'de yapılan en belirgin yemeklerden biridir. Ayrıca sorpa çorbası da Hıdırellez'de yapılan bir diğer yemektir. "Hıdırellez ve Tepreşlerde hazırladığınız yemekler hakkında bilgi verir misiniz?" sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 12'de özetlenmiştir.

Tablo 12. Kırım Tatarlarının Hıdırellez Yemekleri

Kategori	Hıdırellez Yemekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Hıdırellez Yemekleri	Kalakay ekmeği	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	K4: "Kalakay ekmeği ve sorpa çorbası yaparız hıdırellezde." K8: "Kalakay ekmeği ve kuzu etinden sorpa yaparız."
	Sorpa Çorbası	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10	

Katılımcıların, "Hıdırellez Gelenekleriniz hakkında bilgi verir misiniz?" sorusuna verdiği cevaplar Tablo 13'de özetlenmiştir. Bu cevaplardan Kırım Tatarları Hıdırellez'de yapılan Kalakay Tıgırtma (yuvarlama) geleneği ve uygulaması hakkında bilgiler elde edilmiştir.

Tablo 13. Kırım Tatarlarının Hıdırellez Gelenekleri

Kategori	Hıdırellez Geleneği	Katılımcı(K)	Alıntılar
Hıdırellez Geleneği	Kalakay Tıgırtma	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, 10	K4: "Kalakay ekmeğini yuvarlama âdetimiz vardır. BU buna halk arasında kalakay tıgırtma geleneği denir."
	Kalakay Tıgırtatma Uygulaması	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, 10	K3: "Kalakayı streçle sarıyoruz, sonra yeşillik bir arazide çöreği yuvarlıyoruz, ekmek durunca ekmeğin üst yüzü gelirse o sene bolluk ve bereketlik olacağı, ters yüzü gelirse o sene verimli olmayacağı anlamına gelir."
	Paylaşım ve İkram	K3, K5, K6, K9, K10	K9: "Hıdırelleze gelenlere kalakaydan birer parça dağıtılır yesin diye" K10: Hıdırellezde misafirlere kalakay ikram edilir."

Düğün Yemek ve Gelenekleri ile İlgili Bulgular

"Kırım Tatarlarının düğün yemekleri hakkında bilgi verir misiniz?" sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo14' te özetlenmiştir. 9 katılımcı Düğünlerde genellikle etli kuru fasulye ve pilav yapıldığını ifade etmiştir.

Tablo 14. Kırım Tatar Düğün Yemekleri

Kategori	Düğün Yemekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Düğün Yemekleri	Etli Kuru Fasulye	K1, K3, K4, K6, K8, K9, K10	K5: “Düğünlerde genellikle etli kuru fasulye ve pilav yapılır.”
	Pirinç Pilavı		

Katılımcılara “Düğün gelenekleriniz hakkında detaylı bilgi verir misiniz?” sorusu sorulmuş ve elde edilen cevaplar Tablo 15’te özetlenmiştir. Bu veriler Kırım Tatar düğün geleneklerinin ne şekilde yapıldığı ve geleneklerin nasıl değiştiği konusunda bilgi vermektedir. 7 katılımcı, eski Tatar düğün geleneklerinde kahve dövme ve gelin kahvesi ile düğüne başlandığını ifade etmiştir. Ayrıca, 5 katılımcı, gelin teliyle misafirleri düğüne davet etme ve düğün öncesinde gelin çeyizinin sergilenmesi geleneğinin artık unutulmuş olduğunu belirtmiştir.

Tablo 15. Geçmişten Günümüze Kırım Tatar Düğün Gelenekleri

Kategori	Düğün Gelenekleri	Katılımcı(K)	Alıntılar
Kaybolmak üzere olan düğün gelenekleri	Kahve Dövme ve Gelin Kahvesi	K1, K3, K4, K6, K7, K9, K10	K1:” Eskiden düğün kahve dövmeyle başladık. Kahve tıvme deriz yani kahve dövme anlamında kullanılır. Gelin çekirdek kahveyi döverek kahve hazırlardı. Gelin kahvesine yakın tanıdıkları davet ederdik gelin elinde kahve dağıtıldı.” K5: “Düğün olmadan gelin kahvesi olurdu. Akrabalara haber yollardık “- gelin kahvemiz var” diye. Gelenlere kahve yapardık o kadar çok kahve yapılırdı ki.
	Düğüne Davet etme	K3, K4, K5, K7, K9	K2:” Düğüne gelin teliyle çağrılırdı komşular, akrabalar eskiden. Gelin telleri küçük parçalar halinde koparılır davetiye yerine verilir.” K6: “Eskiden bir de gelin saç telleri küçük küçük kesilip ucuna kırmızı kurdele bağlanıyordu, kapı kapı dolaşıp bu telden verilip düğüne çağırıyorlardı köydekiler ama şimdi yok bu adet yapılmıyor.”
	Çeyiz Serme	K1, K2, K5, K7, K9	K5:” Bir de Gelin çeyizi serme, gelin çeyizi görmemiz vardır. Gelinin çeyizi düğünden önce serilirdi bir hafta serili dururdu. Düğünden sonraki ilk cuma herkes gelir gelinin çeyizini evini görürdü. Şimdi kalmadı bu gelenekler.” K8:” ...çeyiz serme geleneği var. Peşkirler, kanaviçeler, oyaly tülbentlerle gelin evinin duvarları süslenirdi eskiden.”
Düğün Gelenekleri	Düğün yemeği verme geleneği	K3, K4, K5, K6, K7, K9, K10	K5:” Yemekli olur düğünlerimiz, düğün sahipleri evlerinde kazanlarla yemek yaptırır ya da düğün salonlarında yemek verir. Düğüne gelen misafir aç dönmez, karnı doyurulur mutlaka. K9: “Gerek köydeki halk gerekse dışarıdan düğüne gelenleri doyurma, yemek verme âdetimiz vardır. Günümüzde düğün evinde kazanlar kurup yemek vermek hem maliyetli hem yorucu diye salon düğünleri yapılıyor.”

Yemek Tarifleri İle İlgili Bulgular

Yalova Subaşı’nda görüşmeler esnasında elde edilen geleneksel yemek tarifleriyle ilgili bulgular ve bazı yemek görselleri aşağıda verilmiştir:

İftar ve Sahur Yemeklerinin Geleneksel Tarifi ile İlgili Bulgular

Yalova Subaşı'nda yaşayan Kırım Tatarlarının genellikle iftar, sahur gibi özel günlerde yaptıkları yemeklerin geleneksel tarifleri aşağıda verilmiştir. Veri toplama aşamasında bu yemeklerden bazıları yapılmış, geleneksel tarifler kayıt altına alınarak görseller yazar tarafından fotoğraflandırılmıştır.

Sorpa Çorbası



Görsel 1. Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Sorpa çorbası tarifi: K1:” Sorpa ise et suyu demektir. Bizim geleneksel çorbamızdır. Tatar çorbaları çok sulu olmaz biraz kıvamlı olur. Eskiden sadece kuzu etinden ve nisan mayıs aylarında yapılırdı. Şimdi biraz değişti farklı etlerden de yapılıyor. Hıdırellez’de ilk kuzular kesilir kemikli et kaynatılmış. Kaynamış et suyunun içine un ve yoğurtlu terbiye yapar dökersiniz çorbaya. En üstüne de taze nane ve taze soğanı doğrayıp atar karıştırır ocaktan alırsınız afiyetle yersiniz.” K3:” Sorpa kuzu etiyle yapılıyor. Parça kemikli özellikle ilikli kuzu etiyle yapılır. Bu eti haşlarsın suyuna doğranmış yeşil soğan konulur. Kaynatılır biraz içerisine yoğurt ve un karışımı terbiye eklenir. Sonra da üstüne taze nane doğrayıp atılır. Biraz daha kaynatılıp ocaktan alınır. Herkesin tabağına birer parça kemikli kuzu eti gelecek şekilde tabaklara dağılarak yenir. Biz şimdi modernleştirdik kuşbaşılik etle yapıyoruz. Sorpayı genellikle ramazan da ve Hıdırellez’de hep yaparız.”

Cantık



Görsel 2. Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

K2:” Cantık ekmek hamuru gibi mayalı hamurdan yapılır. Sonra iç harcı için soğan, kıyma ve karabiberi karıştırılıp biraz sulandırılır. Sonra avucuna biraz mayalı hamur alıp içine iç harç(kıyma) koyup üstün ağzını kapatıyoruz. Tepsiye yan yan dizilir ve kuzine de pişirilirdi eskiden, şimdi elektrikli fırınlarda pişiriyoruz.”

Köbete



Görsel 3. Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

K10:” Köbete kat kat yufkadan yapılan bir börektir. Annem şimdiki gibi 4-5 yufkayı beraber değil de tek tek açardı yufkaları. Tepsinin altına 8-10 kat yufka açar sererdi. Arasına babamın besleyip kestiği tavuğu haşlar etlerini didikler koyardı. Pilavda yapardı, pilav ve tavuğu böreğin orta ara katına iç harç olarak koyardı. Harcın üstüne tekrar 8-10 kat yufka açıp koyar. Böreğin kenarlarını kıvıra kıvıra örerd. Sonra fırında pişirirdi. Yerken köbetenin üst kapağı yufkası açılır altındaki pilav ve tavuklar yenir kapakta ekmek gibi yenirdi yanında eskiden. Şimdi börek gibi dilimlenip yeniliyor kapağı açılmıyor.

Sarburma



Görsel 4. Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

K5:” Sıvı yağ, yoğurt, tuz ve un bir araya getirilerek, yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğurulur. Hamurun kıvamı uygun değilse, biraz su eklenebilir. Hazırlanan hamur, bezelere ayrılır ve her bir beze yaklaşık 2-3 mm kalınlığında açılır. Açılan yufkaların üzerine birkaç kaşık sıvı yağ sürülür, ardından iç malzeme parça parça yufkaya yayılır. Yufka, bir kenarından başlanarak dikkatlice rulo yapılır. Bu rulo, tepsinin ortasından başlayarak kendi etrafında döndürülerek sarılır. Üzerine sıvı yağ ve yoğurt karışımı sürülür, bu karışım yufkanın her tarafını kaplayacak şekilde eşit olarak yayılır. Hazırlanan tepsi, önceden ısıtılmış fırına verilir ve böreğin her yeri güzelce kızarana kadar pişirilir.”

Lakşa çorbası tarifi: K4: “Lakşa dememizin sebebi de lakşa = erişte demektir bizde. Soğanları kavururuz salçalıda su dökeriz üstüne patatesleri doğrar atarız içine kendi kestiğimiz Lakşayı yani erişteyi de atarız bi taşım kaynatırız çorba olur.

Oğmaç çorbası tarifi: K1: Ramazan'da oğmaç çorbası da çok yapılır. Bu çorba için et veya tavuk suyu kaynatılır ve ayrı bir kaptaki su serpererek avuç içimizle oarak yaptığımız arpa şehriyeye benzeyen minik hamurlar yapılır. Sonra bu minik hamurla etsuyuna atılır, çorba biraz kaynatılır ve ocaktan alınır afiyetle yenir”

Kuru Yufka Böreği tarifi: K5:” Kuru Yufkaları bir yaprak bir yaprak ıslatıp ıslatıp aralarına peynir koyup 8 yaprak yufkadan kuru yufka böreği yapardık kuzine sobada şimdi de ankastre fırınlarda veya aygazın üstünde şöyle bir gezdirip pişiriyoruz gene.”

Öküz börek: K10: “Annem mantı yufkası açardı. Ondan demlik kapağıyla, bardakla yuvarlak kesip içine kıyma harcı koyup yarım ay şeklinde kapatırdı. Mantı gibi haşlanır, üzerine yağ gezdirir, yoğurt dökülür yenir. Koca koca büyük hamurlar kesilip yapıldığından öküz börek denir.

Kandil Yemekleri ile İlgili Geleneksel Tarif Bulguları

Kırım tatarları kandil günleri evlerden koku çıkarma amaçlı genellikle mayalı hamuru bol yağda kızartarak ulkum yapmaktadırlar. Buna ek olarak ulkumun biraz daha büyük hali olan ve yapılış şekli aynı olan Kıygaşa da yapmaktadırlar. Ulkum ve kıygaşanın geleneksel tarifleri aşağıda yer almaktadır;

Ulkum tarifi: K4:” Un, su, tuz ve ekşi maya ile hamur yoğururuz hamur kabardıktan sonra elimizle yuvarlak şekil verip kızgın yağda pişiririz. Sıcak sıcak yenilir. Genellikle kandil akşamları, cenazelerde ulkum yaparız komşulara, sokakta oynayan çocuklara dağıtırız. “K10: “Ulkum mutlaka sıcakken pişer pişmez dağıtılır. Sadece kandillerde değil cenazelerde de ulkum yapıp dağıtma adettir bizde”

Kıygaşa tarifi: K1” Aynı ulkum hamurunda olduğu gibi un, su, tuz ve ekşi maya ile hamur yoğururuz hamur kabardıktan sonra elimizle yuvarlak şekil verip kızgın yağda pişiririz. Ulkum hamuruyla aynı hamurdan yapılır ancak ulkumdan biraz daha büyük yuvarlak yapılarak kızgın yağda pişirilir.”

Bayrama Hazırlık Arife Günü Yapılan Geleneksel Yemek Tarifleri İle İlgili Bulgular

Kırım tatarları günümüzde bayramlarda genellikle klasik Türk baklavası yapmaktadır. Eski bayramlarda yapılan ve günümüzde unutulmak üzere olan Tatar baklavası, dikme baklava, katlama tatlısı ve üzümlü tatar sütlacı geleneksel tarifleri ve bazı görselleri aşağıda verilmiştir.

Tatar Baklavası



Görsel 5. Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

K3:” Bayramlarda eskiden bir de bizim tatar baklavamız vardı. Tatar baklavasında yumurtalı tereyağlı bir hamur yapıyoruz unla incecik bir yufka açıyoruz. İçi boş bir şey koymuyoruz. Ve yufkayı oklavaya sarıyoruz. Ve sonra

yufkadan oklavayı çıkartıyoruz. Yufkanın en ucunu ıslatıp suyla yapışmasını sağlıyoruz. Oklavadan çıkan yufkayı velev velev kesiyoruz. Sonra o velev kestiklerimiz tel tel oluyor. Sonra alıp orta ateşteki yağda kızartıyoruz. Kat kat oluyor. Sonra ayrı bir yerde şerbet kaynatıyorsun. İçine kızarttığımız ve biraz dinlenip soğuyan yufkalarımızı atıyoruz. Şerbetten çıkarttığımız tatar baklavasının üzerine ceviz serpiyoruz yerken.” K5:” Birer su bardağı sıvı yağ, su, yoğurtla, bir yemek kaşığı sirkeyle aldığı kadar unla hamur yoğrulur. Hamur 14 eşit bezeye ayrılır her bir beze, bol unla ince yufka gibi açılır. Oklavaya sarılır, en son oklavanın ucu ıslatılır. Oklava yufkadan nazikçe çıkarılır. Yassı bir form elde edilir. İki parmak genişliğinde verev olarak yufka rulolar kesilir. Kesilen parçalar ortasından tutularak silkelenerek tepsiye dizilir. Bol yağda ağır ağır pişirilir. Kızan hamurla 5 dk. dinlendikten sonra önceden hazırlanmış ve kaynayan şerbette 5 dk. Bekletilir ve servis tabağına alınır. Üzerine ceviz serpilerek yenir

Dikme Baklava Tarifi



Görsel 6. Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

K4:” Oklavayla baklava yufkasını açıp üstüne ceviz serpip oklavaya sarıyorduk sonra oklavayı yufkadan çekip iki parmak kalınlığında kesip kestiği yer üste gelecek şekilde tepsiye diziyordu. Üstüne de şerbet döküyorduk. Eskiden baklava buydu şimdiki baklava denilen tatlıyı sonradan öğrendik şimdi onu yapıyoruz eski baklavayı unuttuk yapmıyoruz.” K5:” dikme baklava tek tek yufkaları açar işine ceviz serper oklavaya sarardık yufkayı sonra da yufkadan oklavayı çeker iki üç parmak aralıklarla dilimlendik. Kesiğimiz yerler üste gelecek şekilde tepsiye dizer üzerine tereyağı sürer fırına verirdik. Pişince baklava sıcak şerbet ılık olacak şekilde şerbet dökerdik.

Katlama tatlısı tarifi: K3:” Katlama tatlısı bildiğimiz baklavadan biraz farklı bizim. Hamurunda, un, su, yağ, az tuz var hamuru yoğuruyorsun. Sonra nektari kadar bezelere ayırıyorsun. Onu bir güzel nişastayla açıyorsun oklavayla. Tek tek açılır. Yufkaları çok hafif yağlıyoruz. Açtığımız yufkayı 4’e bölüyoruz. Bir yufkadan 4 tane katlama çıkar. Sonra üçgenleri zarf gibi katlıyoruz. Sonra bun katlamaları kızgın yağa kızartıyoruz. İç boş ceviz yok. Şerbet yok üstüne toz ya da pudra şekeri serperiz. K6:” Bayramda ve nişan bohçası giderken katlama börek yaparlardı genelde. Katlama yufka zarf, boğça şeklinde katlanır. Sonra yağda kızarıp sapsarı olunca kat kat, tel tel olur. Üzerine de şeker serperek yeriz katlamayı.” K10: çeyiz görmeye, hayırlı olsun giderken de gelin evine komşular katlama tatlısı yapardı eskiden.”

Üzümlü Tatar sütlacı tarifi: K2:” Süt, şeker bir tencerede kaynatılır. Ayrı tencerede pirinçler haşlanır. Sonra haşlana pirinçleri kaynayan şekerli süütün için döker kaynatırız. Bir yemek kaşığı nişastayı biraz suyla açıp onu da koyulaşsın biraz diye süte katarız biraz kaynatırız. Sonra pişmeye yakın içine kuru üzüm atarız. Sonra kâselere koyar soğuturuz, soğuk yeriz.” K10: “Sütlacı üzümlü sever tatarlar. Normal sütlac yapar gibi yapılır farkı sütlacın pişmesine kaynamasına yakın içine kuru üzüm yıkar atar bir taşım daha kaynatırız.”

Lahana ve yaprak sarması tarifi: K1:” Lahaneları ve yaprakları haşlarız hafif. İç harcı için pirinç, salça, maydanoz, soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber gibi istediğiniz baharatlar konulabilir. İç harcına kıymada koyarız. Etli olur sarmalarımız. Bizim sarmalar biraz büyük ve bol etli olur. Hatta eskiden şimdiki gibi kıyma yoktu, çift bıçakla etten kıyma yapıldı evlerde. Sarmanın içine bu kıymadan konulurdu. Sonra yaprakların içine iç harç koyup sarmalar sarılır tencereye intizamlı dizilir. Sarmaların üzerini hafif geçecek kadar sıcak su konur. Kısık ateşte kontrol ede ede pişiririz yeriz.” K6: “eskiden sarmalarımız içine koyduğumuz kıymayı kendimiz etten yapardık. Annem eti kesme tahtasının üzerine koyar 2 buçağı yan yana getirip, karşılıklı öyle kıyar, etten kıyma yapar sarmaya koyardı.”

Hıdırellez Yemeği ile İlgili Geleneksel Tarif Bulguları

Kırım tatarlarının, Hıdırellez gününe özel yaptıkları Kalakay ekmeğinin geleneksel tarifi ve görseli aşağıda verilmiştir.

Kalakay ekmeği



Görsel 7. Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

K1:” Hıdırellezde yaptığımız Kalakay adında kekimsi bir ekmeğimiz vardır. Karbonata yapılan bir hamuru vardır. Aslında kek gibi yapılır. Annem kuru üzümlü yapardı.” K2:” Kalakayı yapmak için bir kabın içine bir kg kadar un konur ortası açılır unu ve içine bir paket eritilmiş margarin ya da tereyağı konur. Unla yağ yavaş yavaş ovulur ve unla yağ birbirine yedirilir iyice. Sonra bir tatlı kaşığı karbonat, bir çay bardağı yoğurt, bir çay kaşığı tuz ve biraz su ile ekmek hamuru kıvamında bir hamur yoğrulur. Hamur önceden yağlanmış tepsiye bastırılarak yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Bir çeşit çörek olan kalakayın üzerine, fırına verilmeden çatal ve bıçak ile motifler yapılır. Daha sonra da eskiden kuzine fırınlarda şimdi de elektrikli fırınlarda pişiririz. K3:” Çörek veya keke benzeyen Kalakayın ekmek hamurunu yoğurduktan sonra çok büyük olmayan yuvarlak bir tepside üzerine yumurta sürüyoruz. Çatalla da dekor veriyoruz. Pişiriyoruz.” K10:” Kalakay eskiden kuyruk, iç yağ eritilir yağ yapıldı. Kalakayda bu yağ kullanırdı ekmeğe kıtırılık versin diye. Bir de yağın içindeki kıkırdaklarda kalakay ekmeğinin içine konulurdu eskiden. Ama şimdi gençler koyun kokuyor diye bu yağı kullanmıyor. Ama aslı hayvanın kuyruk yağı, iç yağından yapılan yağ ve kıkırdakları ile yapıldı”

Tartışma

Aydınğün (2014), Kırım Tatar kültüründe bayram arifesinde evde koku çıkarılmasının önemli bir âdet olduğunu vurgulamıştır. Tuncer ve Badem (2021)’e göre ise Türk mutfağında hamur kızartması olarak bilinen pişi, Tatar mutfağında "kıygaşa böreği" olarak adlandırılmakta; ayrıca "kıyık" veya "ulkum böreği" isimleriyle de bilinmektedir. Araştırma bulgularında, Kandil günlerinde de evde koku çıkarma geleneği tespit edilmiş; buna ek olarak, kandil günlerinde evde koku çıkarma amaçlı mayalı hamurdan yapılan ulkum ve kıygaşa tarifleri yazılı hale getirilerek

literatüre kazandırılmıştır. Ayrıca, kandil günü kızartılan bu hamurların tepsilerle kandil günlerinde çocuklara ve komşulara dağıtılması, "ulkum dağıtma" geleneği olarak tespit edilmiştir ve bu gelenek Yalova'da hâlâ yaşatılmaktadır.

Yolaçan (2019)' ın Konya'daki Kırım Tatarlarını incelediği yüksek lisans tezinde, bayram kutlamalarının arife günü evde koku çıkararak başladığı tespit edilmiştir. Buna tespiti ek olarak, Yalova'da yaşayan Kırım Tatarlarının arife günlerinde geçmişte Kırım Tatar baklavası, katlama tatlısı, dikme baklava ve üzümlü Tatar sütlaç gibi geleneksel tatlılar yaptıkları belirlenmiştir. Unutulmaya yüz tutmuş bu tatlıların geleneksel tarifleri ve görselleri, veri toplama aşamasında tespit edilip kayıt altına alınarak gastronomi literatürüne kazandırılmıştır.

Altıntaş ve Taşçı (2022), Eskişehir'de yaşayan Kırım Tatar Türklerinin en eski geleneklerinden biri olan 'Tepreş' geleneğinin, kendi gelenek ve göreneklerini yeni nesillere aktarmak ve yaşatmak amacıyla sürdürüldüğünü tespit etmiştir. Bu çalışma bulgularıyla da bu tespit desteklenmiştir ve ek olarak baharın gelişini kutlamak amacıyla uygulanan tepreş geleneğinin Yalova Kırım tatarları tarafından Hıdırellez kutlamaları adı altında devam ettirildiği de tespit edilmiştir. Ayrıca Tepreş geleneğinde yenilen kalakay ekmeğinin geleneksel tarifi, görseli ve kalakay tıgırtmanın nasıl uygulandığı konusunda detaylı veriler elde edilmiş bulgular kısmında sunulmuştur ve literatüre kazandırılmıştır. Ayrıca Konya'da yaşayan Kırım Tatarlarının örf, adet ve geleneklerini inceleyen Yolaçan (2019); kalakay ekmeğinden ve geleneği ile ilgili şu tespitlerde bulunmuştur; Kırım Tatarları Hıdırellez'de kalakayları (bir çeşit kalın köy ekmeği), tarlada yuvarlayarak bir ritüel gerçekleştirir. Bu çörek, genellikle yaşça büyük veya itibarlı biri tarafından dik şekilde yuvarlanır. Eğer ekmekler düz bir şekilde yere düşerse, o yılın bolluk ve bereket içinde geçeceğine inanılır. Ancak ekmekler ters düşerse, kıtlık ve zorlukların yaşanacağı düşünülür (Ersoy, 2008, s. 59). Bu araştırmada Yalova'da yaşayan Kırım Tatarlarının da halen Hıdırellez'de kalakay ekmeğini yaptığı ve kalakay yuvarlama geleneği sürdürdüğü tespit edilmiştir. Ayrıca bunlara ek olarak kalakay ekmeğinin reçetesi ve görseli gastronomi literatürüne kazandırılmıştır.

Sabbah ve Yıldırım (2017)' a göre, Tatar toplumunda düğün sahipleri, misafirleri en iyi şekilde ağırlamak amacıyla günler öncesinden yemek hazırlıklarına başlamaktadır. Akraba ve komşu kadınlar, bir araya gelerek büyük kazanlarda pilav, kuru fasulye gibi yemekleri topluca hazırlamaktadırlar. Yalova Subaşı'nda yaşayan Kırım Tatarları üzerine yapılan bu araştırmada da düğünlerde genellikle kuru fasulye ve pilav yapıldığı belirtilmiştir. Ayrıca düğün sahiplerinin misafirleri doyurmaya büyük önem verdiği ve düğün süresince köy halkına ve misafirlere sürekli yemek ikram edildiği vurgulanmıştır. Demir ve Uysal (2020), kırım tatarlarının düğün adetlerini incelediği araştırmasında kırım tatar düğünlerinin üç gün sürdüğünü perşembe günü düğünün başladığını ve ilk günü kahve dövme geleneği olduğundan bahsetmektedir. Bu araştırmada da kahve dövme veya gelin kahvesi geleneği ile karşılaşılmıştır. Ayrıca gelin kahvesi veya kahve dövme geleneğine ek olarak bu araştırmada çeyiz serme geleneği de tespit edilmiştir. Yalova Kırım Tatarları, günümüzde çeyiz serme ve gelin kahvesi içme geleneğini yaşatamamaları da eskiden düğünden birkaç gün önce gelin çeyizinin serildiğini ve yakın tanıdıkları kişileri çeyiz görmeye ve gelin kahvesi içmeye çağırdıklarını yapılan görüşmelerde tespit edilmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Yapılan görüşmelere katılan kişiler cevaplarda "Eskiden..." kelimesini çok kullanmıştır. Eski geleneklerin artık kalmadığını ya da azaldığını dile getirilmiştir. Ne yazık ki, Tatar halkına ait özel gün yemeklerinin ve geleneklerin, değişen yaşam koşulları nedeniyle artık eskisi kadar yaygın uygulanmadığı sonucuna varılmıştır. Düğün öncesinde

gerçekleştirilen çeyiz serme, kahve dövme ve gelin kahvesi gibi geleneklerin, Yalova’da yaşayan Kırım Tatarları arasında eskisi kadar yaygın olmadığı ve zamanla unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olduğu ifade edilebilir. Yine bayram öncesi evde yaşayan kız çocuklarının eline kına yakma bayram sabahına kınalı ellerle kalkma geleneği artık Yalova Kırım Tatarları tarafından devam ettirilmemektedir. Tatar mutfağının lezzet hafızasında yer alan arife günlerinde bayrama özel yapılan Kırım tatar baklavası, katlama tatlısı, üzümlü sütlacı da artık Yalova Tatar mutfağında unutulmak üzere olan bir reçetedir. Günümüzde Kırım Tatar baklavasının yerine klasik Türk baklavası yapılmaktadır. Yalova’daki Kırım Tatarları eski bayramlarda geleneksel Kırım Tatar baklavası yaparken, günümüzde Yalova ve Türk mutfağından etkilenererek geleneksel Türk baklavası hazırlamaktadırlar. Yine eskiden düğüne komşular, akrabalar davet edilirken gelin telinden küçük parçalar kopartılıp kapı kapı dağıtma geleneği de artık Yalova Kırım tatarları tarafından devam ettirilmemektedir. Komşuları ve akrabaları gelin teliyle düğüne çağırma geleneği unutulmuş yerine günümüzde düğün davetiyesi ile düğün duyurma geleneği gelmiştir. Tatar düğünlerinde eskiden genellikle kuru fasulye, pilav gibi düğün yemekleri yapılmakta ve düğünlerde kazanlarla yemek yapılmaktadır. Günümüzde de düğün sahibinin evinde kazanlar kaynatıp yemek verme geleneği de azalmakta yerine düğün salonlarında yemekli düğünler yapılmaktadır. Ancak düğün günü düğüne gelenleri doyurma aç bırakmama geleneği halen devam etmektedir. Sonuç olarak; çalışmadan elde edilen bulgular, Yalova’da yaşayan Kırım Tatarlarının yemek etrafında oluşturdukları birçok geleneğin günümüzde çok az uygulandığını ve bu geleneklerin yanı sıra birçok lezzetin de sürdürülebilirliğini sağlayamayarak unutulduğunu göstermektedir.

Araştırma, zaman ve ekonomik kısıtlamalar nedeniyle yalnızca 10 katılımcı ile Yalova ili sınırlarında gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle, gelecekte yapılacak çalışmalarda katılımcı sayısının artırılması ve Kırım Tatarlarının yaşadığı İstanbul, Kocaeli, Sakarya, Eskişehir, Ankara, Balıkesir, Çanakkale ve Edirne illerinde Kırım Tatar mutfak kültürüne ait özel gün yemekleri ve geleneklerin incelenmesi önerilmektedir. Ayrıca, bu iller arasında Kırım Tatar mutfak kültürü ve yemek etrafında gelişen gelenekler karşılaştırmalı bir şekilde ele alınarak, bölgesel farklılıklar ve benzerlikler ortaya konulabilir.

Kırım mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini, etnik yemek tariflerinin ve geleneklerin korunmasını sağlamak için ise;

- Kırım tatar mutfak kültürüne ait unutulmak üzere olan yemek tarifleri, eski nesillerin bilgi ve deneyimlerinden faydalanılarak dikkatlice yazılmalı ve görsellerle desteklenmelidir.
- Kırım mutfak kültürüne ait tarifler dijital platformlarda (web siteleri, sosyal medya, uygulamalar) arşivlenerek geniş bir kitleye ulaşabilir.
- Kırım Tatar mutfak kültüründe yer alan yemek reçetelerinin, zaman içinde aslına uygun şekilde korunabilmesi için standardize edilmesi gerekmektedir.
- Unutulmak üzere olan yemek tarifleri ve özel gün yemeklerinin öğretildiği atölyeler düzenlenebilir. Gençler ve yaşlılar bu etkinlikte bir araya getirilebilir.
- Kırım mutfak kültürü yemek festivalleri ve yemek yarışmaları düzenlenebilir.
- Yalova’ da yer alan restoran işletmelerinin menülerinde Kırım Tatar yemeklerinin ve özellikle unutulmak üzere olan yemeklerin yer alması sağlanabilir.
- Akademisyenler, devlet kurumları unutulmaya yüz tutmuş geleneklerin ve tariflerin yeniden canlandırılması için projeler geliştirilebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarları makale sürecine eşit katkıda bulunmuştur. Yazarların beyan edecekleri herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Kurulu 12.07.2024 tarihi ve E.133408 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Alçakır, R. (2022). *Çorum Sungurlu’da Yaşayan Kırım Tatar Türklerinin Sözlü Kültür Ürünlerinin Değerlendirilmesi*, (Yüksek Lisans Tezi), Hitit Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çorum.
- Altıntaş, P. & Taşçı, D. (2022). Eskişehir’de yaşayan kırım tatar türklerinin geçiş dönemi törenleri: Doğum, evlenme ve ölüm, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 15(40): 1426-1440.
- Aktaş, A. (1999). *Geleneksel Kırım- Türk Yemeklerinden Örnekler*, Siyasal Kitabevi, Ankara.
- Aydın, İ. (2014). Sürgün, vatana dönüş ve kültürel canlanma: Kırım tatarlarında kültürel melezlik, *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 42(42): 53-67.
- Badem, A. & Teber, N. & Kırıralı, S. (2023). Karaman mutfağına dair bir araştırma: Göbede böreği, *GastroMedia Dergisi*, 2 (1), 9-19.
- Bayraktar, Z. & Saçkesen, A. (2012). Eskişehir Kırım Tatar Türklerinde tepreş şenlikleri, *International Journal of Social Science*, 5 (1): 46-91.
- Dede, M.E. & Yolcu, M. A. (2016). Eskişehir kent kimliğinde kırım tatar mutfağının etkisi, *Uluslararası Türk Dünyası Kültür Araştırmaları Dergisi*, *Uluslararası Türk Dünyası Kültür Araştırmaları Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, Priştine-Kosova, 194-200.
- Demir, S.H. & Uysal, M.T. (2020). Kırım tatarlarında düğün adetleri ve bu adetlerde yaşanan kültür değişimleri, *Toplum Bilimleri Dergisi*, 28 (14): 113- 128.
- Değerli, M. & Aydın, D. (2019). Kültür ve mekân etkileşimi bağlamında Ilgın’da (Konya) Kırım Tatarlar, *Journal of Social And Humanities Science Research*, 6 (44): 3690-3706.
- Ersoy, İ. (2009). *Diaspora ve Kimlik: Eskişehir ve İstanbul’da Yaşayan Kırım Tatarları’nda Çoklu Kültürel Kimliğin İfade Alanı Olarak “Tepreş”*. (Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Müzikbilimleri Anabilim Dalı, İzmir.
- Ersoy, İ. (2018). Kırım tatar müzik geleneğinde taşıyıcı bir unsur olarak kırım tatar kadınları: Apakaylar” ve “Kartanaylar”, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(8): 2390-2406.
- Karaoğlu N. (2023). *Bandırma Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Nişantaşı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı, İstanbul.
- Nassaji, H. (2015). Qualitative and descriptive research: Data type versus data analysis. *Language Teaching Research*, 19(2), 129-132.

- Sabbağ, Ç. & Yıldırım, R. (2017). Anadolu ve Kazan Tatar Türk geleneklerinde yeme içme kültürünün yeri, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (51): 1344-1355.
- Saçılık, M. & Çevik, S. & Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1): 300-319.
- Sarı, S. (2022). 17 yy. da Kırım Mutfağı, *Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (2): 409-429.
- Şahin Sağlık, G.S. (2012). Kırım Tatar Türklerinin bahar bayramı: Tepreş, *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 9 (2): 69-88.
- Tekin H. (2006). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (13): 101-116.
- Tuncer, A. & Badem, A. (2021). Kırım Tatar mutfağının nitel olarak araştırılması: Cantık böreği örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, sayı 5: 1-16.
- Tuncer, A. M. (2023). *Anadolu Mutfağına Etki Eden Yörük Mutfak Kültürünün İncelenmesi: Alanya Örneği*, (Yüksek Lisans Tezi), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D., Sivas.
- Yavuz, Ş. (2017). Kırım Tatar diasporasında melezleşen diaspora kimlik: Eskişehir kırım tatar düğünleri örneği, *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 14 (53) :167-187.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemi*, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yıldırım, Ü. (2018). Kırım Tatar Türklerinin düş evrenini besleyen sanatsal tasarımlar: Karaman/Ayrancı örneği, *The Journal of Academic Social Science Studies*, sayı 73: 215-222.
- Yolaçan, M. (2019). *Kırım Tatarlarının Tarihsel Süreçte Örf, Âdet ve Gelenekleri (Konya ve İlçeleri Örneği)*, (Yüksek Lisans Tezi), Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Konya.
- Yolcu, A. M. (2016). *Eskişehir'de Yaşayan Kırım Tatarlarında Somut Olma Yan Kül Türel Miras ve Kimlik İlişkisi, Eskişehir'de Kırım Tatarları Diaspora, Kültürel Miras ve Kimlik*, Tepebaşı Belediyesi Kültür Yayınları, Eskişehir.
- Yalova Hayat. (2024, 7 Mayıs). Subaşı'nda Hıdırellez coşkuyla kutladı, renkli anlar yaşandı. Yalova Hayat. <https://www.yalovahayat.com/yasam/subasi-nda-hidirellez-coskuyla-kutladi-renkli-anlar-yasandi-77984> (Erişim Tarihi: 10.08.20)
- Haberes. (2022, 20 Şubat). Eskişehir'de Kırım Tatar mutfağı. Haberes. <https://www.haberes.com.tr/eskisehirde-kirim-tatar-mutfagi-1> (Erişim Tarihi: 08.08.2024)

Special Occasion Dishes and Traditions That Are About to Be Forgotten in Crimean Tatar Culinary Culture**Gülsüm YURTSEVEN**

Yalova University, Yalova Vocational School, Yalova/Türkiye

Gülçin ÖZBAY

Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya/Türkiye

Extended Summary

The Crimean Tatars first came to Tuzla Port by ferry from Köstence in 1935, then to Derince Port, and after residing in Izmit for a while, they settled in Yalova-Subaşı town. This study aims to record the Hıdırellez, iftar, sahur, eve, holiday and wedding meals of the Crimean Tatars in Yalova and the traditions that are shaped around these meals in order to prevent them from being forgotten. This research was conducted because the special day meals specific to the Crimean Tatars living in Yalova and the traditions formed around these meals are not sufficiently covered in the literature and are in danger of being forgotten. The main problem of the research is to seek answers to the questions of what the meals prepared by the Crimean Tatars living in Yalova Subaşı Town on special, religious and seasonal days and the traditions that are shaped around these meals are and whether these traditions are still kept alive today. The aim of this study is to address the seasonal special days (Hıdırellez), religious days (Iftar, Sahur, Ramadan and Eid al-Adha) and transitional period (wedding) dishes and traditions of the Crimean Tatars' culinary culture and to record them in order to protect this cultural heritage that is about to be forgotten. The study was prepared using the interview technique, which is a qualitative research method, and interviews were conducted with 10 Crimean Tatars of Crimean origin residing in Subaşı, Yalova. Content analysis was conducted on the data obtained from the study. When determining the participants, people who know the Crimean Tatar culinary culture well in theory and practice were preferred. The participants were determined by receiving opinions from the headman of Subaşı and the Crimean Tatar representatives. In line with the findings of the study, the tradition of cooking and distributing "Ulkum" specially made for the Kandil Day was also determined in this research. Data was obtained about the tradition of distributing hot ulkum on a tray to the neighbors and children in the neighborhood after the ulkum is cooked. In the research findings, the tradition of making scents at home on Kandil days was also identified; In addition, recipes for ulkum and kıygaşa made from yeast dough for the purpose of creating a scent at home on kandil days have been written down and added to the literature. In addition, the distribution of this dough fried on kandil days to children and neighbors on trays on kandil days has been identified as the tradition of "distributing ulkum". Tatar wedding traditions such as laying out the dowry, bridal coffee and beating coffee have also been examined and wedding meals have been detailed. Participants stated that meals at weddings generally consist of beans with meat and rice. In addition, it has been determined that wedding hosts attach great importance to feeding the guests and that food is constantly served to the villagers and guests during the wedding. In addition, traditions such as beating coffee, bridal coffee, invitation to the wedding with tinsel and beating dowry are now forgotten wedding traditions. Yalova Crimean Tatars, Although they do not keep the tradition of laying out the dowry and drinking bridal coffee alive today, it was determined in the interviews that in the past, the bridal dowry was laid out a few days before the wedding and they invited close acquaintances to see the dowry and drink bridal coffee. However, the tradition that is kept alive at weddings today is the tradition of giving a wedding meal. Details about

iftar tables and the tradition of giving iftar were also obtained. Crimean Tatars living in Yalova usually prepare pastries and soups for iftar tables. Sorpa, tarhana and oğmaç soups are also frequently made as soups. Köbete and sarburma börek are preferred as pastries. The study also reached the tradition of inviting relatives and neighbors to iftar regarding iftar traditions. Within the scope of sahur traditions, it was determined that Subaşı Crimean Tatars do not feel full without pastries for sahur; traditional recipes of traditional pastry sahur dishes such as köbete, cantık, sarburma and kuru yufka börek made in the past were written down. The data obtained regarding the sahur traditions of the Crimean Tatars are the tradition of making pastries and eating sahur with the family. In addition, the participants gave answers regarding the desserts that were made during the old holidays but are not made today and are about to be forgotten. The forgotten holiday desserts obtained from these answers are; Tatar baklava, dikme baklava, katlama, and grape Tatar rice pudding. The traditional recipes of Tatar baklava, katlama, grape Tatar rice pudding, and dikme baklava that were made on the eve of the holiday in the past have also been written down. In addition, it has been determined that the Tatar baklava has been replaced by the classic baklava during the holidays today. Regarding the Crimean Eve day traditions; the tradition of preparing holiday treats, visiting cemeteries, and the gathering of married children at their parents' homes have been determined. In addition to these, detailed information has been obtained about the holiday celebration traditions. In the Tatars, as in many cultures, children, neighbors and relatives go to the houses of their elders to celebrate the holiday. During the holiday celebration within the family, the woman of the house kisses the hand of her husband, and the children kiss the hand of their father. In addition, there is a tradition of having breakfast with the family on the morning of the holiday. Children go door to door to celebrate the holiday and receive holiday gifts. Today, children who come to the door are given candy and money, while in the past, various treats such as dried fruits were offered. The food of the Feast of Sacrifice and the tradition of sharing the meat of the sacrifice were also examined within the scope of the research. As can be understood from the data; Crimean Tatars make a meal of liver and roasted meat with the first meat from the sacrifice on the feast of Sacrifice. The traditions of the Feast of Sacrifice are; Sharing the Meat of the Sacrifice. In Subaşı Crimean Tatars, the meat of the sacrifice is divided into three: one part is reserved for the household, another part is used to cook for the guests who will come for the holiday, and another part is distributed to neighbors who could not sacrifice the animal. According to the findings regarding Hıdırellez-Tepreş food and traditions, the most important dishes made during this period are kalakay bread and sorpa soup. A tradition specific to Hıdırellez, "Kalakay Tıgırtma" (rounding), includes an interesting ritual. According to the data obtained, in this practice, kalakay bread is wrapped in stretch film and rolled in a green area, usually on grass or a fertile land. When the bread is rolled and stopped, it is believed that if the upper surface remains upwards, that year will pass in abundance and prosperity. However, if the lower surface of the bread remains upwards, it is thought that that year will not be productive. This tradition symbolizes Hıdırellez's relationship with abundance, prosperity and nature. In addition, the traditional recipes of kalakay bread and sorpa soup and the application methods of Kalakay Tıgırtma (rounding) traditions were determined and introduced to the literature. In addition, the traditional recipe and visuality of kalakay bread were also obtained from the participants. In conclusion, this study This study has examined the culinary culture and special day traditions of the Crimean Tatars living in the Subasi Town of Yalova in detail. It has examined the special day dishes of the Crimean Tatars in the Subasi Town of Yalova and the traditions related to these dishes. The study has revealed the importance of pastries made at iftar and sahur, dishes and traditions at holidays and weddings. The prominent findings include dessert recipes and traditions that are on the verge of being forgotten. The study

emphasizes that this cultural heritage should be preserved and passed on to future generations. The data obtained show that these traditions should be recorded and added to the literature in order to be kept alive. A comprehensive effort is required to preserve, preserve and pass on the cultural heritage of the Crimean Tatars in Yalova to future generations. This study has established the value of this heritage and has created a solid foundation for future research and conservation efforts. The culinary culture and special day traditions of the Crimean Tatars living in the Subasi Town of Yalova were examined in detail. The special day dishes of the Crimean Tatars in the Subasi Town of Yalova and the traditions related to these dishes were examined. The study revealed the importance of pastries made at iftar and sahur, dishes and traditions at holidays and weddings. The prominent findings include dessert recipes and traditions that are on the verge of being forgotten. The study emphasizes that this cultural heritage should be preserved and passed on to future generations. The data obtained show that these traditions should be recorded and added to the literature in order to be kept alive. A comprehensive effort is required to preserve, preserve and pass on the cultural heritage of the Crimean Tatars in Yalova to future generations. This study has established the value of this heritage and has created a solid foundation for future research and conservation efforts. The culinary culture and special day traditions of the Crimean Tatars living in the Subasi Town of Yalova were examined in detail. The special day dishes of the Crimean Tatars in the Subasi Town of Yalova and the traditions related to these dishes were examined. The study revealed the importance of pastries made at iftar and sahur, dishes and traditions at holidays and weddings. The prominent findings include dessert recipes and traditions that are on the verge of being forgotten. The study emphasizes that this cultural heritage should be preserved and passed on to future generations. The data obtained show that these traditions should be recorded and added to the literature in order to be kept alive. A comprehensive effort is required to preserve, preserve and pass on the cultural heritage of the Crimean Tatars in Yalova to future generations. This study has established the value of this heritage and has created a solid foundation for future research and conservation efforts.

Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 12.07.2024-E.133408



T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Etik Kurulu



Sayı : E-26428519-050.99-133408
Konu : Etik Kurul Kararı 46/23 (Gülsüm
YURTSEVEN)

12.07.2024

Sayın Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY

Etik Kurulu'nun 11.07.2024 tarih ve 46 No'lu toplantısında almış olduğu yirmi üçüncü maddesine (madde 23) ilişkin karar örneği aşağıda sunulmuştur.

Madde 23- Gülsüm YURTSEVEN'in 11.07.2024 tarihli, 133011 sayılı dilekçesi ve ekleri görüşmeye açıldı.

Yapılan görüşmeler sonunda; Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi Gülsüm YURTSEVEN'in Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY danışmanlığında hazırladığı "**Yalova Gastronomi Mutfak Envanteri ve Gastronomi Rotalarının Oluşturulması**" başlıklı çalışmasının Etik açıdan **uygun** olduğuna toplantıya katılan kurul üyelerinin **oy birliği** ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Taki DEMİR
Kurul Başkanı

Ek: Başvuru Evrakları

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu :BSEBU5MAK0 Pin Kodu :27852

Belge Takip Adresi :
https://ebys.subu.edu.tr/en/Vision/Validate_Doc.aspx?eD=BSEBU5MAK0&eS=133408

Adres: Etik Kurulu
Telefon No:0 264 616 00 09 Faks No:0 264 616 00 14
e-Posta:etik@subu.edu.tr Elektronik Ağ:www.subu.edu.tr
Kep Adresi:sakaryauygulamalibilimler@hs01.kep.tr

Bilgi için: Rabia SARIBIYIK
Unvanı: Birim Evrak Sorumlusu



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.