

Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ

Hülya EROL

Türk Mutfağı Araştırmacısı / Yazar



Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ



**T.C.
AKSARAY VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ**

**KÜLTÜR YAYINLARI – 16
ISBN: 978-605-149-847-8
Birinci Baskı / 2018**

HAZIRLAYAN
Hülya EROL
Türk Mutfağı Araştırmacısı/Yazar

YAYIN KURULU
Mustafa DOĞAN
İL Kültür ve Turizm Müdürü

Mümin BERK
Müdür Yardımcısı

Yahya ÇAL
Şube Müdürü

Çağatay VAN
İL Halk Kütüphanesi Müdürü

Ebru SERT
Folklor Araştırmacısı

Ali GÜNEŞ
Folklor Araştırmacısı

PROJE KOORDİNASYON
Işıl EROL

AR-GE BİRİMİ
Ömer OK
Gülseren SARISOY
Gültekin ÖZBEK
İlban SİNGİN

FOTOĞRAFLAR
Aksaray Kültür ve Turizm Müdürlüğü Arşivi
Aksaray Müze Müdürlüğü Arşivi
Işıl EROL
Adem KOÇAK
Erdem SÜDEMEN
Erdem ZENGİN
M.Öner TAŞ
Onur KÖKSAL
Savaş ULUKAYA
Zeki SEFEROĞLU

BASKI HAZIRLIK / KAPAK TASARIM
Cem BİLİR

BASKI
Demirok Matbaacılık

**AKSARAY VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ**
Taşpazar Mah. Kadioğlu Sok. No.:1
68100 AKSARAY
Tel.: 0 382 213 24 74
Fax.:0 382 212 35 63
e-mail : iktm68@kultur.gov.tr
www.aksaraykulturturizm.com

©Bu yayın Aksaray Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından bastırılmıştır. Kitabın her türlü telif ve yayın hakları Aksaray Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne aittir. Eser, İl Özel İdaresi'nin katkılarıyla bastırılmıştır.

İÇİNDEKİLER



TAKDİM - 7

SUNUŞ - 8

**KÜLTÜR HAZİNESİ ÜZERİNDE KURULU SESSİZ
ŞEHİR AKSARAY - 9**

TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEK - 11

**ANADOLU'NUN KÜLTÜREL BİRİKİMİ VE
MUTFAK KÜLTÜRÜ - 14**

**AKSARAY COĞRAFYASINA
GENELBİR BAKIŞ - 16**

**GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE AKSARAY'DA ÜRETİM
FAALİYETLERİ - 40**

**GELENEK VE GÖRENEKLERİYLE AKSARAY
YEMEKLERİ - 48**

**AKSARAY MUTFAĞI VE SOFRA KÜLTÜRÜNE KISA
BİR BAKIŞ - 54**

**AKSARAY MUTFAĞINDA FARKLI BİR ÖRNEK
HAMİDİYE – ALACA - 62**

AKSARAY GÜNCESİ - 66

ÇORBALAR - 91

Alaca Çorbası - 92

Arabaşı Çorbası - 93

Asma Yaprağı Çorbası - 94

Boz Bulamaç - 95

Cavırcık Çorbası - 96

Dövme Çorba - 97

Düğün Çorbası - 98

Erişteli Mercimek Çorbası - 99

Et Paça Çorbası - 100

Gevrekli Sütlü Aş - 101

İşkembe Çorbası - 102

Kelle Paça Çorbası (Sirkeli) - 103

Kelle Paça Çorbası (Yoğurtlu) - 104

Kuru Bamya Çorbası - 106

Saray Çorbası - 107

Sazan Çorbası - 108

Soğuk Ayran Çorbası - 109

Soğuk Çorba - 110

Tandır Çorbası - 111

Tarhana Çorbası - 112

Taze Bamya Çorbası - 113

Tel Şehriyeli Yoğurt Çorbası - 114

Yayla Çorbası - 115

Bayram Çorbası - 116

Beyaz Çorba - 116

Bulgur Çorbası Lepe – Çoban Yemeği - 117

Domatesli Pirinç Çorbası - 117

Ekşili Pekmez Çorbası - 118

Gurbetçi Çorbası (Bekar Çorbası) - 118

Mercimekli Heyre Çorbası - 119

Ovmaç Çorbası - 119

Pancar Sapı Çorbası - 120

Patatesli Düğün Çorbası - 120

Sütlü Tuzlu Aşure - 121

Şehriyeli Tavuk Çorbası - 121

Şeker Pancarı Çorbası - 122

Un Çorbası - 122

Tarhana - 123

SEBZELİ ve SULU YEMEKLER - 125

Batırık - 126

Çılbır - 127

Erişteli Domates - 128

Firek Çatlatması - 129

Ham Karpuz Cacığı - 130

Helep - 131

Kapuska - 132

Mıkla - 133

Öteberi Cacığı - 134

Soğan Kavurması - 135

Soğan Kebabı - 136

Etlı Sulu Yumurta - 137
Süla Kabağı Yemeğı -138
Topalak - 139
Ekecik Salatası - 140
Kabak Gülu Cacığı - 141
Ekşili Kabak - 142
Erkek Soğan Pıparası - 142
Etlı Batırık - 143
Kara Kabak Sarması - 143
Keme Mantarı Yemeğı - 144
Kısır Köftesi - 144
Mercimekli Kabak - 145
Pancar Aşısı - 145
Pancar Çırpması - 146
Patates Çöreğı - 146
Pürtlek - 147
Sebzeli Köfte - 147
Soğan Sasılması - 148
Sulu Yumurta - 148
Taş Köfte - 149
Tatar Kavurması - 149
Taze Karakabak Yemeğı - 150
Turp Aşısı - 150
Taze Fasulye Kavurması - 151
Çömlekte Kuru Bakla - 151
Çömlekte Nohut - 152
Yeşil Fasulye Kuru Kavurması - 152

ET YEMEKLERİ - 153

Aksaray Tava - 154
Ayva Boranı - 155
Çiğerli Soğanlama - 156
Çullama - 157
Dişli Balık Kızartması - 158
Dövme Köfte - 159
Et Haşlama - 160
Et Kavurma - 161
Hasandağı Köftesi - 162
Hasandağı Testi Kebabı - 163
Herse - 164
Horoz Doldurma - 165
Lop Et - 166
Patıcanlı Güveç - 167

Sulu Köfte - 168
Tas Kebabı - 169
Tavuklu Ufak - 170
Tenekede Küllük Boğası - 171
Tulum Kebabı - 172
Yahni - 173
Acılı Sazan Dolması - 174
Balık Izgara - 174
Bumbar Dolması - 175
Calla - 175
Çiğer Aşısı - 176
Çömlekte Balık Dolması - 176
Gömlek Sarması - 177
Havuç Boranı - 177
İşkembe Dolması - 178
Kaburđa Dolması - 178
Tas Kapama - 179
Tavşan Dolması - 179
Tavuklu Balık Buğulama - 180
Tuzda Balık - 180

OT YEMEKLERİ - 181

Çiriş Yemeğı - 182
Evelik Aşısı - 183
Gavırcık Otu Yemeğı - 184
Kedi Parmağı / Kadı Bannağı Cacığı - 185
Yoğurtlu Temizlik Otu -186
Bakliyatlı Kadıbannak - 187
Sirken Otu Kavurması (Yabani Kuşkonmaz) - 187
Temizlik (Semiz) Otu Yemeğı - 188
Temizlik Otu Kavurması - 188
Yumurtalı Çirişotu Kavurması - 189

HAMUR İŞLERİ - 190

Dolaz - 191
Düzme Çimdik Mantı - 192
Erişte - 193
Kapama / Kaygana - 194
Kesme – Kare Mantı - 195
Kuskus - 196
Aksaray Mantısı (Muska Mantı) - 197
Boz Hamur - 198

Bulamaç - 198
Hamur Mantısı - 199
Havu – Tuzlu Bulamaç - 199
Öğmeli - 200
Para Para Yemeği - 200
Peynir Soslu Tirit - 201
Şep Aşı - 201
Yumurtalı Kesme Manti Kavurması - 202

PİLAVLAR - 203

Sebzeli Bulgur Pilavı - 204
Sultanhanı Aşı - 205
Yörük Pilavı - 206
Yufkada Mercimekli Bulgur - 207
Asma Yaprağı Cacığı - 208
Balkabaklı Pilav - 208
Çiftlik Pilavı - 209
Fitılama Pilavı - 209

SARMALAR – DOLMALAR - 211

Kabak Gülü Dolması - 212
Kuru Sebze Dolması - 213
Lahana Sarması - 214
Soğan Dolması - 215
Yaprak Sarma - 216
Ebegümece Sarması - 217
Pekmezli Ayva Dolması - 217

TUZLU HAMUR İŞİ - 219

Aksaray Tahinlisi - 220
Bey Dolması - 221
İspanaklı Gözleme - 222
Kapak Böreği - 223
Kaymaklı Börek (Çiğleme) - 224
Gevrek Kavurması - 225
Kaymaklı - 225
Tuzlu Susamlı Kurabiye - 226

TATLILAR - 227

Aside - 228
Asker Kurabiyesi - 229
Aşure - 230
Bulama Helvası - 231
Cüğüçük Tatlısı - 232
Gül Tatlısı - 233
Hoşmerim - 234
İncelek Tatlısı - 235
İncir Dondurması (Uyutması) - 236
Kabak Ağdası - 237
Kalburabastı (Şeker Böreği) - 238
Karpuzlu Yoğurt - 239
Kuymak - 240
Pekmezli Un Helvası - 241
Pelete / Pelte - 242
Pelte - 243
Sarığ Burma - 244
Sini Tatlısı - 245
Sütlaç - 246
Sütlü Kabak - 247
Şeker Pancarı Tatlısı - 248
Şerbetli Pide - 249
İncir Kavurması - 250
Kara Erik Kavurması - 250
Kaygana (Kapama) - 251
Kayısı Aşı - 251
Kaymaklı Baklava (Sütlaçlı Baklava) - 252
Öküz Helvası - 252
Pekmezli Kavut - 253
Pestil Kızartması - 253
Tatlı Ovmaç - 254
Yoğurt Tatlısı - 254
Yumurtalı Pestil Kavurması - 255

HOŞAFLAR - 257

Armut Hoşafı - 258
Elma Hoşafı - 259
Erik Hoşafı - 260
Kak Hoşafı - 261
Karışık Hoşaf - 262
Üzümlü Balkabağı Hoşafı - 263

Ayva Hoşafı - 264
Üzüm Hoşafı - 264

BUĞDAY ÜRÜNLERİ - 265

Ekmekler - 267
Gelveri Ekmeği /Gülağaç Çöreği - 267
Somuncu Baba Ekmeği - 268
Kömbe - 268
Mayalı ve Bazlama - 269
Şepe - 270
Yufka - 271
Erişte Hazırlama - 272
Tarhanalar - 273
Üçgen Tarhana - 274
Tarhana - 274
Un Tarhana - 275
Beyaz Tarhana (Süt Tarhanası) - 275
Mayalar - 276
Nohut Mayası - 276
Ekşi Maya - 276

SÜT ÜRÜNLERİ - 277

Peynir - 278
Çömlek Peyniri - 279
Tulum Peyniri (Tuluk) - 280
Ağız Bulama - 281
Yoğurt - 282
Süzme Yoğurt - 282
Yanık Yoğurt - 283

SİRKELEK ve TURŞULAR - 285

Domates ve Biber Turşusu - 286
Karışık Turşu - 287
Pancar Sapı ve Pazı Sapı Turşusu - 288
Kelek (Hırtlak) ve Acur Turşusu - 289
Yeşil Fasulye Turşusu - 289
Alıç Sirkesi - 290
Beyaz Dut Sirkesi - 290
Elma Sirkesi - 291
Karışık Sirke - 291
Üzüm Sirkesi - 292
Küp Domates Konservesi - 293

PEKMEZLER – REÇELLER - 295

Pekmez - 296
Ekşi Pekmez - 297
Kireç Kaymağı - 297
Gül Reçeli - 298
Ayva Reçeli - 299
Çilek Reçeli - 299
Karpuz Kabuğu Reçeli - 300
Kayısı Reçeli - 300
Mürdüm Eriği Reçeli - 301
Patlıcan Reçeli - 301
Şeftali Reçeli - 302
Vişne Reçeli - 302

ET ve KURUTULMUŞ ÜRÜNLER - 303

Kurban Kavurması - 304
Kavurma - 305
Kuru Et - 306
Karabaş (İşkembe İçinde Et Kuruma) - 306
Kuyruk Yağı - 307
Ot ve Yaprak Kurutma - 308
Cavırcık Otuunun Kurutulması - 308
Sebze Kurutma - 309
Pul Biber Hazırlama - 309
Yaprak Salamura - 310

ÖLÇÜ LİSTESİ - 311

**MUTFAKTA YÖRESEL DEYİMLER,
BİLMECELER, MANİLER, ŞİİRLER- 312**

YÖRESEL MUTFAK SÖZLÜĞÜ - 322

KAYNAK KİŞİLER - 325

KAYNAKÇA - 326

TAKDİM



Yemek yeme ve beslenme alışkanlığı insanlığın ilk varoluşundan günümüze kadar geçen zaman diliminde önemli bir ihtiyaç olarak görülmüş ve bu ihtiyacın karşılanması yönünde ciddi mücadeleler verilmiştir. Zaman ilerledikçe sosyal ve toplumsal ihtiyaçlar daha da artmış, yemek ve beslenme olgusu çeşitlenerek zengin bir kültüre dönüşmüştür. Bu gelişmelerin etkisiyle her toplum da kendine has bir yemek kültürü ve beslenme alışkanlığı oluşturmaya başlamıştır.

Toplumların yeme-içme alışkanlıklarını ve damak tatlarını etkileyen bir çok faktör bulunmaktadır. İnanç değerleri ve kültürel farklılıklar bunların başında gelmektedir. Türkler Orta Asya kökenli bir millet olarak başlangıçta "Bozkır Kültürü"ne bağlı kalmışlar, daha sonra savaş, göç, ticaret gibi nedenlerle geniş alanlara yayılarak farklı kültürlerle etkileşime geçmişler ve bunun sonucunda da zengin bir kültürel birikime sahip olmuşlardır. Özellikle Anadolu'nun fethi ile kültür ve medeniyet sahasında önemli ilerlemeler kaydeden milletimiz, Anadolu'da önceden beri var olan kültürü bünyelerine katarak kendi öz kültürlerine uygun hale getirmişlerdir. Bu durum yeme-içme alışkanlıklarımıza da yansımış, Anadolu'nun iklim çeşitliliği ve buna bağlı bitki-ürün çeşitliliği, Türk mutfağını eşi benzeri olmayan bir zenginliğe ulaştırmıştır.

Dünya mutfakları ile karşılaştırıldığında Türk mutfağı, kendine has ürünleri ve yemek çeşitleri ile oldukça zengin bir mutfaktır.

Kültürümüzde yemek demek her şeyden önemlisi ailelerin, komşuların, akrabaların bir araya gelmesi; üzüntülerin, kederlerin ve mutlulukların paylaşılması demektir. Örneğin akşam sofralarında tüm aile bireyleri bir araya gelir ve yemek yemeye ondan sonra başlanır. Bunun yanında kalabalık bayram sofraları, düğünlerde herkesin bir araya gelerek büyük sofraların hazırlanması... Bunlar sadece yemek yeme amacıyla bir araya gelen kalabalıklar değil, aksine birlik ve beraberliği arttırmak, mutluluğu paylaşıp büyümek, kederi paylaşıp hafifletmek amacıyla bir araya gelen anlamlı topluluklardır.

Anadolu kültür ve coğrafyasının temel özelliklerini en güzel şekilde yansıtan illerimizden biri olan Aksaray'ımıza baktığımızda ise doğal güzellikleri ve kültürel çeşitliliği ile tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, kadim bir şehirle karşılaşırız. Anadolu kültürünü zenginleştiren en temel hususlardan biri olan yemek ve mutfak konusunda da öne çıkan Aksaray, Valiliğimizce basımı gerçekleştirilen bu eserle hem yöresel yemeklerini tanıtmayı, hem de geleneksel lezzetlerini gelecek kuşaklara aktarmayı amaçlıyor.

Aksaray'ımızın yemeklerini ve mutfak kültürünü tanıtmak ve var olan değerlerimizi kayıt altına almak gayesiyle hazırlanan "Aksaray Mutfak kültürü ve Yöresel Yemekleri" kitabının bu alanda önemli bir kültür hizmeti olduğunu düşünüyor, çalışmanın ilimize ve ülkemize hayırlı olmasını temenni ediyorum.

İlimizin sosyal ve kültürel hayatına önemli katkılar sağlayacağını düşündüğümüz "Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri" adlı eserin hazırlanmasında emeği geçen herkesi kutluyor, Türk Mutfağı Araştırmacısı Hülya EROL'a, Yardımcısı Işıl EROL'a, Kültür ve Turizm Müdürlüğümüze ve anlatımlarıyla çalışmamıza destek veren Aksaraylı hanım kardeşlerimize ve annelerimize teşekkür ediyorum.

Aykut PEKMEZ

Aksaray Valisi

SUNUŞ



Orta Anadolu'nun merkezinde uzun tarihi geçmişi ve zengin kültürel mirasıyla temayüz eden Aksaray, üzerinde yaşamış olan tüm medeniyetlerin en temel kültürel öğelerini bünyesinde barındırarak insanlık tarihine ve gelecek kuşaklara aktarabilmeyi başarmış nadide illerimizden biridir.

Tarihi vesikalardan elde edilen bilgiler ışığında Aksaray'ın kadim bir kültür ve medeniyet şehri olduğunu müşahede ediyoruz. Aksaray stratejik konumu ve 11 bin yıllık tarihi geçmişi ile Anadolu'da hüküm sürmüş büyük medeniyetlerin hepsi için önemli bir yerleşim yeri olmuş, zaman içerisinde cereyan etmiş pekçok tarihi gelişmenin merkezinde yer almıştır. Bulunduğu coğrafya içerisinde en eski medeniyet merkezlerinden biri olan Aksaray aynı zamanda birçok ilklerin de yaşandığı bir şehir olmuştur. Bu manada Aksaray sınırları içerisinde yer alan ve bölgenin en eski yerleşim yeri olan Aşıklıhöyük'te; çok yönlü üretim faaliyetlerinin de başlamış olduğu gözlemlenmektedir. Sonraki süreçler içerisinde de bölgede yaşayan insanlar üretim faaliyetlerini daha da geliştirerek bugün kullandığımız pek çok yerel ve evrensel unsurun belirleyicisi olmuşlardır.

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü olarak ilimizin her türlü kültür ve turizm değerini ortaya çıkarmak, asırlar boyunca oluşturulmuş kültürel mirasımızı gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla çok yönlü bir gayretin içerisindeyiz. Bu çerçevede ilimizin gelenek ve göreneklerini, türkülerini, yemeklerini, tarihi şahsiyetlerini ve daha pek çok değerini gün yüzüne çıkararak kayıt altına almayı amaçlamaktayız. Haddizatında kültürel konular içerisinde en mühim sahalardan biri de hiç şüphesiz ki damağa hitap eden alan olan yemeklerdir.

Valiliğimiz himayesinde Aksaray'ın yöresel yemekleri üzerine 2015 yılında başlayan çalışmalarımız neticesinde elde edilen veriler bugün itibarıyla kapsamlı bir kitaba dönüşmüş, ilimiz ve ülkemizin kültürel hayatına kazandırılmıştır. Yaklaşık iki yıl boyunca Aksaray'ın merkezinde, ilçe, köy ve kasabalarında gerçekleştirilen alan araştırmaları sonucunda çok önemli verilere ulaşılmışının yanı sıra hâlihazırda kayıt altına alınamayan ve ulaşılamayan yöresel yemek ve tatlarımız da mevcuttur. Bu konuda ilerleyen yıllarda yapılacak yeni alan araştırmaları ve basılacak kitaplarla diğer eksikleri de tamamlama arzusundayız. Öte yandan Valiliğimizce basımı gerçekleştirilen bu eser ile ilimizin yemek kültürüne dair önemli bilgilere ulaşılabileceği gibi, bu kitabın gelecek dönemlerde yapılacak çalışmalara da kaynaklık teşkil edeceği düşüncesindeyiz.

İlimizin kültürel değerlerinin gelecek kuşaklara aktarılması yönünde çok önemli bir boşluğu dolduracağına inandığımız "Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri" kitabımızın kültürel hayatımıza faydalar sağlamasını temenni ediyor, kitabın basımına olur veren Sayın Valimiz Aykut PEKMEZ'e, kitabın alan araştırmalarını gerçekleştiren yazarımız Hülya EROL'a, yapılan alan araştırmalarının belgelendirme, kayıt ve benzeri teknik çalışmalarını yürüten Işıl EROL'a, çalışmaların her aşamasında destek ve katkı sağlayan Müdürlüğümüz çalışanlarına ve kaybolmaya yüz tutmuş onlarca yemeğin tarifini bizlere aktaran kıymetli annelerimize sonsuz şükranlarımızı sunarız.

Mustafa DOĞAN
İl Kültür Turizm Müdürü

KÜLTÜR HAZINESİ ÜZERİNDE KURULU SESSİZ ŞEHİR AKSARAY...



Aksaray'ın mutfak kültürünü araştırmaya başladığım ilk günlerde kimle konuştuysam herkesten yörenin yemeklerinin olmadığını veya çok az olduğunu duyuyordum. Memleketim Konya'nın Aksaray'a komşu olmasından dolayı, zaten yörenin kültürüne aşina olduğum için yüzlerce yöresel yemeği kayıt altına alacağımızdan emindim. 11000 yıl önce Aşklühöyük halkı tarafından yerleşilmiş, sonraki dönemlerde binlerce yıl ticaret yollarının üzerinde yer almış bir coğrafya üzerinde olan yörenin beslenme kültürünün de zengin olması gerekliydi! Çalışmalarımız devam ettikçe yanılmadığım da ortaya çıktı. Aksaray'ın merkezi dâhil ilçeleri ve köylerinde yaptığımız görüşmeler sonunda şimdilik 300'e yakın tarife ulaştık.

Aksaray yöresinin beslenme kültürüne ait zenginlik, bölgenin jeolojik ve tarihsel geçmişi ile birlikte değerlendirildiğinde anlam kazanıyor. Aksaray Müzesi'nde 352 milyon yıl öncesine ait bir midye kabuğu, yörenin Dünya'daki canlı türleri tarafından çok eskiden beri yaşam koşullarına uygun bir yer olarak seçildiğinin kanıtı olarak sergilenmektedir. Hasandağı eteklerindeki bitki çeşitliliği veya Tuz Gölü'nün tuza ve kuraklığa dayanıklı olan bitki örtüsünün yöreye sunduğu ayrıcalıkların bu topraklarda yaşayan halkın beslenme biçimini etkilemesi de olağandır. Yörüklerin göçer yaşam biçimi, İhlara Vadisi'nde kaya oyuklarında meydana getirilen çok katlı yeraltı ev kültürü, bölgenin her dönem ticaret yollarının üzerinde yer alması, tarih boyunca bu topraklarda egemen olan medeniyetler yörenin kültürel birikimine katkı sağlamıştır. Bu sebeple; Aksaray'ın beslenme kültürü sadece yemek adları ve tarifleri ile değil, yörenin tarih ve coğrafyası ile birlikte değerlendirilirse yemekleri tat kazanmış olur.

Umuyorum ki, oldukça titiz bir çalışmanın ürünü olan bu kültür belgesi Aksaray'ı seven herkese, araştırmacılara ve gelecek nesillere faydalı bir kaynak olacaktır. Aksaray'da marka değeri yüksek olan pek çok lezzet, başta Aksaray'daki girişimcileri olmak üzere tüm yöre halkının ilgisini bekliyor.

Teşekkürler...

Bu kitabın hayata geçirilmesini sağlayan Aksaray Valisi Sayın Aykut Pekmez'e, bir önceki dönem Aksaray Valisi Sayın Şeref Ataklı ve eşi Adile Hanımefendiye, Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın Mustafa Doğan ve ekibine şükranlarımı sunuyorum. Ayrıca desteklerinden dolayı İl Göç Müdürü Hasan Ekecik Beyefendiye ve eşi Gülfer Hanımefendiye, Prof. Dr. Kenan Arıbaş ve eşi Ayşe Hanımefendi' ye, Güzelyurt Belediye Başkanı Ünal Demircioğlu ve eşi Jale Hanımefendiye, Sarıyahşi Belediye Başkanı Fatih Ünsal'a, Gülağaç Halk Eğitim Merkezi Müdür Yardımcısı Taner Üstündağ' a çok teşekkür ediyorum.

Ve,

Kültürün gerçek temsilcileri ve uzmanı olan, kültürünü annesinden, teyzesinden, kayınvalidesinden öğrenip kızına ve gelinine öğreten, Aksaray'ın yemek kültürüne katkı sağlayabilmek için evinin kapısını ve sıcacık yüreğini açan annelere (tüm annelerin isimleri kaynakça bölümünde yer alıyor) ve yardımcı olan yöre halkına yürekten teşekkür ediyorum.

2006 yılından beri yayında olan İnternet'in ilk yemek okulu www.AnnemMutfakta.TV' de tüm teknik işleri yürüten, kitabın ilk gününden itibaren video, fotoğraf ve ön araştırma çalışmalarında bana yardımcı olan kızım Işıl'a, her çalışmamda manevi desteklerinden güç aldığım eşim Mehmet, kızım İrem ve torunum Doruk'a teşekkür ediyorum.

Hülya EROL

Türk Halk Mutfağı Araştırmacısı - Yazar



Hülya EROL

1954 yılında Konya Seydişehir'de doğdu. İlk yufkasını 5 yaşında açmış olup annesinden, ananesinden, teyzesinden ve komşu teyzelerden duyduğu tarifleri hafızasına, kısa bir süre sonra da defterine kaydetmeye başladı..

Yemek kültürüne duyduğu ilgi zaman geçtikçe artarak devam etti. Yerel bir gazetede yemek konulu bir köşe hazırladı, özel bir şirkette mutfak koordinatörlüğü yaptı. 42 yaşında yakalandığı hastalık ve sonrasında geçirdiği rahatsızlık sebebiyle çalışmalarına bir süre ara vermek zorunda kaldı.

2006 yılında İnternet'te Türkçe ilk yemek okulunu açarak www.AnnemMutfakta.tv adlı İnternet sitesinden videolu yemek tarifleri yayınlamaya başladı. İnternet sitesi 2007 yılında Altın Örümcek yarışmasında "Jüri Özel Teşvik Ödülü"ne layık görüldü. 2012 yılında "Annem Mutfakta'nın Serüveni", 2014 yılında "Hazır Alma Kendin Yap" adlı kitapları yayınlandı. Halen Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi İşletme-Yönetim ve Organizasyon Bölümü'nde öğrenim görmektedir. MEB "Aşçı Usta Öğreticilik Belgesine" sahiptir. Yöresel yemek kültürü konusunda eğitimler vermektedir. Anadolu'nun mutfak kültürü ve gıdaları konusunda 40 seneyi aşkın bir süredir gezerek ve yöredeki anneler ile görüşerek araştırmalar yapmakta, çalışmalarını videolu olarak internet sitesinden yayınlamayı sürdürmektedir.

TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEK



Yemek yeme, insanlığın başlangıcından beri en önemli ihtiyaçtır. İnsanlar her zaman bu ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmış, yeni keşiflerde bulunmuştur. Temel gıdalar ile beslenme ihtiyacı karşılandıktan sonra zevk için yemek yeme olgusu gelişmiş ve yaşamın bu vazgeçilmez eylemi sürekli gelişim göstermiştir. Dünyanın her yerinde farklı yemek kültürleri, yemek alışkanlıkları vardır. Her ülkede, her bölgede farklı yemekler, farklı malzeme ve yapım teknikleri ile ortaya çıkmıştır. Yemeklerin çeşitlenmesinde ve gelişmesinde coğrafi özelliklerin, geçmişten gelen alışkanlıkların, inançların, örf ve adetlerin etkisi olmuştur. (Ulular, 2006: 104-105)

İlk çağlardan itibaren tüm uygarlıklar, bu uygarlıkları oluşturan topluluklar ve halklar, yaşadıkları coğrafyanın toprak ve iklim şartlarına göre yemekler yapmış ve önceleri sadece karın doyurmak aç kalmamak için yapılan bu yemekleri zamanla geliştirerek bir kültür haline getirmişlerdir. Hazırlanan yemeklerde coğrafi şartların özel bir yeri olmuştur ki buna bağlı olarak bölgesel ve hatta yöresel mutfaklar meydana gelmiştir. Bunun yanında göç, ticaret gibi faaliyetler sonucunda insanlar kendilerine komşu olan toplumlarla etkileşim içerisinde olmalarıyla da kendi oluşturdukları kültürlerine, geleneklerine yenilerini ekleyerek daha zengin mutfaklar oluşturmuşlardır.

İnsanlar, belirli bir destinasyona gittiklerinde yemek tadımı veya deneyimi ile ilgili farklı davranışlar gösterebilmektedir. Bir başka deyişle, yemeklerin tadımında ve tercihinde bireyler arası farklılıklar gözlemlenmek mümkündür. Bu farklılıkları belirlemek ve turistlerin yerel yemek deneyiminde yaşadığı motivasyonları anlayabilmek ise pek çok araştırmacının ilgisini çekmektedir. Çünkü yemek, günümüzde turizmin vazgeçilmez bir parçası ve turizm alanında birincil veya ikincil seyahat motivasyonu unsuru olabilmektedir. Diğer yandan yemek kavramı destinasyonların tanıtılması veya pazarlanması açısından da önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Bir destinasyonda yemek kültürünün gelişmesi ve farklı talep unsurları

tarafından yerel yemeğin bilinirliğinin artması, bölge turizminin gelişimine de önemli katkılar sağlamaktadır (Orkun, 2009:4)

Yemek; fizyolojik, psikolojik, ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesiştiği önemli bir noktada yer almaktadır. Bir başka ifadeyle yemek, bir toplumun zenginliğini, refahını gösterirken insanlar için statü sahibi olmanın bir göstergesi olarak kabul edilmiştir. Ayrıca yemek, pek çok ritüelde önemli rol üstlenmiş ve insanların gelişmesine ve uygarlaşmasına katkı sağlamıştır. Yemek, toplumlar açısından bir kültürü ifade ettiği gibi bireyler bağlamında da sanatsal ve anlamlı bir bütünlük içermektedir. İnsanlar yemeği sadece besin maddesi olarak tüketmezler, bunun yanı sıra tat almaya yönelik bir takım deneyimler yaşarlar ve bir anlamda yemekle beraber anlam ve semboller tüketmektedirler. Diğer bir deyişle, yemeğin besinsel özelliğinin yanında birtakım sembolik özellikleri de bulunmaktadır. Bu kapsamda yemeğin taşıdığı anlam ve semboller öylesine güçlü görünmektedir ki Fischler, bir grubun yeme biçimlerinin kolektif kimliğini ortaya koymasının yanı sıra bireysel kimliği de oluşturduğuna dikkat çekmektedir (Orkun, 2009: 5).

Toplumlar yüzyıllar boyu süregelen deneyimleri ile yaşadıkları çevreyi ve doğayı tanımaya çalışmış, bu deneyimleri kültürel yaşama zenginlik katarak kuşaktan kuşağa aktarmışlardır. Değişen yaşam koşulları içinde yemek içmek alışkanlıkları ve gelenekleri de değişmektedir. Bir toplumun mutfak kültürü yaşanan yörenin coğrafi ve tarımsal özellikleriyle sosyo-ekonomik koşulları ve diğer toplumlarla etkileşme durumuna göre şekillenir. Bu faktörlerdeki değişme mutfak kültürüne de yansır. Yöresel mutfak Türkiye'de kentlerin dışında kasaba, köy, vb. yerleşmelerde varlığını hala geleneksel unsurlarla sürdürmektedir. Türk mutfağının değişikliğe en az uğrayan bölümü yöresel mutfak kültürüdür. Bu mutfak, yörenin geleneksel

alışkanlıklarını, ekonomik imkânlarını, kendine özgü yemek hazırlama biçimlerini yansıtmaktadır (Gözen, 2014: 58-59)

İlk medeniyetlerin üzerinde kurulmuş bulunduğu topraklar olan Mezopotamya ve havzası dünya mutfak kültürlerinin temelini oluşturmaktadır. Dünya üzerinde ilk yerleşim yerlerinin Anadolu toprakları üzerinde bulunması, ilk uygarlıkların bu topraklar üzerinde olması, ilk yazılı kanunların yine bu topraklar üzerinde yazılmış olması Anadolu'nun günümüz dünya mutfak kültürlerinin temelini oluşturması bakımından bizlere ışık tutmaktadır. Öyle ki Anadolu'nun değişik yerlerinde yapılan kazılarda ortaya çıkarılan mutfak araç ve gereçleri, yeme-içme faaliyetlerinin yapıldığı özel odalar, yemek çeşitleri için özel kap-kacaklar, fırınlar, yemeklerin pişirildiği mutfaklar Anadolu'nun dünya mutfak kültürlerinin beşiği olduğunu da ortaya çıkarmaktadır (Gümüş, 2011: 2).

Türkler, tarih sahnesine çıktıkları ilk andan itibaren beslenmeye önem vermişlerdir. Beslenme, Türklerin sosyal hayatlarında önemli rol üstlenmiş hususlardan biri olarak öne çıkmıştır. Bu husus o kadar önemli olmuştur ki Türk idarecileri, öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinerek ülke yönetimini üstlenebilmişlerdir (Arman, 2011: 1). Orta Asya'nın köklü kültürünü beraberinde Anadolu'ya getiren Türkler, günümüze kadar evi olarak göreceği bu toprakların bereketini de sofralarına katarak kendi kültürlerini oluşturmuşlardır. Baharatın çeşitli, toprağın misafirperver, suyun bol, bitkinin gür olduğu Anadolu topraklarında doğan mutfak kültürü, dünyanın en güçlü imparatorluğunun sofrasında önemli bir yer tutmuştur. (Yar, 2008: 5).

Eski Türklerin mutfaklarında önemli yer tutan besin maddesi yoğurttu. Yoğurt tamamen Türklerin buluşudur. Kelime olarak aynen bütün dünyaya yayılmıştır. Yoğurt göçebe hayatın ortaya çıkardığı bir kültür öğesidir. Yoğurt ile terbiye edilmiş yemekler Türk mutfağının en özgün özelliğini meydana getirmiştir. Türk mutfak kültürüne ait ayran da önemli içecekler arasındadır. Yabancı dillere de doğrudan aktarılan yoğurttan yapılan ayran içeceği sıcak günlerin serin içecekleri arasındaki yerini alır. Kurut sözü ile bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt çeşitlerinden söz edilmektedir. Kurut aynı zamanda bir savaş azığı olarak da görülmekteydi. Bir nevi peynir olan ve koyun sütünden yapılan kurut Türk mutfağında büyük önem taşımaktaydı. Kurutu olan kimsenin açlık çekmeyeceği gibi kimseye de yiyecek bakımından ihtiyacı olmazdı. Burada Türk kahvesine de değinilebilir. “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı

vardır” atasözü kahvenin öneminin bir göstergesi olarak söylenebilir (Közleme, 2012: 108).

“Türk'e bir selam ver, yiyeceğini düşünme”; atasözü Türk'ün misafirperverliği kadar eski bir sözdür. Beş bin yıllık Türk milleti en son din olarak İslamiyet'i kabul ettikten sonra da eski olma, yaşama, inanma ve uygulama şeklini özünde devam ettirmektedir. Bireylerin, yemek tercihi olanağı olduğunda tükettikleri yiyecekleri ne şekilde elde ettiği, nasıl pişirdiği, ne zaman ve nerede yediği, kendi toplumsal grubunun alışkanlıklarına göre değişmektedir. Türk toplumunda da yemek kültürü özellikleri bakımından diğer kültürlerden farklılık göstermektedir. Her milletin kendi kültürünü yansıtan ve bulunduğu coğrafyanın zenginlikleriyle harmanladığı bir yemek kültürü olduğu gibi; Türkler de Orta Asya'nın şatafattan uzak sade mutfağıyla, Osmanlı Devletinin görkemli mutfağının birleşmesiyle oluşan bir yemek kültürüne sahiptir (Arman, 2011: 5).

Türklerde toplu olarak yemek yeme geleneği oldukça eskilere dayanır. Türk mutfak kültürü ile ilgili gelenek ve uygulamalar günümüzde hala uygulanmaktadır. Doğumdan ölüme kadar geçen zaman içinde, insanların özel günleri ile ilgili törenlerde, dinsel veya toplumsal bayramlarda ikram edilen yiyecek ve içecekler sanki bir kurala bağlıymış gibi uygulanmaktadır. Anadolu'da, yeni doğan bebek ve annesi ziyaret edildiğinde “Lohusa şerbeti” ikram edilmektedir. Konuklara, Lohusa şerbetinin yanında, pide ya da tavuklu pilav ve ayran ikram edilirdi. Aynı şekilde, bebeğin ilk dişi çıktığında haşlanmış buğday olan “hedik” ikram edilmesi eskiden beri devam eden köklü bir gelenektir. Anadolu'da, dinsel törenlerde gelen konuklara yemek vermek bir gelenektir. Bu yemek, ölünün cenazesinin kalktığı gün ve genelde ölümün kırkinci gününde, yakınları tarafından gelen akrabalara, arkadaşlara, cenazede görev alan kişilere ve komşulara verilmektedir. Bunun yanında, Ramazan ayında toplu olarak iftar yemeği verilmesi, hacca giden kişilerin yakın akraba ve arkadaşlara yemek vermesi ya da mevlit okutması şehir ve kırsal kesimde uygulanan gelenekler arasında yer almaktadır. Türk mutfak kültüründe düğünde (evlenme, sünnet) yemek verilmesi ayrı bir önem taşımaktadır. Eskiden, düğün sahibi kendi evine gelen konuklara yemek ikram ederken, günümüzde yemekli düğünler yapılmaya başlanmıştır. Her iki şekli ile de bu uygulamanın devam ettiği görülmektedir (Güler, 2010: 9).

Belirli dinsel, ulusal veya özel günlerde düzenlenen yemeklerin de bireylerin toplumsal konumlarına uygun olması gerekmektedir. Bu belirlenmişlik sadece yemek malzemesinin seçiminde değil, malzemenin pişirilme biçiminde, sunulmasında hatta konukların oturma biçimlerinde de oldukça önemlidir. Yemek tarzımızdan tutun da beslenme alışkanlığımıza kadar yemekle ilişkili pek çok durum sosyalleşme sürecinde şekillenmiştir. Aynı şekilde sosyalleşme sürecimizde yemek masası düzeninin hiç yadsınamayacak yeri vardır. Bireyler sosyal statü ve rollerini bu masada öğrenirler. Dinsel değerler bu masada aktarılır. Tarihçiler Fatih Sultan Mehmet'in yakın çevresindeki bilginlerle temasının çok iyi olduğunu ifade etmektedirler. Sultan Mehmet'in bilginlerle sık sık görüştüğü, onlarla yemek yemeyi sevdiği ifade edilir. Zamanın iki büyük bilgini Molla Hüsrev ile Molla Gürani arasındaki anlaşmazlık bu kapsamda değerlendirilir. Hikâye şöyle anlatılır: “Fatih ulemaya büyük bir ziyafet verecekti ve hocalarından Molla Gürani'yi sağında, Molla Hüsrev'i solunda oturtmak istiyordu. Bu durum Molla Hüsrev'i kızdırdı. “Benim soluna oturmam gayreti ilmiyeye manidir” diyerek küstü ve İstanbul'u terk ederek Bursa'ya gitti”. Örnekte açıkça görüleceği gibi sofraya düzeni simgesel bir protokol kuralıdır. Yemek, toplumdaki simgesel anlamları ile aynı zamanda sosyolojinin de konusudur (Beşerli, 2010: 167).

Günümüzde Anadolu'da canlı bir şekilde yaşamakta olan Türk halk mutfağı; mercimek ve bulgur taneleriyle Çatalhöyük'ten; ölü aşı törenleriyle Göktürk Kitabeleri'nden; kebab, yahni vb. Dede Korkut Hikâyeleri'nden; ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer vb. ile Divanü Lügat it-Türk'ten; helva, pilav, zerde, baklava ve börekle Selçuklulardan izler taşımaktadır. Yörelere göre pek çok değişikliklere sahip Türk yemekleri genellikle halk ve saray yemekleri ya da köy ve kent yemekleri olmak üzere iki grupta toplanabilir. Bugün ne olduğu saptanmamış pek çok çeşitler ve unutulmaya yüz tutmuş birçok yemekler bulunmaktadır (Erkoyuncu, 2006: 2).

Günümüzde Türkiye toprakları üzerinde çeşitli etkenlere bağlı olarak gelişme göstermiş muazzam bir yemek ve mutfak kültürü gözlenir. Gerek iklimin çeşitliliği gerekse Türkiye topraklarının üç tarafının denizlerle çevrili olmasından kaynaklanan balıkçılık gerekse de Türklerin eskiden beri sahip oldukları avcılık geleneklerine bağlı olarak av ürünlerinden oluşturulan yemek çeşitliliği, Türk mutfağının dünya mutfakları arasında eşsiz zenginliğe sahip olmasını sağlamıştır. Karadeniz bölgesinde balık ve özellikle hamsi ile yapılan yemekler; Akdeniz, Ege ve Marmara

bölgelerinde zeytinyağlılar, sebze ve yine balık; Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde çeşitli et yemekleri; İç Anadolu bölgesinin eşsiz hamur işleri hemen her ülkeden insana hitap eder.

Ülkemizin her bir yöresinin kendine has bir beslenme ve yemek çeşidi bulunmaktadır. Böylesine zengin bir çeşitliliğe sahip olan mutfakların araştırılıp tanıtılması birçok yönden faydalı olacaktır. Bu çerçevede Aksaray'a ait beslenme alışkanlıkları ile yöresel yemeklerin de kaleme alınarak gelecek kuşaklara aktarılması hem yöremiz hem de ülkemiz açısından oldukça önemli olacaktır.

ANADOLU'NUN KÜLTÜREL BİRİKİMİ VE MUTFAK KÜLTÜRÜ



“Anadolu'nun zengin mutfak kültürü nasıl oluştu?” sorusuna cevap ararken sadece yemek kültürü çevresinde odaklanamayız. Toplumların yaşadığı coğrafya ve iklim koşulları, etkileşimde olduğu farklı kültürler ve daha pek çok etkende analiz edilerek bir arada değerlendirilmelidir. Hele de Anadolu gibi geçmişi çok eski olan bir coğrafyada kültür alanında bir çalışma yapılırken günümüzdeki olguların sebeplerini geçmişte, her alandaki yaşam izlerinde aramak, gerçek bilgiye ulaşmak için oldukça etkili olacaktır. Bu sebeple Anadolu topraklarında gelişen yemek kültürünü değerlendirirken Paleolitik Dönemin ilk evresine kadar gitmemiz icap eder. Çünkü bu dönemin başlangıcı olarak sayılan Eski Taş Çağı'nda, ateş keşfedilmiş, sanatsal figürler yapılmış ve bir süre sonrada insanoglu çok yönlü üretim faaliyetlerine başlamıştır.

Günümüzden ortalama 18-20 bin yıl önceki son Buzul Çağı'nda özellikle Anadolu'nun kıyısındaki dağların 2400 metreyi aşan kesimlerinde buzullaşma meydana gelmiş, buharlaşma azalınca göl havzalarında sular yükselmiştir. Avrupa-Sibirya ortamında yetişen bitkiler Anadolu'nun özellikle iç kesimlerine yayılmış ve bozkır bitkileri ile kaplanmıştır. Anadolu'da Paleolitik çağın tüm evrelerinde yaşam izlerini gösteren yer Karain Mağarası'dır. Karain Antalya'nın 30 km. kuzeybatısında Yağca sınırlarında yer almaktadır. Bu döneme ait çok fazla kazı çalışması yapılmamış olsa da keşfedilen mağaralarda ortaya çıkan kemikler, yontulmuş aletler ve figürler, Avrupa- Yakın Doğu

arasındaki bağlantılar ve göç yolları hakkında fikir vermektedir. Paleolitik Dönemde insanlar mağaralarda veya kendi yaptıkları sığınaklarda barınmış, doğadaki otları, kökleri, meyveleri, hayvan etini pişirerek yemeye başlamışlardır. Et temelli beslenen insanların bedenleri gelişmeye, algısı artmaya, otçul beslenmeye oranla daha fazla enerji üretebildikleri için yaşam biçimleri değişmeye başlamış, düşünsel gelişim hızlanmıştır.

Sıcaklıklar artınca mağaralarda yaşayan insanlar kuzeye doğru ilerleyerek buradaki dağ ile göllerin çekildikleri bölgelerde ilk yerleşmeleri kurmaya başlamışlardır. Bilinen verilere göre Anadolu'daki yerleşik hayata geçilen en eski yerlerden biri de Aksaray'da Melendiz Çayı kıyısında kurulmuş olan Aşıklıhöyük'tür. Yine Çatalhöyük, Süberde ve Hacılar da bu dönemde oluşturulmuş yerleşim alanlarıdır. Günümüzden yaklaşık 11000 yıl evvel yöreye gelen topluluklar evlerini yapmayı, hayvanları evcilleştirmeyi ve tarım ürünleri yetiştirmeyi öğrenmişlerdir. Cilalı Taş Devri olarak adlandırılan Neolitik dönemde toplumlar kullandıkları aletleri daha da geliştirmişler, çömlekçilik, dokumacılık, hayvancılık, tarım konularında ilerlemişler, diğer insan toplulukları ile etkileşime geçerek sosyalleşmişlerdir. Yine kendilerinde olan ile olmayanı takas ederek ticaret yapmışlar, ileride oluşturacakları büyük uygarlıkların temellerini atmışlardır. Bu dönemde zeytin, kestane, asma

gibi bitkiler kültüre alınmış; fıstık, badem, palamut gibi ürünler ezilerek onlardan yağ elde edilmeye başlanmıştır.

Asya, Avrupa ve Afrika kıtaları arasında ticari geçiş noktası üzerinde bulunan Anadolu her dönemde önemini korumuş, Baharat ve İpek Yolu'ndan kıtalar arası taşınan hammadde ve gıdalar Anadolu topraklarının ekonomik ve kültürel zenginliğini arttırmıştır. Birbirleriyle siyasi, ticari ve sosyal yönden temas sağlayan farklı kültürler zamanla Anadolu Medeniyetinin oluşumuna katkı sağlamışlardır.

Anadolu; tüm dönemlerde insan topluluklarının var olma mücadelesi verdiği nadir sahalardan biridir. Delikli Mağarası'ndaki binlerce yıl öncesinde kullanılan aletler, Göbeklitepe'deki devasa tapınaklar, Aşıklıhöyük'teki 11000 yıl öncesine ait kalıntılar dünya tarihi ile ilgili bilinenleri değiştirecek nitelikteki bulgulardır. Belki de yakın gelecekte çok daha eski tarihlere ait yaşam izleri yine bu topraklarda ortaya çıkartılacak ve insanlığın bilgisine sunulacaktır.

Tarih boyunca Anadolu'da egemen olan medeniyetlerin kullandığı gıda ürünleri ve gıda üretiminde kullanılan araç ve gereçler uzun yıllar fazla bir değişikliğe uğramadan 1950'li yıllara kadar aynı şekilde gelmiştir. Mesela; 11000 yıl önce buğday döverken kullanılan ezme taşları, yakın tarihlere kadar birçok evde aynı şekilde bulabilmekteyiz. Bu durum ülkemizde sanayileşme etkilerinin artması ile değişmeye başlamış; açık dolapların yerini buzdolapları, ezici taşların yerini mutfak robotları, odun ateşiyle yakılan ocak ve fırınların yerini gazlı ve elektrikli ocaklar almıştır.

Eskiden besinlerini kendisi eken, toplayan, işleyen ve saklayan toplum, şimdi şirketlerin ürettiği hazır ürünleri almak için sıraya giriyor. İnsanlar diğer tüm canlılar gibi dengeyi sağlayabilecek biçimde ihtiyacı olan miktar kadar tüketirken, endüstri çağı ile beraber acımasız bir üretim ve tüketim dönemine girilmiş, bu durum dünyanın dengesini sarsmıştır. Ne yazık ki dünya genelinde çoğu ülkede olduğu gibi Türkiye'de de bu dönüşüm hızlı bir şekilde yaşanmıştır. Binlerce yıldır atasından öğrendiği şekilde sütünü mayalayarak yoğurt yapan köylerdeki vatandaşlarımız bile artık bakkaldan alınan hazır yoğurtları tüketiyor, ekşi mayadan yaptıkları ekmekler yerine, katkı maddeleri ile rengi beyazlatılan ekmekleri yiyor ve yemeğine hazır çorba ile başlıyor.

Eskiden besin ihtiyacı için avlanan, mekan değiştiren, yaşamı için savaştan insanoğlu artık oturduğu yerden sipariş vererek birkaç dakikada karnını doyurmaya çalışıyor. Üretmeyi bir kenara

bırakan insan artık sadece tüketmekle ve üretim gücünü elinde tutanların kendisine sattığı ürünlerle iktifa ediyor. Eskiden insan doğaya karşı avcı iken, günümüzde üreticinin karşısında av konumuna gelmiştir. İnsanlığın bu gidişle nereye varacağını yaşayarak tecrübe edeceğiz.

Bu sebeple geçmişimize dair zihinlerimizde ne varsa kayıt altına alıp saklamak için acele etmeliyiz. Çünkü kayıt altına alacağımız bu kültür birikimi sayesinde geçmişten beri geliştirdiğimiz toplumsal mirası geleceğe taşımayı ve hızla değişen sistem karşısında geleneksel değerleri kısmen korumayı başarabileceğiz.

Mesele sadece yemek yeme eyleminden ibaret değildir, mesele; gıdalar ile zihinlere hükmedebildiğini fark eden avcılara karşı insanlığın var olma mücadelesidir. Vakit geç olmadan sahip olduğumuz zengin kültür birikimini fark etmek ve ona sarılmak hepimiz için önemli bir vazife olmuştur.

AKSARAY COĞRAFYASINA GENEL BİR BAKIŞ



Aksaray'ın Coğrafi Özellikleri:

Aksaray ili; İç Anadolu Bölgesinde, enlem ve boylam derecelerine göre Türkiye'nin tam ortasında yer alır. Şehir doğuda Nevşehir, güneydoğuda Niğde, batıda Konya, kuzeyde Ankara ve Kırşehir illeri ile çevrilidir. Aksaray, Melendiz Dağı'ndan doğarak Tuz Gölüne dökülen Ulurmak'ın ovada geniş bir plato oluşturduğu yerde kurulmuştur. Kuzeybatısında il topraklarının çoğunluğunun yer aldığı Tuz Gölü havzası bulunur. Aksaray'ın güneydoğusunda bulunan 3268 m yükseklikteki Hasan Dağı, bu şehre ayrı hususiyet vermiştir. Nasıl ki Kayseri denildiği zaman akla Erciyes Dağı gelirse, Aksaray denildiği zaman da

Hasan Dağı hatıra gelmektedir. (Topal, 2006: 1) İlin deniz seviyesinden yüksekliği 980 metredir. Konya-Kayseri ve Ankara-Adana karayollarının kesiştiği yerde bulunan Aksaray ulaşım açısından önemli bir kavşak noktasında bulunmaktadır.

Aksaray Ovası'nın rakımı 900 ile 1100 arasında değişmektedir. Genel topoğrafik yapısı özellikle arızalı olan ovayı, doğudan Hasan Dağı, kuzey doğudan Tavşan ve Ekecik Dağları ile kuzeyde Tuz Gölü, batıda Boz Dağı ve Balık Dağı ile Güneyden Karaca Dağı silsilesi sınırlar. Bölgenin en yüksek rakımı 3268 metre, en düşük rakımı ise 905 metredir.



İLÇELERİMİZ



İlçelerimiz

2017 yılı TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) verilerine göre Aksaray'ın nüfusu 402.404, nüfus yoğunluğu 50/km²'dir. İl sınırlarında merkez dâhil 8 ilçe, 22 belediye, 153 mahalle ve 177 köy bulunmaktadır. Aksaray'ın toplam yüzölçümü 7.997 km²'dir. Aksaray'ın ilçeleri Merkez, Ağaçoören, Eski, Gülağaç, Güzelyurt, Ortaköy, Sarıyahşi ve Sultanhanı'dır. Sultanhanı 25.08.2017 tarih ve 694 numaralı KHK ile Aksaray'ın yeni ilçelerinden biri olmuştur.



Ağaçoören

İlçenin kuzeybatısında Ankara'nın Şereflikoçhisar ilçesi, kuzeyinde Sarıyahşi ilçesi, doğusunda Ortaköy ilçesi, güneyinde Aksaray merkez ile çevrilidir. İlçenin güney batısından Peçenek Özü Çayı geçer. İlçenin toprak yapısı genel olarak tarıma elverişlidir. Bitki örtüsü bozkırdır. İlçede bulunan bozkır alanlarda keven, çakırdiken, kekik, borçak vb. bitkiler yetişir. İlçe ceviz yetiştiriciliği için uygun iklim ve coğrafi koşullara sahiptir. 2017 yılına göre İlçenin nüfusu 8.175 kişidir.



Eski

İlçenin kuzeyinde Tuz Gölü ve Ankara'nın Şereflikoçhisar İlçesi, batısında Konya iline bağlı kasaba ve köyler, güneyinde Konya-Karapınar ilçesi,

güneydoğusunda Sultanhanı İlçesi ile doğusunda Aksaray iline bağlı köy ve kasabalar bulunmaktadır. 2017 yılına göre İlçenin nüfusu 26.333 kişidir.

Eski ilçesinde tipik bir İç Anadolu Bölgesi karasal iklimi hüküm sürmektedir. Yazları sıcak ve kurak kışları soğuk ve yağışlı geçer. Genellikle yağışlar kışın kar, ilkbahar mevsiminde yağmur şeklinde olur. Sonbaharda ise fazla olmamakla birlikte bir miktar yağış alır.

Eski ilçesinde karasal iklim tipinin özelliği olan step bitki örtüsü göze çarpmaktadır. Eski orman ve yeşil alan bakımından fakir bir bölgedir. İlçenin güneyinde Eşmekaya Kasabası civarında bir miktar kavak ve selvi ağaçları bulunmaktadır. İlçe merkezinin kuzeyinden itibaren Tuz Gölüne kadar olan geniş bir alan bataklık ve sazlık durumundadır. İlçenin kuzeyinde tarımsal faaliyet yapılmaktadır. Eski'nin yüksek yayla bölgelerinde kavun, karpuz, domates, soğan, güneydeki düzlüklerde ise şeker pancarı ve hububat daha çok yetiştirilmektedir.



Gülağaç

İlçenin batısında Aksaray merkez, doğusunda Niğde ve Nevşehir, güneyinde Güzelyurt ilçesi bulunur. Osmanlı devri kayıtlarında "Ağaçlı" olarak geçen ilçenin çok eski zamanlardan beri yeşil ve ağaçlık olduğu anlaşılmaktadır. İlçe sınırları içinde Aşıklıhöyük ve Güvercinkayası kazı alanları ile Saratlı Yeraltı Şehri, Sofular Vadisi, Kayı Gölü, Narlı Göl gibi önemli turizm noktaları yer almaktadır. Gülağaç'ta ekonomik getirisi olan buğday, arpa, nohut, fasulye, patates, kabak, şeker pancarı ve çilek ekilip satılmakta, diğer sebzeler her evde ihtiyaç oranında yetiştirilmektedir. Hayvancılıktan elde edilen süt ve peynir, fabrikalara satılmaktadır. 2017 yılına göre ilçenin nüfusu 19.244 kişidir.



Güzelyurt

İlçe, batısında Aksaray merkez, doğusunda ve güneyinde Niğde, kuzeyinde Gülağaç ilçesi ile çevrilidir. Eski adı Gelveri'dir. Güzelyurt İlçesi, Kapadokya'nın en önemli turizm alanlarından biridir. Sıcak ve mineralli su kaynağı Ziga Kaplıcaları, Manastır Vadisi, Ihlara Vadisi, Selime Katedrali gibi önemli turizm mekanları Güzelyurt ilçesi sınırları içerisinde bulunmaktadır. Yörede çok lezzetli elma, üzüm, kayısı, dut, kavun, karpuz; vadi içerisinde yer alan Belisırma'da kendine has tadıyla ceviz yetiştirilmektedir. Bahçesi olanlar kendi ihtiyacı olan sebze ekimekte; buğday, arpa, patates, soğan, kabak ve ayçiçeği ekip satmaktadır. Güzelyurt Mutfağı oldukça zengin bir içeriğe sahiptir. 2017 yılına göre İlçenin nüfusu 11.275 kişidir.



Ortaköy

Ortaköy İlçesi, batısında Aksaray'ın Sarıyahşi ve Ağaçören ilçeleri, doğusunda Kırşehir ve Nevşehir, güneyinde ise Aksaray merkez ile çevrilidir. Ortaköy

Aksaray'ın en fazla nüfusa sahip ilçesidir. 2017 yılına göre ilçenin nüfusu 32.209 kişidir. Yaygın olarak küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılan ilçede tarımsal faaliyetler de yoğunudur. Yörede yetiştirilen başlıca bitkisel ürünler buğday, arpa, şeker pancarı, patates, soğan, çavdar, elma, üzüm ve armuttur.

Ünlü Türk İslam Mutasavvıfı Yunus Emre'nin kabri şerifleri Ortaköy İlçemizin Sarıkaraman Köyünde bulunmaktadır. Yine Yunus Emre'nin hocası Tapduk Emre'nin Mezarı da Ortaköy-Aksaray sınırında yer alan Tapduk Köyündedir



Sarıyahşi

İlçenin batısında Ankara'nın Şereflikoçhisar ilçesi, kuzeyinde yine Ankara'nın Evren ilçesi ve doğusunda Kırşehir, güneyinde Ağaçören ve Ortaköy ilçeleri ile çevrilidir. Sarıyahşi Hirfanlı Baraj Gölü'ne 5 km mesafede yer alır. İlçede



karasal iklim hâkimdir. İlçede her türlü sebze ve meyve yetiştirilir; buğday, arpa, çavdar, nohut, mercimek ve şeker pancarı çoğunlukla ekilen ürünlerdir. Yörede son yıllarda bağcılık gibi faaliyetlerde azalma olurken, seracılık konusunda önemli gelişmeler olmuştur. Sarıyahşi ilçesinde bulunan sıcak su imkânları bölgede seracılık ve termal turizm faaliyetleri için oldukça önemli imkânlar sunmaktadır. 2017 yılına göre ilçenin nüfusu 4.833 kişidir.

Sultanhanı

İlçenin doğusunda Aksaray merkez, batısında Konya, güneyinde Karapınar ilçesi, kuzeyinde Eskişehir ilçesi ve Tuz Gölü bulunur. Sultanhanı ilçesi Aksaray'a 45 km, Konya'ya 110 km mesafede bulunmaktadır. Tarihi İpek Yolu üzerinde yer alan Sultanhanı'nın nüfusu 2017 yılına göre 10.557 kişidir.

Anadolu Selçukluları tarafından yapılmış en büyük kervansarayın Sultanhanı ilçesinde bulunması sebebiyle Sultanhanı her yıl 500 bin civarında yerli ve yabancı turist tarafından ziyaret edilmektedir. Yine Sultanhanı, halı dokuma ve halı tamiri ile de öne çıkan bir ilçemizdir. Ülkemiz ve dünyanın önemli saraylarına ait tarihi halıların pek çoğunun restorasyonu

Sultanhanı ilçemizdeki restorasyon ve konservasyon atölyelerinde yapılmaktadır.

Sultanhanı'nda tarımsal faaliyetler de yoğun olarak yapılmaktadır. Özellikle bölgede buğday, arpa, şeker pancarı, yonca gibi bitkilerin üretimi oldukça fazladır. İlçede bir de şeker fabrikası bulunmaktadır. Yine ülkemizin en önemli yatırımlarından biri olan Tuz Gölü Yeraltı Doğalgaz Depolama Tesisleri de Sultanhanı ilçemizin sınırları içerisindedir.



Dağlar

Hasan Dağı (3268 m), Küçük Hasan Dağı (3040 m), Melendiz Dağı (2898 m) ve Ekecik Dağı (2033 m) dir.

Vadiler

Kapadokya'da yer alan en önemli vadilerden biri olan Ihlara Vadisi, güneyde Iısu Köyü sınırından Yaprakhisar, Belisırma Köylerini de içine alarak Selime Kasabası'nın kuzeyde bulunan üst sınırına kadar uzanmaktadır. Manastır Vadisi ise Güzelyurt'tan başlar ve 5 km boyunca uzanır. Diğer önemli bir vadi ise, Gülağaç ilçesinde yer alan Sofular Vadisi'dir.



Yaylalar

Yayla oluşumu en çok Eski ilçesinde görülmektedir. Obruk, Haydar, Çağşak, Yeniayla, Aliğa Obası ve Kemerseki önemli yaylalardır.



Ovalar

Aksaray'ın orta kesimleri kuzeyi, güneyi tamamen ovalarla kaplıdır. Güneyde Obruk platosunun uzantısı ve Aksaray ovası bulunur.





Akarsular

Melendiz Dağlarından doğan Melendiz Nehri ve bu akarsuyu besleyen, Karasu ve Kırkgöz Çayları, kurak bir bölgede yer alan Aksaray için çok önemli su kaynaklarıdır. Ihlara Vadisinin içerisinde akarak Mamasın Barajına dökülen Melendiz Nehri, Aksaray şehir merkezinde genelde Ulurmak ismi ile anılır. Yörede yer alan dereler ise Ekecik Deresi, Helvadere, Peçeneközü Deresi ve Kızılırmak Nehrine dökülen Öteyüz, İnattlı ve Köşkerli Dereleri ile Pınarbaşı Köyü yakınlarındaki Hıçıp ve Sultanhanı yakınlarındaki Kırkdalik derelerdir.

Göller- Göletler

Aksaray'ın en önemli gölü olan Tuz Gölü, ülkemizin en büyük ikinci gölüdür. Bu göl yurdumuzun en önemli tuz kaynaklarından biridir. Tuz Gölü'nün yaklaşık 40 kilometre güneyindeki Aksaray - Sultanhanı Beldesi yakınlarında yerin yaklaşık 1100 ile 1400 metre altında bulunan tuz kütleleri içerisinde oluşturulan doğal gaz depolama tesisleri de ülkemiz açısından oldukça önemli bir yatırımdır.

Diğer önemli göller ise; Gülağaç İlçesi sınırları içerisinde yer alan Narlı Göl, Kayı Gölü, Koca Göl, Hasan Dağı çevresinde Kartal Gölü, Öküz Gölü, Sarıgöl ve Uyuz Gölüdür.

Yörede bu doğal göller yanında sulama ve

taşkınlardan korunma amaçlı göletler de bulunmaktadır. Bunların en önemlisi Melendiz Çayı üzerinde bulunan Mamasın Baraj Gölüdür. Ortaköy yakınlarındaki Kültepe ve Bozkır Baraj Gölleri ve DSİ tarafından tamamen sulama amaçlı olarak yapılan Ortaköy-Balcı Göleti, Helvadere Göleti, Ortaköy Çiftevi Göleti, Güzelyurt Göleti de diğer önemli göletlerdir.



Baraj

İlin tek barajı olan Mamasın Barajı'nı besleyen kaynak Melendiz Dağları'ndan doğan Ulurmak'tır. Bu baraj ayrıca Karasu Çayı ve bazı küçük yan derelerden de beslenir. Son yıllarda DSİ'nin uygulamaya koyduğu gölet projeleriyle Aksaray'da irili ufaklı çok sayıda küçük baraj oluşturulmuştur.

Soğuk ve Sıcak Su Kaynakları

Aksaray ilinin içme su kaynakları Mamasun Barajı ve Bağlı Köyündeki yer altı kuyularıdır. Aksaray'ın Yaprakhisar Köyü yakınlarındaki Ziga Kaplıcası, yörenin en önemli sıcak ve mineralli su kaynağıdır. Yine Belisırma, Ilısu, Narlı Göl, Tuzlusu ve Sarıyahşi'de de sıcak ve mineralli su kaynakları bulunmaktadır.

Ormanlar

Aksaray ili ormanlar yönünden oldukça fakirdir. Topraklarının ancak % 2,78'i ormanlarla kaplıdır. Ormanların tamamında doğal olarak bulunan ağaç türü meşedir. Orman dışı ağaçlandırmalarda ise Sedir, Karaçam, Sarıçam, Kızılçam, Mavi Servi, Dişbudak, Akçağaç, Ailanthus, Akasya, Badem, Mahlep, İğde, vb. türler gelmektedir.



Mağaralar

Aksaray'da mağara turizmi anlamında değerlendirilebilecek unsurlara çoğunlukla Güzelyurt ve Gülağaç bölgesinde rastlanır. Ayrıca bu bölgede yeraltı şehirleri ve kaya oyma mekanlar da oldukça fazladır. Bu alanlar turizmin yanında soğuk hava deposu olarak da kullanılmaktadır.

Sarnıçlar ve Su Kuyuları

Hasan Dağı ve çevresinde su problemi geçmişte olduğu gibi günümüzde de süren bir sorundur. Bunun nedeni sahanın geçirimsizlik oranı yüksek volkanik kayalardan oluşması nedeniyle suyun tutulmamasıdır. Geçimini büyük oranda hayvancılıkla sağlayan insanlar, kar sularından ve yer altından süzülerek gelen suların yararlanmak için sarnıç ve kuyular inşa etmişlerdir. Bu yapılar günümüzde de kullanılmaktadır. Hasan Dağı

çevresindeki köy halkı, su kaynakları daha fazla olduğu için batıya bakan kesimlerde yaylacılık faaliyeti yapmaktadır. Yaylalarda açılmış bulunan sarnıç (karlık) ve kuyular önemini hâlâ koruyan basit su yapılarıdır.

Aksaray'ın Bitki Örtüsü

Bir bölgenin bitki özellikleri ve iklimi yöre halkının tarımsal faaliyetlerine, beslenme alışkanlıklarına, mimarisine, sosyal ve ekonomik yaşantısına şekil verdiği için, beslenme alt başlığında ele alınacak her türlü çalışmada bu konuya mutlaka değinilmelidir. Aksaray iklimi tipik karasal iklimdir; yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlıdır. Yüksek olan yerler daha çok yağış alır ve bu durum yörede yetişen bitki çeşitliliğini de etkiler.



Buradan hareketle Aksaray'da sadece Ihlara Vadisi'nde 40'tan fazla, Tuz Gölü havzasında 30'dan fazla, Hasan Dağı eteklerinde 80'den fazla endemik bitki türü bulunmaktadır.

Doğada Yetişen Meyve Ağaçları

İğde (*Elaeagnus angustifolia*), beyaz dut, siyah dut, yayılcı ardıç (*Juniperus horizontalis*), badem (*Amygdalus communis*), ceviz (*Juglans regia*), pıkan cevizi (*Carya illinoensis*), kızılçık (*Cornus kousa*), yabancı kızılçık (*Cornus sanguinea*), Kırmızı kızılçık (*Cornus alba*), böğürtlen (*Rubus sanctus*), gülpüntü (Kuşburnu, *Rosacina*), batı çitlenbiği (*Celtis occidentalis*), dağ muşmulası / taşayva (*Cotoneaster integerrima*), alıç (*Crataegus monogyna*), sarı alıç (*Crataegus tanacetifolia*), kırmızı alıç (*Crataegus oxyacantha*), karamuk (*Agrostemmagithago*), yabancı armut (*Pyrus pyraeaster*), elma (*Malus domestica*), süs elması (*Malus floribunda*), mamık (Dağ eriği,



Doğada Yetişen Doğal ve Şifalı Otlar

Karaavluk, mercimelek (Kadıbannağı, madımak, hanım banağı), çıtlık, dede sakalı (teke sakalı, iskalof), ışgın, yemlik, acı çıtlık (Chondrilla juncea), kuşkuşu, iğnelik, yaban pırasası, yabani ıspanak (Chenopodium album), efelek, kızıoğluk (kuzu kulağı), turp otu, acı tere, yemlik, çiriş, tırşik (yaban mancarı), ebegümece (ebemgümece), kaz ayağı, hardal otu, kohum (Radika), gelincik otu, nane (Anık), rezene, yarpuz (yabani nane), kekik, çalba (Adaçayı, Salvia fruticosa), borcak, ısırğan otu, yumurtalık otu, kuş yemliğı, ökse otu, gelincik (Papaver rhoeas), ayvadana (civan perçemi, Achillea millefolium), kenger (Gundelia tournefortii), üçgül otu, yavru ağız.



Alıç

Aksaray'ın birçok yerinde yetişen alıç ağacının hem çiçekleri hem de meyvesi tüketilmektedir. Alıç meyvesi sarı ve kırmızı renktedir; ancak yörede daha çok makbul olanı sarı renkte olanıdır. Yörede sarı alıçtan sirke yapılmakta, bu ürünün kalp ritim

bozukluğuna, kolesterole, hazımsızlığa iyi geldiğine inanılmaktadır. Daha büyük olan kırmızı meyvesi kurutulmuş ve bu çayın gribe iyi geldiğine inanılmaktadır. Ayrıca meyveleri haricinde alıç çiçeği de demlenilerek tüketilir. Aksaray'ın birçok yöresinde özellikle Belisırma Köyünde birkaç yıl öncesinde "Alıç Bayramı" yapılmaktaymış. Alıç zamanında etraf köylerdeki halkın da katılımıyla gerçekleştirilen alıç bayramında; hep birlikte tefler çalınır, türküler söylenir, nişanlanacak kızlara nişan takılır ve birlik beraberlik içerisinde bu gün kutlanırmış.

Kuşburnu

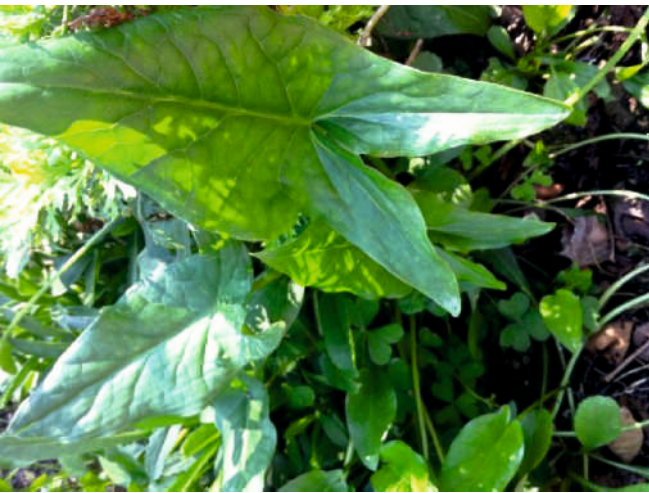
Kuşburnu şüphesiz hepimizin az çok bilgi sahibi olduğu bir meyvedir. Bol C vitaminine sahip olan bu meyve, gribe karşı faydalı olmakla birlikte, yörede hem çayı hem de marmelatı yapılmaktadır. Bunun yanı sıra kuşburnunun yörede yağ yakıcı özelliğinin de bulunduğu inanılmaktadır. Aksaray'ın ilçe, köy ve kasabalarında yetişmektedir. Meyve; Hasandağı tarafında "gülüntü", Ekecik ve Ortaköy civarında ise "itburnu" yöresel isimleriyle tanınmaktadır.





Papatya

Anadolu'nun her bölgesinde, yöresinde yetişir. Aksaray'da mayıs ayında gün görmeden toplanır ve kurutulur. Papatyanın gaz giderici özelliği olduğuna, romatizmal ağrılara ve çeşitli iltihaplara iyi geldiğine inanılır. Demlenerek çay olarak tüketilir.



Yiviş

Daha çok Hasan Dağı ve civarında yetişen bir bitkidir. Anadolu'nun bazı yörelerinde "Gâvur Mancarı, Tırşik" isimleriyle bilinirken Aksaray'ın bazı yörelerinde de "yılan bırçağı, yılan yastığı" isimleriyle ifade edilir. Özellikle Aksaray'ın yörük köylerinde

toplanarak yemeği pişirilir.

Güvence Kursağı Otu

Yörede bulunan ve mavi çiçeği olan bitkidir. Bazı köylerde peynir mayalarken otun kökü, maya olarak kullanılır.

Yörede Bulunan Mantarlar

Aksaray'ın farklı bölgelerinde değişik isimlerle anılan çok sayıda mantar türü bulunmaktadır. Kuzukulağı, domalan, dönbelek, göbelek, çasıır göbeleği, saçaklı vb.



TURİZM



Aksaray ili; tarihi, dini eserleri, müzeleri, kaplıcaları, doğa sporları ve zengin kültür birikimiyle ülkemizin turizm potansiyeli yüksek şehirlerinden biridir. Aksaray, turizm açısından yüksek olan bu potansiyelini geliştirmek ve ülke turizmde hak ettiği yere gelebilmek adına önemli atılımlar içerisinde. Yörede kültür gezileri, yürüyüş, bisiklet, dağcılık, kış sporları, kuş gözlemciliği, hava sporları, balon uçuşu, rafting, trekking, olta balıkçılığı, avcılık, atlı doğa yürüyüşü yapılabilmektedir. Başta İhlara Vadisi olmak üzere İpek Yolu üzerindeki kervansarayları, yeraltı şehirleri, Hasandağı, Narlı Göl, Tuz Gölü gibi doğal güzellikleri ile Tapduk Emre, Yunus Emre, Somuncu Baba Türbeleri ve diğer tarihi ve kültürel mekanlarıyla Aksaray her yıl yaklaşık 1 milyon turist tarafından ziyaret edilmektedir. Kapadokya Bölgesi içerisinde en çok ziyaret edilen illerin başında gelen Aksaray, her

alandaki olduğu gibi kültür ve turizm alanında da hızlı bir gelişim içerisinde

Sosyal ve ekonomik olarak değerlendirildiğinde turizm yerel halka doğrudan fayda sağlayan bir sektör olmasının yanında yöresel ürünlerin pazarlanması ve yöre mutfağının tanınması açısından da mühim bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Resmi kurumlar ve turizm sektöründe faaliyet gösteren kuruluşların bu yönde çalışmalar yapması ve halkı turizm konusunda bilinçlendirmesi, hem yöre turizmini geliştirecek hem de halkın turizmden daha fazla yararlanmasını sağlayacaktır.



Tuz Gölü

Ülkemizin ikinci büyük gölü olan Tuz Gölü ve çevresi; tarım, hayvancılık, tuz üretimi ve turizm gibi alanlarda Türkiye'nin ekonomisi için büyük katkı sağlamaktadır. Tuz Gölü, 1992 yılında sit, 2000 yılında ise "Tuz Gölü Özel Çevre Koruma Bölgesi (ÖÇKB)" olarak ilan edilmiştir.

Tuz Gölü çevresinde tuza ve kuraklığa dayanabilen birçok endemik bitki ve hayvan türü bulunmaktadır. Göl çevresinin nispeten ıssız oluşu nedeniyle kuşlar etraftaki su birikintilerinde, meralarda ve ekili alanlarda rahatça beslenmekte, kışın en soğuk günlerinde dahi donmayan göl sularında yüzebilmektedir. Gelecekte küresel ısınma nedeniyle bitki yetiştirmekte sorun yaşanması halinde, Tuz Gölü Havzası'nda yetişen endemik bitkilerin genleri sebze ve meyvelere aktarılarak üretim yapılması düşünülebilir.

Tuz Gölü, dünya kültür balıkçılığında yaygın olarak kullanılan ve canlı yem olan Artemia'yı doğal olarak stok halinde bulunduruyor. Bu açıdan da Tuz Gölü son derece önemli bir göldür. Tuz Gölü'nde konaklayan ve kuluçkaya yatan kuşların

beslenmesinde, neslinin devam etmesinde Artemia, çok önemli bir yere sahiptir.

Tuz Gölünde meydana gelen değişimler öncelikle göl yakınındaki yerleşimleri hem çevresel hem de ekonomik olarak etkilemektedir. Ancak yanlış tarımsal faaliyetler sonucunda göl havzasında yeraltı suları hızla azalmakta ve canlı yaşamını tehdit etmektedir. Fazla su isteyen şeker pancarı ve mısır üretimine yönelik çiftçi zaten az olan yeraltı sularını tehdit etmekte, buna bir de kaçak kuyu açanlar eklenince tehlike sürekli büyümektedir.

Son yıllarda kuraklığı hızla gözlenebilen Tuz Gölü'nün korunması sadece yasal denetim ve cezalarla engellenemez. Tuz Gölü ve diğer tüm doğal alanların korunması toplumun bilinçlenmesi ve duyarlılığının artması ile sağlanabilir. Tuz Gölü'ne atık bırakanlar, kaçak kuyu açanlar, arıtma tesisi kurmayan işletmeler bilinçlendirilmeli, daha da önemlisi gölün kuruması halinde ortaya çıkacak sonuçlar anlatılmalı ve halk hızla bilgilendirilmelidir.



Ihlara Vadisi

Aksaray İli Güzelyurt İlçesi sınırları içerisinde yer alan 14 km uzunluğundaki Ihlara Vadisi, Ihlara Kasabası'ndan başlayarak Belisırma ve Yaprakhisar Köylerinden sonra Selime Kasabasında son bulur. Derin bir kanyon şeklinde uzanan ve çevresindeki bozkır bitki örtüsünden izole durumdaki Ihlara Vadisinde mikroklima iklim özellikleri görülür. Melendiz Irmağı ve kanyonun korunaklı yapısı binlerce yıl insan topluluklarının burada barınmasına imkân vermiştir. Ihlara Vadisi'nde yüzlerce kaya oyma mekan, kilise, manastır vb. yapı bulunmaktadır. Bu birimler yer yer kayalar içine oyulan tüneller ile birbirine bağlanmaktadır. Ihlara Vadisi, farklı coğrafi özellikleri ile uzunca bir dönem bölgede yaşayan insanlar için önemli bir yaşam alanı olmuştur. Binlerce yıllık tarihi geçmişi olan Ihlara Vadisinde bugün görülen tarihi yapıların pek çoğu Roma ve Bizans döneminden kalma eserlerdir.

Vadi, Hasan Dağı volkanından püsküren lavların Melendiz Çayı (Potamus, Kapadukus–Kappadokya Irmağı) tarafından aşındırması sonucunda oluşmuştur. Milyonlarca yıl devam eden tektonik hareketler sonucu oluşan vadi kırıklarından sıcak mineralli su çıkmaktadır. Aksaray Valiliği'nce Yaprakhisar ve Ihlara arasında bulunan Ziga Kaplıcaları'nda açılan sondaj kuyusundan 150lt/sn debide ve 60°C' sıcaklıkta termal su elde edilmiştir. Volkanik püskürme sonucu oluşan tüf taşlarının rüzgâr ve erozyon ile aşınması sonucunda Selime ve Yaprakhisar'daki peribacaları ortaya çıkmıştır.

Aksaray'ın en çok turist çeken yeri Ihlara Vadisi'dir. Ihlara Vadisi 1990 yılında Bakanlar Kurulu kararı ile

ilan edilen “Ihlara Özel Çevre Koruma Bölgesi” sınırlarında yer almaktadır. Vadi tabanında yürüyüşü tercih eden yerli ve yabancı ziyaretçiler için Melendiz Çayı boyunca devam eden 4, 7 veya 14 kilometrelik parkurlar bulunmaktadır.



Narlı Göl

Aksaray'ın en önemli turizm değerlerinden biri de Aksaray-Niğde sınırında yer alan Narlı Göl'dür. Narlı Göl doğal güzelliğinin yanında aynı zamanda termal bir turizm merkezidir. Gölün tabanında ve çevresinde bulunan termal su kaynakları bölgenin ayrı bir cazibe merkezi olmasını sağlamıştır. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından turizm merkezi ilan edilen Narlı Göl Kapadokya gezi güzergahı üzerinde Ihlara Vadisi hattında bulunmaktadır. Son zamanlarda bölgeye gelen turistler Narlı Göl'e uğramadan gezilerini tamamlamıyorlar. Etrafı dağlarla çevrili tipik bir krater gölü olan Narlı Göl, kalp şeklindeki görünümüyle ziyaretçilerini kendine hayran bırakıyor. Dört mevsim farklı doğal güzellikleri ile



ziyaretçilerini büyüleyen Narlıgöl, "Kapadokya'nın Kalbi" olarak ifade ediliyor.

Termal potansiyeli oldukça yüksek olan Narlı Göl'ün kaplıca suyu, içerisinde bulundurduğu bol miktardaki kalsiyum, sodyum, bikarbonat gibi mineraller sebebiyle özellikle tercih ediliyor. Narlı Göl termal suyu çeşitli hastalıkların tedavisinde oldukça iyi sonuçlar veriyor. Özellikle sedef başta olmak üzere romatizma ve cilt hastalıkları ile kan dolaşımı ve damar hastalıklarına iyi geliyor.

Bölgede yapılan termal otellerle Narlıgöl, Kapadokya'da termal turizm bölgesi olma yolunda hızla ilerliyor.

Narlı Göl Efsanesi

Aksaray İline bağlı Gülağaç İlçesinin Sofular Köyü yakınında yer alan bugünkü Narlıgöl'ün bulunduğu yerde birbirlerini çok severek evlenmiş yoksul bir çift ve onların yeni doğmuş bebekleri, küçük bir evde yaşarlarmış. Zaman gelmiş ve delikanlı karısını ve bebeğini bırakıp askere gitmek zorunda kalmış. Bir zaman sonra kış bastırmış. Fırtınalı bir günde köyün girişinde uzun beyaz sakallı derviş görünümlü yaşlı bir adam belirmiş. Bitkin görünüyormuş, evlerin kapılarını tek tek çalmaya başlamış. Birazcık ekmek ve su istemiş köylülerden. Köyden hiç kimse bu adama

istediğini vermemiş, bir ev dışında... O ev de eşini bir süre önce askere yolcu eden genç hanımın eviymiş. Genç kadın aceleyle bir bardak su ve bir parça ekmek getirmiş yaşlı adama. Adam, "kızım çocuğunu da al ve şu dağa çık. Dağın tepesine varana kadar da arkana bakma!" demiş. Kadın yaşlı adamın sözünü tutup yola koyulmuş. Tam zirveye varmak üzereyken yorulup birazcık da merakına yenik düşüp arkasına dönüp bakmış. O anda köyün sular altında kalmaya başladığını görmüş. Öyle ki belli bir zaman sonra bütün köy sular altında kalmış. Rivayet odur ki bu dehşetli manzaraya kadının dayanamadığı ve içini çekerek orada ruhunu teslim ettiği söylenir. Bugün Narlıgöl'ü besleyen sıcak su kaynağının o kadının gözyaşları olduğu ve onun mezarının da burada bulunduğu ifade edilir.

AKSARAY TARİHİNE GENEL BİR BAKIŞ



Anadolu üzerindeki konumu ve 11 binlik yıllık tarihi ile sadece merkezi bir geçiş yeri olmakla kalmayan Aksaray; aynı zamanda önemli medeniyetleri sinesinde barındıran bir yerleşim merkezi olmuştur. Her biri o devirlerin canlı birer şahidi olan abideler ve tarihi belgeler, Aksaray tarihinin boyutlarını göstermeye kâfidir (Çaylan, 2013: 1).

Aksaray mutfak ve yemek kültürünün daha iyi açıklanıp değerlendirilebilmesi için öncelikle Aksaray tarihine değinmek gerekir. Çünkü şehir çok eski tarihlerden beri birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Aksaray tarih öncesi dönemlerden başlayıp günümüze kadar katlanarak gelmiş zengin bir kültür birikimine sahiptir. Şehrin coğrafi konumu da şehre büyük bir avantaj sağlar; çünkü şehir sadece yerleşim yeri olarak değil önemli yol güzergâhlarının kesiştiği bir noktada yer alır. Bunun sonucunda birçok kültürden insanın uğradığı veya konakladığı şehir, merkez olma özelliğine sahip ender şehirlerden biridir. Böylelikle burada zaten var olan kültüre; şehri geçiş noktası olarak kullanan ve konaklayan, etkileşimde

bulunulan toplumların kültürleri de eklenerek muazzam bir birikime sahip olunmuştur.

Aksaray şehrinde yapılan araştırmalar sonucunda ilk yerleşmelerin burada tarih öncesi dönemlere kadar uzandığını görmekteyiz. Aksaray'da ilk yerleşmeler M.Ö. 9000'li yıllarda Aşıklıhöyük'te gerçekleşmiştir. Bölgede yapılan kazılar M.Ö. 5000'lerde Güvercinkayası'nın, M.Ö. 3000'ler civarında da Acemhöyük'ün yerleşim yeri olarak kullanıldığı sonucunu ortaya koymaktadır.

Mutlak surette buralarda yaşayan ilk insanlar hayatlarını devam ettirebilmek amacıyla öncelikle avcılık ve toplayıcılıkla uğraşmışlar daha sonra da üretim faaliyetlerine başlamışlardır. Kazılar sonucunda elde edilen bulgulara göre Aksaray'da tarih öncesi dönemlerden başlayarak günümüze kadar süregelen güçlü bir yemek kültürünün varlığından bahsetmek mümkündür. Böylesine zengin bir kültür birikimine sahip olan Aksaray, gezilip görülmeye değer nadide bir şehirdir.





Tarih Öncesi Dönemde Aksaray

Aşıklıhöyük

Gülağaç ilçesi, Kızılkaya Köyü yakınlarında bulunan Aşıklıhöyük'teki arkeolojik kazılarda gün yüzüne çıkartılan buluntular, Aşıklı halkının günümüzden 11 bin yıl öncesinde Melendiz Nehri kenarına yerleştiklerini ve en az 20 kuşak boyunca aynı yerde yaşam sürdürdüklerini göstermiştir.

Aşıklıhöyük, Orta Anadolu "Çanak Çömleksiz Neolitik Çağ" için özellikle yerleşim düzeni, mimari, yapım işçiliği ve malzemesi açısından çeşitli ve zengin veriler sunar (Esin-Harmankaya 1989). Yapıların tümü kerpiçten inşa edilmiş olup evlerin girişleri dam kısmındadır. Bazı yapılarda özenle yapılmış, dörtgen planlı, taşla çevrili ocaklar yer alır. Aşıklıhöyük'te konutlar genelde dar geçitlerle birbirinden ayrılan mahallerden oluşmaktadır.

Anadolu coğrafyasındaki bu ilk yerleşiklerden Aşıklıhöyük halkı tarım bilgisi ve deneyimine sahip olup, einkorn ve emmer cinsi buğdayları, arpa ve çeşitli bakliyat türlerini yetiştiren bir topluluktur. Kazılarda bulunan çok sayıda bitki ve meyve kalıntıları da halkın toplayıcılık yaptığını gösterir. Bunlardan bazıları yabani arpa, fıstık, badem, çitlembiktir. Kazı ekibinin inşa ettiği ve aynısına uygun yapılmış evlere tavandan açılmış bir boşluktan girilmektedir. Deneysel evlerin içinde ölü gömme gelenekleri, bitkiler, taş aletler gibi buluntulardan seçme örnekler sergilenmektedir.

Aşıklıhöyük'te bulunan hayvan kemikleri halkın avcılık yaptığını gösteriyor. Yabani keçi, koyun, domuz, sığır belli bir yaşın üstünde avlanıyor, elde edilen bazı bulgulara göre bazıları da gözetim altında tutuluyor. Aşıklı halkı, avladıkları hayvanların etini tüketmenin yanında derilerini işleyip kemiklerinden

delici alet, boncuk, toka vb. eşyalar üretmekteydiler.

Yörede yapılan kazı sonuçlarında Neolitik Çağ topluluklarının büyük oranda tarıma alınmış bitki ve tahıllarla beslendiği, yetiştirilmiş hayvanların etinin av hayvanı etinin yerini almaya başladığına dair bilgilere ulaşılmıştır.



İlk Beyin Ameliyatı Yapılan Kafatası

Yöredeki volkanik patlamalar sonrası oluşan kayalar "Çanak Çömleksiz Neolitik Çağ" yaşamının aletlerine hammadde olmuştur. Aşıklıhöyük'te halk yörede çok miktarda bulunan obsidyen taşından ve çeşitli kayaları kendi ihtiyaçları çerçevesinde işleyip öğütme taşları, havan, dövme taşları yapmışlardır. Yapılan kazılarda 20-25 yaşlarında bir kadına ait kafatası bulunmuş ve obsidyen taşı ile bu kafatasına yapılan cerrahi müdahale araştırmacılar tarafından dünya'nın ilk beyin ameliyatı olarak değerlendirilmiştir.



Güvercinkayası

Gülağaç İlçesi Çatalsu Köyü yakınlarındaki Güvercinkayası kazı alanı M.Ö. 5200-4750 yıllarına tarihlenmektedir ve şimdilerde Mamasun Baraj suları içinde kalan yüksek bir kayalığın üzerine kurulmuştur. Güvercinkayası'nda arkeolojik kazı çalışmaları Prof. Dr. Sevil Gülçur başkanlığında sürdürülmektedir.

Orta Kalkolitik Çağ'dan günümüze ulaşan kalıntılar şehrin önce planlandığını, daha sonra inşa edildiğini göstermektedir. Başlangıçta sekiz ana tabaka içeren yerleşme, süreç içerisinde, tarım ve hayvancılığa dayalı kırsal ekonomisiyle basit bir köyden, iç kale ve aşağı yerleşme tarzında sosyal tabakalanmaya da işaret edecek karmaşık bir düzene geçmiştir. Bu değişime bölgedeki nüfus artışının veya çevreye yeni gelen ikinci bir göçebe topluluğun etki ettiği varsayılmaktadır. (Çaylı, 2009: 2-3).

Güvercinkayası daha sonraları kentleşmeye dönüşecek olan sınıflı toplumun ilk göstergelerini barındırmaktadır. Birbirine bitişik yapılan evlerin tamamına yakınında ev halkının ihtiyaçlarının saklandığı kiler bölmesi yer almaktadır. Ayrıca kalın duvarlarla korunan büyük depolama alanları da ortaya çıkmıştır. Evler ortak duvar kullanılarak yapılmış olup arka bölümünde ev halkının ihtiyaçlarının saklandığı kiler bölmesi yer almaktadır. Her evin ortasında yuvarlak ocak, köşede fırın, yunak ve "aşırıt" adını verdikleri tahıl peteği bulunmaktadır. Konutların yapımında malzeme olarak duvarlarda taş ve çamur, dikmeler ve çatı iskeletinde ahşap, çatıda saz ve çamur kullanılmıştır. 2006 yılında kazı alanında yapılan

deneysel ev için sazlık ve çamur kullanılarak yapılan dam, arkeolojik dam çökükleriyle karşılaştırılmış ve örneklerin birbirleriyle örtüştüğü saptanmıştır. Kazı alanında ortaya çıkartılan sabit ve taşınabilir depolama araçlarının iç hacimlerinin, Gülağaç'ta evlerde hala kullanılmakta olan farklı boyutlardaki eski sele sepetleriyle benzerlik taşıyor olması oldukça şaşırtıcıdır.

Yerleşim alanının içindeki surlar, kenti "iç kale ve aşağı yerleşme" olarak ikiye ayırmıştır; bu ise toplumda bir hiyerarşik yapının varlığı ile ilgili ilk somut örneklerdendir. Höyük, Orta Anadolu'da kale-kent yerleşme modelinin bilinen ilk örneklerinden birini oluşturmaktadır.

Güvercinkayalılarının ekonomileri, tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Başlıca tarım ürünleri buğday ve arpadır. Kazılardan elde edilen hayvan kemikleri alageyik, ulu geyik, karaca, yaban sığırı, yaban koyunu, yaban keçisi, atgiller, aslan ve panter gibi yırtıcıların da çevrede yaşadığını belgelemiştir. Çanak çömlek üstüne kabartma olarak işlenmiş stilize hayvan başları, bir boğanın başını anımsatan çift gözlü öğütme sekileri hayvanların köy yaşamındaki önemini vurgulamaktadır. Güvercinkayası'nın önemli bir özelliği de kazı alanında özellikle geyik ve diğer hayvanlara ait depolanmış boynuzların ele geçirilmesidir.



Acemhöyük

Yeşilova beldesi yakınlarında yer alan Acemhöyük'te kazı çalışmaları ilk olarak Prof. Dr. Nimet Özgüç başkanlığında 1962 – 1988 yılları arasında sürdürülmüş, 1988 yılından bugüne kadar da bölgede kazılar Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Protohistorya ve Önasya Arkeolojisi Anabilim Dalı Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Aliye Öztan başkanlığında devam etmektedir.

Acemhöyük, ilk kez M.Ö. 3. binin başlarında yerleşim alanı olarak seçilmiştir. Günümüzde kazı alanının bulunduğu çevreye yerleşmiş olan Yeşilova halkı ise 16. Yüzyılın başlarında, Yavuz Sultan Selim 'in Çaldıran Seferi (1514) sonrasında Azerbaycan'ın Hoy şehrinde getirttiği üç Acem Türkmen'i (Muhacirin-i Acem Türkmanı) oba halkından oluşmuştur.

Acemhöyük kazı alanında Eski Tunç ve Asur Ticaret Kolonileri Çağlarına ait katlar tespit edilmiştir. Höyükte üç sarayın kalıntıları bulunmuştur. Bunlardan güney cephede yer alan Sarıkaya Sarayı'nda bullalar (mühürlü kil topaklar) Acemhöyük'ün politik ve ticari ilişkilerinin olduğu bölge ve kişiler hakkında bilgi vermektedir. Sarıkaya Sarayı'nda fil ve su aygırı dişlerinden yapılmış lüks eşyalar bulunmuştur. Acemhöyük'de ele geçen fildişi ve körük, pota, döküm kalıbı gibi madencilik üretim gereçleri bu gözde eşyaların bir kısmının yerli atölyelerde üretildiğini kanıtlamaktadır. Acemhöyük'ün bu üretim seviyesine erişmesindeki en büyük etken Bolcardağ ve Aladağ gibi zengin maden yataklarına yakın olmasıdır.

Acemhöyük'te birbirinden dar ve düzensiz sokaklarla ayrılan mahalle gruplarında kileri, mutfak, odaları, oda ortasındaki dört köşeli ocak platformları

olan, iyi korunmuş evler yer almaktadır. Geniş mutfakların çoğunda yerden biraz yukarıda çalışma platformu, boynuz veya at nalı biçimli ocaklar vardır. Acemhöyük kazılarında yeme içme ve mutfak malzemeleri olarak gaga ağızlı testi, obsidyen, kuartz, radiolarit, kalker, bazalt ve mermerden yapılmış kaplar, çaydanlık, fincan, çanak ya da kapak ile yonca ağızlı testiler bulunmuştur.

Asur Ticaret Kolonileri Ve Hititler Dönemi

Eğitimci Gaffar Totalsaygır (1882-1950) "Aksaray Vilayeti" (yazılmış ancak basılmamıştır) adlı eserinde, Aksaray'ın bulunduğu antik Kapadokya Bölgesi içinde eskiden 'Sümer Türkleri, Hitit Türklerinin oturduğunu, daha sonra bölgenin Türklerin elinden çıktığını, 1071'den sonra tekrar Türklerin eline geçtiğini yazmıştır.

Tunç Çağına gelindiğinde altın, gümüş ve bakır kaynaklarınca zengin olan Anadolu, tunç alışı için gerekli olan kalay bakımından fakir olduğu için Asurlu tüccarlar aracılığı ile ticarete başlamıştır. Acemhöyük, Akad ve Hitit yazıtlarında adı geçen ünlü Asur şehri Puruşhattum'dur. Önemli maden yatakları ve ticaret yollarının üzerinde bulunması Acemhöyük'ün Anadolu'nun önemli bir maden üretim ve ticaret merkezi haline gelmesini sağlamıştır. Politik veya askeri menfaat gütmeyen, yaptıkları iş karşılığında kira ve vergi veren tüccarlar Anadolu beylerinden iş yerlerinin ve ticaret yollarının korunma hakkını elde etmişlerdir. Tüccarların Anadolu'da açtıkları büyük pazar yerlerine "karum", küçük pazar yerlerine "vabartum" denmektedir. Yirmiye yakın karum ve vabartumların tümü Kayseri sınırlarındaki Kaniş'e, o da "Asur Kent Meclisi"ne bağlıdır. Ticaret oldukça karlı olduğu için tüccarlar büyük bir servet biriktirmektedirler. Mal alımları arttıkça yörede üretim artmış, bu da beraberinde gelir artışını getirmiştir. Asurlu tüccarlar merkez ve karum arasındaki iletişimi yazı ile sürdürmüş, bir süre sonra yerli tüccarlar da yazıyı kullanmış ve nihayet Anadolu'da yazı kullanılmaya başlanmıştır. Asur Ticaret Kolonileri Çağı Anadolu için yazılı tarih çağlarına geçiş olarak kabul edilmektedir.

Asurluların Anadolu'dan çıkmak zorunda kalmasıyla, Pithana'nın oğlu Anitta beylikler halinde yaşayan Hititleri bir araya getirerek merkezi idare ile yönetilen ilk devleti kurmuştur. Yazının kullanılmaya başlaması, gelir artışı ve üretimdeki hareketlilikle birlikte Hititler kısa sürede bölgede etkisini artırmıştır. M.Ö. 1750-1200 yılları arasında Anadolu'da hüküm süren Hititler, kırsal yapıda tahıl üretiminin egemenliğini, hayvancılığı, bağcılığı, yasalara dayanan devlet yönetimini, tımar sistemini, sulamalı ve kıraç tarım sistemlerini en iyi şekilde kurmuş ve kendisinden sonraki medeniyetler için de temel olmuştur. Anadolu'daki halkla kaynaşan Hititler sanat alanında da özgün eserler vermiş, devasa anıtlar ortaya çıkartmışlardır.

Hititler politik sebeplerle ortadan kalktıktan sonra M.Ö. 1200-700 yılları arasında Kayseri, Niğde, Aksaray ve Nevşehir'i içine alan bölgede Geç Hitit krallıklarından Tabal Krallığı ortaya çıkmıştır. Yaklaşık 24 beylikten oluşan krallık, at yetiştiriciliği ile ünlenmiştir. Yörede yetişen atların güzelliği yörenin sonraki hâkimleri tarafından da sürdürülmüştür. Pers hâkimiyeti sırasında bu yöreye Güzel Atlar Ülkesi anlamına gelen "CatpaTuka" denmiş, Latince "Cappadocia" ve günümüz Türkçesiyle "Kapadokya" halini almıştır. Hititler döneminde "Garsaura" adıyla anılan şehir, son Kapadokya kralı Archelaos tarafından inşa edilmesinden sonra "Archaleis", Bizans döneminde "Coloneia", Arapların hâkimiyetinde "Qulonia" olarak karşımıza çıkmıştır.

Hititlerden sonra Aksaray yöresinde Frigler, (M.Ö. 585-332) Kimmerlerin Frig egemenliğine son vermesi sonucu Medler (M.Ö.585) ve daha sonra da Persler (M.Ö.547) hâkim olmuştur. Pers İmparatorluğunun başkenti Persapolis ve Sardis (Lidya Krallığı'nın başkenti) boyunca uzanan Kral Yolu, Archelais (Aksaray) topraklarından geçmiş ve yörenin ticaretini etkilemiştir. Makedon Kralı İskender yöredeki Pers hâkimiyetine son vermiştir. Daha sonra Kapadokya Krallıkları kısa sürelerde olsa da bağımsızlıklarını ilan etmişlerdir. Anadolu'da Roma egemenliği görülmeye başladıktan sonra Kapadokya Krallığı Bergama Krallığı'na bağlanmıştır.

M.S 1. yüzyılda Anadolu'da yayılmaya başlayan Hristiyanlık çok tanrılı Roma İmparatorluğu tarafından baskı altına alınmaya başlamıştır. Hristiyanlar, çok eski dönemlerdeki insanların kayaları oyarak yaptığı mağaralara ve yeraltı şehirlerine sığınmıştır.

Görüldüğü üzere Aksaray şehri tarih öncesi

dönemlerden başlayarak, Hitit, Pers, Helen, Roma ve Bizans İmparatorluklarına ev sahipliği yapmış, Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle beraber Anadolu Selçuklu, Karamanoğlu, Osmanlı ve günümüz Türkiye'sinde de önemli bir yerleşim merkezi olmaya devam etmiştir.

Anadolu Selçuklu Devleti ve Beylikler Döneminde Aksaray Şehri

Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasından sonra 7. yüzyıldan itibaren aralıklarla süren Bizans-Arap savaşlarında tampon bölge olan Aksaray sık sık el değiştirmiş, 944 yılından itibaren Bizans İmparatorluğu'nun egemenliğine girmiştir.

Malazgirt Savaşı'ndan önce de Anadolu'ya Türk akınlarının yapıldığı biliniyorsa da kalıcı yerleşmenin 1071'den sonra gerçekleştiği görülmektedir. Aksaray'ın fethi ile ilgili olarak İbnü'l-Erzak; "Alparslan'ın ölümünden sonra hükümdar olan Melikşah'ın Süleyman Şah ve kardeşlerini serbest bıraktığı ve onların Anadolu'ya geçerek 1072 yılında Malatya, Kayseri, Aksaray, Konya, Sivas bütün Rum'u fethedip oralara hâkim oldukları bilinmektedir" der. Zeki Oral, Aksaray'ın 1077 yılında Selçuklu topraklarına katıldığını, 1080 yılı olayları münasebetiyle Süleyman Şah'ın Konya ve Aksaray hükümdarı olduğunu ifade etmektedir. (Topal, 2006:) Selçuklu zamanına bakıldığında Aksaray başkent Konya'ya yakınlığı ile dikkat çekmekte olup bu noktada Konya'nın yanında devletin ikinci başkenti gibi kabul edilmiştir. Selçuklu sultanları Aksaray'da saraylar, hanlar, kervansaraylar yaptırmışlardır. Buna bağlı olarak Selçuklu kültürü ve saray mutfağının da Aksaray şehrine ayrı bir zenginlik kattığını söylemek yanlış olmaz.

Tarih öncesi dönemlerden bu yana konumu itibarıyla doğudan batıya, kuzeyden güneye uzanan ticari ve askeri yolların üzerinde yer alan Aksaray, Sultan Mesud Dönemi'nde doğuya yapılacak seferlerde üs olarak kullanılmıştır. Selçukluların ilk dönemlerinde Aksaray'ın adı Arkhelais iken II. Kılıçarslan tarafından şehrin adı Aksaray olarak değiştirilmiş ve şehir yeniden imar edilmiştir. Bu dönemde Aksaray hayır müesseseleri ve irfan yuvaları ile imar yönünden zenginleştirilmiş ve şehir, Sultan II. Kılıçarslan zamanında en parlak dönemini yaşamıştır. II. Kılıçarslan döneminde Aksaray'a çok sayıda âlim

ve sanatkârın gelmesiyle şehir önemli bir ticaret ve ilim merkezi olmuş, Aksaray, Darü'l İlm, Darü's Süleha gibi isimlerle anılmaya başlamıştır. Selçuklular Anadolu'da ticaretin geliştirilmesine büyük önem vermişler ve İpek Yolu üzerindeki en güzel kervansarayları Aksaray sınırlarında inşa etmişlerdir. Alayhan, Sultanhanı, Öresinhan ve Ağzıkarahan bu hanlardan birkaçıdır.

Dönemin önemli ticaret yollarının geçtiği topraklar üzerinde egemenlik kurmuş olan Anadolu Selçuklu hükümdarları ticaretin önemini kavramışlardır. Öyle ki; devlet, tüccarların mallarını sigorta kapsamına almıştır. Devlet sınırları içinde mal taşıyan tüccarlar bir saldırıya uğrar veya handa konaklarken zarar görürlerse kaybın giderileceği garanti edilirdi. Hanlarda konaklayan tüm misafirlere üç gün üç gece ücretsiz konaklama ve yemek hizmeti verilmektedir. Ayrıca dışarıdan gelebilecek tehlikelere karşı oldukça güvenli detaylarla tasarlanmış ve inşa edilmiş olan hanlarda sadece malların değil misafirlerin canlarının güvenliği de yüksek seviyede korunmaktadır. Anadolu Selçuklu Devleti'nin ticaret yollarını ele geçirmesi ve güvenliği garanti altına alma politikası iktisadi gelişmeyi ve üretimde canlılığı sağlamıştır. Aksaray'da bu dönemde halıcılık, dericilik ve dokuma (denizci örtüleri) faaliyetleri oldukça

gelişmiştir. Özellikle koyun yününden elde edilen halıları doğadaki bitkilerle boyanan ipliklerle dokunup ihraç edilmektedir.

Aksaray'da Selçuklulara ait önemli yapıtların başında Sultanhanı gelmektedir. Sultanhanı; yapıldığı dönem itibariyle bir han görevi yapmasının yanında önemli yol güzergâhları üzerinde bir askeri üs görevi de görmekteydi. İ.Hakkı Konyalı Aksaray Tarihi adlı eserinde Sultanhanı'na geniş bir yer vererek han ile ilgili şunları aktarır:” Han Selçuklu devrinin mimarlık, taş işçiliği, oymacılık, yazı ve süsleme sanatları bakımından şaheser bir örneğidir. Sultan Birinci Alâeddin Keykubad tarafından yaptırılmış, deliksiz bir inci kadar güzel bir mimari yadigârdır. Han, mimari açıdan bir kale görevi ifa edebilecek şekilde inşa edilmişken, bir taraftan da konukların tüm ihtiyaçlarını karşılayabilecek özelliklerle donatılmıştır. Han; sultan köşkü, köşk mescid, kışlık, yazlık ve ahır bölümlerinden oluşmaktadır. Ayrıca konaklama odaları, mutfak, çeşmeler, malların muhafaza edildiği kısımlarda hanın iç mimarisine dâhildir.

II.Kılıçarslan'ın ölümünden sonra tahta oğlu I. Gıyaseddin Keyhüsrev geçmiştir. Sultan, kayınpederi Evhadüddin Kirmanî ile Anadolu'ya





gelen Ahi Evran'ın fikirlerinden etkilenmiş ve 1205 yılında teşkilatın hayata geçirilmesine destek olmak amacıyla Kayseri'de çeşitli zanaat kollarını içeren bir sanayi sitesinin kurulmasını sağlamıştır. Sultan Alâeddin Keykubat'ın (1220-1237) Ahi birliklerinin desteklenmesi sonucu Anadolu'nun birçok yerinde teşkilat yapısı süratle gelişmiş, bu dönem Anadolu Selçuklu Devleti'nin iktisadi olarak en parlak dönemi olmuştur. Ahilik teşkilatlarında zanaat ve ahlak eğitimleri birlikte verilmiştir. Ahilik kurumu, esnaf ve tüccar için “ahlak, birlik, sigorta”, tüketici için “kaliteli mal, güvenli alışveriş, yüksek standart”, toplum için “ahlaki değerler” anlamına gelmiştir. Ahilik Teşkilatları orduya yetişmiş asker veren, sosyal adaleti sağlayan, piyasayı düzenleyen, işçi- işveren arasındaki sınırları çizen bir kurumdur. Toplum hayatında güveni ve dayanışmayı güçlendiren Ahilik Teşkilatı ve felsefesi, bulunduğu yörenin ticari hayatına, üretimine de yön vermiştir. Aksaray'daki Ahilik Teşkilatı konusu ayrı bir araştırma konusudur. Ancak her dönem ticaret

yollarının kesişim noktasında bulunan şehrin tarihi incelenirken toplumu şekillendiren Ahilik Teşkilatının yapısına mutlaka değinilmelidir.

Selçuklu Devletinde ise artan taht kavgaları, Moğol ve Ermeni saldırıları, Anadolu topraklarından geçen İpek Yolu'nun Ümit Burnu keşfiyle önemini yitirmesi gibi sebeplerden dolayı zayıflamıştır. Anadolu Selçuklu Devleti'nin zayıflamasıyla Anadolu toprakları yeniden beyliklerin istilasına uğramıştır.

Selçukluların 1243'te Köse Dağ Savaşı'nı kaybetmelerinden sonra Anadolu'da Moğol hâkimiyeti başlamıştır. Anadolu, Moğol kuvvetleri komutanı olarak tayin edilen Çobanoğlu Demirtaş, Konya civarlarını elde tutabilmek için bölgeye Moğol oymaklarını getirir ve bunların Konya, Niğde ve Aksaray civarında yurt tutmalarını sağlar. 1324 yılında isyan eden Demirtaş, mağlup olarak; 1327'de Memluklara iltica eder. Demirtaş'ın baskısından kurtulan beylikler, istiklallerini elde ederek buldukları bölgeye yayılırlar. Karamanlılar da Konya ve çevresine kesin olarak yerleşirler. (Demirbaş, 2012: 11).

Osmanlı Devleti Döneminde Aksaray Şehri

Anadolu Selçuklu Devleti'nden sonra Anadolu'da beylikler dönemi başlamıştır. Başkenti Konya olması sebebiyle Aksaray ve çevresinde egemen olan Karamanoğulları, kendilerine rakip olarak gördükleri Osmanlılar ile uzun yıllar mücadele etmişlerdir.

1397–1398 yılında Yıldırım Bayezid Konya'yı alınca Aksaray kendi rızasıyla Osmanlı Devletine teslim olmuştur; fakat bu durum uzun sürmemiştir. 1402 Ankara Savaşı'ndan sonra şehir tekrar Karamanoğulları'nın idaresine geçmiştir. 1470 yılında Aksaray ve çevresi, Osmanlı ordusu tarafından ele geçirilmiş ve Osmanlı topraklarına katılmıştır. Fatih Sultan Mehmet'in emriyle çok sayıda Müslüman Türk ailesi Aksaray'dan İstanbul'a getirilmiştir (Bal, 2010: 12-13). Padişahın İshak Paşa'ya "Aksaray'dan ev süresin, İstanbul'a getiresin" emriyle, binlerce Müslüman Türk ailesi Aksaray'dan İstanbul'a getirilmiş ve günümüzde Aksaray denilen semte yerleştirilmiştir. Bu ismi de yerleştirilen halktan dolayı almıştır. Halkın İstanbul'a sürgün ya da başka bir deyişle iskân ettirilmesiyle, hem Karamanoğulları'nın gücü zayıflatılmış hem de fetihle birlikte İstanbul'un Türkleştirilip-İslâmlaştırılması ve sayısal olarak Türk nüfusun artırılması sağlanmıştır. Başka bir kaynakta, Aksaray'ın 68 yıl Karamanoğulları idaresinde kaldığından ve 1470 yılında Fatih Sultan Mehmet'in, Karamanoğlu taraftarı olan Aksaray halkını İstanbul'da kurduğu Aksaray mahallesine naklettirdiğinden bahsedilmektedir. (Eğri, 2013: 63)

İshak Paşa'nın Aksaray'dan İstanbul'a yapmış olduğu sürgünler hakkında Osmanlı kaynaklarında çok açık ifadeler vardır. Bu konuda "Kitab-ı Cihannüma" adlı eseri kaleme alan Osmanlı tarihçisi Neşri, "İshak Paşa dahi Aksaray'a geldi Padişah'dan hüküm geldi Aksaray'dan İstanbul'a ev süresin diye şimdiki halde İstanbul'da Aksaraylı Mahallesi ki vardır, İshak Paşa sürüp getirdiğidir" demiştir. Vefai dervişi ve Osmanlı tarihçisi Âşıkpaşazâde ise, "İshak Paşa Aksaray'a geldi. Padişah' dan emrolundu. Aksaray'dan evler sürüp İstanbul'a gönderesin diyü İshak Paşa dahi Aksaray'dan sürgün idüb getürdi. Şimdiki hinde Aksaraylı mahallesi didükleri, İshak Paşa'nın sürüb getirdiği halkdur." şekliyle yazılmıştır. Sonraki devir kaynaklarından Şeyhülislam, hukukçu ve tarihçi Kemal Paşazâde (İbn-i Kemal) ise; "İshak Paşa Niğde'den Aksaray'a vardı mezkûr diyardan İstanbul'a bir nice yüz ev sürdü." demektedir. Hoca Saâdeddin Efendi ; "Aksaray'dan İstanbul'a evler sürdi, hâlâ ol belde-i mua'zzamada Aksaray mahallesi dimekle iştihâr bulan mahalle nüzûl itmişler." yazmıştır. Şikârî;

"(II. Mehmed) İstanbul'u yeni almış idi. Murâd eyledi ki cümle halkı İstanbul'a süre. Defter ile şehrin içinden otuz bir bin Müselmân evi, yedi bin kâfir sürgün eyledi. Andan geçüb Aksarây'ı sürüb İslâmbol'a getirüb üç yüz tefsir mütâlâ'a eder. Şeyh, vâ'iz, müftî, âlim ve âbid sürüb . . . Sultân Mehemmed gazab edüb Gedik Ahmed Paşa'yı gönderdi.

Gelüb Lârende'yi âteşe verüb yıkub yakub harâb eyledi. Yüz on yedi mahalle, dört câmi'-i selâtin, üç yüz yedi vâkit mescidi, yigirmi tokuz hammam, dört medrese, otuz üç tekke, yedi hankâh cümle harâb edüb âteşe urub İstanbul'a gönderdi" şeklinde yazmıştır.

İskâna tâbi tutulanlar getirilmiş oldukları yerler ve meslekleri gözetilerek aşağı yukarı aynı muhite yerleştirilmişlerdir. İstanbul'un Aksaray semtinin adının bu dönemde verildiği kaynaklarda da görülmektedir. Karaman bölgesinden getirilen Müslüman ahali daha çok devletin müesseselerinin yer aldığı, özellikle de medreselerin yoğun olduğu semtlere yerleştirilmişlerdir. Müslüman nüfus ulema ve eşraftan, Ermeni ve Rum olan gayrimüslim nüfus ise daha çok zanaatkârlardan seçilmiştir.

Anadolu Selçuklu döneminde sosyal yaşam ve ticaret bakımından önem verilen Aksaray'da birbirinden eşsiz yapılar inşa edilmiş ve geleceğe miras bırakılmıştır. Ancak Osmanlı İmparatorluğu döneminde şehirde önemli bir yapının varlığından bahsedilemiyor. Bunun sebebini şehrin âlimlerinin, ticaretle uğraşan kesimin zorunlu olarak İstanbul'a göç ettirilmesi olduğu söylenebilir. İstanbul'un fetih öncesi dönemde nüfusunun azalması ile oluşan kültürel boşluğun Aksaray ve çevre illerden göç ettirilen halkın sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yaşamları ile şekillendirildiği ve bu etkiler hakkında bilimsel araştırmalar yapılması gerektiği çok açıktır. Bu bağlamda okuyor olduğunuz bu eser belki de İstanbul'un yemek kültürünün köklerini araştıran bir araştırmacıya ışık tutacaktır.



17. yüzyılda kurulmuş olan, çeşitli ürünlerin alınıp satıldığı çarşı ve pazarlardan bilinenler şunlardır: Börekçi Çarşısı, Haddadan Çarşısı, Pembe Çarşısı, İplik Pazarı, ESKİCİLER Pazarı, Kazancılar Çarşısı, Büyük Çarşı, Bezzazis Çarşısı, MUYTABHANE, Haffafiye, Bulgurhane, Aksaray Pazarı, Ulu Pazar, Koyun Pazarı, Alu Pazarı, Taş Pazarı, Kalem Pazarı, Tır Pazarı, Kılıççılar Çarşısı, Bora Pazarı, Çömlekçiler ve Debbağlar çarşısıdır.

Osmanlı Döneminde Aksaray'dan bahsederken tasavvuf tarihimiz içerisinde önemli bir yeri olan Şeyh Hâmid-i Veli yani Somuncu Baba'dan bahsetmeden geçmek olmaz. Somuncu Baba Osmanlı Devletinin kuruluş döneminde Osmanlı toplumunun irşadiyla uğraşmış, başta Hacı Bayram-ı Veli olmak üzere yetiştirdiği yüzlerce talebe ile uzun yıllar dünyaya adaletle hükmetmiş Osmanlı Devletinin teşekkülünde rol oynamıştır.

Somuncu Baba Bursa'nın başkent olduğu dönemlerde talebesi Hacı Bayram-ı Veli ile beraber Bursa'ya gelmiş ve kendini gizleyerek burada irşad faaliyetlerinde bulunmuştur. Yıldırım Bayezid devrinde Bursa halkı, nereden geldiği bilinmeyen bir ekmekçinin sırtına yüklediği ekmekleri çarşıda "Müminler, somunlar..." diyerek sattığını gördüler. Bu ismini bile bilmedikleri ümmi görünümlü ihtiyar, somunlarını geceleri küçük fırınında yoğurduğu hamurla pişiriyordu. İhtiyaç duyduğu odunu ise merkebiyle dağdan getirmekteydi. Onu kimi Somuncu Baba, kimi Ekmekçi Koca, kimi de Ekmekçi Dede olarak biliyordu. Ekmekleri bereket vardır diye kapışılmaktaydı (Başer, 1995;17).

Halk arasında Somuncu Baba olarak bilinen Şeyh Hamid-i Veli Hazretlerinin sırrı Bursa Ulu Caminin açılışında ortaya çıkacak, Ulu Caminin açılışında Cuma hutbesini veren Somuncu Baba'nın ilmi derinliğini gören Bursalılar "Ekmekçi Koca", "Somuncu Baba" olarak bildikleri Şeyh Hamid-i Veli Hazretlerinin büyük bir veli olduğunu anlayacaklardı.

Somuncu Baba, Bursa'da sırrının ortaya çıkmasından sonra buradan ayrılarak hac farızasını yerine getirmek üzere Hicaza gidecek ve hac dönüşünde de Aksaray'a gelecektir. Somuncu Baba hayatının son dönemlerini Aksaray'da geçirecek ve burada da halkı bilgilendirmeye, talebe yetiştirmeye devam edecektir. 1412 yılında Aksaray'da vefat eden Somuncu Baba Hazretlerinin Kabr-i Şerifi Ervah Mezarlığında bulunmaktadır. Evliya Çelebi Seyahatname adlı eserinde başta Somuncu Baba olmak üzere Aksaray'da yedi binden fazla evliyanın bulunduğunu; gamlı, yaşlı her kim buraları ziyaret ederse memnun ve güler yüzlü olduğunu kaleme almıştır (Yıldırım, 2012: 57).





Cumhuriyet'in İlk Yıllarından İtibaren Günümüze Kadar Aksaray

Milli Mücadele yıllarında daha önce sancaklara bağlı olan mutasarrıflıklar vilayetlere dönüştürülmüştür; Aksaray'da 1920 yılında il yapılmıştır. Ancak bu durum 13 yıl sonra değişmiş, 20 Mayıs 1933 yılında TBMM'de çıkartılan yasayla bazı illerle birlikte Aksaray kaza yapılmış ve Niğde'ye bağlanmıştır. Toprak verimliliği, nüfus fazlalığı ve gelişmişliği bakımından Niğde'den daha önde olduğunu düşünen Aksaraylılar bu duruma tepki göstermiş, milletvekilleri aracılığı ile pek çok kez il olma taleplerini mecliste yinelemişlerdir. Nihayet uzun bir aradan sonra bu çabalar sonuç vermiş ve 15 Haziran 1989 yılında Aksaray yeniden il olmuştur.

Cumhuriyet ile birlikte il olma hüviyetini kazanan Aksaray şehri, yurt içinden ve dışından alınan göçler sonucunda demografik olarak bazı değişimler geçirmeye başlamıştır. Cumhuriyetin ilk yıllarında savaştan çıkmış yeni bir Türkiye ve sınırları dışında kalmış Türk nüfusu ile sınırları içerisinde kalmış yabancı nüfus ile karşı karşıya kalmış bir ülke. Osmanlı İmparatorluğu döneminde gayr-i müslim halk askere alınmaz, geçimlerini ticaret veya zanaat ile sağlarlardı. Güzelyurt'taki Rumların büyük çoğunluğu arazinin verimsiz olması sebebiyle tarımla uğraşmayı büyük şehirlerde iş yapmışlar, çok zengin olmuşlardır. Gelirlerini memlekete aktardıkları için de bölge geçmişte önemli bir ticaret merkezi olmuş, ancak günümüzde ise bu özelliğini yitirmiştir.

1923 yılında Cumhuriyet'in ilan edilmesinin ardından devlet, gümrük muafiyeti gibi kararlarla dışarıdan göçleri teşvik ederek nüfusunu artırmayı amaçlamıştır. Aksaray'da ise Gelveri, yani bugünkü adıyla Güzelyurt, mübadelenin en çok uygulandığı bölge olmuştur. Aksaray ilinden 19 Ekim 1924 tarihinde yazılan genel raporda Rumların tamamen Yunanistan'a gönderildiği ve onların yerine gelen 805 hanede 3.382 muhacirin de tamamen iskân edildikleri bildirilmiştir (Sarı, 2011:289-290).

1924 yılında yapılmış Büyük Mübadele'de ilçeden göç eden vatandaşlar Yunanistan'ın Kavala şehrine bağlı Nea Kalvari'ye yerleşmişler, o günkü adıyla Gelveri'de kalan evlerini Yunanistan'ın Kastorya ve Kozan köylerinden gelen Türklere bırakmışlardır. Her iki kimlik de geldikleri yerin kültürünü yeni yurduna taşımıştır. Ancak atalarının yüzlerce yıldır yurt edindikleri topraklardan ayrılmak tüm mübadiller için sarsıntılara sebep olmuş, acı hikâyelere yol açmıştır.

1924 Mübadelesinde Aksaray'a; Kozana, Karaferye, Serfiçe, Kesriye gibi yerlerden gelen mübadiller iskân edilmiştir. Aksaray'a yerleştirilen mübadiller kendilerine ait yeme-içme alışkanlıklarını ve yemek kültürlerini de beraberlerinde getirmişlerdir. Böylece Aksaray'ın kültürel zenginliğine bir yenisi daha eklenmiştir.



۱۳ کانونه اول ۹۲۶ ده دکرمنه وکنده

«13 Kânûnî Evvel 926'da Değirmenin Önünde...»

TÜRK TARİH KURUMU
ARŞİVİ

Cumhuriyetin ilanından sonra kalkınma hamleleri tüm yurttan hızla yapılırken, Aksaray'da da Cumhuriyetin ilk yıllarında ülkemizin ilk un fabrikası olan Azmi Milli Un Fabrikası faaliyete geçiriliyordu. Ancak hızla atılan bu adımlar ne yazık ki 1933 yılında Aksaray'ın il statüsünü kaybetmesiyle yarım kalmıştır. Nitekim 1989 yılında yeniden vilayet olan Aksaray, kalkınma yönünde hızlı bir gelişim sürecine girmiş ve bugün itibarıyla pek çok alanda önemli mesafeler kat etmiştir. Farklı alanlarda hizmet veren işletmelerin yer aldığı Organize Sanayi Bölgesinin kurulması ve devlet teşvikleri ile Aksaray'a büyük markaların gelmesiyle binlerce kişi istihdam edilmiştir.

Bilinenlerden yola çıkarak, geçmişin izlerine baktığımızda Aksaray'ın 11000 yıl öncesinden bu yana insan toplulukları için seçilmiş bir alan olduğunu görüyoruz. Binlerce yıldır tüm Anadolu topraklarını yoğuran farklı kültürel etkiler Aksaray'da da yaşamı şekillendirmiştir. Aksaray, il statüsünü kaybettiği 56 yıllık süre içerisinde olumsuz yönde etkilenmişse de yeniden il olduktan sonra hızla endüstriyel atılımlar yapmış, ticaret yollarının kesişim noktasında oluşunu avantaja çevirerek hızla kalkınma hamlelerini hayata geçirmiştir. Böylesine canlı bir coğrafyaya sahip olan halkın elbette ki beslenme kültürü de geniş olmalıdır.

Günümüz Aksaray'ı bir dantel motifini andıran yerleşikleri, mübadilleri ve Türkmenleri ile hep birlikte barış, huzur ve birlik içerisinde yaşanan bir şehirdir. Bununla beraber tarihi kayıtlardan anlaşıldığına göre tarih öncesi dönemlerden başlayarak günümüze kadar farklı medeniyetlerin, çeşitli kültürlerin egemenliği ile Aksaray şehri gerek sosyal ve kültürel yönden gerekse mutfak açısından eşi benzeri olmayan bir birikime sahip olmuştur. Böylesine muazzam zenginliğe sahip bir şehrin incelenmesi, değerlendirilip tanıtılması da gerekmektedir. Bu noktadan yola çıkılarak tarihi kayıtlar ve halkın verdiği bilgiler ışığında yemek ve mutfak kültürü araştırmaları yapılarak elde edilen bilgiler doğrultusunda elinizde bulunan Yöresel Aksaray Yemekleri kitabı hazırlanmıştır.

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE AKSARAY'DA ÜRETİM FAALİYETLERİ



Yapılan araştırmalar sonucunda elde edilen bilgiler ışığında Orta Anadolu'da ilk yerleşimler Aksaray şehrinde bulunan Aşıklıhöyük'te başlar. Doğal olarak yerleşmelerin başladığı ve insanın olduğu bir yerde, karın doyurma ihtiyacını karşılamak için çeşitli faaliyetlerde bulunulması gerekir. Muhakkakki ilk zamanlar bu faaliyetler karın doyurma ihtiyacından doğan ve sadece yaşamı sürdürmek için ilkel koşullarda yapılan üretim ve tarımsal faaliyetleri kapsamaktaydı. Zamana bağlı olarak şartların değişmesi, nüfusun artması ile yeni yöntemler gelişerek farklı ürünler keşfedilmiş ve üretim faaliyetleri de buna bağlı olarak artmıştır. Anadolu'da üretim faaliyetlerin başladığı ilk yerlerden biri olan Aksaray'da gerek tarih öncesi dönemlerde gerekse sonraki dönemlerde genel olarak tahıl ağırlıklı ürünlerin üretildiği görülmektedir. Bu ürünlerin başında da buğday gelmektedir. Öyle ki Aksaray bulunduğu coğrafi bölge itibariyle Türkiye'nin tahıl ambarı olarak nitelenen İç Anadolu'da yer almaktadır. Durum böyle olunca buğday da İç Anadolu ve Aksaray ilimizin vazgeçilmez tarım ürünü olma özelliğini yüzyıllar boyunca korumuştur.

Aşıklıhöyük'te bulunan sürtme taş aletler arasında çok sayıda öğütme taşları, havan elleri, ezgi ve el taşları yanı sıra az sayıda taş kaplar, yassı balta, sapan taşı, havan, açkı taşı, bilek taşı, mil, değirmen taşı sayılabilir. Bitki kalıntılarına baktığımızda, Aşıklıhöyük'te tarıma alınmış makarnalık buğday ve bunun yanı sıra arpa, kara burçak, mercimek, bezelye gibi türleri görmekteyiz. Ayrıca, badem, fıstık, çitlembik gibi meyve türleri ve çok sayıda ot türü yoğun olarak toplanan bitkiler arasında sayılabilir (Balcı, 2007: 5-25).

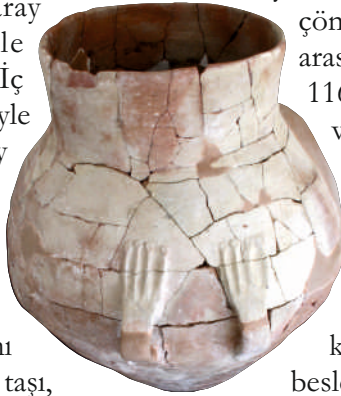
Aksaray ili sınırları içinde (Çatalsu-Gülağaç) yer alan Güvercinkaya, Orta Kalkolitik Çağ'a (cal.C14 M.Ö. 4750-5200) tarihlenmektedir. Araştırmalar, Mamasın Barajı göl alanı içinde, Melendiz Irmağının kıyısında tek başına yükselen bu kayalıkta

1996 yılında başlatılmıştır. Yapılan mimari araştırmalar sonucunda evlerde bulunan odaların tümünde, kapının yanında içten kubbeli dikdörtgen gövdeli bir fırın bulunmaktadır.

Odanın arka kısmı, ince bir duvarla ayrılan kiler hücrelerine ayrılmıştır. Her hücrede bir adet olmak üzere silo, kiler içinde veya dışında köşe yapan duvarların uçlarına yerleştirilmiştir. Çoğu kap kacak, sürtme taş alet, öğütme taşları ve benzeri diğer buluntular da bu kiler hücrelerinin içinde, siloların ve ocakların yakınında ele geçmiştir. (Noei, 2011: 25)

Acemhöyük kazılarında yeme içme ve mutfak malzemeleri olarak gaga ağızlı testi, obsidyen, kuartz, radiolarit, kalker, bazalt ve mermerden yapılmış kaplar, çaydanlık, fincan, çanak ya da kapak ile yonca ağızlı testiler bulunmuştur. (Özkalalı-Ekmen, 2012: 77-8)

Ayrıca çeşitli malzeme ve formlarda çanak ve çömlekler, küpler, tabaklarda diğer buluntular arasında yer almaktadır. (Ekmen, 2012: 62-116) Bunun yanında birçok günlük kullanım ve süs eşyaları ile çeşitli silahlarda tespit edilmiştir. Mutlak surette bu dönemlerden sonra da üretim faaliyetleri sürmüştür. Çünkü insanın yaşamını devam ettirebilmesi için beslenmeye ihtiyacı vardır. Yapılması planlanan kazılar ile diğer dönemlere ait üretim ve beslenme kültürüyle ilgili çeşitli bulgular elde edilecektir. Farklı kaynaklardan elde edilen bilgilere göre Selçuklu Anadolu'sunda çeşitli meyveler yetişmekteydi. Kaynaklarda sıkça zikredilen bir armut cinsi olan ve dağ armudu diye de adlandırılan ahlut (yaban armudu), Niketas Khoniates'in Historia adlı eserinde şu şekilde





geçmektedir: “Bizans imparatoru I. Manuel Komnenos (1143-1180) Miryokepolon Savaşı'nın (1176) ardından bir ahlat ağacının gölgesinde yorgunluğunu atmaya çalışıyordu”. Savaşın yapıldığı yer hakkındaki görüşlerin ihtilafı olması hasebiyle bu meyvenin Eskişehir, Kütahya ve Denizli civarında yetiştiği söylenebilir. Nitekim Münecimbaşı'nın eserinde zikrettiği Hâcu Noyan'ın öldürülmesiyle ilgili kayıttan da Aksaray'da armut yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Kayıtlarda geçen hikaye şöyledir: “Baycu (Noyan)'nun yanında Moğol emirlerinden adına Hâcu Noyan denilen büyük bir emîr vardı. Bu emîr zâlim ve habis bir kimse idi. Sahib Nizâmeddîn ile Muîneddin bu emîri içki sırasında zehirlemek üzere anlaştilar. Nizâmeddîn kendi eliyle bir armudu soyup ondan bir parça keserek bıçağın ucunda bu emîre

verdi. Çadırlarına dönünce zehir tesirini gösterdi, emîr cehenneme göçtü. Baycu Noyan bu konuda Nizâmeddîn'i suçlu görüp ve onun tutuklanıp öldürülmesini emretti. Nizâmeddîn öldürüldü” (Uzunağaç, 2014: 39).

Seyyahların verdiği bilgilere dayanan İbn Said, bu seyyahların Kayseri'den Sivas'a, Aksaray'dan Konya'ya kadar olan bölgelerde bir ürün bolluğuna tanık olduklarını ve bu bölgelerde yollar boyunca ekili topraklar, otlaklar, özellikle bahçe ve sulama tesislerinin, kayısı, erik, armut, şeftali bahçelerinin bulunduğunu söylemektedir. Aksaray'ın bağlık bahçelik bir şehir olduğu, meyve ve bağcılığın oldukça ehemmiyet arz ettiği ifade edilmektedir. (Polat, 2011: 57)



Anadolu Selçuklu Dönemi'nde, meslek kollarının güçlenmesi, korunması, tüketicinin alışveriş garantisinin sağlanması ve kalitenin artırılması için eğitimler verilmesi gibi gayeler ile kurulmuş olan Ahilik teşkilatı sayesinde Aksaray'da da pek çok zanaat kolu gelişme göstermiştir. Türk toplumlarında görülen dayanışma halk arasında “imece” olarak her zaman var olmuş, “Ahilik” gibi örgütlenmeler ticaretin gelişimi ve üretimin kalitesini artırmıştır.



16. asrın başlarında Aksaray'da gerçekleştirilen tarımsal faaliyetlere bakarak da o dönemlerde halkın ne ile beslendiği hakkında ve ürün çeşitliliği konusunda bilgi edinmemiz mümkündür. Galle olarak adlandırılan buğday-arpa ikilisi her dönemde olduğu gibi o dönemlerde de ekimi yapılan başlıca ürünler arasındadır. Bunun yanında bağcılıkla uğraşılmaktadır. Üzümün yanında meyvecilikte önemli yer tutmakla birlikte hangi meyvelerin ne kadar miktarda üretildiği bilinmemektedir. Ancak elmanın en çok yetiştirilen meyveler arasında olduğu bilinmektedir. Ayrıca bostan, ceviz, soğan da üretilen diğer tarım ürünleri arasında yer almaktadır. Bahsi geçen tarım ürünlerinin yanı sıra Aksaray'da küçükbaş hayvancılık ve arıcılık önemli yer tutmaktadır (Yörük, 1996: 86-87). Ayrıca kaynaklara göre; mercimek, nohut, burçak, fasulye, çavdar, darı ve bakla da Aksaray'da yetiştirilen diğer ürünler arasında yer alır (Yörük, 2002: 137).

Salnamelerdeki kayıtlara göre Osmanlı döneminde Aksaray Kazasında insanların un ve yağ ile, hayvanların da beslenme ihtiyaçlarına yönelik olarak kepek, kara yem gibi ihtiyaçlarının imal edildiği çok sayıda değirmen ve bezirhane vardır. Bu değirmen ve bezirhaneler ile ilgili detaylı bir kayıt mevcut olmamakla birlikte sayıları ile ilgili kayıtlar mevcuttur. Bunların sadece merkezde değil, şartları uygun olan her yerde kurulduklarına dair bilgiler de mevcuttur. Değirmencilik Osmanlı döneminde olduğu gibi Cumhuriyet'in ilk dönemlerinde de varlığını devam ettirmiştir. Ancak Cumhuriyet dönemindeki gelişmelere paralel olarak bu dönemdeki

değirmenlerden bazıları su kuvveti yerine motor gücüyle çalıştırılmaya başlanmıştır.

Cumhuriyetin ilk yıllarında halkın en önemli ihtiyaçlarından biri olan unun üretildiği fabrika 1926 yılında Aksaray'da açılmıştır. Azmi Milli T.A.Ş. ismiyle açılan bu fabrika, Aksaray'ın iktisadi kalkınmasında lokomotif bir rol üstlenmiştir. Azmi Milli T.A.Ş.'in ürettiği kaliteli unlar özellikle Kızılay ve askeri birlikler tarafından tercih edilmiştir. Verimli topraklara sahip olan Aksaray, özellikle hububatta kaliteli ürünleriyle tanınmıştır. Anadolu'nun birçok yerine buğday gönderen, ürettiği kumaş, halı, kilim, seccadeleri, tüm dünyaya ihracat eden Aksaray, bu özelliklerini tarih boyunca muhafaza etmiştir. Özellikle yolların kavşak noktasında olması Aksaray'ın en büyük avantajıdır (Gül, 2012: 17).

Azmi Milli T.A.Ş. 1937 yılında un fabrikası haricinde Aksaray'da, köylünün buğdayını kıracak ve öğütülecek iki taşlı bir kara değirmen ile et, yağ, peynir gibi gıda maddelerini muhafaza etmek için soğuk hava deposu kurmuş, ayrıca buz imalatı da yapmaya başlamıştır. Azmi Milli T.A.Ş. uzun yıllar üretmiş olduğu kaliteli unlarını yurt içinde pazarlamış, bölgesinde kepek ve kırık buğday satarak hayvancılığı teşvik etmiştir. Ayrıca buğday destekleme alımları gerçekleştirmiş, Aksaray bölgesinde buğday, un ve ekmek fiyatlarının dengelenmesinde büyük rol oynamıştır. Askeri birliklerin ve Kızılay'ın uzun yıllar un ihtiyacını karşılamıştır.



Atatürk'ün talimatıyla 1924 yılında Aksaray'da inşaatına başlanılan Azmi Milli Un Fabrikası, Türkiye Cumhuriyeti'nde kurulan ilk un fabrikalarından biridir. 20 yıldır faaliyette olmayan fabrikanın makineleri hala çalışır durumda olup, Azmi Milli, Aksaray Belediyesi tarafından hazırlanan proje ile Bilim ve Sanayi Müzesi olmaya hazırlanmaktadır.

Yine Cumhuriyet'in ilk yıllarında köydeki işlerde imece çalışmalarını yürütmek amacıyla “Aksaray Vilayet Adaletli İş Kardeşliği İtibar Zirai Birliği” adı altında bir kooperatif kurulmuştur. Aksaray'da 1925 yılında başlatılan imece uygulaması 1928 yılında yeniden yapılandırılarak daha kapsamlı bir kooperatife dönüştürülmüştür. “Aksaray Çiftçi Kardeşler Kooperatifi Şirketi” adı verilen yeni bir birlik kurulmuştur. Kooperatifin esas gayesi; ziraat usullerini geliştirmek, tohumlukların ve hayvanların ıslahını sağlamak, nakliye araçlarının modernleştirilmesini sağlamak, sergiler düzenleyerek üretilen ürünlerin pazarlanmasını kolaylaştırmak, yağcılığın, peynirciliğin gelişmesi için fenni usullerin halka öğretilmesini sağlamak, halkın sağlık ve ziraat alanındaki bilgisini artırmaktır. 1926-1930 yılları arasında etkili olan kuraklıktan en çok etkilenen illerden birisi de Aksaray'dır. Kuraklığın etkilerini en aza indirmek ve kıraç arazilerin sulanabilmesi amacıyla 1928 yılında “Kızıl Ark Projesi” adında bir proje geliştirilmiştir. Aksaray, kuraklık ve kıtlığın yaşandığı dönemde çaresiz bir şekilde beklemek yerine, ekip-biçmeye devam etmiştir (Gül, 2012: 18-19).

Hasan Dağı Aksaray eteklerinde birçok yerleşim alanı mevcuttur. Bunlardan bazıları kasaba (Taşpınar, Helvadere) bazıları (Karkın, Dikmen, Karacaören, Yenipınar) köydür. Bu köy ve kasabalarda halkın geçim kaynaklarının başında tarım ve hayvancılık gelmektedir. Özellikle Hasan Dağı etekleri çevresinde buğday, arpa, çavdar, mısır, elma, erik, şeftali, üzüm, armut, kiraz, vişne, kayısı, salatalık, domates, patates, patlıcan, ayçiçeği, kabak gibi ürünler yetiştirilmektedir (Başköse, 2010: 15).





Tarım yapabilme olanakları bakımından Aksaray geniş ve düzlük bir arazi yapısına sahiptir. Yörede tarihi kaynaklardan da anlaşıldığı gibi çok eskilere dayanan bir tarım ve üretim faaliyeti bulunur. Tarım, şehir için günümüzde de halen önemini koruyarak geçim kaynaklarının başında gelir. Yörede yoğun şekilde buğday tarımı yapılmakla birlikte sulama olanaklarının arttırılması ile şeker pancarı, ayçiçeği, mısır, yonca gibi ürünlerin de üretimi gün geçtikçe artmaktadır.

Genel olarak Aksaray yöresinde buğday yanında arpa, çavdar, yulaf, mısır, fasulye, mercimek, nohut, patates, şeker pancarı, ayçiçeği, domates, biber, patlıcan gibi hububat, baklagil ve sanayi bitkilerinin tarımı yapılmakla birlikte elma, erik, içde, kiraz, kayısı, vişne, dut, üzüm, çile gibi meyvelerinde tarımı ve

üretimi yapılmaktadır. Sebze tarımı daha çok yöre ihtiyacını karşılayacak şekilde yapılabilmektedir. Ayrıca yörede kaliteli çerezlik ayçiçeği, kabak çekirdeği ve ceviz üretimi yapılmaktadır.

Aksaray'da hayvancılık da tarım gibi eskiden beri halkın önemli bir geçim kaynağıdır. Yörede büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık, tavukçuluk, arıcılık yapılmaktadır. 2016 yılında yöredeki 18 bin 255 adet kovanda 236 ton bal üretilmiştir.





İlçeler Bazında Ürün Deseni (2016)

İlçe	Tarım Alanı (ha)	Ürün Deseni
Merkez	215.115	Buğday, Arpa, Yonca, Şekerpancarı, Nohut, Ayçiçeği (Çerezlik – Yağlık), Silajlık Mısır, Üzüm, Ceviz, Elma, Sebze, Kavun, Karpuz
Ağaören	26.429	Nohut, Arpa, Çavdar, Buğday, Yonca, Ceviz, Kavun
Eskil	74.413	Buğday, Yağlık Ayçiçeği, Arpa, Şekerpancarı, Yonca, Dane Mısır, Silajlık Mısır
Gülağaç	21.637	Buğday, Arpa, Şekerpancarı, Patates, Yeşil Mercimek, Nohut, Kuru Fasulye, Çerezlik Kabak, Üzüm
Güzelyurt	18.663	Buğday, Arpa, Patates, Nohut, Fıstık, Kuru Soğan, Çilek
Ortaköy	51.579	Arpa, Nohut, Fıstık, Buğday, Şekerpancarı, Kuru Fasulye, Patates, Çerezlik Kabak, Ceviz, Elma, Üzüm
Sarıyahşi	12.594	Buğday, Arpa, Nohut, Şekerpancarı, Fıstık, Yağlık Ayçiçeği, Kavun, Karpuz

Tarım Ürünü Deseni (2016)



HALICILIK

Aksaray ekonomisine katkı sağlayan bir diğer meslek kolu da halıcılıktır. Geçmiş çok eskiye uzanan halıcılık sanatı yöreye özgü motiflerle Taşpınar, Armutlu, Yenikent(Amarat), Çardak, Emirgazi, Eskil, Eşmekaya, İncesu, Gine, Elmacık, Gözlükuyu, Karataş, Kırgıl, Kutlu, Sınasa, Ulukışla, Yeşilova, Sultanhanı ve daha pek çok köy ve beldede uzun yıllar devam etmiş, son yıllarda ise makinalı dokumanın artmasıyla maalesef azalmıştır. Seyyah İbn-i Batuta 14. Yüzyılda Anadolu'dan geçerken, Taşpınar'da dokunan halı ve seccadelerin renklerinin solmazlığı ile tanındığını, bu ürünlerin Türkistan, Çin ve Hindistan'a ihraç edildiğini, Aksaray halılarının çok ünlü olduğunu belirtmiştir. Taşpınar'da halı dokuyan kadınların bir araya gelerek kurdukları Tarihi Taşpınar Halılarını Koruma ve Yaşatma Derneği'nin girişimleri, Aksaray Valiliğinin desteği, Halk Eğitim Merkezi ve Taşpınar Belediyesi işbirliğiyle halı dokuma atölyesi kurulmuştur. Atölyede yöre kadınları önce halı dokumayı öğreniyor, daha sonra dokudukları halıları satarak aile bütçesine katkı sağlıyorlar.

Aksaray'ın Sultanhanı İlçesi özellikle son yıllarda halı onarım merkezi haline gelmiştir. Türkiye'nin çeşitli yerlerinden toplanan eski halılar yıkanıp traşlandıktan sonra "kırkyama (patchwork)teknigi" kullanılarak onarılmakta ve çok sayıda ülkeye ihraç edilmektedir.

ÇÖMLEKÇİLİK

Aksaray'ın Güzelyurt İlçesi, çömlek ustalarının yöre toprağını yoğurduğu, toprak kaplar yaptığı ve çevre illere pazarladığı bir yerdir. Bugün 50 yaşın üzerindeki yöre halkından, çocukken ilçede üretilen testiden buz gibi su içtiklerini, toprak tencerelerde pişen yemeklerin lezzetini hala unutamadıklarını duyarsınız. Günümüzde de eskisi kadar olmasa da Güzelyurt'ta faaliyette olan çömlek atölyelerinde Gelveri çömleği ve testisi üretilmeye devam etmektedir.



DEĞİRMENCİLİK

Binlerce yıl evvelinden topraklarında buğday yetiştirildiği ortaya çıkmış olan Aksaray ili, her dönem Anadolu'nun hububat depolarından biri olmuştur. Yörede yetiştirilen buğdaylar eskiden el değirmeninde türlü zahmetlerle işlenirken daha sonra modern değirmenlerde öğütülüp un haline getirilmeye başlandı. Yapılan araştırmalarda Aksaray'da nehir kenarlarında kurulmuş 100'den fazla değirmenin bulunduğu saptanmıştır; Ağaçı Değirmeni, Coğlakı Değirmeni, Hatip Değirmeni, Hürrem Paşa Değirmeni, Kalınlar Değirmeni, Karamanoğlu İbrahim Bey



Değirmeni, Küçük Kapı Değirmeni, Minarecik Değirmeni, Kirişhane Değirmeni bunlardan birkaçıdır.

Yörüklerin ve yerleşik halkın uğrak yeri haline gelen değirmenler, yakınında değirmen bulunan köylerin sosyal ve ekonomik açıdan diğer köylerden farklılaşmasına zemin hazırlamıştır. Bu değirmenler çevre köylerden gelen insanların bir birleriyle görüşüp sohbet edebildikleri, iletişim kurabildikleri ve haber alabildikleri yerler olması hasebiyle sosyal ve kültürel açıdan birer cazibe merkezi haline dönüşmüştür. Yine çevre ve uzak köylerden hareket eden insanların değirmenlere doğru yolculuklarını hayvan (at, katır, eşek) veya araba (kağnı) ile rahat ve düzenli bir şekilde gerçekleştirebilmeleri için düzenli bir yol ağının kurulması da ekonomik canlılığın gelişmesini tetiklemiştir denilebilir. (Yörük, 2014: 637-655)

Cumhuriyet döneminde su gücüyle çalışan bazı değirmenler motor gücüne geçmiştir. Ancak Aksaray'da kurulan Azmi Milli Un Fabrikası gelişmelere ayak uyduramayan çoğu değirmenin ortadan kalkmasına yol açmıştır.



AZMİ MİLLİ T.A.Ş.

Türkiye Cumhuriyetinin ilk un fabrikalarından biri olan ve 1926 yılında açılışı gerçekleştirilen Azmi Milli Un Fabrikasını işleten Azmi Milli T.A.Ş (Türk Anonim Şirketi), Aksaray Milletvekili Vehbi Çorakçı, Aksaray Valisi Yusuf Ziya Günar ve Belediye Reisi Mehmet Sueri'nin ortak çalışmaları sonucunda, Ziraat Bankası, Sanayi Maden Bankası, Aksaray Belediyesi, Aksaray Özel İdare Teşkilatı ve Aksaray halkı iştirakleriyle, 250.000 TL sermaye ile 1924 yılında kurulmuştur. "Azmi Milli" adı Kurtuluş Savaşı'nı kazanmış olan bir milletin azminin en güzel ifadesidir aslında. 1926 yılında Mamasın Barajı altında Boğaz mevkiinde bir hidroelektrik santrali kurulmuş, hem fabrikaya hem de şehre bu tesisten elektrik üretilmiştir. Azmi Milli Un Fabrikası'nda üretilen un, uzun yıllar yurt içine pazarlanmış, ordu ve Kızılay tarafından tercih edilmiştir. Ayrıca fabrika yöreye kırık buğday ve kepek satarak hayvancılığı da teşvik etmiştir. Şirket uzun yıllar buğday destekleme alımı gerçekleştirmiş, böylece yörenin buğday, un ve ekmek fiyatlarının dengelenmesinde büyük rol oynamıştır. 1937 yılına gelindiğinde Azmi Milli T.A.Ş köylünün buğdayını öğütmek için iki taşlı bir kara değirmenini üretime almıştır. Ayrıca gıda maddelerini korumak için soğuk hava deposu kurmuş ve buz imalatına başlamıştır. Yıllar içerisinde fabrikanın üretim kapasitesi modern fabrikaların gerisinde kaldığı için 1997 yılında üretim durdurulmuş, 2002 yılında alınan bir kararla da fabrika Aksaray Belediyesi'ne

devredilmiştir. İçindeki makineleri hala çalışır durumda olan Azmi Milli Un Fabrikası, Aksaray Belediyesi tarafından hazırlanan projeye Sanayi ve Bilim Müzesine dönüştürülmeye çalışılmaktadır.

AKSARAY ÇİFTÇİ KARDEŞLER KOOPERATİFİ ŞİRKETİ

1924 yılında üretici çiftçinin, tüccar ve gezici esnafın elinden kurtarılması için devlet kooperatiflere önem vermiş ve çok amaçlı kooperatiflerin kuruluşunu sağlayan 498 sayılı “İtibar-ı Zirai Birliği Yasasını” çıkartarak, memleketin birçok yerinde üreticiyi desteklemek için kooperatifler kurmuştur. Mecliste 1926 yılında kabul edilen Ticaret Kanunu ile kooperatifleri bir şirket türü olarak kabul etmiştir. Aksaray'da da 23 Eylül 1928 tarihinde ziraat tekniklerini geliştirmek, nakliye araçlarının modernleştirilmesini sağlamak, üretilen ürünlerin pazarlanmasını kolaylaştırmak, gıda üretiminde fenni usullerin halka öğretilmesini sağlamak amacıyla “Aksaray Çiftçi Kardeşler Kooperatifi Şirketi” kurulmuştur. Ancak işletme Aksaray il statüsünü kaybettiği dönemde önemini yitirmiş ve 1934 yılında kendini feshetmiştir.

KOÇAŞ

1938 yılında Aksaray Ovası'nda Devlet Ziraî İşletmeleri Kurumuna bağlı olarak kurulmuştur. İşletme, 1950 yılında Devlet Üretim Çiftliği adını almış, 1984 yılından bu yana TİGEM (Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü) bünyesinde faaliyetlerini sürdürmektedir. İşletmenin sulu tarım alanlarında tohumluk yonca, buğday, arpa, korunga ve fiğ, hayvancılığın kaba yem ihtiyacını karşılamak amacıyla yonca, fiğ, tritikale ve hasıl mısır üretimleri, ayrıca fidancılık, sebzeçilik, bağcılık yapılmaktadır. 2009 yılında hizmete açılan, 2000 ana başlık damızlık sığır tesislerinde “Siyah Alaca” ırkı damızlık sığır yetiştiriciliği sürdürülmektedir. İşletme uygulamalarıyla yöredeki çiftçilere önderlik etmiş ve onları modern tarım ve hayvancılık teknikleri ile tanıştırmıştır.

BEZİRHANELER

Eskiden aydınlanmada kullanılan bezir yağı, geçmişte Aksaray yöresinde kayalara oyulmuş büyük bölmelere kurulan bezirhanelerde üretilmekteydi. Yeraltı şehirlerinde karanlığı aydınlatmak için “takacık” adı verilen oyuklara katılan bezir yağı kandil çirası olarak yerleştirilmişti. Daha sonraları evlerde gaz lambalarında da bezir yağı kullanılmıştır. Son yıllara kadar bezir yağının kimi zaman mutfaklarda kızartmalık olarak kullanıldığı da görülmektedir. Ihlara Vadisi içinde, Belisırma yolu

üzerinde “yağ fabrikası” olarak bilinen eski dönemden kalma bezirhaneler, faaliyette iken kullanılan tüm ahşap düzeneği ile bugün hala ayakta durmaktadır. Bunlardan en sağlam olanı Ihlara Kasabası içerisindeki bezirhane'dir. Çok eski dönemlere tarihlenen bezirhane süngertaşı içine oyulmuş, ahşap ve taş malzemedeki yapılmış ezme ve sıkım düzeneği, ızgın ve zeyrek bitkilerinin kavrukladığı fırını ve havuzu ile tam anlamıyla yeraltına kurulmuş bir yağ fabrikası görünümündedir. Yapılacak küçük düzenlemelerle işlevsel özellikleri aslına uygun bir şekilde sergilenebilecek olan Bezirhane, bölgenin en dikkat çekici mekânlarından biri olabilecek durumdadır.



ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ

Aksaray'da sanayileşmenin gelişimi 1989 yılında şehrin il olmasından sonra hızlanmıştır. 1997 yılında Aksaray'ın Yüksek Planlama Kurulu'nca “Kalkınmada Birinci Öncelikli Yörelere” kapsamına alınması ve Aksaray OSB'nin faaliyete geçmesiyle sanayi alanında büyük adımlar atılmıştır. Ülkemizin hızla büyümesine paralel olarak, Aksaray da 2004 yılında çıkarılan 5084 sayılı yasa ile birlikte ülkemizde en fazla yatırım alan illerin ilk sırasında yerini alarak örnek bir il olmuştur. Bugün itibarıyla Aksaray OSB, 199 çalışan fabrika ile birlikte 11.600 civarında istihdama ulaşmıştır. Bölgesel teşvikte 5. bölgede olan Aksaray OSB'ye yatırım yapanlar, 6. bölgenin teşviklerinden yararlanmaktadır. İl'de otomotiv, tekstil, gıda, süt ve süt ürünleri, kimya, plastik, makine ve madene dayalı işletmelere ilaveten yeni sektörlerde gelişme göstermektedir. Aksaray'da açılan yeni üretim tesisleri sayesinde il'de istihdam rakamlarında önemli artış olmuş, bu durum Aksaray'ın sosyo-ekonomik yönden gelişimine olumlu yönde katkı sağlamıştır.

GELENEK ve GÖRENEKLERİYLE AKSARAY YEMEKLERİ



Aksaray bölgesinde hala geleneklerimizin bir çoğuna sahip çıkmaktadır. Dini bayramlarımız, milli gün ve kutlamalarımız birlik ve beraberlik içerisinde coşkuyla gerçekleştirilmektedir. Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı mutlak surette ibadetleri de yerine getirerek her yıl aynı heyecanla karşılanmaktadır. Ramazan ayı için çeşitli hazırlıklar yapılır, kurban bayramlarında kurbanlar kesilir, çoluk çocuk el öpmek için hemen her evi ziyaret eder, konu komşu ile hep beraber yemekler yenilir.

Dini bayramlarımızın yanında aşure ayı, hıdrellez şenliklerimiz, düğünler, kız isteme, kınaya gitme gibi geleneksel adetlerimize de Aksaray yöresinde sahip çıkılarak bu unsurlar yaşatılmaktadır. Tabi ki tüm bu kutlama ve şenliklerimiz sırasında bin bir çeşit hazırlık yapılmaktadır. Hazırlıklar, yöre halkı tarafından birlik



ve beraberlik içerisinde yardımlaşarak hep bir elden gerçekleştirilmektedir.

Ramazan Hazırlıkları; Ramazan ayı bereket ve rahmet ayı olmakla birlikte Türkiye'nin doğudan-batıya, kuzeyden-güneye her bir bölgesinde olduğu gibi İç Anadolu bozkırının gözdesi olan Aksaray'da da Ramazan başlamadan önce ekmekler yapılır, sahur-luk-iftarlık ürünler hazırlanır, evde eksik olan gıdalar temin edilir. Aksaray'da Ramazanlarda özellikle dikkat çekecek yöresel hazırlık vardır ki bunlardan biri yufka bir diğeri ise kompostodur. Öyle ki yörede “yufkanız varsa tüm gün acıkmazsınız, kompostonuz varsa tüm gün susamazsınız” diye de



söylenir. Yufka da iki şekilde yapılır. Bunlardan biri yemeklerin yanında yemek için yapılan yemeklik yufka bir diğeri ise yöre halkı tarafından “çoluk çocuk herkese oruç tutturur” diye nitelendirilen Aksaray'ın naif bayanları tarafından özenle hazırlanan “incelek” yufkasıdır.

İncelek hamuru; süt, yumurta, un ile yoğrulur. Hamur küçük parçalar halinde çok ince açılır ve evin içerisinde temiz sofraya bezleri üzerinde kurutulur. Kuruyan incelek yufkaları üst üste koyularak kilerlerde muhafaza edilir. Ramazan ayı boyunca, tüketilecek kadarı, ıslatılıp yumuşatılarak günlük olarak çıkarılır; ancak inceleği ıslatma işlemi, çok ince olduğundan büyük bir dikkatle gerçekleştirilmelidir. İncelek sahurda kıymalı kapama olarak, akşam iftarda ise cevizli tatlı olarak tüketilmektedir. Sabah sahur için hane sayısınca incelek çıkarılır ve ıslatılır. Yağ, soğan, kıyma, maydanoz, karabiberin kavrulmasıyla iç hazırlanır ve inceleklerin üzerine serpilip kapatılarak pişirilir. İncelekten yapılan kıymalı kapamanın yanında bir de üzüm hoşafı (komposto) eklendi mi mükemmel bir sahur ziyafeti sizleri bekler.

Ramazan ayı boyunca Aksaray'a özgü diğer bir yiyecek olan “Aksaray Tahinlisini” söylemeden olmaz. Ramazan ayı boyunca gerek sahur gerekse iftarlarda damaklara bayram şenliği yaşatan Aksaray Tahinlisi hem evlerde hem de fırın ve pastanelerde bulunur. Aksaray Tahinlisinin





hamuru, buğday unu, kepekli un, biraz şeker, biraz tuz, ılık süt ve su ile yoğrularak hazırlanır ve mayalanmaya bırakılır. Yörede ayrıca “Ranzıman Uğra” adı verilen ve hamurun yapışmaması için buğday kabuğu kullanılır. Mayalanan hamur küçük parçalara ayrılır ve bu parçalar tepsilere koyularak burada kabarması beklenir. Hamur kabardıktan sonra tepsilerdeki hamura tahin katılır, tahinle tekrar yoğrulur ve istenilen şekil verilir. Üzerine de sade pekmez ve biraz tahin pekmez karışımı sürülerek fırına verilir. Piştikten sonra gerek şekliyle gerekse kokusuyla Ramazan ayında afiyetle yenir. Yine Aksaray'da çok sevilen “Bulama (Köpük Helvası)” da Ramazan ayında sıkça tüketilen yiyecekler arasındadır.

Ramazan Bayramı; Bayramlar her yıl aynı heyecan ve şevkle kutlanır Aksaray'da. Birkaç gün öncesinden konu komşu, akraba hanımlar toplanır ve tatlılar yapılmaya başlanır. Sırası gelen herkes malzemesini hazırlar ve yardıma gelecek diğer hanımları beklemeye koyular. Bu şekilde el birliğiyle herkesin tatlısı, sarması kolay ve hızlıca yapılmış olur. Aksaray merkez ve ilçelerinde çeşit çeşit tatlılar yapılır. Öncelikle arife günü tatlı ve yemek hazırlığı yapılır ki bayram sabahı bu gibi işlerle uğraşılmasın, gelen misafirlerle ilgilenilsin. Arife günü, bayramda olmazsa olmazlar arasında görülen kömbe hazırlanır. Bakliyata dayalı yemekler pişirilir. Tatlılar ki özellikle incelek tatlısı, oklava baklavası ve sütlüler yapılır.

Bayram sabahı erkekler kalkar namaza gider, evin bayanları ise ufak tefek ev işleri yapar ve erkeklerin namazdan dönmesi beklenir. Aksaray'ın bazı yörelerinde bayram namazından sonra mezarlık ziyareti yapılır. Bazı yörelerinde ise hem arife günü hem de bayram namazından sonra gidilir. İbadetten sonra erkekler evlerine döner. Bu sırada evin bayanları kahvaltıyı hazırlamış olur ve hep beraber kahvaltı yapılır. Bayram sabahı kahvaltıları bazen çok yakın komşularla toplanarak beraberce de yapılır. Kahvaltıda özellikle arife günü yapılan kömbe ısıtılır, orta kısmından kesilir ve içerisine tereyağı sürülür,

isteğe göre bazen de peynir doldurularak tüketilir. Kahvaltıda ayrıca yumurta, zeytin, çay gibi yiyecek ve içecekler kömbeye eşlik eder.

Bayramlarda şehir dışından gelen misafirlere aç veya tok olmaları gözetilmeksizin gittikleri her yerde mutlaka arife gününden yapılmış olan yemeklerden oluşan bir sini hazırlanarak ikramlarda bulunulur. Eskiden gelen komşu ve şehir içindeki misafirlere sadece şeker ve lokum ikramı yapılırken, günümüzde tatlı ikramı yaygınlaşmaya başlamıştır. Ayrıca Aksaray bayramlarında komşular arasında hediyeleşmeler de olur. Bu hediyeler şeker, lokum olabilir, kendi evinde yaptığı bir tatlı, bir yiyecek veya bunların dışında bayanlar için yazma (başörtüsü), erkekler için çorap olabilir. Bu gelenek günümüzde çok fazla sürdürülmesine bile bazı mahalle ve köylerde hala devam etmektedir.

Kurban Bayramı; Ramazan bayramında olduğu gibi Kurban Bayramında da arife günü veya bir gün öncesinden birtakım hazırlıklar yapılır. Bu hazırlıklar; su böreği ve kömbe yapımı yemeklik bakliyatların haşlanmasıdır. Bakliyatlar pişirilmez, sadece haşlanarak bekletilir. Çünkü ertesi gün kesilecek olan kurban eti yemeklere ilave edileceğinden bu şekilde hareket edilir.

Bayram sabahı tüm ev halkı kalkar erkekler camiye gitmeden önce kurban olacak hayvana son bir kez su verilir. Bayram namazı kılınır, erkekler eve gelir ve kurban kesme işine başlanır. Ramazan Bayramından farklı olarak bugün kahvaltı yapılmaz; kurban kesildiğinde kurbanın eti ile kahvaltı yapılır. Bu süreye kadar bütün herkes oruçlu olur. Kurban kesildikten sonra bir parça et alınır ve kavrulur böylece herkes hep birlikte yemeğe başlar. Kesilen kurbanın eti hazırlanır ve dinlendirmeye alınır. Büyükbaş kurbanlık da ise etin paylaşımında yörede bir kura geleneği uygulanır. Kurban sahibi olan herkes tarafından farklı bir nesne belirlenir ve bir çocuğun eline verilir. Çocukta elindeki nesnelere istediği gibi payların üzerine rastgele bırakır. Böylece herkes kendi rızasıyla payına düşeni kabullenir ve birbirleriyle helalleşirler. Büyükbaş ve küçükbaş kurbanlıkların sahipleri birbirlerine et ikramında bulunur ki böylelikle herkes hem büyükbaşın hem de küçükbaşın tadına bakmış olur. Kurban kesme imkânı olmayanlara mutlaka kurban eti dağıtılır. Maddi imkânı iyi olanlar birden fazla kurban keser. Eskiden buzdolabı olmadığı için etlerin dağıtımını bittikten sonra sucuk, pastırma yapılır veya et çengele asılıp kurutulurdu.



Bayramlaşmaya gidildiğinde mutlaka kurbanlığın etinden yapılmış olan kavurma ikram edilir. Kavurma her gelen için anlık pişirilmez büyük bir tencereye etler doğranır ve kurbanlığın kendi yağı ile kavrulur. Misafir geldiğinde ikram edilecek kadarı alınır ve ısıtılır. Bunun yanında yine çörek, bakliyat yemekleri ve komposto bulunur. Baklava, incelek, sütlü tatlıları da mutlaka bayramda ikramlık olarak bulunan yiyecekler arasındadır.

Asker Yemekleri; Askerlik çağı gelmiş, celbi ilan edilmiş olan mahallenin, kasabanın, köyün gençleri toplu halde hareket ederler. Asker olacak gençler beraber hareket ederler ve davetlere de beraber katılırlar. Asker yemeklerinde öncelikle askere gidecek olan gençlerin aileleri gençleri yemeğe davet ederler. Daha sonra mahalle veya kasaba sakinleri tarafından davet edilirler. Davet edilmeden birkaç gün önce haber verilir ki davetler birbirine denk gelmesin. Bununla birlikte asker yemeklerine mutlaka imam, mahalle veya köy sakinlerinden birkaç yaşlı kişi ile muhtar da davet edilir.

Asker yemeklerinde maddi durumu iyi olanlar hem askerler için kan akıtmak hem de onlara yemek ikram etmek için koyun keserler. Asker yemekleri için belirlenmiş özel bir yemek olmamakla birlikte genellikle bulgur pilavı üzerine et haşlama yapılır. Bulgur pilavı ve et pişirilir, altına yufka ekmek dizilmiş bir siniye önce bulgur pilavı üzerine de et ilave edilir ve servis edilir. Bu sinilerden birkaç tane hazırlanır ve hep beraber sinilerin etrafına oturularak etli bulgur pilavı yenir. Ayrıca bunun yanında mutlaka bamyacı, mercimek veya kuskus çorbası olur. Yemeğin ardına mutlaka ev yapımı baklava veya sütlü tatlılar ikram edilir. Son olarak bir çay veya kahve yapılarak hem askerlere hem de hane sahibine hayır duaları yapılarak yemek sona erer. Günümüzde bu gelenek hala var olmakla birlikte asker yemekleri biraz daha pratik ve hızlı olması için kıymalı veya Aksaray tava yapılarak da verilmektedir. Ancak yine de çok yaygınlaşmamıştır. Hala etli bulgur pilavı yaygındır.

Aşûre; İslâm âleminde bazı aylar, içerisinde barındırdığı özel günlerden dolayı daha önemli kabul edilmektedir. İslâm dünyasındaki bu önemli aylardan biri de Muharrem ayı ve bu ayın onuncu günü olan Aşûre günüdür. Muharrem ayı ve Aşûre günü, tarihî süreç içerisinde kendisini her zaman önemli kılmış olaylarla doludur. Günümüzde halkımızın bu ay ile ilgili uyguladığı en önemli geleneklerimizden birisi de aşûre ikramıdır.



Şehirlerin büyümesi, nüfusun artması gibi nedenlere bağlı olarak komşuluk ilişkileri, mahalle kültürü ve yardımlaşma eski önemini kaybetmeye başlamıştır. Ancak Aksaray merkezinde veya ilçe ve köylerinde mahalle olma olgusu, komşuluk, yardımlaşma ve akrabalık ilişkileri hala kuvvetli bir şekilde devam etmektedir. Şöyle ki; Aksaray yöresinde Muharrem ayı hep birlikte idrak edilir ve hemen her evde aşûre pişirilir. Aksaray'da hanımlar toplanır ve hep bir elden kazanlar kurulur aşûreler kaynatılır. Kültürümüzün muazzam örneği olan aşûrenin yapılması bazı işlemler gerektirir. Öncelikle aşûresi yapılacak eve, komşu ve yakın akraba hanımları toplanır, evin veya apartmanın bahçesinde ateş yakılarak yörede “hereni” adı verilen içi kalaylı bakır kazanlar içerisinde su kaynatılır ve sağlıklı hale getirilir. Aşûre malzemeleri yıkanır temizlenir ve pişirilecek hale getirilir. Aksaray yöresinde sütlü-tuzlu ve sulu-tatlı olmak üzere iki çeşit aşûre pişirilir. Her iki aşûrenin de malzemeleri; buğday yarması, nohut, fasulye, fıstık, kayısı, kuru üzüm, incirden oluşmaktadır. Ancak sütlü-tuzlu aşûrenin içerisine küçükbaş kemikleri atılır ki özellikle kaburga kemiği tercih edilir. Bu şekilde kaburga kemiği sütlü-tuzlu aşûreye tarif edilmez bir tat verir. Tüm malzemeler kazanda kaynatılarak pişirilir ve duası yapılır. Aşûre duası bir kazan başında bir de “oda veya câmi cemaati” tarafından olmak üzere iki kez yapılır. Yörede oda cemaati, erkeklerin belirli mekânlarda bir araya gelerek sohbet etmek için oluşturdukları



cemaattir. Odalara aşûre pişirilen evin erkeği, kişi sayısına göre küçük kâselerde aşûre getirir ve hep birlikte içilerek duası yapılır. Bunun yanında câmi cemaati imam eşliğinde eve davet edilir ve aşûre ikram edilerek yine duası yapılır.

Ayrıca yöresel olarak cingil denilen küçük bakraçlar ile komşulara dağıtılarak ikram edilir. Bu dağıtma işlemi gerçekleştirilirken yörede çok ince bir düşünce ile götürülecek ev hanesinin kişi sayısı göz önünde bulundurulur ve bakraçlar ikişer üçer kepçelik aşûre ile doldurulur. Yine mahallenin veya köyün tüm çocukları palaskalarına (kemerlerine) taktıkları kaşıkları ile hep birlikte aşûre yapılan evleri gezerler ve ikram edilen aşûreden yerler.

Hıdırellez; Geleneksel şenliklerimizden olan hıdırellez yer yer tarihleri değişmekle birlikte Miladi takvime göre 6 Mayıs'ta yapılmaktadır. İslamiyet'teki darda kalanların yardımına koşan, sıkıntılardan kurtaran, bereket ve bolluğun yanında uğurun, şansın, kerametın, kısmetin vb. simgesi olan Hızır ve İlyas motifiyle örülü bir inançla anlamlandırılmaya çalışılmıştır. Genel olarak Hızır ile İlyas'ın buluşmasına atfen, kasaba ve şehirlerin yakınında bulunan, yeşillik, sulak ve verimli yerler olarak da bilinen ve "hıdırlık" denilen mesire yerleri kutlama mekânı olarak seçilmektedir (Kasımoğlu, 2007: 27-36).

Anadolu'nun birçok bölgesinde olduğu gibi Aksaray'ın da merkezinde ve ilçelerinde birbirinden farklı hazırlıklar eşliğinde hıdırellez kutlamaları yapılır. Aksaray'da hıdırellez kutlamaları şölen havasında gerçekleştirilir. Aksaray'ın hıdırellezlerinden birkaç örnek vererek geleneği daha iyi anlayabiliriz.

Aksaray Merkez; il merkezinde hıdırellez kutlanmakla birlikte eskisine nazaran biraz daha sönük geçmektedir. Yörede yapılan anlatımlara göre bundan 20-25 yıl öncesinde konu komşu toplanılır ve aralarında pişirilecek yemekler kararlaştırılır, herkes üzerine düşeni yaparak Mayıs'ın 6. günü belirli yerlerde toplanır ve hıdırellez kutlanırmış. Bu yerler

daha önceden belirlenmiş ağaçlık gölgelik yerler olur ve piknik havasında kutlamalar akşama kadar devam edermiş. Bir komşu dolma yapar diğer bir komşu sarmasını yapar ve neşeyle birlik ve beraberlik içerisinde kutlamalar gerçekleştirilirmiş. Bazen de kutlama alanında büyükçe üç beş taş bulunur ve olduğu yere çatılarak ocak gibi dizilir sac koyulur ve ateş yakılarak börek veya topak pişirilirmiş. Yörede topak ilk açılan yufkaya göre daha küçük ve daha kalınca açılan hamur işidir. Böreklerin altına veya yemeklerin yanına hazırlanır. Ancak eğer sadece topak yapılacaksa mutlaka tereyağı ile yağlanır, peynir ile dürüm yapılır ve yenir. Bunun yanında isteğe göre bazen de pilav yapılır. Günümüzde de yer yer bu gelenek devam etse de şehir merkezinin büyümesi ve kalabalıklaşması sonucunda eski heyecan ve önemini kaybetmiştir.

Aksaray, Belisırma Köyü; buradaki kutlamalar için hazırlıklar günler öncesinden başlar. Yöre halkının ve halkın yurt dışında olan akraba ve tanıdıklarının maddi katkılarıyla koyun, keçi veya büyükbaş alınır. Hayvanlar bir gün önceden kesilir, doğranır ve akşam olunca hazırlanan kazanlara güzelce yerleştirilir. Böylece Aksaray'da dayanışmanın güzel bir örneği olan hıdırellez hazırlıkları başlamış olur. Köy halkı evinde var olan yağ, salça, buğday, mercimek gibi ürünlerden hazırlanacak olan yemekler için katkıda bulunur, herkes evinde ne varsa onu verir. Ertesi gün sabahın erken saatlerinde herkes tarafından yakılacak ateşler için odunlar toplanır. Kazanların altı yakılarak su kaynatılmaya, etler kavrulmaya başlanır. Etler kavrulduktan sonra nohudu, fasulyesi atılarak iyice kıvamını alması beklenir. Et, nohut ve fasulye kıvamını aldıktan sonra yağ ve salça ikilisinden sosu yapılarak ilave edilir ve servise hazır hale getirilir. Etin yanında mutlak surette yine kazanlarla birlikte pilav yapılır. Yemeklere ilave içecek olarak komposto herkese ikram edilir.

Selime Kasabasındaki hıdırellez kutlamalarında, zengin olan evler güzelce yemekler hazırlar ve komşuları da davet ederek hep birlikte kutlamalar yaparlar.

Yenipınar Köyü, hıdırellezde bir araya toplanarak kutlama yapar. Ateşler yakılır saclar kurulur ve susamlı çörekler yapılır, çocuklar için de yumurta kaynatılır. Eskilerde ise zengin evlerine beş altı adet kurban gider ve köy halkı ile beraber yemekler yenir ve yağmur duasına çıkırmış.

Aksaray Güzelyut ilçesinde ise hıdırellez yine bir takım hazırlıklar eşliğinde geçmektedir. Burada farklı olarak “Gelin Helvası” dedikleri pekmez helvası yapılır. Mayıs ayının altısında Manastır Vadisi'nde yöre halkının ifadesiyle “hiç hıdırellez görmemiş, üzerinden hiç hıdırellez geçmemiş” gelinlere pekmez helvası yapılır, gelinler oturtulur ve başlarına al (eşarp) örtülerek helva ikram edilir.

İlimizde Hıdırellez etkinliklerinin en güçlü kutlandığı bölgelerden biri de Hasandağı köy ve kasabalarıdır. Hasandağı köy ve kasabaları aynı gün 6 Mayıs'ta Turhasan Tekkesi yanında Sümrü Yaylasında bir araya gelirler ve hep beraber Hıdırellezi bayram havasında kutlarlar. Özellikle bulgur pilavı başta olmak üzere çeşitli et yemekleri ve akşamdan hazırlanmış tatlı, sarma ve dolmalar ikram edilerek birlik ve beraberlik içerisinde farklı köylerin vatandaşları birbirleriyle görüşüp tokalaşırlar ve muhabbet ederler. Hıdırellez'de yenen yemeklerin şifalı olacağına inanılır. Hıdırellez için yine akşamdan aile fertlerinden her bir kişi için yumurtalar soğan kabuğu ile boyanır ve etkinliğin yapılacağı yerde dağıtılır.

Öğle yemeğini müteakip köyler arası güreş müsabakaları yapılır. Kadın, erkek genç ve ihtiyarların hep birlikte izlediği güreşler bir şölen havasında geçer. Tekkenin bulunduğu yere seyyar satıcılar çeşitli ürünleri getirirler ve köylerden etkinliğe katılan halka satış yaparlar. Böylelikle Sümrü Yaylasında tam bir panayır havası yaşanır. Hasandağı bölgesi köylerinde yaşayan vatandaşlar Hıdırellezi her yıl büyük bir heyecanla beklerler ve çok önemli bir gerekçeleri olmadığı sürece tüm aileler tekkeye giderler. Bazı köylerde Sümrü Yaylasında yapılan Hıdırellez etkinliklerinden döndükten sonra kendi köylerinde de aynı şekilde çimenlik ve yeşillik alanlarda Hıdırellez etkinlikleri devam ettirilirdi. Hatta Sağlık Kasabası'nda kutlamalar üç gün devam ederdi. Son yıllarda Hasandağı bölgesi ve Aksaray'ın en görkemli Hıdırellez etkinlikleri Helvadere Kasabasında yapılmaya başlanmıştır. Burada gerçekleştirilen programa Hasandağı ve çevresinde bulunan tüm köy ve kasabalar ile Aksaray il protokolü de iştirak etmektedir.

Görüldüğü üzere Aksaray'ın hemen her yöresinde birbirinden lezzetli yemekler yapılarak, birlik ve beraberlik içerisinde hıdırellez günleri neşe içerisinde kutlanmaktadır.

Düğün Yemekleri; Aksaray yöresi düğünleri sadece düğün günü ile sınırlı kalmayıp kız isteme ile başlayıp kına gecesi de dâhil olmak üzere tam manasıyla başlangıcından sonuna kadar başlı başına



incelenmesi gereken bir gelenekler zinciridir. Çünkü düğün esnasında kurulan kazanlarda pişirilen ikramlık yemekler dışında bir de kız istemeye giderken hazırlanan yiyecekler, düğüne davet edilirken sinilerle dağıtılan yağlama, kına gecesine götürülenler... Kısacası her bir anı yöresel tatlarla donatılmıştır Aksaray düğünlerinin.

Düğün yemekleri çok çeşitlidir. Ancak genel anlamda bakarsak erkek tarafının ve kız tarafının hazırladığı düğün yemekleri olarak iki kategoride sınıflandırmamız mümkündür. Bu yemeklerden ilki erkek tarafında hazırlanan güvey yemeğidir. Bu yemeğe yöresel olarak “damat kondurma, güvey kondurma” denir. Güvey kondurma yemeği genellikle Cuma günü cuma namazından sonra gerçekleşir.

Düğün sahibi erkek tarafı birkaç gün önceden bir büyükbaş keser. Büyükbaşın etinden haşlama, kavurma çeşitli yemekler yapılır. Ayrıca mutlaka bir çeşit çorba yapılır. İçecek olarak üzüm veya kayısı hoşafı yapılır. İlâveten bir de tatlı olur. Düğünlerde belirli bir menü olmamakla birlikte genel olarak bir çeşit çorba, yahni ve pilav olmazsa olmazlardandır. Sabahın erken saatlerinde kazanlar kurulur düğüne yemek yapacak kişiler ki bu kişiler özel olarak tutulmuş aşçılar veya köyden mahalleden becerikli hanımlar olabilir. Yemek yapacak olanlar erkenden düğün evine gelirler ve yemek hazırlıklarına başlanır. Yemekler bolca yapılır ki tüm mahalleye, köye, gelen misafirlere yetebilsin.

Yörede önceki zamanlarda düğün için herhangi bir gün belirlenmezken günümüzde düğünler daha çok tatil günleri olan Cumartesi ve Pazar günlerine denk gelebilecek şekilde ayarlanır. Düğün başlamadan önce Cuma günü “güvey yemeği, damat kondurma” denilen yemek verilir. Bu yemekte damadın sağdıç atanır. Sağdıç olmak isteyenler akrabalar ve komşular eve toplanır, siniler ile yemekler gelir ve sofralar kurulur. Yemek yendikten

sonra imam sağdıç belirlenmesini gerçekleştirir. Evde bulunan kişi sayısı kadar rakam belirlenir ve imam avucunun içine istediği herhangi bir rakamı yazarak evin tüm odalarını gezer, herkesten bir rakam söylemesini ister. İmamın avucuna yazdığı rakamı söyleyen kişi sağdıç olarak belirlenir. Güvey kondurma gerçekleştirildikten sonra leblebi, yöredeki ismiyle cilalı leblebi yani şekerli leblebi ve fıstıktan oluşan çerez ikramı yapılır. Artık sağdıç belirlendiğine göre Türk bayrağı damadın evine dikilebilir.

Sağdıç belirleme gerçekleştiikten sonra damadın evinden büyük yengeler bir araya gelerek üç adet sini hazırlar. Bu sinilerden biri incelek tatlısı veya baklava, ikincisi mevsimine göre çeşitli meyveler, üçüncüsü ise çerez sinisidir. Çerezlerin olduğu siniye ayrıca geline hediye olarak bir ayna, koku, kolye ve yazma konulur. Siniler bayanların başları üzerinde aynı sırayla taşınarak gelin evine götürülür. Erkek tarafından gelen sinilerdeki yiyecekler hayırlı olsun için gelenlere ikram edilir veya gelemeyenlere hane halkı sayısı gözetilerek ikram edilmek üzere evlerine gönderilir ki böylece sininin gelmiş olduğu ve düğünün başladığı duyurulmuş olur.

Cumartesi sabah damat tıraşı yapılır, damadın ceket giydirmeye geleneği gerçekleştirilir. İmam eşliğinde dualar okunarak damadın ceketini giydirilir ve hemen akabinde yine gelenlere bir yemek servisi yapılır. Aynı şekilde gelin evine de sağdıçın evinden birkaç bayan gider ve sağdıçın evinde pişen yemeklerden götürülür. Tabii bu sırada damat evinde tüm ahaliye yemekler verilir. Cuma, Cumartesi ve Pazar günleri damat evinde yemekler yapılmaya ve gelen herkese ikram edilmeye devam eder. Ancak özellikle Cumartesi günü yemek daha büyüktür ve genellikle bamya çorbası, yahni, kavurma, pilav, hoşaf ile tatlıdan oluşur.

Kına gecesi yapılırken dualar okunarak gelinin kuşağı bağlanır. Artık baba evinden çıkarılan gelin kendi evine getirilir. Eve girilmeden önce takı merasimi gerçekleşir ve artık gelin damadın kolunda eve girer. Ancak eve girmeden kapının önünde bereketli olması için başlarından aşağı buğdaylar saçılır. Ayrıca yine bereketli olması için bir testinin içine yine buğday, para ve çerez doldurulur ve gelin içeri girmeden bu testi kırar. Böylelikle gelin eve girer. Akşam erkekler namaza gider ve namaz dönüşü imam eşliğinde sağdıçın evinde son bir damat yemeği verilir.

Diş Buğdayı; Aksaray yöresinde çocukların ilk dişlerini çıkardıkları zaman yapılan etkinliktir. Bu etkinlik bayanlar arasında yapılır. Çocuğun ilk dişi çıktığında komşular akrabalar çağırılarak buğday kaynatılır. Buğdayın yanında mısır ve nohut da kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra karıştırılır ve üzerine fıstık, kuru üzüm gibi çerezler dökülerek gelenlere ikram edilir.

Cenaze Yemekleri; Yörede insan hayatına dair pek çok önemli anda olduğu gibi ölüm zamanında da yemekler ikram edilir. Aksaray sınırları içerisinde bazı

yörelere cenaze defini gerçekleştikten sonra eve dönülerek gelenlere “pelte ekmeği” adı verilen kahvaltı yiyeceklerinden oluşan bir yemek verilir. Bu daha çok Güzelyurt ilçesi ve etrafında yaygın olan bir gelenektir. Bazı yörelerde ise komşuların kendi evlerinde yapıp getirdiği çeşitli türlerden oluşan yemekler verilir. Cenazenin olduğu gün ve o günü takip eden birkaç gün, cenaze sahipleri evlerinde yemek yapmazlar ve sadece başsağlığına gelenler ile ilgilenirler. Yemek ve servis işini acılı aile bireylerini düşünerek komşular kendileri yapar. Ancak günümüzde defin gerçekleştikten sonra "kıymalı" diye tabir edilen pideler kişi sayısına fırında hazırlatılarak gelenlere ikram edilmeye başlanmıştır.

Mezar Ziyaretleri; Aksaray yöresinde mezar ziyaretleri oldukça önemli bir yere sahiptir. Yöre halkı atasına ve geçmişlerine her zaman saygı duyar ve sahip çıkar. Mezar ziyaretleri ile bu dünyadan ebediyete göçmüş olanlara dualar edilir ve anılırlar. Mezar ziyaretleri istenilen her zaman yapılmakla birlikte daha önce belirtildiği gibi bayramların arife günleri veya bayram namazlarından hemen sonra da yapılır. Aksaray'ın Güzelyurt ilçesinde yapılan ziyaretler esnasında yöre halkı her konuda olduğu gibi paylaşımcı bir tavırla evlerinde bulunan çörekli ekmeğe, çerez ve şeker gibi yiyeceklerden getirerek gelip dua eden herkese cömertçe ikram ederler. Getirilen ikramlıklar bir köşede serilen temiz sofraya bezlerinin üzerine dökülür ve herkes istediğinden alır. Bir de özellikle Aksaray Güzelyurt ilçesinde yöresel adıyla “nokul” özel olarak hazırlanır ve ikram edilir. Nokul ekmeği, bildiğimiz beyaz un ekmeği gibi ancak ona göre biraz daha büyük ve farklı bir tat. Öncelikle hamur mayalanır ve kabarması için leğen içinde bekletilir. Kabardıktan sonra önceden yağlanmış tepsiye alınır ve üzerine; iki adet yumurta, bir kaşık yoğurt, yumuşak olması için ¼ kadar süt ile çörek otu çırpılarak sürülür. Hamurun fazla kabarmaması için üzeri birkaç yerden parmak ile veya kaşığın tersi ya da bıçak yardımıyla çizilir. Fırınlanmaya hazır hale gelen nokul pişirilir ve özellikle mezar ziyaretlerine katılan herkese ikram edilir. Hatta yöre halkının söylediğine göre yurt dışından gelen akrabalar, misafirler çok sevdikleri lezzeti özledikleri için genellikle diğer çerezlerden değil de sadece nokul çöreği alırlarmış.

AKSARAY MUTFAĞI ve SOFRA KÜLTÜRÜNE KISA BİR BAKIŞ



İslam etkisindeki Orta Asya Türk mutfağındaki yemek adabı ile ilgili Yusuf Has Hacib şunları söylemektedir: “Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünden ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece, zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığı ısırsın ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağzınla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmelidir.” (Közleme, 2012: 110)

Eski kaynaklardan da anlaşıldığı üzere Türk kültüründe yazılı olmasa bile toplumda kabul görmüş bir sofraya geleneği vardır. Evin hanımı tarafından yemekler hazırlanır ve tüm aile üyeleri ile birlikte evin beyinin gelmesi beklenir ki geleneklerimize göre evin beyi gelmeden yemeğe oturulmaz. Evin beyi gelir, herkes ellerini yıkar ve sofraya düzenindeki yerini alır. Ayrıca çok eskilerden beridir var olan yemekten önce el yıkama alışkanlığı temizliğe verilen önemi de ortaya koyar. Sofra duası yapılır ve evin büyükleri yemek

yemeye başlayınca evin diğer üyeleri de yemeklerine başlar. Tüm Türk kültüründe hâkim olan bu anlayış Akсарay'da da gözlemlenir. Yörede yemek ve sofraya adabına uygun olarak sofralar kurulur ve tüm aile bireyleri sofranın etrafında bir araya toplanır, yemekler yenir. Bu şekilde sofranın bereketi ve aile bireyleri arasındaki bağlılık, yakınlık artmış olur

Aksaray Evlerinde Mutfaklar: Akсарay mutfak kültürüne değinmeden önce Akсарay evlerinde mutfağın yeri ve mekânsal özellikleri ile geleneksel araç-gereçleri aktarmak gerekirse; Akсарay evlerinde mutfak, zemin katta, oldukça geniş ve üç bölümlüdür. Mutfağı oluşturan ilk bölüm işlerin görüldüğü yerdir. İkinci bölüm, yerden yükseltilmiş ahşap döşemeye sahip oturma odasıdır. Üçüncü bölüm ise yiyeceklerin saklandığı bugünkü kiler görevi gören yerdir. Yörede zembil olarak adlandırılan üçüncü bölüm derin dondurucuların olmadığı günümüz teknolojisinden uzak o dönemlerde yiyeceklerin bozulmadan saklanması için ışık almayan ve serin olmakla birlikte yüksekliği bakımından mutfağı oluşturan ilk bölümden yaklaşık 2-2,5 m aşağıda olan bölümdür.



Aksaray mutfaklarında geleneksel olarak kullanılan araç-gereçler daha çok bakır ve toprak malzemeden oluşur. Kullanım alanı bakımından yemek pişirmek ve sofraya gereçleri olarak iki gruba ayrılabilir. Yemek pişirmek için tencere, tava ve kazanlar bulunur. Ancak bakır veya toprak tencereler daha çok aile için pişirilen küçük yemeklerde kullanılırken büyük boyutlu bakır kazanlar bulgur kaynatmak, pekmez yapmak, peynir, yoğurt yapmak için kullanılır. Ayrıca evlerin günlük ihtiyaçlarını karşılayacak kadar yapılan yoğurt için tencerelere göre daha küçük boyutta topraktan çömlekler bulunur. Yemek pişirme işi evlerin içinde bulunan ocaklarda yapılır. Küçük kasaba ve köylerde evlerin bahçesinde genellikle yazın taş ve topraktan yapılmış küçük boyutlu ocaklarda veya fırınlarda pişirilir.

Sofra için Aksaray'da geleneksel olarak bakır siniler, sinilerin altına yüksekliği sağlamak için kasnaklar konur ve en alta da tertemiz sofraya bezleri serilir. Yöre halkının temizliğe verdiği önemden dolayı bu sofraya bezleri yemek yeme veya mutfakla ilgili işler dışında herhangi bir yerde kullanılmaz. Yemekler için tahta kaşıklar ve çeşitli ebatlarda bazıları süslemeli bazıları sade bakır tabaklar, taşlar kullanılır. Yemek yanında ayran, komposto gibi içecekler için ise tek veya iki kulplu ya da kulpsuz bardaklar bulunur. Bu bardaklarda aynı tabaklarda olduğu gibi bazıları süslemeli bazıları ise süslemesizdir. Buradan hareketle yöre insanının misafire verdiği önem ve değeri anlamak mümkün. Çünkü hala günümüzde dâhil olmak üzere misafir ağırlanacağı zaman en güzel tabaklar bardaklar çıkarılır en güzel sofralar kurulur misafirperver Aksaraylılar tarafından. O dönemlerde de muhtemelen misafirler için süslemeli sini, tabak ve bardaklar bulunurdu.

Yemek pişirilen toprak kaplar da çeşitli şekillerde ve boylarda yapılmıştır. Yemekler çeşitli boyda ve derinlikteki güveçlerde fırına sürülerek pişirilirken, altı düz, çeşitli büyüklükte kulplu çömlekler tandır

içindeki sıcak küle gömülerek pişirilmektedir. Süt haranıda kaynatıldıktan sonra (haranın kalayı iyi ise) içinde veya toprak kapta mayalanmakta, ayrınturfanda çalkalanıp tereyağı üretilmekte, soğuk su Güzelyurt'ta üretilen testide bekletilmekte, kupalarda su içilmektedir. Toprak kaplar yörede gıda saklamak için de kullanılmaktadır.

Yöredeki bahçesi olan evlerin avlusunda, kiler olarak kullandıkları bölmede tandır ocakları yer almaktadır. Yaklaşık 60-80 cm derinlikte yapılan toprak tandır haznesi, tandırın sığacağından biraz daha büyük açıldıktan sonra saman, toprak, çakıl, su ile yalıtım yapılarak toprağa yerleştirilmektedir. Daha sonra sac üzerinde yufka pişirirken, arka ve önde hava boşlukları kalacak şekilde iki kenarına yükselti yapılarak kullanılmaktadır. Tandırın içinde çalı çırpı, samanın kuru anız kısımları, kozalak, budanan dallar veya tezekle ateş yakılmakta ve sacın üzerinde yufka, mayalı, bazlama, sac pideleri, gözleme çeşitleri pişirilmektedir. Hamur pişirme işleminden sonra farklı bir sac çukur kısmına dökülen buğday, nohut, kenevir, mısır özel çalı süpürgesi ile kavru olarak çerezlik kavurğa hazırlanmaktadır. Sacda pişirme işlemi bittikten sonra, tandırın sıcak külü içine aldığı kadar çömlekte çorba, keşkek, et gibi yemekler, pancar doğrudan küle gömülerek pişirilmektedir.

Geleneksel sofralar kurulurken yere sofraya bezi serilmekte, üstüne kasnak ve yemeklerin dizileceği bakır tepsi yerleştirilmektedir. Yemek yenirken tahta kaşıklar, toprak kupalar, bakır maşrapalar, su testisi, bakır tabaklar ve taşlar kullanılmaktadır.



Eskiden evlerde bulunan sokularda buğday tokmakla dövülüp el değirmeninde öğütülmekte, kalburdan, elekten geçirilmektedir. Günümüzde buğday değirmenlerinde öğütülmekte, buğday ekmeçenler ise markette satılan unu alıp tüketmektedirler.

Aksaray Mutfağında Yemek Çeşitleri ile İlgili Notlar

Aksaray bölgesi incelenmeye değer ender bir mutfak ve yemek kültürüne sahiptir. Öyle ki bölgede ilginç bir kültür çeşitliliği varlığını koruyarak devam eder; hala konar-göçer yörüklerin bulunması, Güzelyurt göçmenleri, yörenin yerleşikleri... Böylesine geniş bir kültür çeşitliliğinin, mutlaka yemek çeşitlerine de katkısı olmuştur. Bölgeye ait yöresel otlar, hamur işleri, tatlılar, sebze, et yemekleri... Tüm bunların yanında Aksaray'a özgü meyve ve sebzeler ile meyve ve eti buluşturan yöresel yemekler tadılmaya değer farklı lezzetlerdendir.

Kültürümüzde özel bir yere sahip olan çorba Aksaray'da da önemini korur ve çorbalar birçok sebze ile hububat ürünlerinden yapılır. Aksaray'da çorbanın yanında çeşitli sebze ve et yemekleri, hamur işleri, tatlılar, içecekler ve meyvelerden oluşan kendine has bir mutfak kültürü dikkat çeker. Hamur işleri arasında özellikle “mayalı” denildiğinde akla gelen ilk yer kesinlikle Aksaray olmalıdır. Bunun yanında bir de özellikle Ramazan ayının vazgeçilmezi olan yöresel dille “Aksaray Tahinlisi” yani “Aksaray Tahinlisi” de tadılmaya değer ender lezzetler arasındadır. Sadece hamur işleri değil bunun yanında zengin bir sebze ve et yemeği Aksaray'da dikkate değer çeşitliliktedir. Örneğin “Borani” yöre mutfağında farklı yemeklerden biri olarak gösterilebilir. Eti ve meyveyi buluşturmasıyla insanlara farklı bir lezzet, tat sunar. Bunun yanında yöre tarımında önemli yer tutan pancar mutfaklarda da kendini gösterir. Maharetli yöre hanımları pancarı yemek ve tatlı çeşitlerinde değerlendirebilir.

Suda haşlanıp yağda kavrulmuş olarak hazırlanan sebze yemeklerine borani denilmekteydi. Pirinç, ıspanak yahut patıcan, soğan ve sarımsaktan yapılan borani, Doğu ülkelerine has bir sebze yemeğidir. Adını Harun Reşid'in oğlu Halife Memun'un eşi Bûrân'dan alan bu sebze yemeği, Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce bilmedikleri, muhtemelen göç esnasında yahut Anadolu'da öğrendikleri bir yemek türüydü. Borani, Selçuklu Anadolu'sunda gerek tadı gerekse kokusu çok sevilen ve yağla kavrulduktan sonra genellikle üzerine yoğurt eklenerek tüketilen bir sebze yemeğiydi: “Seher çağı, bana coşkun bir ses geldi; kalyadan, boranidan güzel bir koku geliyor burnuma”. Ayrıca borani, sebze yemeği olması hasebiyle sindirimi kolay olan hafif bir yemektir: “Bir kerem sahibinin, güzelim, lezzetli yemeklere iştahı varsa, bu iştah gerçekleşse bir butla borani aşı ağır gelmez ona” (Uzunbaş, 2014: 80).

Aksaray yöresinde borani biraz farklılaşarak et ve ayva ile yapılmaya başlanmıştır. “Ayva Borani” olarak adlandırılan yemek, meyve ve eti buluşturan yöre farklılığı ile takdire şayan yerel tatlar arasındadır.

Çorbalar

Aksaray çorba çeşitleri bakımından oldukça zengin yörelerimiz arasındadır. Çorbalar, yörede yetiştirilen tahıl ürünleri bulgur ve buğday, bamya, et, domates ve daha birçok hububat- sebze gibi ürünler kullanılarak yapılır. Ama çoğunlukla buğday ve buğday ürünleri kullanılır. Çorbalar yemeklerden önce tüketilmektedir. Yörede aşure sütlü-tuzlu veya ekşi pekmez-su ile pişirilerek yapıldığı zaman çorba olarak tüketilmektedir. Bu çorba aşure ayında, tatlı aşure gibi komşulara dağıtılmaktadır. Avcılık zamanında yakalanan av hayvanları haşlanıp yemeği ve suyundan çorbası pişirilmektedir.

Anadolu'nun her yöresinde yapılan tarhana Aksaray'da dövülmüş buğday veya kırığından üçgen tarhana, un ve doğranan sebze ve otlardan pişirilerek veya çiğden yoğrulup kurutulan un tarhanası, süt ve undan yoğrulup kurutulan, sütle pişirilen süt tarhanası yapılmaktadır. Ayrıca yörede özellikle çocukların ve yaşlıların severek yediği çerezlik tarhana yapılmaktadır. Cügücük adı verilen çerezlik tarhana üçgen tarhana yapılırken daha ince dökülüp kurutularak hazırlanmakta, soğuk kış gecelerinde soba üstünde kızartılıp çıtır çıtır yenmektedir. Yaşlılar bu çerezlik tarhanayı sütle yumuşatarak, buğday unu karıştırarak, tatlı olarak yemek isteyenler ise pekmeze veya bala bandırarak cevizle, yer fıstığıyla birlikte yemektedirler.

Özellikle Aksaray'da Türkmenler arasında, Anadolu'nun birçok bölgesinde farklı isimlerle bilinen şifalı gâvurcuk otu (Kastamonu'da cavurmanca, Kahramanmaraş'ta tirşik, diğer yörelerde Andırın'ın doktoru, yilandili, yılanyatağı) ile çorba pişirilmektedir. Gâvurcuk otu asla çiğ olarak yenmez, pişirildiği zaman özellikle soğuk algınlığı için şifa kaynağıdır. Bazı yörelerde otun acısını almak için un ile mayalanır, sabah pişirirken üstündeki sulu un atılarak pişirilmektedir. Bazı yörelerde haşlanıp suyu süzdürüp ıslatılmış buğday, kuru acı biber ve erik ekşisi ile birlikte pişirilmektedir. Faydasını bilenler, mevsiminde ocaklarından otu toplar, kurutur ve bez torbada saklarlar.

Sebze Yemekleri

Bölgede sebze ihtiyacı genel olarak ilçe ve köylerde insanların kendi bağ ve bahçelerinden ekip diktiklerinden karşılanmaktadır. Aksaray il merkezinde ise bahçeli evlere sahip olanlar günlük ihtiyaçlarını karşılayacak kadar sebze kendileri ekmektedirler. Genel olarak taze sebze tüketimi yaygındır. Ancak Aksaray merkez ve ilçelerinde, köylerinde kış için birçok sebze kurutulmaktadır.

Kaynaklardan elde edinilen bilgilere göre Aksaray pazar kültürü çok eskilere dayanmaktadır. Bazı kaynaklarda Selçuklular döneminde belli yerlerde pazarlar kurulduğu belirtilmiş; ancak pazar isimleri ve yerleri ile ilgili olarak net bir bilgi edinilememiştir. Bunun yanında Aksaray halkı eski dönemlerde sebze ve meyve ihtiyacını civar köylerden gelerek ürünlerini sergileyen “Kasaplar Çarşısı”nda bulunan birkaç manavdan temin etmekteyken günümüzde “Salı, Cumartesi ve Pazar Pazarları”ndan temin eder. Bu pazarlar her hafta belirtilen günlerde kurulmakta ve halk aradığı tüm ürünlere buralardan taze şekilde ulaşabilmektedir. Ayrıca günümüzde şehir merkezinde marketlerde ve manavlarda da mevsimi olsun olmasının her zaman sebze temin edilebilmektedir. Mevsiminde taze olarak tüketilen sebzeler ayrıca kış ayında tüketmek üzere kurutulmakta, tuzlanarak veya çeşitli yöntemlerle saklanmaktadır.

Yörede cacık olarak adlandırılan, her türlü sebzedden sulu yemek yapılmaktadır. Bazen cacık içine bulgur atılmakta, bazen ekşili veya piştikten sonra üstüne sarımsaklı yoğurt dökülerek pişirilmektedir. Kabak çiçeğinden pişirilen kabak gülü cacığı da yöreye ait özel tatlara örnektir.

Kabağın çok çeşitli olarak yetiştirildiği Aksaray'da, özellikle eskiden sıklıkla yapılan kara kabak sarması farklı bir işlemle geçirilerek yapılmaktadır. Kara kabak tazeysen hiç kopartmadan, helezon şeklinde kesilip, ince ağaç dallarına asılarak kurutulmakta ve bez torbalarda saklanmaktadır. Soyulan tüm sebzelerin kabukları, biber, patlıcan, kabak gülü (kabak çiçeği), fasulye, bamya, domates kurutulularak kış aylarında yemeği sevilerek tüketilmektedir.

Aksaray yöresindeki mutfaklarda kırmızı renkli olgun domates fazla kullanılmaktadır. Bunun yerine gök iken yeşil domates ile

yemek veya turşu yapılmaktadır. Eskiden dağ köylerinde domates yetiştiremeyen köy halkı kırmızı biber yetiştirerek ve kurularak yemeklerinde sıklıkla kullanılmıştır. Bu alışkanlık günümüzde de Hasan Dağı eteklerindeki mutfaklarda aynen devam etmektedir.

Süla kabağından yapılan sulu yemek de geçmişten günümüze ulaşan, yöreye özgü bir lezzettir. Ata tohumlarını saklayan anneler kızlarına miras bırakmış ve günümüzde de az da olsa evlerde süla kabağı pişirilerek yenmektedir.

Et Yemekleri

Bölge diğer tüm yemek çeşitlerinde olduğu gibi et yemekleri bakımından da zengin bir mutfaka sahiptir. Deniz bölgesi olmamasına rağmen Aksaray tatlı su balıkçılığı sayesinde elde edilen balık çeşitlerinden yapılan yemekleri ile deniz bölgeleri ile yarışabilecek niteliktedir. Balığın yanında kuzu eti, dana eti ve av etlerinden de yapılan yemekler mutfakları süsler.

Yörede halk geçimini çiftçilik ve hayvancılık ile sağlamaktadır. Köylerde hayvancılık yapan aileler keçi veya davar beslemektedir. Eskiden her evde bir inek ve keçi beslenmekteyken, günümüzde şehir yaşantısı buna engel olmaktadır. Çoğu zaman halk marketlerden gıdalarını satın almayı tercih etmekte, tüketici alışkanlıkları





gelenek ve görenekleri ortadan kaldırmaya odaklı olarak günlük yaşamı şekillendirmektedir.

Aksaray halkı eti sade olarak pişirip bulgur pilavı ile birlikte, az miktarda da olsa bakliyat veya sebze yemeklerine ilave ederek yemeyi tercih etmektedir. Kurbanlık etler kavurma et, tuluğa basma veya kurutulularak karabaş olarak değerlendirilmektedir. Sakatat ürünlerden de çorba, kavurma olarak hazırlanıp fırında veya tandıra gömülerek yararlanılmaktadır.

Bölgede yapılan balıkçılık hakkında bilgi vermek gerekirse; Mamasın, Hirfanlı ve Kültepe Baraj Göller'inde tatlı su levreğiyle aynalı sazan balıkları yetiştirilmektedir. Yine çok sayıda gölette levrek, sazan, alabalık ve yayın balığı yetiştirilmektedir. Melendiz Dağları'ndan doğan ve Tuz Gölüne dökülen Ulurmak'ta çok sayıda mercan balığı bulunmaktadır. Mamasın Baraj Gölü'nde yetiştirilen tatlı su ıstakozu (kerevit) yurt dışına ihraç edilmektedir.

Hirfanlı Barajından çıkan balıklardan genelde; ızgara, tava ve buğulama yapılır. Buğulama Sarıyahşi yöre halkına özgü, balık, tavuk ve acı soslu olarak yapılmaktadır. Genel olarak sazan balığından yapılır. Bunun yanında balık boyut olarak biraz büyükse; acılı sos, ezme salata ve bol sarımsaklı bir sos hazırlanarak içi doldurulur ve pişirilir. Ayrıca yine yöreye özgü balık pulları temizlenmez sadece içi temizlenerek ızgara yapılır ki bu usulde yapılan ızgara yöre halkı ve gelen konuklar tarafından sevilerek tüketilmektedir.

Melendiz Çay'ında serpmme ağ ile karabalık tutulur. Tutulan karabalıklar eve götürülerek temizlenir, balığın karın kısmı yarıılır ve içine; bulgur, üzüm, ceviz gibi sebze ve meyvelerden özel bir sos hazırlanarak bakır tencerede pişirilir. Ayrıca bakır tencere altının tutmaması ve yapışmaması için de alt kısma iğde dalları döşenir. Yöre halkı karabalığın yemeği ile yetinmemiş bir de şifa amacı ile kemik kırıkları üzerine karabalık etini sarar. Yöre halkına göre; kırıkların

üzerin karabalık eti sarıldığında kırık kemik üç gün içerisinde iyileşir. Eski büyüklerin inanisına göre bir de karabalık eti fazla tüketilirse eskiden oluşan yaraların tekrar açılmasına sebep olabilirmiş.

Avcılık yönünden Aksaray, tabiatın insanoğluna bahsettiği ender yerlerden biridir. Ağustos ayının 15'inde açılan ilk sezon avları; Yeşilova, Yeşiltepe, Peçenek ve Gülağaç bölgelerinde çil keklik, bildircin ve bağirtlak avı olarak Eylül ayının sonlarına kadar devam eder. Ekim, Kasım ve Aralık aylarında Hasandağı bölgesinde keklik ve tavşan avı yapılır. Kış aylarında çulluk, kaz ve ördek ile tavşan avı büyük önem taşır.

Aksaray'da Av, Balık ve Et Yemekleri; Acılı Sazan Dolması, Aksaray Tava, Ayva Borani, Balık Izgara, Bildircin, Çullama, Dişli Balık Kızartması, Dövme Köfte, Et Haşlama, Et kavurma, Hasandağı Testi Kebabı, Herse, Horoz Doldurma, Lop Et, Hasandağı Köftesi, Sulu Köfte, Tas Kebap, Tavşan Yahnisi, Tavuklu Balık Buğulama, Tenekede Küllük Boğası, Çömlekte Balık Dolması, Tirit, Tulum Kebabı, Tuzda Balık, Tuzda Kaburga, Yahnı, Calla, Tas Kebabı Aksay'ın gözde et yemeklerindedir.

Dolmalar-Sarmalar

Aksaray yöresi dolma-sarma yemeklerinde de fazlaca ustalaşmıştır. Yörede özellikle tarımı fazlasıyla yapılan kabak ve kabak gülü dolması dikkat çekmektedir. Dut yaprağı sarması, Halep (Patlıcan), kuru sebze dolmaları ve bunun yanında daha birçok dolma sarma bulunmaktadır. Ancak yemekte usta Aksaraylı hanımlar kiraz ağacı yapraklarının acı olduğunu ve bu yüzden sarmasını yapmadıklarını belirtirler.

Ebegümece Sarması, Ayva Dolması, Bumbar, Dut Yapraklı Sarması, Gömlek Sarması, İşkembe Dolması, Kabak Gülü Dolması, Kaburga Dolması, Kuru Sebze Dolması, Lahana Sarması, Pancar Yapraklı Sarması, Pekmezli Ayva Dolması, Soğan Dolması, Yaprak Sarma Aksaray'ın leziz dolma ve sarmalarıdır.

Hamur İşleri

Aksaray buğday üretiminde Türkiye'nin gözde şehirlerinden biridir. Buna bağlı olarak da buğdaydan üretilen ürünlerden yapılan yemekleri de oldukça zengindir. Belirtmek gerekir ki Aksaray Cumhuriyet döneminin ilk un fabrikalarından birine sahip olmuştur. Durum

böyle olunca hamarat Aksaray hanımları bu avantajı kullanarak ellerindeki lezzeti adeta dile getirmişler ve hamur işi denilince Aksaray yöresinin akla gelmesini sağlamışlardır. Hamurdan saymakla bitmeyecek çeşitli yemekler, tuzlu börek-çörekler, tatlılar, ekmekler yapılır Aksaray'da.

Evlerde ekmek olarak yufka ekmek, tandır ekmeği, mayalı veya bazlama çeşitleri pişirilmektedir. Yufkanın küçük ve daha kalınca açılan hamur işine “topak, şebit” denir, sıcakken yağlanıp dürüm yapılıır. Yufka ekmeği keşikle, yardımlaşılarak 2-3 ay, tandır ekmeği ise bir ay yetecek miktarda hazırlanmaktadır. Güzelyurt ve Gülağaç yöresinde tabanı delik, alttan ateşlenen fırınlarda, bir ay yetecek kadar ortası delik ekmekler pişirilmekte ve saklanmaktadır. Yörede hayvancılık yapanlar ekmek pişirirken öncelikle besledikleri köpekler için ekmekleri pişirmekte, daha sonra kendi ekmeklerine geçmektedirler.

Bazı börek ve tatlılar özel pişirme tekniği ile sac arasında pişirilmektedir. Kapak böreği, kıvrıma, su böreği, baklava, incelek tatlısı veya böreği pişirilirken üç ayağın üzerine sini yerleştirilip üstüne sıcak külle kaplanan sac kapak yerleştirilmektedir. Alttan ve üstten, yavaş yavaş pişen börek oldukça lezzetli ve markalaşması gereken ürünlerimizdendir.

Yörede hamur çeşitli şekillerde kesilip daha sonra yenmek üzere küplerde ve bez torbalarda saklanmaktadır. Mantılar üçgen şeklinde kapatılıp iç malzemesi olarak kıyma, peynir (piruhi), patates, mercimek, otlar kullanılmaktadır. Cimcik mantı hamuru fiyonk şekillerde haşlanıp üstüne kıymalı harç dökülerek yenmektedir. Kibrit çöpü şeklinde kesilen hamurlar eriştelik hazırlanıp erişte pilavı pişirilmektedir.

Hamur Yemekleri; Çiğleme, Çimdik Mantı (düzme), Erişte Pilavı, Hamur Mantısı, Havu (Tuzlu Bulamaç), Kesme Mantı (Tatar), Ovalamaç (Üfelemeç, Ovcalama, Ocalama, Ufalama), Üçgen Mantı (Dolma Mantı)dir.

Tuzlu Hamur İşi

Kömbe, Tahinli Çörek, Bey Dolaması, Sıkma, Kaygana, Soğan Böreği, Patates Böreği, Yumurtalı Kaymaklı Gözleme, Sebzeli Gözleme, Kapak Böreği, Tuzlu Susamlı Kurabiye, Ispanaklı Gözleme

Tatlı Hamur İşi

İncelekTatlısı, Asker Kurabiyesi, Sarığı Burma /Oklavadan Çekme , Kalburabastı, Gül Tatlısı, Tatlı Katmer, Un Bulamacı, Kuymak, Öküz Helvası (Sıkma Helva), Tatlı Ovmaç, Baklava, Burma,, Pekmezli Un

Helvası, Şerbetli Pide, Cevizli Pekmezli Kurabiye, Aksaray, Tahanlısı, Sini Tatlısı, İrmik Helvası, Kadayıf, Cımbız-Çatal Tatlısı.



Ekmekler;

Mayalı, Sağlık Kasabası Ekmeği (kömbe), Topak Ekmek, Gevrek, Akin Mayalısı, Yufka Ekmek, Gelveri Ekmeği, Somuncu Baba Ekmeği.

Ot yemekleri

Yöre, iklimin ve coğrafi etkenlerin vermiş olduğu avantaj ile kendine özgü çeşitli otlara sahiptir. Yörede özellikle Hasandağı eşsiz görünümünün yanı sıra bitki çeşitliliği ile de bölgeye ayrı bir değer kazandırmıştır. Hasandağı haricinde suyun bol olduğu mezralarda, ekin tarlalarının içerisinde, kıyısında yemeği yapılan birçok ot yetişmektedir. Bu çeşitlilik doğal olarak Aksaray mutfağına da yansımıştır. Ot yemeklerinden cacık, salata, börek sıklıkla yapılmaktadır.

Yörede önemli bir dağ olan Hasandağı bitki çeşitliliği bakımından kıymetli bir yere sahiptir. Hasandağı'nda yetişen özelliği olan ve başka dağlarda pek bulunmayan bazı bitkileri ve mutfaktaki kullanımına değinecek olursak; kangal cinsinden dikenli, yeşil ve gür bir bitki olan “sıyırma”nın dış kabukları soyularak çocuklar tarafından çiğ biçimde tüketilir. “Gelin Tırnağı, Mercimelek, Madımalak” adı verilen küçük bir bitkinin tereyağı, soğan ve bulgur ile kavruarak yemeği yapılmaktadır. Dağın eteklerinde volkanik taşlar arasında “Yiviş” olarak tanınan ve ıspanak-pancar yaprağına benzeyen bitki çiğ iken ağız yakıcı ve acıdır. Ancak kurutulmuş erikle haşlanarak bulgurulu yemeği yapılmaktadır (Konyalı, 1975: 3022). Madımak yörede diğer ismi “kadıbannağı” otu Hasandağı'nda karlar erimeye başlayınca kendini yavaş yavaş göstermeye başlar.

Madımak hem ilk çıktığında taze olarak hem de kurutulup kış yiyeceği olarak da tüketilir.

Hasandağı'nda ova mantarlarından daha lezzetli ve yörede “Domala” olarak bilinen ve patatese benzeyen bir mantar türü de yetişmektedir. Bunun yanında limon gibi ekşi ve iştah açıcı ve yonca yaprağını andıran “Kuzukulağı” yetişen diğer bir bitkidir. Yufka ve mayalı ekmek içerisine tuzlanarak serpiştirilir ve dürüm biçiminde yöre halkı tarafından tüketilir (Konyalı, 1975: 3022).

Cavırcıkotu: Yöredeki adıyla cavırcık otunun Kastamonu'daki adı “cavur mancarı”, Kahramanmaraş'daki adı “tırşik otu”, Konya -



Seydişehir'deki adı “yılan yatağı, yılan başı”, Antalya'da “yaban mancarı”dır. Ot zehirlidir, taze olarak yenirse ağızda şişme ve yaraya yol açabilir. Cavırcık otunu ancak bilenler pişirebilir. Cavırcık otu çok şifalıdır ve adı farklı olsa da her yörede doğal ilaç olarak tüketilir. Aksaray'da Hasandağı eteğinde bulunan Yenipınar Köyü'nde sıklıkla cavırcık otu çorbası içiliyor, hatta yöreden göçmüş, yurtdışında yaşayan halk otun kurusunu köyden sipariş etmekte ve faydasını bildikleri için önem vermekteler. Otu topladıktan sonra tüketmek için haşlayıp zehrini gideriyor, kurutup keselere koyuyor ve kilerde saklıyorlar. “Yörede “gavurcuk otu” ekin tarlalarının kenarlarında, yabanda (ekip biçilmemiş, el değmemiş yerlerde) yetişir. Toplanıp eve getirilen ot güzelce yıkanır ve kurutulmuş yemeği yapılır. Kurutulmadan tüketilmez.

Kazan Kulbu ismi ile anılan ve yöre halkının tabiri ile mayhoş bir tada sahip ot suyu çok sevdiği için daha çok sulu mezralarda yetişir. Kurutulmuş kış yiyeceği olarak tüketilir.

Yöreye özgü, çayırılık yerlerde çeşitli mantarlar da yetişmektedir. Bu mantar türlerinden bazıları; diken



göbeleği, kabak göbeleği, damar göbeleği ve domalan mantarı. Mantarlar bulgur ile pişirilerek yemek yapıldığı gibi peynir ve çeşitli malzemelerle karıştırılarak börek içi olarak da hazırlanır.

Yörede yetişen ve yabancı marul olarak bilinen çitlik özellikle baharda sofraların vazgeçilmezidir. Toprak üzerinde, her yerde yetişebilen çitlik oldukça lezzetlidir. Ot çeşitliliğinin oldukça fazla olduğu yörede yabancı otların tümünden börek içi hazırlandığı gibi bazılarının yemek ve çorba da yapılır.

Yörede yetişen otlardan bazıları şunlardır: Karaavluk, Mercimelek (Kadıbannağı, Madımak, Hanım Banağı), Dede Sakalı (Teke Sakalı, İskalof), Işgın, Çitlik, Acı Çitlik, Kuşkuşu, İğnelik, Yaban Pırasası, Yabancı Ispanak, Efelek, Kızıoğluk (Kuzu Kulağı), Turp Otu, Acı Tere, Yemlik, Çiriş, Tırşik, Ebegümece, Kaz Ayağı, Hardal Otu, Kohum, Nane, Rezene, Yarpuz, Kekik, Borcak, İstirgan Otu, Yumurtalık Otu, Kuş Yemliği, Gelincik, Cavırcık Otu, Çılbır Mantarı, Domalan Mantarı, Göbelek Mantarı, Sirken Otu Kavurması, Sirken Otu Yemeği, Temizlik Otu Yemeği, Yiviş Yemekleri Aksaraylı bayanların pişirdiği birçok yerde bulunamayacak ot yemeklerindedir.

Pilavlar

Yöre tarımında özellikle buğday önemli bir yer tutmaktadır. Bunun yansıması olarak buğdaydan elde edilen bulgur da yöre mutfağında kendine özel bir yer edinmiştir. Ancak sadece bulgurdan yapılan pilavlar değil pirinç pilavı da yöre mutfağında kendine has bir yere sahiptir. Sade yapılan pilavların yanında çeşitli sebzeler yanında kuskus gibi çeşitli hamur işlerinin de katıldığı pilavlar yöreye özgü tatlandır.

Bulgur ve bulgur ürünleri Aksaray mutfağının ana kaynağını oluşturmaktadır. Bulgur pilavı sade, sebzeli, otlu, mantarlı, etli ve bakliyatlı olarak pişirilip yoğurtla, Ramazan ayında hoşafıyla her öğünde tüketilmektedir. Hindi, tavuk, kaburga, balık veya tavşan dolması hazırlanırken bulgurlu iç pilav hazırlanmaktadır. İç pilav pişirilirken kuş üzümü, ceviz veya yer fıstığı ilave ediliyor ancak çam fıstığı tercih edilmemektedir.



FregliPilav, Katıklı Aş, Kuskuslu Pilav, Mantarlı Bulgur Pilavı, Yufka Ekmekte Mercimekli Pilav, Patatesli Pilav, SultanhanıAşı, Testi Pilavı, Yoğurtlu Bulgur Pilavı, Yörük Pilavı, Sebzeli Bulgur Pilavı birbirinden leziz Aksaray pilavlarıdır.

Salatalar

Yörede hemen her bir bölgemizde her bir yöremizde; soğan, domates, salatalık ve biber ile yapılan çoban salataya ek olarak; Ekecik Salatası, Etlı Batırık Salataları da sofralarda yerini alır.

Baklagiller

Yöre baklagil bakımından sadece kendine yetebilecek kadar üretime sahip olmakla birlikte çeşit bakımından yeterlidir. Tarım şehri olmasının avantajı ile Topalak, Nohut Yemeği, Çömlekte Kuru Bakla, Çanakta Kuru Fasulye başlıca baklagil yemeklerindedir.

Tatlılar

Aksaray tarımında sebzeçiliğın yanında meyvecilikte önemli yer tutmakta olup özellikle son zamanlarda devlet desteklemesiyle meyve ağaçlarında artış gözlenir. Durum böyle olunca meyveler mutfaklarda gerek kurutma olarak gerek yemeklerde gerekse de tatlılarda çeşitli şekillerde değerlendirilir.

Aksaray Tatlıları; Armut Kavurması, Kayısı Kavurması, PestilKavurması, Kabak Tatlısı, Kara Erik Kavurması, İncir Kavurması, Köpüklü Helva (Bulama), Pekmezli Kavut, CügücükTatlısı, Aşure, Sütlaç, Pelete – Pilize, Aside (Kedi Batmaz), Dolaz, Çiğleme, Zerde, Ağda, Karda Pekmez, Köftü, Sütlü İrmik Tatlısı, İncir Dondurması, Höşmerim, Yufkalı Höşmerim, Sütlü Kabak, Yumurtalı Pestil Kavurması, Pestil Kızırtması, Kaygana'dır.

İçecek-Hoşaf-Şerbet

Daha önce de belirtildiği gibi tarımda meyveciliğın verdiği avantaj ile üretilen meyveler sadece tatlılarda değil içecek olarak da hazırlanıp tüketilir.

Aksaray içecekleri; Kayısı, Üzüm, Armut, Elma, Ayva, Dut, Pekmez, Kuru Üzüm, Karpuzlu Ayran, Üzüm Ekşisi, Şıra, Koruk Suyu, Gül Şerbeti, Kak Hoşafı, Ağız-Bulama'dır.

Meyveler

Yörede üzüm, elma, ahlat, armut, erik, kayısı, dut, iğde, kavun, karpuz bolca ekilip tüketilmektedir. Türkmenlerin yerleşim yerlerinde özellikle dağ eriği ekşisi, ayva, koruktan ekşi yapılmakta ve yemeklerde kullanılmaktadır. Armut, üzüm, alıç, kızılıçık ve pancardan pekmez, sirke, reçel yapılmaktadır. Tüm meyveler taze olarak tüketilmekte, kurutularak kış ayları için saklanmaktadır. Yörenin elmaları oldukça lezzetlidir ve tanıtılmayı beklemektedir.

Eskiden Aksaray yöresinde iğde ve innap (hünnap) ağacı çokça bulunmaktadır. Mevsiminde iğde çiçekleri açtığı zaman kokusu çevreye yayılıp insanların bölgeye akın etmesini sağlarmış. Özellikle erenlerin bu kokunun da etkisiyle bölgeye gelerek yerleştiği rivayet edilmektedir. Sultanhanı'nda eskiden anneler bebeklerine iğdeyi kavurup mama olarak yedirmektedir.

AKSARAY MUTFAĞINDA FARKLI BİR ÖRNEK HAMİDİYE-ALACA



Aksaray yemek kültürünü zenginleştiren yerlerden biri de Hamidiye - Alaca'dır. Hamidiye'nin köy olarak kurulmaya başlaması 1900 yılına rastlamaktadır. Sultan II. Abdulhamid Han döneminde Kırım'dan göç ederek Aksaray'a yerleştirilen Kırım Tatar Türklerine ait köyün ismi Sultan Abdulhamid Han'dan dolayı Hamidiye olarak anılmıştır. Daha önceleri burada Alaca diye bir köy bulunduğu için dolayı yakın zamana kadar Hamidiye - Alaca olarak da ifade edilmiştir. Hamidiye, Aksaray şehir merkezine yakın bir mesafede bulunduğu için, 2009 yılında Aksaray'a mahalle olarak bağlanmıştır.

Hamidiye Köyüne muhacir olarak gelenlerin çoğunluğu Karadeniz'in kuzeyinde Kırım Yarımadasındaki Bahçesaray- Akmescit ve Karasubazar şehirlerine bağlı kasaba ve köylerin sakinleridir. Bu köyler: Aylanma, Baydarlı, Taraktaş, İstila, Soğuksu, Baksan ve Bağatır'dır.

Kırım'dan gelerek Anadolu'ya yerleşen Kırım Tatar Türkleri bir asırdan fazladır Aksaray'da ve göç ettikleri diğer Anadolu şehirlerinde yaşamaya devam etmektedirler. Aradan geçen bu süre içerisinde yerleştikleri yeni coğrafya'nın özelliklerine uyum sağlamayı başaran Kırım Tatar Türkleri aynı zamanda geldikleri Kırım Bölgesinin de kültürel özelliklerini yaşatmaya gayret etmişlerdir. Hamidiye Alaca'da yaşayan vatandaşlarımız atalarından öğrendikleri Kırım Tatar yemeklerini geleneksel olarak günümüzde de devam ettirmektedirler.

Kırım Tatar Türkleri özellikle hamur işi yemekleri çok seviyorlar. Öncelikle her evin önünde bulunan ve PEÇ diye ifade edilen fırınlarda pişen Tatar Kömbesi de denilen 2-3 kg ağırlığındaki ekmekleri pek meşhurdur. Hamidiye-Alaca'da yaşayan vatandaşlarımız ayrıca Kırım Tatar Türkeri'nin önemli lezzetlerinden olan Çiğbörek (Çiberek), Göbete, Burma, Tataraş, Yalpak Aş, Kaşkaş, Cantık, Katlama, Katmer Pide, Bohça Pide, Kıyık, Yuvarlak Pide gibi yemek ve tatları da yaşatmaya devam etmektedirler.

Bilhassa cenaze yemekleri arasında; Un Helvası, Erişte, Kuskus, Akçacık, Mantı Kaçamak (mısır unundan yapılır) ve Peç Pidesi

muhakkak bulundurulur. Hala Tatar düğünlerinin vazgeçilmezi olan Etili Kuru Fasulye, Tereyağlı Bulgur Pilavı, Üzüm ve Kayısı Hoşafı ile Şehriye ve Bamya Çorbası da diğer lezzetlerdir.

Tatar Yemeklerinden Örnekler

Burma Kobete



Tatarlar arasında Sarburma diye bilinen böreğe Hamidiye Alaca'daki Tatarlar Burma Kobete diyorlar. Belkide içerisine pirinçli tavuklu kobete içi koydukları için bu ismi vermiş olabilirler.

Tatar Ekmeği



Her evin önünde bulunan PEÇ denilen fırınlarda pişen yaklaşık 2-3 kg ağırlığındaki Tatar Kömbesi.

Tatar Gözleme



Tatar gözlemesine bazı yerlerde Saşpide de deniliyor. Aynı hamur işine Polatlı Tatar köylerinde Kaplaştırma da deniliyor.

Çibörek

Gerçekten de Çibörek, Tatar yemekleri içerisinde en yaygın olanlardan bir tanesidir. Çibörek çok ince açıldığından kumaşa benzetilir. Pişirilen çiböreğin yağı süzdürülüp hafif soğuduktan sonra elinize alıp salladığınızda bir kumaş gibi sallanmalı ki ikiye katlayıp yiyebilirsiniz. Zaten Tatar usulünde çibörek ikiye katladıktan sonra yenir.

Ayrıca çi böreğin iyi pişmesi için kumaş inceliğinde açılması da gerek, çünkü yağ çekmemesi için çok kızgın yağda 15 saniye kadar kısa bir zamanda pişmesi gerekir.

Çibörek daha çok Türkiye'deki telaffuzudur. Romanya'da ise görünüşü kumaş gibi olduğundan Şibörek ve Şuberek şeklinde telaffuz edilmektedir. Ayrıca isminin Kıpçak dilindeki çi (güzel) kelimesinden geldiği de söylenir.

Hamidiye Alaca'da da çibörek oldukça ince açılarak yapılır. Diğer yerlerden farklı olarak burada çi böreğin fazla yağ çekmemesi için hamur yoğrulurken 1 yemek kaşığı yoğurt ve bir fincan haşlanmış pirinç katılır. (Kaynak-Bekir Coşkun- Hamidiye)



Çibörek Destanı

*Atadan kalmış bize etli yağlı hamuraşı
Köbete ile katlama, lakşa, cantık, tatararışı
Sarburma, kalakay, kavurma börek, ovmaç
Şilter, salma, ekşimik, tabakbörek, bazlama
Kırmayemiş, kesmece, öküzbörek, kıygaşa
Saysan bitiremezsin adlarını yıllarca
En başında bunların gelir kutlu çibörek
Yüzyıllardan bu yana bunlarla sertleşmiş kemik
Beynimize işlemiş, göbek bunla kesilmiş
Kan bunlarla koyulmuş, hep bunlarla büyünmüş
Buğdayı biz bulmuşuz, hamuraşıbaş yemeğimiz
Yedikten sonra bunu büyür gençlerimiz
Çoluk çocuk, halkımız sağlam akıllı olur
Ne iş görse yapamaz gene de güçlü kalır
Nereden gelse oğlum bir çibörek kokusu
O yanlarda yaşıyordur bir kırım ailesi
Kırımlı ile çibörek ayrılmıyor birbirinden
Kırımlılıktan çıkar ayrılırsa çibörekten
Hangi kız bilmiyorsa çibörek yapmaya
Sormazlar,almazlar anneler delikanlılarına
Geçse çibörek sözü göz o yana döner
Mide çalışmaya başlar ağız suyu akar
Çibörek pişirmeye geldi ya artık sıra
Mutfakta yaygıyı yay yastağacın altına
Un, su, tuzunu karıştır, ölçülü bas hamuru
Kulak memesi gibi olmalı yumuşaklığı*

Kesmece, kıygaşa gibi olmaz mayalı undan
Katlama, şilter gibi mayalanmamış undan
Yapılır hep çibörek, çocuk yumruğu gibi
Veya kaz yumurtası gibi hamurları kesiver
Una bula, yastağaca un serp te yapışmasın
Al eline oklavayı, yuvarlak aç her birisini
Eni bir sele(küçükkarış) olmalı, kalınlığı koyun derisi
İnce olursa delinir, kalın olursa kalır çiğ
Olsun iki yutumluk, yapılmalı küçücük
Hepsinin boyu da uymalı birbirine
Etin olmasın oğlum, zayıf,şişman, çandırdan
Olsun süt danasından, az yağlı boş böğürden
Suyu hiç akmamış yeni kıyılmış kıymayı
Karıştır tuz biber ile unutma bol soğanı
Al bir kaşık kıymadan, koy hamurun içine
Yarım ay gibi yapıp kapat yarısını üstüne
Bir ikicik nasip koy, kapattığın tarafı kes bastır
Çöven kazan içinde ocakta, yağda hazır
Mayın kaynak olmalı,eksik olmasın sakın
İkiyüz dereceden, ağır olur yoksa aşın
İlk pişeni sen ye, yağını sık sık değiştir
Son pişene bakma, başkasına yollayıver
Yağ kokusu da eve yayılmasın dersen
İyi çeksin baca tıkanmazsın kokudan
Hamuru al, kazana koy bir yandan ağırca
Şırşır yapıp şırıldayıp pişmeye başlar hamurun
Bir ikileyip köpürtüp kaynat biraz üyürlsün

Kızardığında ta sonu işte pişti baş yemeğin
Şilter,lokum, salma gibi çıkarılmaz kepçe ile
Kaşık yayda maşa ile almalısın kazandan
Yiğ kabın içine, koy yuvarlak yastağaca
Görünmesin yığımdan kim otursa önüne
Toplaşsın ailemiz artık sofraya başına
Sonra sıra ile otursun herkes bakıp yaşına
Bismillah deyip başlasa yaşlımız yemeye
Başlar bütün eller de kaba uzanmaya
Kimse bir şey konuşmaz, ortaya bir laf söylemez
Bir kol kalabalığı görünür, hiç durmaz
Ağzular ile kabın arasında katalar
El işler, ağız oynar damaklar da yutarlar
Suyunu akıtmadan ikiye dür, bir katla
Sıcak sıcak yiyiver, çatal bıçak kullanma
Birini çiğne, birini yut birini elde hazır tut
Tirkelsin artlarından, hiç durmadan çiğne yut
Çekinik olursan doyamazsın, aç kalkarsın
sofradan
Bulduğunda ye oğlum, pişman olma sonradan
Ahlat turşusu, yoğurt veya ayran ile tokmakla
Ardı ardına yiyiver, kursak alana kadar ye
Hasta ise durma sakın dokuzlamadan
Avursunur son rızkın, tabalmazsın kıldıransın.

Çibörek Destanı/İsmail OTAR



Hamidiye / Kırım Tatar Anıtı

Kırım Tatarları sofraya duası olarak aşağıdaki duayı okurlar. Bu duanın genelde Dobruca bölgesi Kırım Tatarları ve aynı bölgeden gelen Nogay'lar arasında da değişik şekilde söylenebildiği bilinmektedir.

SİPRA DUASI - SOFRA DUASI

KUDAY - ALLAHIM

Astır, tastır -Yemek pişirt, taşsın
Camanlardan adastır -Kötülerden uzak tut
Caksılgacarastır -İyilere yakıştır
Casta öltürme, kartta öltür -Genç öldürme, yaşlı öldür
Carlı öltürme, barlı öltür -Yoksul öldürme, varlıklı öldür.

KONAKBAY -EV SAHİBİ

Bereket bersin asına -Bereket versin yemeğine
Devlet konsun başına -Başına şans(Devlet)konsun
Bödnediyor galap -Bildircin gibi rahvan koşarak
Sagınanın kelsin kasına -Özlediğin gelsin yanına
Buzday bolsun indırın -Buz gibi katı çok olsun
harmanın

Bulutka cetsin şerenin -Buluta yetişsin tarladaki
ekin yığının
Cılısıpcılan ötküsüz -Yılanın geçemeyeceği kadar
sık
Nomay bolsun azıgın -Bol olsun azıgın(ürünün)
Tomurganınmay bolsun -Topladığın yağ olsun
Balan biken bay bolsun -Çocuğun, karın zengin
olsun
Balan bolsa ul bolsun -Çocuğun olursa erkek
olsun
Cavgaşabar er bolsun -Düşmana saldırır yiğit
olsun

(Fatiha)

CARLI: Yoksul,fakir

BÖDENE: Bildircin

INDIR : Harman,ürün

ŞEREN: Tarlada biçilip öbek haline getirilmiş
tahıl yığını

ÖTKÜSÜZ: Geçirimsiz,sık

NOMAY: Bol,verimli

TOMURMAK: Toplamak, derlemek

CAVGA ŞABAR: Düşmana saldırır(Burada atlı
olarak düşmana saldırma kastedilmiştir)

AKSARAY GÜNCESESİ



Aksaray Yöresel Yemekleri kitabı için hazırlıklara ilk olarak saha çalışmasından başladık. Yöreyle ait, özellikle de mutfak kültürüne dair bilgilerin yer aldığı kaynakların sınırlı olmasından dolayı araştırmamızı yörede yaşayan kişilerle karşılıklı görüşmeler yaparak başlattık. Kayıtların dijital ortama aktarılması, ön görüşmelerin yapılması ve ulaşım gibi temel konularda İl Kültür Turizm Müdürlüğü ve kızım Işıl'ın büyük destekleri oldu. Çalışmanın her anında yanımda olan kızım Işıl ile Aksaray merkez ve ilçelerinde birçok köyü gezdik. Yörede anneler ile görüştük, bazen aynı köye birden fazla gittiğimiz oldu. Bu ziyaretler esnasında pek çok anı ve yüzlerce tarif biriktirdik. Günce bölümünde bu süreçte yaşadıklarımıza, yörenin canlı tanıklarının kendi yaşamlarından aktardıklarına yer verdik. Anneler ile görüşmelerimiz sırasında kimi yemekleri mutfağa geçerek pişirdik ve malzeme miktarlarını görerek not ettik. Ancak yaşlı annelerin ve yemek yarışmasına katılanların malzeme miktarlarını yazmamasından dolayı her birini kaynak kişilerle de görüşerek mutfakta ölçülerine göre yeniden pişirmek zorunda kaldık. Bu aşama en çetrefilli olanı idi. Yemek tariflerinin reçetelendirilmesinden sonra fotoğrafların seçilmesi, söyleşilerin düzenlenmesi ve sonra kitabın derlenmesi aşamasına geçildi.

Nisan...

07-04-2015

Aksaray yöresel yemeklerini belirlemek için çalışmamıza ilk olarak Aksaray'a 39 km uzaklıktaki Güzelyurt ilçesinden başlamak üzere karar verdik. "Kapadokya'nın Giriş Kapısı" olarak adlandırılan ilçenin eski adı Gelveri, daha eski adı ise Karballa. Güzelyurt her yönüyle ismiyle müsemma bir ilçemiz. Güzelyurt'ta en dikkat çekici bölge, ilçe merkezinde yer alan Manastır Vadisi'dir. 5.5 km uzunluğunda içerisinde sayısız kaya oyma mekânı ve kiliseyi

barındıran Manastır Vadisinde çok güzel yeraltı şehirleri de bulunmaktadır. Güzelyurt kayadan oyma yapı ve kiliseleri, taş evler ve harikulade doğası ile Aksaray ve Kapadokya turizminde önemli bir bölge. Yörenin tarih boyunca çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmış olması ve 1924 nüfus mübadelesinin burada etkin bir şekilde uygulanmasından dolayı ilçenin mutfak kültürünün zengin olabileceği düşüncesindeydik ve bir süre sonra da yanılmadığımızı gördük. İlk ziyaretimizde doğru kaynak kişilere ulaşamayarak ilçeden ayrılmak durumunda kaldık.



08-04-2015

Ertesi gün Gülağaç ilçesinde Pembe Sert ve eşinin evine konuk olduk. Pembe Hanım bize eskiden beri yörede yapılagelen sütlü gevrek çorbasını pişirdi, evinde ne varsa ikram etti. Eskiden yörede kadınların el emeği ile ürettikleri sele sepetler gıda saklamada kullanılıyormuş. 1997 yılında Güvercinkaya kazı ekibinin teşviki, yerel yönetimin desteği ve annelerin kişisel gayreti birleşerek sele yapımı ilçede yeniden



canlandırılmış, hanımlar için bir gelir kaynağı olmuş. Kazı raporlarında uzmanlar Güvercinkayası'nda ortaya çıkartılan depolama araçlarının iç hacimleri ile eski selelerin iç hacimleri arasındaki benzerliğe dikkat çekiyorlar. İçinde un, tahıl, bakliyat gibi ürünlerin uzun süre bozulmadan saklanabildiği, yapım tekniğinin anneden kıza aktarıldığı selelerin binlerce yıllık geçmişi çok daha fazla kişinin ilgisini bekliyor.

11-04-2015

Birkaç gün sonra yeniden yola koyulduk. Kar tanelerini ve Hasandağ'ını izleyerek Yenipınar'a vardık. Muhtardan, bir evde hanımların yufka pişirdiğini öğrendik. Eve vardığımızda yan tarafta taş ve kerpiçten örülmüş kemerli bir yapıya yönlendirdiler bizi. İçeride 8 hanım sabahın erken saatlerinden beri yufka pişiriyorlardı. Kapı ağzında yufkayı açan hanım soğuktan üşümek için sırtına yeleğini geçirmiş, ocak başında yufkaları pişiren hanım ise ateşin sıcaklığından alnındaki terini siliyordu. Bir kişi hazırlanan hamuru örtüye sarıp ayağı ile tepelerken (çiğnerken)6 kişi yufkaları açıyor, bir kişi de pişiriyordu. Yurdumuzun güzel geleneklerinden biri olan misafiri doyurmadan göndermeme âdeti gereği bizlere hamurdan sıkma pişirip; yumurta, domates, salatalık, peynir, tereyağı, zeytin ve çay ikram ettiler. Hanımları işlerinden daha fazla alıkoymamak için onlara veda ettik ve Ayşe Hanım'ın daveti üzerine eve geçtik. Sofrada küflü peynir ve tereyağı ile yağlanmış sıkma (Aksaray merkezde “topak” denir) vardı. Soba üzerinde kızartılan yufkaya tereyağı sürüp çayla birlikte yerken sohbetle koyulduk.



Ayşe Dikici 62, Yenipınar



Bizim köyümüz Adana'dan göçen Yörüklerdir.

Eskiden yediklerimizi kendimiz yapardık. Erişte, mantı, tarhana yapar, tıklardan en az 3-4 kilo tereyağı çıkartırdık. Benim tıki çatıda duruyor hala. Yoğurdu hala kendimiz çalarız. Sütü çeker, yağlıyı ayrı çalar, damızlığı ayrı atarız. 1 tencere süte 1 kaşık ayran katarız, üstüne de bir şey örtüveririz, yoğurt sabaha kadar tutar. Onu da tıkiya döker, kokumlu 2 kilo yağ alırız. Biz böyle gördük anamızdan, atamızdan. Diğer köylerde böyle değil; onlar çiğ sütü makineden geçirip kaymağını kese içinde biriktirirler, daha sonra tereyağı elde ederler. Çiğ süttten yapıldığı için yiyemeyiz. Eskiden peynir mayasını oğlağın işkembesinden yaparlarmış, damızlık çıkartırlarmış. Ben görmedim, ama atalarımız öyle derlerdi.

Ekşi maya için hamur mayasından avuç kadarını temiz bir çömleğin içine atar; ağzını bağlarlardı. Bir hafta sonra mayayı hamurun içine atarlar; maya gelirdi. Eskiden mayayı satın almazlardı, mis gibi kokardı. Artık biz de ekşi mayayı yapmıyoruz, satın alıyoruz.

Hıdırellez'de çektığımız yavan süt var ya, 1 damlasını ekşi mayanın üstüne damlatırdık, sabaha kadar maya tutardı, peyniri de çok güzel olurdu. Maya eskiden bir damladan bile tutardı ama şimdi hazır mayayı kapakla döküyorsun tutuyor tutmasına ama tadı acı oluyor. Geçen sene 5-6 gün davar sağdık, akşamdan mayayı içine attık, sabaha kadar 2 çömlek peynir aldık.

Erik ekşisini ve ekşi eriği topalağın ve gavrucuk çorbasının içine atarız. Gavrucukotu dağda yetişir(Kastamonu'da “yabanı mancarı”, “cavurmancaı”, “yabanı persik”, Kahramanmaraş'ta “tırşik”, “Andırın'ın doktoru”), her yerde olmaz, ocakları vardır. Büyük yapraklı bir bitkidir. Çiğ iken çiğnersen ağzının içini iğneler. Mevsimi geldiğinde yaprakları ocaktan toplar gelirim, haranide haşlar, sonra soğuk suya atıp telin üzerine sererim. Kuruyan gavrucukları bezin içinde saklarım. Çorbasını sadece hastalar için yaparız. Soğuk algınlığı olan biri gavrucuk çorbasını içtikten sonra çok fazla ter atar, iyice dinlendikten sonra iyileşir, ayağa kalkar.

Pekmezi hala eski usulde yaparız. Üzümleri bağdan toplarız, üstünden su tutar, çuvalın içine koyup depeleriz (çiğneriz). Havuzdaki üzüm suyunun çekirdeklerini süzerek kazana döker, içine 2 kile (2 avcunu açarak gösteriyor) beyaz toprak atıp altını yakarız. Köpüğünü savuşturduktan sonra ateşi söndürüp şırayı dinlenmeye bırakırız. Ertesi gün toprak kazanın dibine çöker, şıra berraklaşır. Suyu bulandırmadan bir başka kazana döker ve yeniden kaynatırız. Kepçeyle savura savura karıştırır pekmez yaparız. Bu pekmezle kabaktan, gök domatesten vişneden, kayısıdan, erikten ağda yaparız. Bir de meyvelerin üstüne pekmez toprağı serpip kurutur, “kak” yaparız. 2 sene dursa bir şey olmaz kurulara.

13-04-2015

Bugün Aksaray'ın Konya'ya en yakın ilçesi Eskil'e ve oradan da Yeşilova kasabasına gittik. Eskil'de Fadime Hanım ve ikiz kızlarının evine konuk olduk. Daha önceden hazırlıklar yapılmış, krema makinesinde taze kaymak çekilmiş ve elektrikli sac mutfaktaki yerini almıştı. Fadime Hanım'ın ikiz kızları Deniz ve Filiz Hanım önceden yaptıkları taze kaymağı yufka arasına sürüp "çiğleme" yaptılar.

Eskil'den sonra Yeşilova'ya gittik. Burada doğmuş olan Orhan Aydın "Yeşilova Türkmenleri" adlı kitabında yöre ile ilgili kapsamlı bilgiler verirken, genç neslin atasını tanıması gerektiğine de vurgu yapmış. Aydın, kitabında Yeşilova Türkmenlerinin 1000 yıldır süregelen geleneklerine bağlılıklarının gelecekte de devam etmesi gerektiğini, her Yeşilova'lının mutlaka bu konuda yapabileceği bir şeylerin olduğundan bahsediyor ve önsözünde ekliyor: "Derler; İnsanda derin yaradır köksüzlük. Budur evrende hudutsuz ve hazin öksüzlük".



Fadime Çelen
Eskil

Benim büyüklerim Çanakkale'den gelmişler. Babam Konya'da açıcılık yapmış. Büyüklerimiz düğünlerde ve bayramlarda pilav, zerde, yoğurt çorbası, bamya çorbası, dolma, hoşmerim, su böreği, kıvrım yaparlardı, biz de aynısını yapıyoruz.

Sütü sağdıktan sonra ayırıştırma makinesinde çekeriz. Peynir yapılacak süt bitarafa, kaymak diğer tarafa akar. Kaymağı börek içine katar pişiririz veya dolapta sertleşince tereyağı yaparız. Peynir yapılacak sütü pişirip içine maya atarız, bez torbada suyunu akıtıp tuluklara basarız. Tuluğu hayvanların derisini bozmadan çıkarırız; tüyünü kazır, iyice yıkarız. Sadece koyun değil keçi tuluğuna da peynir basarız. Koyun tuluğu süzdürür, keçi tuluğu süzdürmez. Bu yüzden keçi tuluğuna suyunu versin diye üstüne büyük iğneleri batırır delikler açarız. Peynirin olgunlaşması sırasında tuluğun altına kum koyar, üstüne bez örtüp suyunu çektiririz, ayazlatırız. Bu sırada yüzüne kis geldikçe sıyrırız, kurudukça yıkarız tuluğu.

Koyunun sütü iyice koyulaşınca kış yoğurdunu ağız burgulu küplere çalar, en üstüne kuyruk yağı dökerdik. Poyraz tarafa çukur kazar, küpleri tepelaşsağı (başaşsağı) döndürür, üstlerini örter, saklardık. Eskiden buralarda bağ bahçe olmadığı için sirkeyi evde yapmaz, sebzeleri satın alıp turşu kurardık.

Buğdayı yıkayıp kaynatır, güneş altına serip kuruturuz. Buğdayları kuruyunca çuvallara doldurup değirmene götürürüz. Eskiden buğdayı öğütmek için su değirmenine giderdik, her biri 24-25 şinik alan çuvallarımız vardı. Buğday çekilirken bulgurumuzu, düğümümüzü, yarmamızı ayırırız. En altında kalan irmiğe benzeyen parçalara cüğücük deriz. Azıcık irisini de kendimiz elerken çıkartır, onunla batırık, bulgurdan pilav yaparız. Buğday unundan yufka ekmeğimizi, tandır ekmeğimizi, gevreğimizi, mayalımuzu, böreğimizi pişiririz. Kaymak böreği yaparız mesela. Yufkanın arasına konacak kaymağın dışarıya akmaması için peynirle karıştırırız. Bir de yumurtayı çarpar içine kırmızı biberi, karabiberi, baharatları, tuzu atar, yufkanın arasına serip yumurta böreği pişiririz. Börek içi olarak bir de süzme yoğurdun içine yumurta kırar, ufak doğranan soğanı, baharatları, tuzu karıştırırız. Eskiden buğdayı pişirmeden el değirmeninde çekip yüzüne tereyağı döküp fitlama pişirirdik.

Bir de komşularla birlikte yemelik tarhana yapar, çiğların(ince sazlardan yapılan kurutma sergileri) üstüne yukacak yukacak, incecik döker, kuruturuz. Bu tarhanaları kışın sobaların gözüne sürüp cüğücük olarak yeriz. Bazen bulguru değirmende çekirdikten sonra yağlı sütün içinde bekletiriz. Ertesi gün sütü çeken bulguru yaygılarda kurutur ve yeniden değirmende çektiririz. Bu artık yağlı cüğücük olur. Onu da kışın misafirimiz geldi mi sütün içine karıştırır, sobanın üzerinde kızarttığımız tarhana ile ikram ederiz. Bir de cüğücüğün içine menenji keneviri (menengiç) kavurur, fındık fıstık katarız, o da mideye iyi gelir. Eskiden cüğücüğü dibekte döverlermiş, şimdi değirmende öğütüyoruz.

Etimizi kıyma, kavurma, bastırık yapardık. Evin dışında ayaz, poyraz hangi taraftaysa orada bastırık yeri olur. Taze eti kavurup çömleğe basar, tuluklarla beraber bastırığa koyardık. Tulukları, sıcakken bastırıkta bekletir, ayaz çökünce üstünü açardık. Bu şekilde eti bahara kadar verdik.



Yeşilova'da ziyaret ettiğimiz evin bahçesinde bizi kocaman, bir o kadar da uysal “Malaklı” köpekleri karşıladı. Evin annesi Bahtışen Hanım yörede sıklıkla yapıldığını öğrendiğimiz tavuk dolması pişirdi ve önceden kavurduğu unla palize, pelize, aside, bulamaç) yaptı. Aksaray yöresinde, bazı evlerde hanımlar kullanacakları unu önceden kavurup saklıyorlar.

14-04-2015

Aksaray Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında düzenlenecek olan Aksaray'ın ilk yöresel yemek yarışması günü nihayet geldi. Yarışmanın düzenlendiği Aksaray Kültür Evi'nde yarışmacılar bugün yemek ve tatlı kategorilerinde hünerlerini sergilediler.

Yemek kategorisinde birinciliği "Herse" yemeği ile Nevin Aydın, ikinciliği “Düzme Çimdik Mantı” ile Ayfer Geçgel, üçüncülüğü ise “Aksaray Tava” ile Fadimana Isıcak aldı.

Tatlı kategorisinde birinciliği "Gültatlısı" ile Ayfer Geçgel, ikinciliği “Kurabiye Tatlısı” ile Safiye İsmik, üçüncülüğü ise “Kalbura Bastı” ile Güller Çağlayan aldı.

Helvadere Kasabasında bir buzağı doğduğunu ve ağız ile bulamaç yapacaklarını öğrenince yemek yarışmasından sonra Hasan Ekecik ve eşi Gülfer Hanım ile birlikte kasabaya gittik. Ağız için hazırlıklar sürerken biz de Muhtar Sinan Kocabaş'ın evine konuk olduk. Oturma odasında yarım daire şeklinde dizilmiş minderlere oturduk, mahalleli anneler ile hoşbeş ederken bir annemiz yanık yanık okumaya başladı. Herkes sustu ve gırtlaktan ağıt yakan Zeynep Tezgeli dinlemeye koyuldu. Zeynep Hanım'ın ağıdı Kızılderililerin ezgilerine benziyordu. Yörük annenin sesi ve söyledikleri odada olan herkesin bir yarasına dokunmuş olacak ki, gözyaşları ağıttın melodisine karıştı. O gün bulamacı, yöre otlarını kayıt altına almıştık almasına ama yüreğimize dokunan o güzel sesi hiç unutamadık.



**Bahtışen
Kürkçü
Yeşilova**

Eskiden mutfaklarda şimdiki gibi bolluk yoktu; bulgurun, yağın, peynirin, unun oldu mu köyün en zengini olurdu.

Sütün bol olduğu zamanlarda sütü çeker, peynir mayalardık, tutunca bıçaklarla keser, keselere doldururduk. Keselerin üstüne peynirin suyunun akması için taşlar koyardık. Daha sonra peynirleri tuzlar ve birikmesi için çatalara vururduk (basardık). Evvelde çatalar büyük olurdu. Çatal çömleğin büyüğüne denir. O günkü peynir bitince üstüne tuz serper, çatalın ağızını tülbenle örterdik. Bu işleme çatal doluncaya kadar devam ederdik. Çatal dolunca peyniri geniş bir leğene döker, tuz, bazen de çörek otu, acı pul biber, kekik, çökelek, krema, tereyağı karıştırırdık. Peyniri harmanladıktan sonra büyük bir bez torbanın içinde kıştırıgaca verirdik. Bir gün de üstüne taş koyup kıştırıgacı bekletirdik. Suyu iyice süzülen peyniri torbadan alıp ufalar ve tuluğa basardık. Önce yumruklar, daha sonra tokmak gibi ağaçtan bir sopayla peyniri iyice sıkıştırırdık. Küreğin sapından biraz daha kalın bir sopayı elimizin girmedığı yerlerde kullanırdık. Tuluğun ağızını sıkıca bağlayıp peyniri dış damlarımızda kuruturduk.

Yağımızı turfanda yapardık, şimdi makineler var herkes kolayı seçiyor. Biz tereyağı yapacağımız vakit sığira fenni yem değil kırma kepek yedirirdik. Fenni yem yedırırsen sütün tadı acı olur. Eskiden buzdolabı yoktu, yağı yıldıktan sonra gece çökene kadar öğmez (çalkalamaz), bekletir, güz gününde(sabahın erken saatlerinde) teşlere(turfan) döker, öğerdik(çalkalardık). Öğme dediğimiz; çömlekten krema boşaltıyoruz ya, sabaha kadar ayazda üstünü çığdırır(kapatır), , ondan sonra onu hamur gibi yoğururduk. Yağ olunca bol su ile ayrıntı çıkana kadar 2-3 defa yıkardık. Daha sonra yağı tuzlayıp içine çörekotunu atar ve çömleğe basardık, 1 sene bozulmazdı.

Buğday unundanmayalı, börek, ekme, un çorbası, şeker helvası, erişte, evelikli aş yapardık. Evelik ekinlerin kenarında, arklarda, yabanlarda yetişir. Otu yabanlarda toplar; yıkar, tuzlar ve kuruturuz, yaşken yemeğini yapmayız.

Domatesleri kalın kalın kestikten sonra tuzunu döker, tahtaların üstüne koyup kuruturuz. Bazen de çöpe (ince dal) dizip kurutur, bez torbalarda saklarız.

Eskiden, bizler görmedik ya, kurbanda topbaş yaparlarmış. Kurbanın derisini temizleyip kuruttuktan sonra içine kavurma eti doldurup saklarlarmış. Diğer zamanlarda topbaşın içine tereyağı ve peynir de basarlar, gerektiği zaman oradan deşip alırlarmış. Kurban kemikleri tuzlanıp kurutulur; bez torbalara konurmuş. Günümüzde bu adetleri hala devam ettiren evler var.

HAZİRAN...

17-06-2015

İkinci Aksaray ziyaretimizde araştırmamıza ilin en kuzeyinde bulunan Sarıyahşi ilçesinden başladık. Buraya özellikle Ramazan ayında gelmek istememizin sebebi, halkın iftar ve sahur hazırlıklarına tanıklık etmenin kitap çalışması için önemli olduğunu düşünüyor olmamızdı. Ancak halkın oruçlu olması ve tarla işinin yoğun olduğu bir dönem olması sebebiyle söyleşilerimizi çoğu zaman iftar vaktine yakın veya sonrasında gerçekleştirdik.

Her yerde kiraz, ceviz, kavak, dut ağaçları vardı. İnsanı çocukluğuna götüren bu manzarayı görünce buradaki çocukların da ağaçlara tırmanıp meyveleri çoktan yemiş olduklarını düşünüyordum. Oysaki dutlar ağacın altına dökülmüş, kimse toplamamıştı. Yerlere dökülmüş onca dutu görünce çok üzüldüm. Oysa dutun kilosu İstanbul'da 70-80 liraya satılıyor.

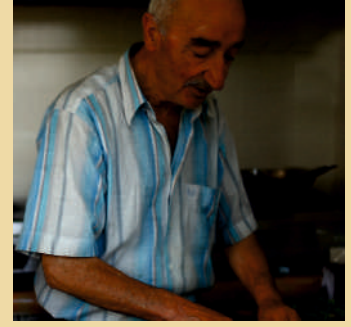


Kültür ve Turizm Müdürlüğünde ulaşım görevlisi olan Mehmet Akdoğan, oruçlu olmasına karşın bu çalışma sırasında bize çok yardımcı oldu. Mehmet Bey bizi ilk olarak Adalet Öztaş Hanım'ın evine götürdü. Adalet Hanım, bir gün önce bal toplarken arıların yüzüne saldırması sonucu gözleri, yüzü şişmiş olarak karşıladı bizi. Rahatsız olduğu için evinde uzun süre kalamadık ama yine de rahmetli annesinin eskiden düğünlerde yemek yaptığından ve ondan öğrendiklerinden bahsetti. Kışın kestikleri kaz, hindi, horoz, ördek derilerini yüzüp, bir kapta biriktirdikten sonra kazanlarda eritip süzdüklerini ve pilav pişirdiklerini söyledi. Bizi yolcu ederken ise kapının önünde duran 4 tekerlekli motoruna atladığı gibi hızla yolun sonuna kadar gitti, geldi. Biz de arkasından bakakaldık. Annelerimiz bu yörede tarlaya, pazara bu motorlarla gidiyorlarmış.

İlçeye varmadan evvel Hirfanlı Barajı'nın kenarında bulunan Sarıyahşi Belediyesi Deniz Ürünleri Lokantası'na uğradık. 35 yıldır açılılık yapan Mehmet Büyükkada'dan yörede sevilerek yenen balık tariflerini ve kendi uyarlamasıyla pişirdiği tavuklu balık tarifini not ettik.



**Mehmet
Büyükkada
60, Sarıyahşi**



Aslen Şerefkoçhisar'lıyım, ancak 35 yıldır Sarıyahşi'de ekmeğimi yediğim için artık buralıyım.

Kızılmak buranın başlangıcıdır. Burası delta olduğu için balıkları da çok lezzetlidir. Yayın, levrek, kerevit çıkar baraj gölünden, eskiden boldu ancak 5-6 yıldır levrek çok azaldı. Genelde ızgara, tava ve buğulama olmak üzere 3 çeşit balık yemeği yaparız. Buğulama bizim buraya has bir yemektir, sazan ve tavuk karışık, acılı, soslu olarak yapılır. Eğer balığımız iri olursa içini acılı, ezme salatayla, bol sarımsaklı doldurup ızgara veya tavada pişiririz. Ayrıca balıklarımızın kabuğu hiç soyulmadan (pulları soyulmadan), belkemiğinden açılıp içi temizlenir ve ızgarası yapılır, bu da çok meşhurdur.

Yörede peyniri, çıkar dikenini dedikleri bir otun kökünden ve oğlak şirdeninden mayalarlar. Ota mayalarken ilk önce çıkar dikenini kökünün toprağını yıkar, küpün içine doğrarlar. Bir tülbendin içine nohut, üzüm, yarma, arpa, çörek otu koyup ağzını sıkıca bağlar ve onu da küpün içine atarlar. Sabah güneş doğmadan mahalle çeşmesinde küpün içine su doldurup daha önceden yapılmış 1 tas peynir suyunu da üzerine ilave edip ağzını kalın bir örtüyle sıkıca bağlarlar. 10 gün sonra maya peynir için hazır hale gelir. Oğlak şirdeni ile peynir mayalarken sağulan sütü ocakta kaynatmadan ısıtır; küpün içinde olan mayadan bir miktar (5-6 litre için 1 çay bardağı peynir mayası) alınıp içine konur, tahta kaşıkla karıştırılır ve kapağı kapatılır. 2-3 saat sonra tutan peynir bez torbanın içine dökülür ve suyu bir tencerenin içine süzdürülür. Anneler peynir altı suyunu da boşa götürmez, yufka ekmeği yoğururken hamura katarlar veya ihtiyacı olan komşusuna verirler.

19-06-2015

Bugün Ağaçören ilçesinde Altın Hanım'ın misafiri olduk. Altın Hanım bize bahçesinde taze olarak yenebilecek her üründen örnekler getirdi. Eskiden kalan Gelveri testisinden buz gibi su içtik, asmadan ekşileri yufkaya sarıp yedik. Altın Hanım geleneksel ata tohumlarını sakladığını ve dışardan fide almadığını söyleyince mutlu olduk. O bize kendi tohumlarından verdi, biz de ona yanımızdaki ata tohumlarımızdan verdik.



Altın Yücel,62
Camili Köyü
Ağaçören

Bahçemde çok eski bir dibek taşı var. Kayınbabama keçiçe yapımış. Mahalleden herkes buğdayını burada dövdi. Sonra değirmenlere götürdüler. Düğünlerde keşkeklik buğdayı 2 tane tokmakla, sırayla gençlere dövdürürlerdi, yorulan çekilirdi.

Eskiden yiyeceğimizi, içeceğimizi toprak kaplarda saklardık. Mesela ben hala suyu testide saklarım, buz gibi tutar. Eskiden Güzelyurt'tan alınırdı testiler, şimdi dışardan geliyor. Peyniri, eti, kışlık kurularımızı küplerde saklar, damlara koyardık.

Tohumlarımı hala saklarım, dışardan tohum almam. Komşulardan tohumunu bozanlar oldu, şimdi pişmanlar. Atadan kalan tohumlar sağlıklıdır. Komşunun ektiği fidanın meyvesi daha büyük oluyor, ama tadı tuzu olmuyor. Benimkiler mis gibi kokar.



Dönüş yolunda, yörede mantar uzmanı olarak bilinen Kemal Görgülü'ye uğradık. Ayaküstü sohbetimiz sırasında bahçesinden topladığı mantarlar iki torbayı geçti.



Kemal
Görgülü
Ağaçören

Yöremizde damar göbeleği Nisan, Mayıs, Haziran aylarında çıkar. Göbelekten bulgurlu pilav, kavurma yapılır, gözlemenin, böreklerin içine doğranır.

Buranın armutları çok lezzetli olur. Eskiden annem armuttan bir tatlı yapardı, şekerden tatlı olurdu. Armutları doğrar, yıkar, temiz bir kaput bezin üzerine serip kuruturdu. Armut kakından hoşafını da yaparlardı, şeker koymazlardı içine ama pek tatlı olurdu.

Ekşi üzümlerden pekmez ekşisi yapılır burada. Ekşi üzümler çerişte (üzüm ezerken kullanılan büyük, özel havuz) çiğnenir, orada biriken üzüm suyu oluktan akarak kapları doldurur. Üzüm sıkma işlemi bitince suyu büyük bakır leğene dökülür ve ateş yakılır. Bu sırada şıranın üzerinde oluşan köpükler atılır. Kıvam alınca kazan ateşten indirilir, saklanacak kaplara doldurulur, yemeklerin içinde veya hoşaf olarak tüketilir. Tatlı pekmez için tatlı üzümler aynı şekilde sıkılır, kazanda biriktirilir. Daha sonra kazanın altı çalı çırpıyla yakılır. Şıra belli bir ısıya gelince ateş söndürülür, içine ak toprak karıştırılır. Şıranın taşmaması için bu sırada devamlı kepçeyle savrulur havalandırılır. Daha sonra şıra kazanının altı söndürülür ve ertesi güne kadar bekletilir. Şıra bu sürede durur. Kazanın dibindeki toprak bulandırılmadan duru şıra alınır ve harlı ateşte yeniden kaynatılır. 3-4 saatte hazır olur. Bir de bu pekmezden "çalma" yaparız. Çalma yapmak çok zahmetli bir iştir. Çalmalık pekmez ayrılır, içine nişasta ve yumurta beyazı çırpılarak yavaş yavaş dökülür. Bir kişi dökerken, bir kişi de asma veya ağaç dalları ile pekmezi çırpar. Bunu çektin miydi süner. Ama bu usuller artık kayboldu.



İftar vakti yaklaşmıştı, Ortaköy'e bir ev ziyaretine daha gitmemiz gerekiyordu. Ortaköy'de bizi, daha önce Aksaray'ın türküleri ile ilgili çalışmalar yapmış olan Emel Demiryürek karşıladı. Oradan Akpınar Köyüne gittik ve Ayşe Bertlik ile söyleşimizi gerçekleştirdik. Ayşe Hanım, eskiden tarlada ekime gittikleri zaman yaşadıkları güçlüklerden bahsetti.

23-06-2015

Bu sefer rotamızı yeniden Aksaray'a ilk gelişimizde uğrayıp doğru kaynaklara ulaşamadığımız Güzelyurt ilçesine çevirdik. Işıl, yemek yarışmasından sonra benimle İstanbul'a geri dönmeyip Aksaray'da kaldı, ön araştırma yapmak ve yöreyi tanımak istediği için bisikletiyle turuna devam etti.

Bu sefer ilçeden birçok reçete ile dönmeye kararlı olduğumuz için ilk önce belediyenin yolunu tuttuk. Belediyede tanıştığımız Emel Bidav Hanım bizi Güzelyurt Belediye Başkanı Ünal Demircioğlu'nun eşi Jale Hanım ile tanıştırdı. Jale Hanım'ın desteği ile ilçenin tanıtım yüzü haline gelmiş, hoş sohbetli Dürdane Özmel'in evine gittik ve orada kapak böreğini, yahnisi ve gül reçelini videoya çektik. Kapak böreğini pişirirken neredeyse hiç soluk almadan hem anlattı, hem yufkasını açtı diğer bir taraftan da yöre yahnisini pişirdi. Kapak böreği adını pişirme yönteminden alıyor. Börek hazırlanmaya başlamadan önce dış bükey olan kapağın üstü külle sıvanıyor ve üç ayağın üzerine konarak odun ateşiyle ısıtılıyor. Börek yaklaşık olarak 25-30 dakikada pişti. Yörede aynı yöntemle toprak kapta yemekler de pişiriliyor. Kapak böreği Aksaray'ın sahip çıkması gereken, özellikle turistik işletmelerde bulunması gereken bir diğer yöresel lezzet.



Ayşe Bertlik
Akpınar Köyü
Ortaköy

Yemek yapmayı severdim. Babamın evi kalabalıktı, işleri onlar yapardı ben yemek yapardım. Buraya gelin geldim, kaynanamdan öğrendiklerimi de pişirdim. Onlar gidince de ömrü bizim üstümüze kaldı.

Eskiden pakla (fasulye), karpuz, kavun, mercimek ekerdik, üzüm bağımız, ekinimiz olurdu. Bizim ömrümüz öyle geçti, şimdi her şey çok kolay. Domatesi, patlıcanı, salatalık kabuğunu, kabak kabuğunu, yeşil fasulyeyi kurutur, temiz temiz biciklere, dolaba koyar, kışın bunlardan cart curt cacığı pişiririz. Yemeğin diğer adı da öteberi cacığı veya vartvurt cacığıdır. Doğadan toklubası, yemlik, kertemeler, tekesakalı, kavruk otu, madımak otu toplar yemeğini, erkek soğanın kavurması yapardık. Pekmez yaparken içine ak toprak (Foto 13) atardık, ekşisini yaparken katmazdık.

Eskiden herkes evinde ineğini, davarını beslerdi. Kağnımız vardı, sap çekerdik kayınbabayla ikimiz. Şimdiki gibi pazar yoktu evde, ocağımızda bulduğumuzu, hamur çamur pişirirdik. Eskiden ocak ve tandır evin içinde olurdu, yerimizden kalkar ekmeğe otururduk, pişmemiz pişerdi. Yufkayı mayasız yoğururduk. Yoğurdu büyüklerden kalanlarla mayalardık. Peynir yaparken kuzunun kursağını alır, içine incir, üzüm, şeker, yağ atardık. Bunları çobanlar veya işi bilen büyükler kendileri yaparlardı. Şimdi şişelerde satıyorlar mayayı, ama içinde ne olduğunu bilmiyoruz.

Eskiden anneler evde iş yaparken veya tarlada çalışırken oyalansın diye bebeği için üzümü ezer, çiğneyip tülbindine sarıp sormuk hazırlar, emik gibi verirdi.

Kurbanda kocabaş yapardık. Taşların altına eti koyup bastırardık (İki elini kollarını açarak yuvarlak şekil yaptı). Etlar kuruduktan sonra nohut, fasulye, tarhananın içine atar, pişirirdik.

Babam ava giderdi. Keklik, bağırtlak, yaban kazı getirirdi. Keklik etinden çorba, pilav pişirirdik. Tavşanın yahnisini yapmazdık, derisini yüzer, içini doldurup pişirirdik. Daha sonra yüzünü yağlayıp kızartır geniş bir tepsiye koyup yerdik. Belinin eti çok lezzetli olurdu. Eskiden 5-6 adam yiyemezdi, öyle de etli olurdu tavşan.

**Dürdane
Özmel**
62, Güzelyurt



Güzelyurt'ta düğünlerde yemek yapıyorum. Bir de çini ustasıyım. 54 yaşında çiniye başladım. Hem kafamı dağıttım, hem de para kazandım. Eşim Şerafettin Bey bana çok destek olur, sağ olsun. 2 tane gelinim var, 10 tane torunum var, ama elimi işten hiç çekmedim. Şimdi bilgisayar çıktı, sabahtan akşama kadar onun önünde otururlar, akşam olunca eve gelen eşi börek alıp, ısıtıp yerler. Oh, gel keyfim gel. Ondan iyisi yok. "Samanlıklar saray oldu, avratlık kolay oldu".

Atalarımız ağız tadını biliyormuş, bir de yoktan var ederlermiş. Herkes kendi ekmeğini, yufkasını, böreğini evinde yapardı. Eskiden mutfaklarda gazlı ocaklar yoktu. Bahçede ateş yakar, sac ayağının üzerindeki kazanlarda su kaynatır, yemek pişirirdik. Annelerimiz evdeki unla, tuzla ve suyla yemekler, börekler yaparlardı, başka da bir şey istemezlermiş. İçine bir de soğan kavururlarmış ya da bir avuç çökelek, al sana börek. Kapak böreğinin geçmişi yüzyıllara dayanır. İçine ıspanak, pancar pürçüğü, patates, patlıcan, kıyma, soğan, domates, süt, peynir koyar veya boş pişirir, ayranla katık yapıp yeriz. Ben lezzetli olması için bol yağ sürerim, "Yağ ile yavşan yenir, kaldı mı tavşan yenir", yemek yaparken malzemeden azaltmayacaksınız. Böreği pişirirken üstüne örtülen kapak kalın sacdan yapılmıştır. Böreğin yufkası açılırken diğer tarafta kapağın da ısınması gerekir. Isıyı tutması için kapağın üstü külle kaplanır, yanar ateşte sacayağının üzerine konur ve ısınmaya bırakılır. Ancak börek piştikten sonra bu külün temizlenmesi gerekir. Eğer temizlenmezse kapak sağırlaşır, yani güzel pişirmez. Sacın bozulmaması için buna dikkat etmek gerekir. Börek piştikten sonra kül bir tenekeye dökülür ve sonraki kullanımda üzerine su serpilerek kapak kaplanır.

Akşam ilçede yöresel yemeklerin yapıldığı bir lokantaya gittik. İşletmecileri Adnan Ekin ve eşi İmran Hanım ile yörenin mutfak kültürü hakkında sohbet ettik. İftarın yoğunluğu ve yorgunluğunun ardından İmran Hanım eskiden gelin kızın evine hediye olarak götürülen pekmezli helvayı pişirip özel bakır tabakta sunarak bize sürpriz yaptı. Akşamın ilerleyen saatlerinde Adnan Bey'in kız kardeşi Zeynep Hanım ve eşi Ali Bey de sohbetimize katıldılar.

**İmran
ve Adnan Ekin**
Güzelyurt



Güzelyurt halkı çok beceriklidir, bayramlarda baklava, oklava tatlısı, irmik tatlısı yani revani, çatal tatlısı (cimbız tatlısı) gibi çeşit çeşit tatlı yapar.

Eskiden düğünlerimizde gelin olacak kız arkadaşlarıyla birlikte yatsı namazından sonra, sabah ezanından önce 7 çeşme gezerler, gelin kıza orada su içirirler, acıktıklarında katık olarak helva yerlerdi. Kınaya giderken akraba ve komşular hediye olarak kız evine pekmez helvası ve katmer götürürdü. Kız evinde gelin hanımın arkadaşlarına bu yemekler ikram edilirdi. Bu geleneğimiz son 10-15 yıl öncesine kadar sürdü, ama şimdi devam etmiyor. Ayrıca gelinin sandığına katmerle helva konur, damat beyin evine sandıkla gider, kaynana ise çeyiz sermeye gelenlere yemek ve helvayı ikram ederdi. Bir de yeni gelinlerin kayınvalidesi veya ailenin büyüğü Hıdırellez şenliğinde pekmez helvası yaparlardı. Gelinin başına al örtü örtülür ve herkese "gelin helvası" olarak dağıtılırdı. Pekmezli helva geleneksel bir yiyeceğimizdir. Eskiden çikolata, lokum yoktu, özel günlerde bu helva götürülürdü.

Pekmez helvası özel günler dışında evlerde sıklıkla yapılırdı. Anne tarlaya gittiğinde okuldan eve gelen çocuklar helvayı severek yer ve akşam yemeğine kadar karnını doyururdu.

Ekmek hamurundan nokul ekmeği yaparız. Normal ekmeğe 250 gramsa, nokul için 300-350 gram hamuru yağlanmış tepsiye yayarız. Diğer bir tarafta 2 adet yumurtayı, 1 yemek kaşığı yoğurdu, ½ çay bardağı sütü, 2 yemek kaşığı sıvı yağı, susamı ve çörek otunu çırpıp hamura süreriz. Çok kabarmaması için parmakla hamurun üzerine bastırır ve fırına süreriz. Nokul ekmeği Ramazan pidesi gibi olur.

Mezar ziyaretleri bizim için çok önemlidir. Mezarlığa giden hiçbir kimse boş gitmez. Büyüklerimizin mezarını ziyarete giderken çörekli ekmeğe, lokum, bisküvi, çerez, şeker götürürüz. Nokul özellikle mezar ziyareti için yapılır. Mezarlığın girişine büyük bir bez serilir, herkes getirdiklerini oraya döker, muhtarımızın görevlendirdiği bir kişi başında durur. Mezar ziyareti sonrasında çıkan herkese bu bezin üzerindeki kilerden dağıtılır. Eve dönünce bekleyenler "Mezarlıktan ne getirdin?" diye sorarlar. Gurbette olanlar Gelveri ekmeği ve nokula meraklı olduğu için genellikle onu alırlar.

Alıç bizim dağlarımızda çok yetişir, kanser hastalığına birebirdir. Alıcı, çatalara, küplere basar, saklar. 5-6 sene bozulmadan durur, küplerin içinde

durdukça daha da güzel olur, mayalanır. Gelveri tavamız da çok meşhurdur. Tarhanamız yoğurt, yarma ve sarımsakla yapılır. Onun yanında bulgur unundan yapılan “havı-havu” dediğimiz lezzetli bir yiyeceğimiz de var. Özellikle sabah kahvaltısında veya üzümlü sütlü çorba ile yenir. Bir de havunun tuzlusu olur, pekmez katmadan aynı şekilde pişirilir.

Yayığ dediğimiz küplerde yağ çıkartılırdı. Yayığın yani turfanın üzerinde çalkalarken tutmak için iki kulup olur. Üstünde ise delik vardır, içine tahta kaşık sokulup tereyağının olup olmadığı anlaşılır. Yayığın kendi ayanıyla yapılan tereyağı nefis olurdu.

Güzelyurt'un tarihi çok eskidir, birçok medeniyet gelmiş, geçmiş. Burası inanç merkeziymiş. Eskiden burada yaşayan Rum aileler İstanbul'da Tahtakale, Mahmutpaşa'ya göçerek ticaretle uğraşmış. Bizim ecdadımız yöreye sonradan gelmiş. O zamanlar, kimsenin zoruna gitmesin ama, yokluk varmış. Onların seyisliğini yapan bizim taş ustaları Rum evlerini yapmış. Eski evler hep kemer yapıldır; özelliği ise kışın sıcak, yazın serin olmasıdır. Güzelyurt kalkan yuvası gibi kayaların üstünde, savunması kolay bir konumdadır. Eskiden taş evlerde yaşamazdan evvel halk kayadan oyma evlerde yaşamış. Bu evlerden birine girersiniz, içinde 3-4 göz görünür ama o gözlerden 30-40 odaya geçersiniz.

Yöremizde çömlekçilik çok eski bir meslekmiş. Güzelyurt'un her hanesinde mutlaka çömlekçilik yapan biri varmış. Çömlekçilik geleneğinde özellikle Gelveri testisi çok önemlidir. Şu anda Avanos'a gitseniz oradaki ustalar bile su testisine “Gelveri testisi” derler. Gelveri testisinin özelliği; suyu koyduğın zaman adeta buzdolabı soğutmuş gibi, soğutmasıdır. Suyu ne kadar içerseniz için dokunmaz. Şimdi bu testileri yapacak kimse kalmadı artık. Eskiden, benim çocukluğumda 1-2 tane pişirme fırını vardı, sonra onlar da kayboldu. Avanos'tan gelen testiler var ama Gelveri testisi gibi soğutmuyorlar. Gelveri testisinin rengi diğer testilere göre daha kırmızı olurdu, suyu içine koyduğunuz zaman testinin süzdüğünü de görebilirdiniz.

Eskiden bu testilerle ürün takasında bulunulmuş. Güzelyurt'ta Eylül ayında harman kalktıktan sonra kışlık kayıt düzülür, buradan eşeklere, katırlara testi, çömlük, şapşak, yayıklar yüklenir, Derinkuyu, Kaymaklı, Nevşehir, Avanos'a kadar giderlermiş. Götürdükleri çömlükleri buğday, nohut, mercimek, fasulye, kuru üzüm, kayısıyla takas ederlermiş. Çünkü diğer yöreler desti, şapşak yapmayı bilmiyormuş, üretim merkezi burasıymış. Güzelyurt eskiden Kapadokya'nın sanayi bölgesinin içinde yer alıyormuş, çömlekçiliğin yanında yörede bundan 150 yıl önce 45-50 tane demirci dükkânı varmış. Rumlar gittikten sonra ve zamanla ana yolların dışında, sapa bir yerde kalmasıyla Güzelyurt geriye gitmiştir. Bu sebeple yöre insanı dışarıya göç etmeye başlamış, sadece Ankara'da 20-25 bin nüfusumuz var.

Çok eski bir ekmeğimiz var, Gelveri ekmeği. Ekmeğin pişirildiği fırının taban taşı bu yöreden çıkan bir kayadan kesilerek yapılır. Fırın iki katlı, üst katında

ekmekler, yemekler pişirilir, “cehennemlik” adı verilen alt katta ise ateş yanar. Yuvarlak taşın ortası deliktir, ekmeklerin pişmesi için gereken ısı cehennemden yukarıya bu delikten geçer. Taban taşı 8 cm olmalıdır, eğer taşlar inceyse, gerektiğinde iki kat taş kullanılır. Eskiden her sokakta, mahallede fırınlar olurdu, vatandaşlar imece usulü yakardı. Çünkü eskiden herşey kıymetliydi. Her aile nüfusu kalabalıktı, ama ekme, yakacak, yemek miktarı kısıtlıydı. Onun için bu ekmeği komşular 15 günde bir pişirirlerdi. Ekme eskiden sofralıklara eski Türkçeye “menefe” lere sarılıp saklanırmış. Ekmeği yiyeceğin zaman sobada veya taş ocağında ısıtır, bir de içine tereyağı ve yeşil çömlük peyniri koyarsan, değme keyfine. Eskiden fırın 2 gün sönmeden yanarmış. Fırında ekme yapılan günler şapşak böreğinin soğanlısı, kıymalısı, yumurtalısı, ispanaklısı da pişirirlerdi. Ekmeği pişiren evlerde bu gelenek hala devam ediyor. Bir de ekme piştikten sonra fırına balkabağı ve kumpir konur kaşıklayarak yenir.

Gelveri'nin eti çok meşhurdur, yöre dağlarında kekik ve keven yiyerek yayıldığı için hayvanın eti de lezzetlidir. Özellikle hayvana tuz yalattıysan eti çok daha lezzetli olur. Yem havtlarının veya dışarıdaki su yalaklarının yanında tuz taşı olurdu eskiden. Hayvan oradan suyu içer, tuzu yalar ve eti lezzetlenirdi.

Yöre halkı kurban etinin birazını kurutur, birazını da “sızgıt” yapardı. Sızgıt şöyle yapılır; etleri kuşbaşıdan biraz daha büyük doğranır, kendi yağı ve kuyruk yağı ile kavrulur, ocaktan alındıktan sonra tuzlanır ve bizim “küpecik” dediğimiz küplere doldurulur. Etin yağı en az 1 cm kalınlığında üste çıkmamışsa sonradan kuyruk yağı eritilir ve küpe dökülerek sızgıt hazırlanır. Misafir geldiği zaman 2 kaşık kavurma üstüne yumurta kırar ikram ederiz, çok lezzetli olur.

24-06-2015

Güzelyurt Belediye Başkanı'nın eşi Jale Hanım arayıp “Gelveri Ekmeği” pişiren bir ailenin fırın yaktığını haber verdi. Hızlı bir şekilde hazırlanıp fırın yakılan eve gittik. Fırının başında evin annesi Necla Turgut Hanım ateşi harlıyordu. Diğer taraftan kızı ve iki gelini evin içinden ekme hamurlarını fırına taşıyorlardı. Biz eve varmadan evvel ekme hamurunun bir kısmını yoğurmuşlardı. Komşularından Şekiba Taş Hanım, elinde fırın yakarken ateşi tutuşturdukları “keven” ile çıkageldi. Taş, keveni dağdan getirdiklerini ve sobayı, ocağı, fırını tutuştururken bunu kullandıklarını söyledi.

Necla Turgut,
Güzelyurt



Gelveri çöreğini, ekmeğini bir aylık yaparız, buzdolabında saklarız. Eskiden buzdolabı olmadığı için bu kadar çok ekmek yapmazdık, 4-5 günlük pişirirdik. Ortası delik fırınımızda sabah ilk olarak sürünün köpeklerine vereceğimiz ekmeği pişirir, daha sonra bizim ekmeğe geçeriz. Fırın tabanını silgi dediğimiz çaputla siler, temizleriz. Ateşi tutuşturmak için dağdan getirdiğimiz keven otunu kullanırız. Cehennemlikte tezeleri saçmasıyla iyice tutuştururuz. Üstteki taban taşı beyazlaşınca fırın pişirmeye hazır demektir. Fırın soğuyunca yeniden yakarız, gün içinde 3-4 kez tekrarlarız bu işlemi. Mayanın iyi tutması için hamuru iyice yoğururuz, çamaşır yuğalar gibi. Hamur iyice özleşince bekletiriz, sonra hamurdan bezeler kopartır, üstüne bastırıp örtünün üzerine sereriz, biraz daha bekletiriz. Her iş için bir kişi çalışır. Gün içinde birkaç kez hamur yoğurup, fırını harlarız. Fırının başında çalışan kişi ekmeğin yüzüğünü sürer, ortasını delip tapışlar, ekmeği küreğine koyar. Pişirme işini yapan kişi de ekmeği fırına sürer ve çıkartır.

Eskiden ekşi maya ile mayalardık ekmeği, şimdi hazır maya kullanıyoruz, alışmışız. Ama hastalıklarda çoğaldı şimdi. Şeker, tansiyon bilmezdik, annem 103 yaşında vefat etti ve bir gün - bir yerim ağrıyor- demedi.



Ali
Zeynep Tay
Güzelyurt



13 yaşında İstanbul'a çalışmaya gittim, 50 yıldır oradayız, eşimle her sene yaz ayları memleketimize, Güzelyurt'a geliriz.

Eskiden öküzlerimiz, hayvanlarımız vardı. Onları dağda otlatırken siyah, ısıya dayanıklı taşları ateşte ısıtır üzerinde ekmeğimizi pişirirdik. Taşın üzerinde bir de mantar, balık, but gibi yiyecekleri pişirir, yedik. Ayrılan çorbayı çömlekte, ateş üzerinde ısıtarak toyka çorbası yapar, hem soğuk hem de sıcak içerdik. Buranın tandırda kuru fasulyesi, düğü köftesi, tas kebabı meşhurdur.

Z.T.

Lahana sarmasının içini hazırlarken soğanı kavurur, içine bulgur, salça, karabiber, pul biber, bol maydanoz, biraz nane, zeytinyağı katarız. Lahana yapraklarını haşladıktan sonra pişen içi üstüne serer ve sararız. Sarmaların üzerine zeytinyağı ve biraz su döker pişiririz. Bazı evlerde sarma pişirilirken içine bir kahve fincanı pekmez dökülür.

Tarhanayı yaparken süzme yoğurdu kazanda iyice ezer, içine biraz su, süt ve aşığı katar pişiririz. Çorba pişerken kesilmemesi için özel tarhana küreğiyle hiç durmadan karıştırırız. Bir iki defa fıkırdadı mı kendi kendine pişiyor demektir. Daha sonra tencereyi ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakırız. Diğer tarafta büyük bir tencerede yoğurt kabının içine kazandaki tarhanadan biraz koyup tekrar yoğurarak, özleştiririz. Tarhana yaparken çok miktarda süzme yoğurt kullanılır. Tarhana biraz ılıyınca parçalar alıp topak topak tabağa dizilir, fazlası dondurulur. Ertesi gün bol tereyağında 2 tane yumurta pişirilip tarhana, pul biber, tuz içine atılır ve eze eze, patates kavurması gibi pişirilir. Lezzetli olması için tencerenin altı biraz tutturulur. İkinci kez yoğurtla yoğurduğumuz için bu tarhana çok lezzetli olur.

Güzelyurt'ta konakladığımız işletmenin sahibi Nuriye Hanım eskiden yoğurdun içine karpuz doğrayıp yediklerinden bahsetti ve mutfağında hazırlayabileceğini söyledi. Eskiden tarlaya çalışmaya gidenler kuşaklarının içine bir dürüm yufka, bir topak yoğurt veya çökelek götürür, bostandaki karpuzla birlikte yerleşmiş. Nuriye Hanım bir kaba yoğurt koydu, içine karpuzu doğrayarak karıştırdı ve tadına bakmamızı istedi. Daha önce bir arada yenmesini hiç aklıma getirmedim yoğurt ve karpuz ikilisi gerçekten de çok lezzetliydi.



25-06-2015

Bugün Demirci Kasabasına uğradık. Terk edilmiş, eski taş evlerin etkileyici mimarisine gözümüz takılmıştı. Ana yoldan saptık ve evlerin arasındaki dar sokaklardan birine girdik. Bir evin önünde sohbet etmekte olan annelerle göz göze geldik. Onlar bizi, biz de onları merak ediyorduk. Yanlarına gittik, kendimizi tanıttık. Aralarındaki en yaşlı kişi Besime Demir'di. Eskiden demircilikle uğraşanların çok olması sebebiyle kasabaya bu adın verildiğini söyledi, zaten kendi soyadı da "Demir". Besime Anne eskiden aydınlanmada kullanılan bezir yağını yokluk zamanı yemeklerde de kullandıklarını, tarladan 25-30 kile zeyrek, ızgın kaldırdıklarını, bezirhaneye götürüp yağ aldıklarından bahsetti. "Kile" Anadolu'nun birçok yerinde tahıl, hububat ürünleri için hala kullanılmakta olan bir hacim ölçüsüdür. Halk arasında 1 kileye karşılık olarak 20 litrelik peynir ölçüsü tanımlanır.

Güzelyurt ve Gülağaç bölgesinde çok sayıda tarihi bezirhane bulunmaktadır. Bunlardan Güzelyurt İlçesi Belisırma Köyündeki bezirhaneden bahsedecek olursak;

Ala Kilise'nin bitişiğinde, kayalara oyularak yapılmış olan bezirhane'ye kemerli bir girişle ulaşılmaktadır. Bezirhane içerisinde ahşap malzemelerden yapılmış bezir yağı havuzu teşkilatı bulunmaktadır. 12-13. yüzyıllar arasına tarihlenen bezirhane, tek nefli, uzunlamasına dikdörtgen planlıdır. Bezirhaneler yapıldığı dönemlerde bölge halkının aydınlanmada kullandığı bezir yağı üretim yerleridir. Beziryağı; ızgın, zeyrek adı verilen bitkilerin bezirhanedeki fırında pişirildikten sonra ezilmesi, işlenmesi sonucu elde edilirdi. Beziryağı, eski dönemlerde kiliseler, kaya oyma mekânlar ve yeraltı şehirlerinin kandillerle aydınlatılmasında kullanılırdı.

Besime Demir,
80, Demirci
GÜLAĞAÇ



Eskiden soba yoktu, ısınmak ve yemekleri pişirmek için tandır yakardık. Çocukken hayvanların altından saçağı (tezek) getirip kurutur sonra tandırda yakardık. Annem, soğanın kafasını, kulbunu keser, kabuğuyla bakra doldurup haşlardı. Daha sonra soğanı çömleğe doldurur, içine önceden ıslattığı 1 avuç ak fasulye, 5-10 kuru kayısı, kuru üzüm, biraz da su koyar, tandıra atardı. Bir de çömleğe patates doldurur, onu da tandıra koyardı. Tandırın çevresine toplanıp kürsüyü kurardık, kilimleri örter, altına otururduk. Yemeğe her zaman et atılmazdı, eti nerede bulacağız! Eskiden, biz çocukken kuyruk yağına, kırdırdağma aklımız çıkardı, çok severdik ama şimdi yemiyorlar.

Kış yemeğimiz şöyle olurdu; kara kabak biter ya, o kabakların pişkinlerinden, sertlerinden dalından kopartıp kabuğunu soyardık, içini bıçağın (bıçakla) kıvrata kıvrata, kopartmadan keser; halka şeklinde ağaca takardık. Kabaklar dalların üzerinde 1 hafta kururdu. Kışın yemeğini yaparken sıcak suyun içinde yumuşatır ve bıçakla doğradıktan sonra kuru kayısı, bakla, kuru üzümle birlikte tandırda pişirirdik. Ayva boranisi, pancar çorbası yapardık. Kışın tandırı yakınca, et varsa ak baklayı içine atıp pişirir, kapış kapış yerdik. Bu yemekleri şimdi yiyen, bilen, yapan yok.

Yufkanın dışında bir de mayalı bazlama yapar, tandıra çörek yapıştırırdık. Eskiden düğün davetiyesi olarak "yağlama" denilen bir hamur işi yapıp davetlilere dağıtırdı.

Kavurma et yaparken iç yağı, eritirdik. Aynı bir tavada etin suyunu çektiirdikten sonra içyağın içine döküp bir iki taşım kaynatırdık. Soğumadan tepsiyeye döker dondururduk. Etin kemiklerini tuzlayarak kuruturduk.

Eskiden babam tarlaya zeyrek, ızgın ekerdi, 25-30 kile kaldırırdı. Bunları bezirhaneye verip eve beziryağı getirirdi, kabuğu da camımıza yem olurdu. Anam tandırı yakınca, haraniya beziri dökerdi, içine soğanı şaklar şaklar atardı. Soğan bezir yağının acısını alırdı. Ondan sonra da yağın içine yufka ekmeğe atıp pişirirdi. Çocukken çok severdik, kapışırıldık birbirimizle, yiyeceğiz diye! Bir de, önceden mayaladığı hamuru civık yoğurur, bezirin içine ağaç kaşığıyla avuç ortası kadar döküp kızartırdı, "civıtma" derdik ona.

Demirci demişken, Demirci Kasabasında doğup büyüyen ve daha sonra İvriz Köy Enstitüsü'ne başlayan değerli yazarımız Mahmut Makal'ın daha 18 yaşındayken kendi köyünden yola çıkarak yazdığı "Bizim Köy" adlı kitabından bahsetmeden geçmek olmaz! Yazar, kitabında Cumhuriyet'in ilk yıllarında Anadolu'nun çileli yaşamını sade, samimi ve gerçekçi bir dille anlatıyor, okuyucuyu adeta o günlere götürerek yüreğini sızlatıyor.

...“Bizim köyde, sebze ekilmez değil. Mayıs'ta ekilir, Ağustosta yetişir ve ilkiydi, sonuydu derken, Ekimde kesilir arkası. Bunlar kabak, pancar gibi şeylerdir. Bu aylarda kabak ve pancar yemeği, evlerde öğle-akşam yenilen şeydir. Çünkü baş yiyeceğimiz olan bulgur pilavı da yazın bulunmaz. Kış sofrasının temel yemeği olan bulgur, harman kalktıktan sonra fazlaca kaynatılır. Ama bahara kadar zor dayanır. Ekmek bile bulunmaz o sıralarda çok evlerde. Üç ay ekinin yetişmesini bekle. Kadın-kız, işi yoksa ot toplansın, kaynat kaynat ye.” ... (Mahmut Makal, Bizim Köy, 1950, s:23)

... “Bu tek odanın ortasında fidan dikmek için kazılan çukurlara benzer bir çukur vardır. Buna tandır denir. Kışın her sabah, yani günde bir kere yakılır. Bu kuyu gibi şeyin, nasıl yakıldığına insan akıl erdiremez ilk bakışta. Köstebek deliği gibi bir delik -adına "külle" derler-, duvarın altından tandırın tabanına gelir. Tandır, yanmak için havayı buradan alır. Tandırın işi bitince deliğin dış taraftaki ağzına çul çaput tıkanır ki, hava gelip içerideki ateşi soğutmasın.” ... (a.g.e, s:63)

Geçmişte Anadolu'da halk ihtiyaçlarını vesikayla, kuyrukta bekleyerek almışlar veya hiç alamamış, aç kalmışlar. Aradan çok değil bir asır dahi geçmeden gençliğin tüketim çağında sürüklenişi, üç nesil önceki atalarının sıkıntısına ortak olmayışları bana kaygı veriyor.

25-06-2015

Bugün, Anadolu'da yerleşik yaşamın ilk izlerinin ortaya çıkartıldığı Aşıklıhöyük kazı alanının bulunduğu Kızılkaya Köyüne gittik. Köyde düğün yemeklerini pişirmiş olan Hatice Örs'ün evine vardık. Hatice Hanım yemeklerden bahsederken bir kenarda oturan kızı, “Yufkalı yufkadan bahset anne” diye söze karıştı. Hatice Hanım hiç önemsemediğini anlatır bir şekilde kafasını çevirdi, ancak kızı tarifini vermesini ısrarla yineleyince anlatmaya başladı. Herkes oruçlu olduğu için yemekleri pişirmelerini de isteyemiyorduk kimseden. Hatice Hanım ise “Yapılışı çok basit, yufkayı yufkaya sarıp yersin işte!” diyerek çocuklarının çok sevdiği bu yemeği belki de kolaylıkla yaptığı için

hiç önemsemiyordu. Biz de çocuklarının ve torunlarının ısrarına katıldık, sonunda Hatice Hanım pes etti ve hep birlikte mutfağa geçip yufkalı yufkanın pişirilmesini izledik. Yapılışı çok basitti, ama lezzeti ısrar edildiği kadar vardı, nefisti.

Bahçede dizili onlarca kovan ilğimizi çekmişti. Hatice Hanım'ın eşi Orhan Bey sadece hobi amaçlı arıcılık ile uğraştığını, eskiden herkesin kendi balını ürettiğini, ancak günümüzde az sayıda ailenin ilgi gösterdiğini anlattı.



**Hatice (55) -
Orhan Örs,
Kızılkaya**

Eskiden köyde düğün yemeklerini ben pişirirdim. Düğünü olan çağırırdı, giderdim. Çoğu kişinin çok sevdiği sulu yumurtam vardır. Yemeklerin yanında yiyeceğimiz yufkalar için eskiden olduğu gibi hala komşularla birlikte “keşik” geçiririz. Yufkaları pişirirken yırtılanları veya taşırken kırılanları sacın üzerinde yeniden kızartıp gevrek hale getiririz. Gevrekleri bez torbanın içinde saklayıp daha sonra yeriz, en çok da çoluk çocuk herkesin sevdiği yufkalı yufkayı pişiririz.

O.Ö.

Arıcılığı kendimiz için yapıyorum, balı satmıyorum. Şu anda 23 tane kovana bakıyorum. Yediğimiz sebzelere arılar konduğu zaman tozlanma yapıyor ve daha lezzetli oluyor. Ama şimdi zirai ilaçlar var, arıları öldürmesine bile yine de etkiliyor. Evvelden böyle bir şey yoktu ki! Diyelim ki ekinler



ilaçlanıyor, arazide ota, çiçeğe, kekiğe de sıcıyor, arı da ona konunca ne olacak? Zirai ilaçlar her yönden doğayı bozuyor. Eskiden kovanlar 10 günde yapılırdı. Küfelerin içine davar derisinden petekleri döşenir, her gün bir kat çıkılabilirdi. Yapımı zahmetliydi, ama balı çok lezzetli olurdu. Şimdilerde kendi yaptıkları doğal kovanları kullanmayı bıraktılar, bu kovanları çıkarttılar. İş kolaya bindi. 4 tahta çaktıyorsun, al sana kovan. Bir de ziraat ilaçlarının etkileri sonucunda istediğin kadar “doğal” densin, bal asla doğal olamıyor.



Hava kararmadan evvel Aşıklıhöyük kazı alanına vardık. Ziyaretçileri burada ilk olarak “Deneysel Tarih Öncesi Aşıklı Köyü” adı altında deneysel evler ve buğday tarlası karşılıyor. 2015 yılında ilk kez ziyaret ettiğimiz bu toprakların 11 bin yıl önceki insanların yaşam alanı olması ilgimizi daha da artırdı. Kazı ekibinin çabasıyla inşa edilen deneysel yapılar sayesinde evlerde gezdik ve gözümüzde canlandırdık.

Gülağaç ilçesinin Kızılkaya Köyü'ne yakın olan Aşıklı'da kazılar, 1989 yılında Mamasın Barajı'nın su seviyesi tehlike arz edince, Rahmetli Prof. Dr. Ufuk Esin başkanlığında başlamış. Esin'e göre; “İç Anadolu Bölgesi'nde çanak çömleksiz Neolitik'in en iyi temsil edildiği yer Aşıklıhöyük.” Şimdiki kazı başkanı Prof. Dr. Mihriban Özbaşaran kalan zeminin tamamı kazıldığında tahmini olarak 12 000 yıl öncesinin verilerine ulaşılacağını öngörüyor. İnsanlık tarihinin avcılık yaparak ve göçebe olarak yaşadığı dönemden, iklim koşullarının değişmesiyle birlikte yerleşik düzene geçmelerinin, bununla birlikte beslenmenin yaşama yön vermesinin en güzel örnekleri Aşıklı'da görülüyor. Halk o dönemde sosyalleşmeye, toplayıcılık yaptığı bitkilerin ekimine hayvancılık yapmaya başlamış. Toplum tükettiğinden daha fazlasını üretir hale gelince de depolama ihtiyacı ortaya çıkmış, ürünleri saklamak için yapılar inşa etmişler.



Aşıklı'da kullanılan öğütme taşları, yerleşik yaşama geçilmesiyle birlikte topluluğun vazgeçilmez araçlarından biri olmuş. Değirmen taşları, baklagiller, kaya tuzu ve köklerin öğütülmesi için, havanlar ise tahıl, kök, kabuklu yiyecek, boya ezme için kullanılmış. Bu taşlar aşındırılarak biçimlendirildikten sonra yüzeyleri parlatılmış. Sürtme taş aletlerin çoğu hala evlerde kullanılıyor; örneğin havan günümüzde hemen her evde kullanılmakta olan mutfak aletlerinden biridir. Öğütme ve ezme taşları ise günümüzde 50 yaşını geçmiş olan kişilerin çoğunun çocukluğundan bildiği, annesi kullanırken gördüğü aletlerdir. Bunun yanı sıra kazı alanında çok fazla sayıda bulunan obsidyen aletler de o dönemin gelişimine önemli katkılar sağlamış, binlerce yıl önceki yaşama ait bu değişimler birçok gelişmeyi beraberinde getirmiş ve neredeyse günümüzdeki toplumsal yaşamın temellerini oluşturmuştur.



26-06-2015

Yeniden Aksaray'dayız. Aksaray'da Ramazan Ayı boyunca fırınlarda pişirilen ve severek tüketilen "Aksaray Tahinlisi" nin tarifi için merkezde bulunan bir işletmeyi ziyaret ettik. Pastane şefi Kamber Kasal tahinlinin yapılış aşamalarını başından sonuna kadar bizimle paylaştı. Çekim bittikten sonra güzel bir tesadüf eseri Kamber Usta'nın babası 84 yaşındaki Hacı Rahmi Kasal ile tanıştık. Aksaray'ın kültürüne dair yaşayan kaynak olduğu için sohbet etmek istediğimizi belirtince eşiyle de tanışmamızı söyleyerek evlerine davet etti. Biz de ertesi gün buluşmak üzere sözleştik.

Aksaray Tahinlisi denince ilk olarak akla gelen bir simitçinin olduğundan bahsedilince ziyarete gittik. 37 yıl önce eşiyle birlikte simitçi fırını açtıklarını söyleyen Şehide Ak, hâla bu işe devam ettiklerini belirtti. Eskiden Aksaray tahinlisini almak için fırının önünde kuyruklar oluşurmuş. Fırında yılın sadece Ramazan ayında tahinli pişirip sonraki aylarda sadece simit üretimine devam ederlermiş.



Şehide Ak-77,
Merkez

-Beyimle birlikte 37 senedir bu işi yapıyoruz. Bir günde 5 teneke tahinli işlerdik. Sokağın başından buraya kadar kuyruk olurdu. Hamuru hala el yöntemiyle yoğururuz. İşimiz el emeğiyle. Suyumuzu da evimizden getiririz.

Hamur iyice yoğrulduktan sonra mayalanmaya bırakılır. Hamur mayalanınca kesilir, tartılır ve kabarması için tepsiye konur. Hamurlar kabarcıca beyimi çağırırlar. O da elini tahine batırır, hamurun içine gömer, hamuru açar. Daha sonra kıvrıp rulo şekline getirip üzerine bastırır tepsi mayası için bekletilir. Hamurları fırına verirken üzerine çok az pekmez, tahin ve su karışımını sürüp pişirir.

27-06-2015

Ertesi gün davetli olduğumuz gibi Kasal ailesinin evine gittik. Evlerine vardığımızda Ümmiye Hanım gelini ile birlikte yaprak sarıyordu. Rahmi Bey henüz eve gelmemişti. Sarmanın iç malzemesinden bahsederek sohbetimize başladık. Ümmiye Hanım bacaklarından rahatsız olduğu için yürüyemiyordu.

Laf lafı açıyor ve Ümmiye Anne, koşar adımla iş yaptığı günlerden aklında kalanları anlatıyordu. Ekşi pekmez ile pişirdikleri çorbadan bahsetti, ekşi pekmezi nasıl yaptıklarını anlattı. Peyniri "güvence kursağı otu" denen bir bitkiyle mayaladığını söyledi. Eskiden düğünlerin bir hafta sürdüğünden bahsederken eşi Rahmi Bey geldi. Eşini görünce "Ooo, hayatım hoş geldin!" diye karşıladı Ümmiye Hanım, Rahmi Bey de "Hayatım, sevgilim, hoş buldum" diyerek masaya oturdu. Birbirlerini karşılama sözcükleri çok hoşumuza gitmişti.

Ne yazık ki, Ümmiye Hanım 2017 yılının başında vefat etmiş, kendisini rahmetle anıyorum.



Rahmi(84) ve Ümmiye (80) Kasal,
Merkez

Ü.K.

Yemekler tandır denilen ocaklarda, sac üzerinde pişirilirdi. Eskiden tüp yoktu ama yemekler daha lezzetliydi. Ekmeğin kokusu ta şuraya kadar gidiyordu, şimdi gitmiyor. Eskiden suni gübre yoktu, hastalıklar nereden geliyor; buradan geliyor. Ekmekler şimdi çamur gibi yapış yapış, ekmeği eline aldın mı bulgur bulgur olacak.

Unlu çorbamız, ekşi pekmezli çorbamız vardı. Kabak gülünü, kabağı ve temizlik otunu (semizotu) doğrayıp yağsız kavurur, cacığını yapardık. Evveli kabakları keser dallara halka halka asardık, domatesi, patlıcanı, fasulyeyi keser kuruturduk.

Ovcalama yapardık, ufalama derler bazı yerlerde. Kuru ekmeği ufalar, az da su serper yumuşatırdık. Eğer ovcalama soğansız yapılırsa içine 1 tane yumurta kırılabilir. Peynir mayasını mavi çiçekler açan "güvence kursağı otu" ile yapardık. Sütü o mayayla tutturduğumuzda peyniri yumuşak olurdu. Arının yaptığı güveleği ılık suyla eritir, sıkıtırıp Bal peltesi yapardık, tadına doyum olmazdı.

Hoşmerimi kepekli köy unuyla yapardık. Tereyağını bakır tava içinde ateşe koyar, erimeye başladı mı içine kepekli köy ununu dökerdik. Un renk alana kadar devamlı karıştırırdık. Bu aşamada rahmetli annem bir daha kocaman tereyağı ve camız kaymağı koyardı tavaya. Hoşmerimi bakır tabağa döker, üstünü kaşıkla düzeltip şeker, yumuşak olsun diye az da su serperdik. İsteyen şekeriz de yerd. O zamanlar evlerin bereketi vardı, her şey bol yetişir ve çok olurdu.

Eskiden düğünler bir hafta sürerdi. Yemek olarak yahni, çorba, hoşaf, zerde yapardık. Hazırlık olur, yengeler, seymenler yemekleri yer, pekmez şerbeti suyla karıştırıp içerdiler.

Kurbanı 7 kişi keserdik evelden. O gün ciğer pişirirdik,

söğürme yapar tandıra sürerdik. Kurban etlerini bozulmasın diye kavurma yapar, saklardık. Hayvanın etini ayrı, yağını ayrı kavururduk. Sonra etleri yağın içine atar basardık. Kaynatam sucuk yapardı, danları sucuk dolu olurdu. Eti bir de tuzlayıp asar, kuruturduk. Kimisi de etleri tuzladıktan sonra üst üste koyar, çatala basarlarmış, Karaören köyünde öyle yapılmış, biz bilmiyoruz. Eti çemen ununa batırıp bastırma yapardık. Samırsağını (sarımsak) da koyduktan sonra et kendi kendine pişer, kıpkırmızı olurdu. Sucuk yaparken de içine çemen unu, samırsak, kimyon, karabiber, tarçın koyardık.

Eskiden hayvanlar doğal yonca, yulaf, fii, burçak, ızgın, zeğrek ile beslenirdi. 10-15 sene içinde bunların hepsi değişti. Herşey hormona, ilaca bindi. Bunu yiyen hayvan da, bu hayvan etini yiyen insanlar da hastalanıyor. İnsanlar da aynı, hormon yiyorlar. Şimdi bir salatalık alıyorsun, dolaba koy, sabaha kadar kocaman oluyor. Kanseri nerden geldi? İnsanlar kendilerine bakmayı bilmiyorlar.

Benim tarlaya ektiğim lahananın tanesi 50 kilo ağırlığında gelirdi. Eskiden ete para vermezdik. 1,5 tondan aşığıya tosun yetiştirmedim.

Eskiden kuyruk yağı yerdik. Dağda beslenen hayvanın etine derman olmaz. İnsanın yaşaması için ağaç lazım. İnsanlar ağaçları yok ettiler, kesip atıyorlar. Her bir yaprak zikir eder. Eskiden orakla ekin işlerlerdi, düvenle harman sürerlerdi, şimdi o kalktı. Bağ kaldırırlardı, üzümüne derman sığmaz.

Kızıl üzümün ezmesinden,

Kese yoğurdunun süzmesinden,

Kız gelin içinde gezmesinden,

Buğdayın çöreği,

Tenduru tutar yüreği

Ben ne yaptım orayı,

Anan da sevmez, baban da sevmez.

Ben gençken şu ot burada olur muydu!(Karşımızdaki ekilmemiş, ot bitmiş tarlaya bakıyor) 2 mahsul kaldırırdım ben buradan. Buğday ekerdim, lahana ekerdim, davar beslerdim, komşular hayvanlarını getirirdi hastalanınca, anlardım o işlerden de. Şimdi hepsi bitti, neden? Çalışan kahraman yok. Ben fikrayım diyenleri anlamıyorum. Adam emekli olmuş, kahvelerde oturuyor tüm gün. Çalış, kalk üret, adam taştan bir şey üretir, değil mi

Gelin gitti gezmeye,

Oğlan gitti süzmeye,

Biz de kaldık burada.

29-06-2015

Aksaray'ın merkezinde yörede yetişen şifalı otlar ile bilgi almak için Ramazan Kuruöz ile görüştük. Kendisine yörenin bitkilerini temin eden Helvadere Muhtarı Sinan Kocabaş da yanımızdaydı. Ramazan Bey Aksaray'ın eskiden yemyeşil ağaçlarla dolu olduğundan bahsederek anlatmaya başladı. Buradaki çekimimizin ardından Muhtar Sinan Bey ile birlikte bu kez Hasandağı'nda bir çiftliğe gittik. Biz oraya vardığımızda inekler de yeşillığe doymuş halde aheste bir şekilde ahıra giriyorlardı. Arılar keven otu ve kekik ile kovan arasında durmaksızın mekik dokuyorlar, vızıltılarına koyun çingirakları karışıyordu. Hasandağı'nın kokusu çok güzeldi bugün.



Ramazan Kuruöz, Merkez

Aksaray'da eskiden bütün evler bahçeliydi. Ama şimdi bahçeli ev kalmadı. Nevşehir'e giderken yol üstünde "Esentepe" dediğimiz yerden Aksaray'a bakınca ağaçlardan, kavaklardan evleri göremezdik.

Aksaray, endemik bitki bakımından, yağış olduğu zaman çok çeşitlidir. Bunların arasında tıbbi olarak kullanılan da var, kullanılmadan da. Mesela, bunların arasında alıç bulunur. Alıç, doğal ortamında yetişir. Alıç ağacının çiçeği, yaprağı, meyvesi pek çok derde deva olarak tüketilir. Çiçeği demlenip içilir, kalp yetmezliği, kolesterol, damar tıkanıklığına birebir olduğu, meyvesinin sarı renkli olanının makbul olduğu, hazımsızlığa iyi geldiği, sirkесinin yağ çözücü olduğu söylenir. Alıç kurusunun özellikle kışın demlenip içilmesini tavsiye ederim; nezleye, gribe iyi gelir, C vitamini deposudur, doğal antiseptiktir. Kırmızı meyvesi daha iridir.

Hasandağı eteklerinde bolca yetişen civanperçeminin hem beyazı hem de sarısı makbuldür. Aksaray'da bu ota "karınca kavağı" veya "ayvadene" denir. Özellikle iltihabi rahatsızlıklara, kadın hastalıklarına, hemoroide iyi geldiği söylenir. Küçükken ben civanperçeminden kolonya yapardım, anam babam kokusu derlerdi o zamanlar.

Güvelek otu vardı, "ökseotu", "çekem", "burç" deriz. Meyveleri zehirlidir, kuşlar yer ama onlara zararı yoktur. En çok söğüt, alıç, yaban erik, kayısı ağacı dallarında kendiliğinden yetişir. En kalitelişi çam ağacında yetişir, ama burada çam ağacı yok. Yüksek tansiyona, menopozda ateş basmasına iyi gelir.

Doğada kuşburnu yetişir, Hasandağı tarafında buna "gülüntü", Ekecik, Ortaköy tarafında "itburnu" derler. Bol C vitamini deposudur, bağırsakları çalıştırır, gribe faydalıdır, yağ parçalayıcıdır, müthiş bir yiyecektir. Ama ne yazık ki değeri bilinmiyor.

Papatyanın en makbulü mayıs ayında, gün görmeden toplananır. Gaz gidericidir, romatizma ağrılarına, iltihaba faydalı olduğu söyleniyor. Avrupa'da bazı hastanelerde, yatan hastalara tedavi öncesinde mikrop kapmaması için mutlaka papatya çayı içirirler.

Muşmulaya biz burada "döngel", "beş bıyık" deriz. İshal giderici ve idrar söktürücü özelliği vardır. Döngel biraz sert olur, ilk zamanlar kekremisindir, boğazda kalır, çöMLEKlere doldurup bekletir, yumuşayınca tatlı gibi yerdik.

Bir de "dağ eriğimiz" var doğada yetişen. Eskiden memlekette limon bulunmazdı. Dağ eriği atarlardı limon kullanılan yemeklere. Hasandağı tarafındaki yörüklerimiz "yiviş" denen yemek yaparlar ve ekşi eriği içine atarlar.

Yiviş otuna biz "yılan birçağı" "yılan yastığı" da deriz. Anadolu'nun diğer yörelerinde "gavur mancarı", "tırşik" olarak da bilinir. Her sene muhakkak yörük vatandaşlarımız bu otu toplar ve yemeğini yerler.

Ortaköy Ekecik tarafında, Konya yöresinde de çok olan, "dağ çayı" yetişir.

Sığır kuyruğu, sığır dili veya "yalancı" derler yörede; hemoroid ve astım hastalığına iyi gelir.



Sinan – Ümüþ Kocabaþ,
Helvadere

5-6 yıldır Hasandağı eteklerindeki şifalı otları topluyor ve aktarlara veriyoruz. Hasandağı tıbbi ve hoş kokulu bitkiler açısından çok zengindir. Bu bölgede ilaçlama veya hava kirliliği olmadığı için bitkiler doğaldır.

Madımağa “kadıbannağı” deriz burada. Hasandağı'nda kar eridikçe topraktan çıkar. Madımağı hem taze iken pişirip üstüne sarımsaklı yoğurt döker, hem de kurutup kışın yemeğini yapar yemiz.

“Kazan kulbu” diye bir ot vardır, o da mayhoş olur, madımak gibi kurutur, kışın aynı şekilde pişirir yemiz. Sulu yerlerde yetişir, dağ tarafında olmaz.

Hasandağı eteklerinde arıcılık da yapılır. Arılarımız en fazla yaban fii, keven ve kekikten bal üretir. Gece ısısı 20-25, gündüz sıcaklığı 35 derece olduğu zaman gevenin çiçekleri bal salgılar. Arılar bunlardan nektarları toplar ve bal üretir.

Aksaray'ın tabiatının, tarihsel ve kültürel zenginliğinin fazlasıyla etkileyici olmasına karşın çok az tanınıyor olması çok üzücü. Kapadokya peribacaları ile ünlenmiş, ancak kaç gezgin Güzelyurt ve Ihlara Vadisi'nin Kapadokya yöresinin ilk yerleşim yeri olduğunu biliyor? Peki, Aksaray sınırlarında yer alan Anadolu Selçuklu Devleti zamanında İpek Yolu üzerinde yaptırılan hanlar yeterince tanınıyor mu? Hasandağı'nda yetişen kekik ve geven otundan beslenen arıların ürettiği saf balın tadını merak eden çıkar mı?

Hasandağı, Torosların mis gibi kokusunu Anadolu'nun içine üflüyor, Melendiz Çayı da Melendiz Dağı'ndan eriyip gelen kar suyunu memleketin bağrına akıtıyor. Aksaray'da doğmuş, 1950-1955 yılları arasında Aksaray Belediye Başkanlığı yapmış olan Sadi Ulurmak (1925 - 1979), “Hasandağı” adlı şiirinde ne güzel anlatmış doğduğu yerleri:

*“Önü zümriüt bir ova, arkası yar,
Tabanı gayet geniş, zirvesi dar,
Bu azamet, ibtişam, hangi dağda var?
Heybeti göze batır Hasandağı'nın”.*
(Ulurmak, *Ulurmak'tan Hasandağı'na*, 1979: s: 66)

Ekim

10.10.2015

Önceki ziyaretlerimizde kayıt altına aldığımız 150 çeşit tariften sonra yeniden Aksaray'a geldik. Bu sefer araştırmalarımızı ağırlıklı olarak merkezde gerçekleştirecektik. İlk olarak, Nisan ayındaki yöresel yemek yarışmasına “Madımaklı Hasanpaşa Köftesi” adlı yemeği ile katılan Yasemin Düzgün Hanım'ın evine konuk olduk. Yasemin Hanım bu yemeği eşi Soner Bey ile birlikte, doğdukları Bağlıkaya Köyü'nde kuş yemliği otu (madımak) ile pişirilen yemeği köftenin içine sarma fikriyle ortaya çıkartmışlar. Mesleği aşçılık olan Soner Bey örnek bir davranış sergileyerek eşinin yemek yarışmasına girmesi için ısrar ettiğini söyledi: “Kadınların kendini geliştirmesi, eğitmesi çok önemli. Ülkemiz ancak kadını ve erkeği birlikte çalışırsa gelişecek.” O bunları söyledikçe benim de içime ışık doldu. Gençlerden, özellikle de bir erkekten eşini yücelten, kadının gelişmesinin ülkemizin gelişmesi için bir gereklilik olduğunu duymak gençlere olan umudumu ve inancımı arttırdı.

Gün bitmemişti, ziyaret edeceğimiz bir yer daha vardı. Merkezdeki ziyaretlerimiz sırasında bize çok yardım eden Gülfer Hanım ile birlikte emekli öğretmen Yıldız Şahin'in kızının evine gittik. Salonda önceden gelen apartman komşuları vardı. Aksaraylı olmayıp yörenin yemeklerini araştırıyor olmam onlarda merak uyandırmış olacak ki; bir başka emekli öğretmen bana “Aksaray'da kimseyi bulamamışlar mı ki, dışarıdan geldiniz?” sorusunu yöneltti. Aslında birçok kişinin kafasını kurcalayan, ancak yüzüme karşı sormaya çekindikleri soruyu sormuştu o hanım. Kendisine 45 yıldır Anadolu halk mutfağını araştırdığımı, kitap ve makaleler yazdığımı, son 10 yıldır teknolojiyi kullanarak gençlere ulaşmak için İnternet sitemizden yayın yaptığımı belirttim. Memleketim Konya olması sebebiyle Aksaray kültürüne hiç de uzak olmadığını, pek çok yörenin mutfak kültürüne hâkim olduğum için de karşılaştırmalı analiz yaparak titiz bir çalışma ortaya çıkartıyor olduğumu söyledim. Ve bu projeyi hazırlamamı isteyen Aksaray Valiliği ve Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkililerinin Aksaray kültürüne sahip çıktıklarını ifade ettim. Bugünün kazancı da Cavide Özer Hanım ile tanışmak oldu. Kendisiyle bir sonraki gün görüşmek üzere vedalaştık.

11-10-2015

Bugün, Hamzakadılar'dan Bünyamin Hüseyin'in kızı Cavide Özer'in evine gittik. Cavide Hanım'la söyleşimiz sürerken bir yandan Aksaray Çöreğini, Şeker Böreğini ve Etlü Batırığı hazırladı. Annesinin pekmez kaynatırken ve reçel yaparken içine reyhan atmasını anlatırken gözlerinden yaşlar boşaldı.

Sohbetimiz bazen komik bir mutfak kazasını anlatırken kahkahayla, bazen de çocukluğunda annesinin yaptığı bir yemeği anlatırken hüznle devam etti.



Cavide Özer, 66
Merkez

30 dönüm bağımız vardı. Bu mevsimde pekmez kaynatırdık. Hiç unutmam, pekmezi ayın 15'inde, ışıklı geceye denk getirirdik. Çocuktuk, pekmez kaynarken ayvayı böler, çöplere takıp pekmeze salardık. 5 dakika sonra ayva reçeli gibi çıkardı. Patlıcanı, domatesi de batırırdık, hiç unutmam.

Annem çok zevkliydi, bir kucak dolusu reyhanı yıkar, pekmezin içine yatırır, üstünü örter, "Sabaha kadar onun kokusunu alsın." derdi, hiç unutmam.

Eskiden Ramazan hazırlıkları yapılırdı. Ramazan hazırlıklarının en güzeli, çocuklara bile oruç tutturan incelek tatlısıydı. Yufka ekmeğinin nişasta ile açılanıdır, incecik olur yufkası. Annemler iki türlü yapardı. Yufkalar hafif pişirildikten sonra üst üste koyulurdu aşhanelerde. Sonra oradan her gün 5-6 tanesi kırmadan çok zarifi sulanırdı. Rahmetli annem bunun 4 tanesini alır, ortasına ceviz koyar, üzerine tereyağı döker, mangalda kızarttıktan sonra kestirme döküp baklava gibi yapardı. Baklavadan da güzel olurdu. Sahurda yemek için akşamdan soğanı, kıymayı, maydanozu kavurur, karabiber koyar, iç hazırlardı. 4 tane incelek yufkasının arasına bu içten koyar, kıymalı kapama pişirirdi, üzüm hoşafıyla pek güzel olurdu. Kapamayı anam babam tandırda gazelde(büyük sac) pişirirdi. Kapama yemeklerin içinde tam bir İstanbul hanımefendisidir, ama şu anda yapan yok.

Calla adında bir yemeğimiz vardı, babam pişirirdi. Kuzu etini düdüklüye koyar, hafif kavurup, mühürlerdi. Daha sonra üstüne domates, biber, sarımsakları koyar, 10 dakika pişirirdi. İçine su koymazdı. Pişen yemeği düdüklüyü ters çevirerek tepsiye döküp sofraya getirirdi. Calla'nın suyuna ekmeğini batırdın mı nefis bir yemek olurdu. Biz onu bağda pişirirdik, bahçenin ortasına kilim serer, yanına bir kova üzüm keser, üstüne de tulumbanın suyunu çekerdik buz gibi, ne güzel günlerdi!

13-10-2015

Cavide Hanım Salı günleri kurulan semt pazarına gitmeyi önerdi. Pazarlar bir yörenin mutfağını araştırırken ziyaret edilmesi gereken yerlerin başında gelir, bu sebeple geç de olsa pazar gezisine gitmeyi hemen kabul ettim. Aksaray'da haftanın birkaç günü, değişik yerlerde pazarlar kuruluyor. Ekim ayında pazarda Yeşilova'dan getirilen domates ve hıyarlar, iri yapraklı marullar, kumlu toprakta yetişen beyaz üzümler, Belisırma cevizi ve pazarcının Hasandağ'da yetiştirdiğini söylediği iri cins erikler, yöresel peynir çeşitleri, alıç, turşuluk malzemeler ve daha pek çok çeşitli ürünler satılıyor. Pazarda karşımıza çıkan devasa büyüklükte marulların tadı çok nefisti. Çekim yaptığımızı gören bir pazarcı kavalını üflemeğe başladı.



Yörük Durmuş
Karaören Köyü

Çadırda büyüdük biz, Yörük Durmuş derler bana, Kutlu Yörüklerindenim. Annelerimiz Hasandağ'ın tam tepesinden getirdikleri geyik sütü ile yoğurt ve peynir tuttururlardı, çok lezzetli olurdu. Geyikler senede 1 sefer Toroslardan Hasandağ'na gelirmiş. Büyükler geyik zamanını bilir ve dağa sütlerini sağmaya giderlerdi.

17-10-2015

Aksaray'ın meşhur incelek tatlısının adını buraya ilk geldiğimden beri duyuyordum, nihayet yapılışını izlemek bugüne nasip oldu. Aksaray'da eskiden İncelek Tatlısı, özellikle Ramazan ayında evlerde sıklıkla yapılırmış. Günümüzde ise yapılışı oldukça zahmetli olan bu tatlıyı yapan çok az kişi var. Bu yüzden her zaman incelek tatlısını yapan birini bulamıyorsunuz. Merkezde bazı işletmeler incelek yufkasının satışını yapıyorlar.

Hilmiye Patır Hanım ile birlikte tatlının yapılacağı yere gittik. İncelek tatlısı adını yufkasının incecik açılmasından alıyor. Yufkaları açan Ferdane Hanım tüm hünerini sergiledi, öyle ki yufkaların birini oklavaya sarıp kaldırdığı zaman arkasına tuttuğumuz yazıları okuyabildik. İncelek tatlısı, incelek böreği ve su böreği pişirildikten sonra herkes yorgun düşmüştü. Yapımı gerçekten çok zahmetli bir tatlı olan incelek tatlısına, lezzetine hak ettiği değer verilip markalaştırıldığı takdirde baklava ile yarışacağı gün gibi aşikâr!

18-10-2015

Bugün Aksaray Müzesi'ni ziyaret ettik. Müzenin bahçesinde insan boyunda büyük küpler, Roma dönemine ait parçalar yer alırken, bina içinde höyüklerde çıkan binlerce yıl önceden kalan ocaklar, kaplar, kadehler, süs eşyaları ve daha birçok parçayı görmek mümkün. Milyonlarca yıl öncesinden kalan midye kabukları, genç bir kadına binlerce yıl önce yapılan kafatası ameliyatının izi, dinozor fosilleri, çocuk ve kedi mumyaları, el falı için kullanılan bakır kap ve daha birçok kalıntı müzede görülebilir.

19-10-2015

Hasandağı mı bizi, biz mi Hasandağı'nı bırakamıyoruz bilemedim, bugün de İhlara yönüne doğru yola koyulduk. Solumuzda kayalara oyulmuş evler, kiliseler, sağımızda Selime Sultan Türbesi vardı. Işıl türbenin yer aldığı mezarlıktaki bazı mezar taşlarının üzerinde Göktürk tamgaları olduğunu tespit etti. Selime'ye 90 yaşını geçmiş olan Rasime Akın ve 96 yaşındaki Zora İnanç ile görüşmek için gelmiştik.



Râsime Akın
90 Selime
Kasabası

Buralar eskiden çok kalabalıktı, zengin evleri bunlar. Evde hala yalnız başıma kalıyorum, adam öleli 20 sene geçti. Çocuklar babaları ölmeden önce gittiler, şimdi de gelen olmuyor. Çocuklar bana "gel" diyorlar, gitmiyorum.

Evveli bulgur kaynatırdık, 4 kile. 4 şinik 1 kile eder. Bulguru güzelce kaynatırdıktan gilli (sonra) sazlıklara serip kurutur, daha sonra sokularda tokmakla döverdük. Kabuğu çıkacak buğdayın bir kere, kabuğu çıkmadı mı sert olur, çıkarsa yumuşak pamuk gibi olur.

Evveliden mayayı kendimiz katardık. Ekmek yaptıktan sonra tekneye bir bazı koyardık. Maya orada fıtlığırdı, eskirdi. Bir de ekşisin diye hamurun içine turşu suyu veya yoğurt katardık.

Tandırdırda herse, yeşil mercimek, nohut vururduk, soğan dolması, mercimelek cacığı, meyveli sebze yemekleri, bulgur pilavı, bakla, kumpir, pancar, erik, kayısı, ekmek pişirirdik. Salatalık kabuğunu da atmazdık, bir sepeti kazığa vurup içine atardık. Daha

sonra kuruyan kabukları deneye kışın cacık yemeği yapardık. Çoluk çocuk gelirdi tandırın başına, kumpir, pancar pişirirdik. Kumpiri ekmeğin arasına doğrar, tuz ve karabiberini döküp çocuklara verirdik. Pancarı bir kâseye kıyar, üstüne yoğurt veya pekmez döküp yerdik. Pekmez yaparken içine İreyhan (reyhan) atardık. Yoğurdun üzerine pekmezi döküp yerdik. Eskiden bir de karla pekmezi karkara gibi yerdik.

Mart kapıdan bakacak

Yaban kürek yakacak

Samanın sarısından

Odunun kurusundan

Kayısının da yarısından, bana öyle diyorlardı amma biliyon mu?

Saya sayarlı saya

Dört ayağı nallı saya

Saya geldi gördünüz mü

Selam verdi aldınız mı? Çit geçim yaylaya, taş olacak gelin.

Apırla pişecek

Süt kazana yapışacak

Kızlar şapır şapır yemlik kapışacak.

Atalardan öğrendim ben bunları.



Zora İnanç
91 Selime
Kasabası

Eskiden ocaklar yoktu, tüm gün tandırı yakardık.

Tandırdırda bakla, fasulye, nohut, kabak, patates, mercimek, kuru fasulye, ispanak cacığı yapardık. Üzüm yaprağını kurutur, avcumuzda ufaladıktan sonra cacığını yapardık. Salatalık kabuğundan cacık yapardık. Aynı yemeği artık salatalığın kendisiyle yapıyoruz. Domates ezer, yemek yapardık. Deneye dut yaprağından sarma yapardık. Freği, biberi küplere doldurur, tuzunu, sirkesini, üzümünü atar turşu kurardık, yemeye doyum olmazdı. Şimdi bidonlara kuruyorlar, sirkeleri de kendileri yapmıyor hazır alıyorlar, turşular eskisi gibi olmuyor.

Karabalığı tavuk gibi doldurup pişirirdik. Balıklar büyüktü eskiden. Balığın kuyruğundan iğde dalı geçirip dik çömleğin ağzına asar, tandırda pişirirdik.

Tohumlar ata tohumu değil artık, ziraattan alıyorlar. İçinde hep böcü var, bahçeleri böcü sardı. Tohumlarımızı saklamadık, bilemedik. Önceden komşular ziraattan fidan alıp ekmişlerdi, biz de görünce aldık, kolayımıza geldi. Ama şimdi tadı, tuzu yok ürünlerin.

- *Kuyrukyacağı, tereyağı çok yedik, şimdi o devir geçti. Hayvanımızı sağdıktan sonra kaymak dökerdik, sonra onun yüzünü sallar, çömlere doldurup yedik. Ben her gün tereyağı ve balı yufkaya dörer, kuru üzüm yedim.*

Suya biraz un, biraz dene katar un çorbası yapardık. Evvelden şehriye, makarna, pirinç yoktu, son 10 yılda çıktı, millet de yıkıldı tepe üstü dikildi. Eskiden yemeklerde kuyrukyacağı, tereyağı yerlerdi, gelgit yağlarını bilmezdik. Son 10 yılda kendim yağ yapamadığım için hazır alınan yağları yemek zorunda kalıyorum, bu yağlardan sonra hastalıklarım çıktı, hele şeker 2 senedir çıktı.

*Samanlıklar saray oldu,
Avratlıklar kolay oldu,
Şimdi kovmuş accek yağ oldu.
Dizlerimde takat kalmadı,
Vücutta da can kalmadı
Kırıldı kunduranın bağı,
Geçti güzelliğin çağı*

Selime kasabasındaki nineler ile sohbetlerimizden sonra konaklayacağımız yere gittik. Orada tesadüfen, Sultanhanı'nda bekçilik yapmış olan Arif Böge ve eşi Hatice Hanım ile tanıştık. Ozan Bey'in eşi Hatice Hanım eskiden iğdelerin kabuklarını soyup bıçakla çekirdeğini ayıkladıklarını, içine az miktarda tereyağı ve pekmez katıp 8 aydan sonra bebeklere öğün olarak yedirdiklerini söyledi.

**Ozan
Arif Böge**
53, Sultanhanı



Kuru kuruya ne kadar kaynatırsan kaynat fayda vermez boş kazan

Bulguru atalım aş olsun öyle fayda versin o kazan, bu şekilde konuşur Sultanhanlı garip Adem Ozan.

Sultanhanı Kervansarayı Selçuklular döneminde, 1229 tarihinde yapılmıştır. Hanın girişinde oz damgası işlenmiş ve Allah'ın isimleri yazılmıştır. O dönemde 3 gün yeme içme bedava, 3 günden sonra paralı imiş. Konukların tüm mallarına sigorta yapılmıştı. Mallara veya hayvanlara herhangi bir zarar gelirse ziyana vakıf karşılıyor, parası bitene para veriyor, hasta olanı tedavi ediyor ve sonraki kervanla gönderiyormuş. Handan içeriye giriş serbest ancak çıkış izne bağlı, sabahları herkes malını kontrol etikten sonra kapılar açılıyormuş. Sırtını hanın girişine verince sol tarafta sondan birinci oda kiler, ikinci oda mutfak olarak kullanılıyormuş. Mutfakta kap kacağın bulunduğu bölme hala görülebilir. Erkekler ve kadınlar ayrı bölümlerde, yer sofrasında yemek yiyorlarmış. Yemek pişirme yerleri kadınlar bölümündeymiş. Ne yazık ki hanın geçirdiği son yenileme çalışmasında mutfaktaki ocaklar kapatıldı.

20-10-2015

Ihlara bölgesindeki ikinci günümüzde Râsime ve Zora ninelerin anlattığı, çömlerde pişen karabalık dolmasının peşinde Belısırma'ya gittik. Şimdilerde 60 yaşını geçmiş olan hemen herkes balık dolmasını daha önce yemiş, ama genç nesilden ne adını ne de tadını bilen var. Bilinçsiz avlanma sonucunda çayda yaşayan bazı balıkların soyu tükenmek üzere, Karabalık bunlardan biri. Ihlara Vadisi içerisinde Melendiz Çayı üzerinde kurulmuş olan ahşap oturma yerleri bölgeye gelen ziyaretçilerin önemli dinlenme noktaları durumunda.



**Üzeyir
Karakaya 68**
Belısırma

Yurtdışında yaşıyorum, ancak her fırsatta memleketim Belısırma'ya gelirim. Eskiden Melendiz Çayı çok daha gür akardı. Karabalık dışında pullu ve bıyıklı balık tutulurdu. Şimdi suyu bahçelere sulama amaçlı dağıttıkları için seviye düştü, Belısırma yöresinde su kenarlarında lokantalar kuruldu. Bunlar hep çaya zarar veriyor. Melendiz Çayı'nda meşhur karabalık serpm ağ ile tutulurdu. Balığı evde temizler, karnını yarar, içine bulgur, üzüm, ceviz gibi sebze ve meyveler koyarlardı. Bakır tencerenin tabanına balık yapışmasını diye iğde dallarını yerleştirir, üzerine balığı koyup pişirirlerdi. Bir de avcılar tavşanı yakalayıp getirdikleri zaman aynı şekilde pişirirlerdi. Karabalık etini kırık üzerine sardığımızda 3 günde iyileşiyordu. Dedelerimizin anlattığına göre karabalık fazla yendiği zaman eski yarayı açabilirmiş.

Köyümüzde bundan birkaç yıl öncesine kadar "Alıç Bayramı" olurdu. Diğer köyler buraya alıca gelirlerdi. Bayramda alıçlar toplanırdı. Ellerinde def çalar, türkü söylerlerdi, nişanlanacak kızlara nişan yapılırdı. Şimdi bu gelenekler unutuldu.

Bir de alıçtan daha ufak olan çitlembik ağacı vardır. Hala coşkuyula kutlamayı sürdürdüğümüz Hidirellez vardır. Kutlamadan bir ay önce yurtiçinden ve yurtdışından buralı herkes parasını gönderirler. O gün dere kıyısına kazanlar kurulur, 500 kilodan fazla et, bulgur pilavı, hoşaf pişirilir, yanında salatası, irmik helvası yapılır. Yumurtayı pişirip boyarlar, çocuklar eğlenir. Gençler nişanlarını yaparlar. Sabah 8'den akşama kadar turistleri de davet ederek bayram coşkuyula kutlanır.



Belisırma halkı sel ve kaya düşme tehlikesinden dolayı eski yerleşim yerlerini bırakarak daha yüksekteki bölgeye göç etmişler. Eski yerleşim yerinde az sayıda da olsa hala evlerini terk etmeyenler var.

Yufka yapılan eve doğru yavaş yavaş çıkarken bir evin önünde, kazanda kaynayan pekmezi gördüm. Hemen arabadan inip kazanın başına doğru gittik. Anne Sabiha Hanım tarladan sonra evin işinden yorulmuş dinleniyordu, kızı ise kepçeyle kaynayan pekmezi karıştırıyordu. Sabiha Hanım diğer herkes gibi onlar da bu yılki üzümlerin verimsizliğinden yakılarak son anda pekmez yapmaya karar verdiklerini söyledi. Yöresinin mutfağından bahsederken konu sirkeden açıldı. Evde sirke yapmadıklarını ve nasıl yapıldığını bilmediklerini söyleyince gözüm bahçenin kenarındaki elmalara ilişti. Arabada önceden hazırladığım sirke mayası vardı. Kendilerine isterlerse bendeki sirke mayası ve onlardaki meyveler ile sirke yapabileceğimizi söyledim, severek kabul ettiler. Dalından düşen tüm meyvelerin çürüklerini ayıkladıktan sonra sirke yapmalarını, meyveleri çöpe gitmeden mutlaka değerlendirmelerini önerdim.



Sabiha Arslan, Belisırma

Üzümü bu yıl geç kaynattık. Aslında pekmez yapmaya niyetimiz yoktu, baktım üzümler telef oluyor, boşladık, kestik, telize doldurduk, çiğnedik, börtledik. Şıra kazanda 3-4 saat kaynar. Pekmez toprağını biz üzümleri çiğnerken içine atıp kestiririz. Pekmez toprağını başkalarından satın alırız; 1 şinik deriz biz yahut 1 kova 20 TL. Bu yıl fasulye, patates, sarımsak yetiştirdik, tarlada iş çoktu. Geçen sene pekmezle ağda yapmıştım, bu yıl yapamayacağız. Kış için artık ayvayı şekerle kaynatıp reçel yapacağız.

Sabahtan yufka yaptıklarını öğrendiğimiz eve öğlene doğru vardık. Ev sahibi Meral Tezer ile sohbet ederken annesinin 100 yaşına yaklaştığını ve hala hayatta olduğunu söyleyince evinin tarifini aldık ve yola çıktık. Zeynep Bellikli, 96 yaşında olduğunu, her gün mutlaka dızlağan (ısırgan otu) kaynatıp içtiğini söyledi.



**Meral Tezer
Belisırma**

Eskilerden "tavşan dolması" nı anlatayım: Abim tavşanı avlayıp getirirdi, ben karın içine yatırıp kanını akıttırdım. İçi için pirinci, kuş üzümünü, baharatları, maydanozu, salçayı, soğanı, tuzu karıştırır, harmanlayıp tavşanın içine koyardım. Karnını iğneyle diktikten sonra tabanına çitlembik ağacının dallarını dizdiğim düdüklüye koyar, 4 su bardağı suda pişmeye bırakırdım. Eskiden tavşan dolması aynı şekilde yapılıp yüzlüğün (toprak çömlek) içine konurmuş.

Yoğurt yaparken sütü kaynatıp parmağı hafif yakacak kadar sıcaklıkta olunca içine 1 yemek kaşığı yoğurt ve 1 çay kaşığı toz şeker atarız, çok lezzetli olur. Benim ebem 110 yaşında öldü, taze tereyağı, yoğurt yer, süt içerdi. Anam(Zeynep Bellikli) şimdi 100 yaşına yaklaştı.



**Zeynep
Bellikli
96 Belisırma**

Eskiden çok çeşitli yemekler yapardık. Şimdi ise o yemekleri beğenmiyorlar, pişirmiyorlar. Ben yemeği anamın yanında öğrendim. Eskiden ktlık çoğudu (çoktu), babam çok çalışa çalışa azıcık mal kazandı. Çocukken çok çektik, bacaları samanla tıkarıdık, uçak gelecek ve bomba atacaklar diye. Şimdi ise ekmeği telef etmeyin diyorum, az yiyin diyorum ama sözümü tutmuyorlar. Şimdilerde bolluk var ama bereket yok, gençler şükretmiyorlar. Biz yokluğu çok gördük, gençleri de uyarıyorum ama dinlemiyorlar. Eskiden ineğimiz vardı, sütünü sağar yoğurdumuzu yapardık. Yaş geçince sattık, şimdi hazır yoğurt yiyorum ama tadı yok onun. Ben eskiden beri dızlağan suyu içerim. Benim bacım da içer hala, o da 94 yaşında.

Belisırma'da muhtarın annesi Meliha Hanım ile de görüştük. Söyleşiyi bahçede yaptık. Bu sırada yanımıza koşarak 2 çocuk geldi, biri Meliha Hanım'ın torunu, diğeri arkadaşımı. Avuçlarında bir şeyler yerken bizi dinliyorlardı. Gözüm yedikleri şeye takıldı. O kadar keyifliydim ki, sonunda söyleşiyi durdurup çocuklara ne yediklerini sorduk. Hızla yanıma geldiler ve avuçlarındakini gösterdiler. Benim de çocukluğumda ağaçtan toplayıp yediğim, sonra da kâğıttan ince boru yayıp çekirdeklerini üflerken çok eğlendiğim tatlı leblebiydi. Bu yörede yol kenarlarında çok rastladık tatlı leblebi ağaçlarına. Çocuklar topladıkları tatlı leblebileri benimle paylaştıktan sonra yeniden ağaca doğru koşular, biz de söyleşimize devam ettik. Hava kararıp yağmur da bastırınca oradan ayrıldık.

21-10-2015

Aksaray'ın Güzelyurt ilçesinden ayrılıp Gülağaç ilçesine doğru yola koyulduk. Yol kenarındaki tarlalarda sıra sıraçuvallara doldurulmuş patatesler toplanmayı bekleyen kabaklar dizilmişti.



Soraklar ailesinin annesi, kızları, gelinleri, torunları ile birlikte fırın odasında, daha önce Güzelyurt'taki "Gilveri ekmeği" olarak arşive kaydettiğimiz ekmeğin benzerini yapıyorlardı. Gülağaç'ta bu ekmeğe "çörek" deniyor. Her iki ekmeğin ve fırın tabanının ortası delik, ancak mayalanma aşamasında ve içeriklerinde farklılıklar var. Güzelyurt' ta un, su, tuz ve maya ile yoğrulan hamur bir süre mayalandırıldıktan sonra bezeler haline getirilip ekmeğin şeklinde yassılaştırılıyor ve yeniden mayalanmaya bırakılıyor. Gülağaç'ta ise un, su, tuz ve mayanın yanı sıra hamurun içine patates konuyor, yoğrulduktan sonra dinlendirilmeden hemen bezelere ayrılıyor ve çörek şekli verilikten sonra mayalanmaya bırakılıyor. Bekârlar köyünde ise ekmeğin şekli aynı olsa da mayalama şekli Gülağaç'taki gibi hamurun içine süt, yoğurt ve patates de ilave edilerek yapılıyor.



Hanife Songür
Gülağaç

Yaşlı anneler hala göldeki sazları toplar, güneşte kurutur, topaklanınca ince ince bu sepetleri örerler. Sele sepetler farklı boyutlardadır, içlerinde çörek, ekmeğin, fasulye, nohut, mercimek ve eşyaları saklarlar. Eskiden bunların 2 metre olanlarında buğday saklardık.

Bu ekmeğin burada da atadan bu yana pişirilir. Güzelyurt'ta hamur da bizdeki gibi aynı malzemeye yoğrulur, ama biz oradaki gibi hamuru dinlendirmez, hemen bezeleri hazırlar; kenarlarından bastırır, ortasını deler ve mayalanmaya bırakırız. Bir de biz ekmeğin değil çörek deriz. Ekmekler piştikten sonra fırına çanak süreriz, pürtlek pişiririz Burada diğer turşuların yanında bir de kalıktan (pancar sapı) turşu kurarız, içine biber, kırmızı domates, acı biber koyarız.

24-10-2015

Ekim ayının son haftasına girdik. Bugün İhlara'yı terk edip Yenipınar'a, oradan da Taşpınar'a uğrayıp Aksaray'a dönmeyi hedefliyorduk. Hava parçalı bulutlu idi, Hasandağ'a doğru yaklaştıkça bulutlar da dağıldı. Hasan Dağını izleyerek yol alırken, bir süreliğine doğanın güzelliğine karışım istedik. Yolun kenarı dalları meyvelerin ağırlığına dayanamayıp eğilmiş elma ağaçlarıyla doluydu. Meyvelerin bir o kadarı da ağaçların dibine dökülmüştü. Elmaların sirke yapılmadan dökülmüş ve boşa gidecek olmasına üzüldüm. Göz hakkı olarak elmamızı koparttık, ağacın dibine birkaç lira bırakıp tadına baktık. Elmalar çok sulu ve lezzetliydi. Yere dökülmüş olan elmalara lezzetine baktıktan sonra daha da üzüldüm, çünkü toprağın üzerinde faydaya dönüşmemiş bir servet yatıyordu.





Meliha Görür-69
Belisırma

Eskiden aşûreyi nobut, fasulye, kayısı, elma kurusu, üzüm, düğü ile tandırda pişirirdik. Ateşten almada kasa süre önce içine küçük bir parça kurban eti, kavurma atar, sonra tereyağı ve naneyi kavurup üstüne dökerdik. Bir de hafif tatlı olması için içine biraz pekmez dökerdik. Eskiden kurban kesen kişi mutlaka aşûrenin içine bir parça et atardı. Eskiden evde sirke yapardım. Üzüümü çiğneyerek (çiğneriz), kazana süzeyok (süzeriz), başlayok (başlarız), bir avuç nobutla birlikte 5 litrelik şişenin içine koyardım. Ekşi mayayı, komşular birbirinden alarak üretirlerdi. Hamuru yoğurduktan sonra avuç kadar bir parçayı teknenin içinde bırakır, bazen unutan olursa komşusundan ister ve üretir daha sonra ödünç aldığı mayayı geri verirdi.

Çömleklerimiz vardı. Balığın içini doldurup diktikten sonra çömleğin tabanına ığde dalları yerleştirir üzerine yerleştirirdik. Irmakların başından taşlar olurdu, çömleğin ağzına yerleştirirdik. Çok az hamur yoğurur, açık kalan yerlere hamuru döşer, hava alması için bir aralık bırakırdık. Piştikten sonra ortaya kor, yerdik. İşkembe de doldururduk. İç malzemesini hazırladıktan sonra dikdörtgen gibi kestiğimiz işkembe koyup dikerdik. Bağırsakları da aynı şekilde doldururduk. Çömleğe koyar ve aynı balık dolmasını pişirdiğimiz gibi pişirirdik.

Hidirellezî ala konu komşu, herkes yardımlaşarak kutlarız. Hayvan alır, bir gün önceden kesip doğrar, kazanımızı akşamdan hazırlarız. Köyden odun, yağ, salça, buğday, herkes ne verirse toplar. Yurt içinden ve yurt dışından memleketli herkes para gönderir. Bu sene 5 kazan kurduk, birinde su ısındı, dödünde et pişti. Et kavruktan sonra nobudu, fasulyeyi katar, sonra yağ ve salçayla sosunu üstüne dökeriz. İki kazan pilav yaparız. Bir de komposto yaparız. Kesilen hayvanın kemiklerini başlar, bidonlara doldurup, öylece götürürüz. Mercimek çorbasını kırmızı mercimekle yaparız.

Kırık çıkık için yumurtayla unu karıştırırlardı, karılan yere çubuk koyup sararlardı. Yumurtanın beyazı yarayı daha iyi tuttururdu.

Eskiden babam tarlaya zığrek, ızgın ekerdi, 25-30 kile kaldırırdı. Bunları bezirhaneye verip eve beziryağı getirirdi, kabuğu da camızımıza yem olurdu. Anam tandır yakınca, hararıya beziri dökerdi, içine soğanı şaklar şaklar atardı. Soğan bezir yağının acısını alırdı. Ondan sonra da yağın içine yufka ekme atıp pişirirdi. Çocukken çok severdik, kapışırduk birbirimizle, yiyeceğiz diye! Bir de, önceden mayaladığı hamuru avuç yoğurur, bezirin içine ağaç kaşığıyla avuç ortası kadar döküp kızartırdı, "cavitma" derdik ona.

Bir süre sonra uzaktan kulağımıza davul ve zurna sesi gelmeye başladı, merak ettik, yola koyulduk yeniden. Köyde düğün vardı. Sesin geldiği yere doğru bakınca kalabalığı gördük ve o yöne doğru ilerledik. Düğün sahibi ile görüştük ve araştırmamızdan bahsettik, içtenlikle misafir ettiler bizi. Düğün yemeğinin dağıtımını bitmiş ancak yemekleri pişiren hanım hala ocak başındaydı, yanına gittik.



Aşçı Mücevher Tok o gün pişirdiği yemeklerin tarifini anlatırken "Tuzlu tereyağı ile yumurta pişireyim de tadına bakın" diyerek odun ateşinin başına geçti. Aç olmadığını söyleyip teşekkür etmemize rağmen "Bu tereyağını, yumurtayı mutlaka tatmanız gerekiyor." diyerek tavayı ocağa koydu. Ne güzelsin, memleketimin annesi, candan, samimi, yürekten! Çok miktarda tuzlu tereyağını bakır tavada eritti, yağ köpürmeye başlayınca ortalık nefis kokmaya başladı. Mücevher Hanım, yağ eriyince yumurtaları teker teker içine kırdı. Yumurtalar pişince tavanın kulpundan tutarak sofraya getirdi. Yağda yumurta ne kadar lezzetli olabilirdi ki! Daha önce pek çok kez yemiştik, Mücevher Hanım'ın ısrarını da anlamamıştık, ta ki tadına bakana kadar. Hasandağ'ın temiz havasında, toprağında yetişen otlarla beslenen hayvanın tereyağından, gezen tavuğun yumurtasından, içten ve yürekten ikram edilen yemekten daha güzel bir tat olabilir mi zaten! Yörenin tuzlu tereyağında yumurtası tek başına bölgeye turist çekebilecek bir tat. Abarttığımızı düşünenler mutlaka yöreyi ziyaret etmeli ve bu lezzeti tatmalılar.





Mücevher Tok
Yenipınar

Köyün düğün yemeklerini pişiririm. Yemek yapmayı annemden öğrendim. Burada düğünler 3 gün sürer. Yemek olarak şehriye çorbası, lahana sarması, etli pilav, kuru fasulye, sulu köfte, et yemeği, sütlaç ve hoşaf yapılır genelde. Düğünlerde tosun kesilir, yemeklerde çok et kullanılır. İlk gün düğün halka açık olur. İkinci gün hayırlı olsun demeye gelirler. Şeker, çay, makarna gibi hediyeler getirirler. Eskiden keçiler süttten çıkınca büyük hereklere doldurulup yoğurt yapar, üstüne iç yağı eritip donduruyorlarmış. Çok eskiden herkes sıklıkla yaparmış bu yoğurdu, şimdi keçi besleyenler hala yapıyorlar.

Kısa bir süre sonra sohbetimize Döne Albayrak Hanım katıldı. Döne Hanım da eskiden toplandıkları zaman şarkı söyleyip tef çaldığından bahsetti. Kendisini dinlemek istediğimizi belirtince bir kenarda duran süzgeci aldı ve ona vurarak türküsünü söylemeye başladı. Kısa bir süre sonra evinden kendi tefini getirdiler ve oda düğünde çalan müzisyenin yerine geçerek mikrofon karşısında türkü söylemeye başladı. Tefin üzerinde boyalı desenleri görünce çok şaşırmıştık. Motifler kam davulunun üzerindeki şekilleri andırıyordu. Döne Hanım eskiden beri benzer motifli tefleri çaldığını, büyüklerin de benzer boyalı tefler çaldığını söyledi.



Döne Albayrak
Yenipınar

Eskiden etlerin kara yerlerinden uzun uzun çemen yapardık, daha sonra tuzlar kilerde kurumaya bırakırdık. Peyniri, yağı çömleğe basardık, sonra yaktığımız külün üzerine devirirdik. Çömlek o şekilde 3-4 ay bekler tadını bulur, burcu burcu kokardı.

Hidirellez'de saclarda çörek çeker, üzerine küncü atardık, siz susam diyorsunuz. Yumurta kaynatırdık çocuklarımıza. Gelin kızların başlarına tülbent örtüp ortaya çıkartırdık.

Düğün evini arkamızda bırakarak Taşpınar'a doğru yola koyulduk. Hasandağı eteklerinde giderken yol ikiye ayrıldı; biri asfalt diğeri eski yoldu. Hasandağı'ndan uzaklaşmamak için eski yoldan devam ettik.

Taşpınar'a vardığımızda ilk olarak halı dokuma atölyesine gittik. Hanımlar dokuma tezgâhlarının başındaydılar. Kasabaya yaptırılan atölye sayesinde hanımlar hem çocukken öğrendikleri zanaatı yaparak para kazanıyorlar, hem de yöre kültürünü geleceğe taşıyorlar. Halı dokurlarken bir yandan da hanımlarla yöre mutfağıyla ilgili sohbet ediyorduk. Kezban Onak Hanım yörede sıklıkla pişirilen ham cacık yemeğinin tarifini verirken evinde ham karpuz olduğunu ve çekim için pişirebileceğini söyledi. Her mevsim ham cacık bulunmuyor, bu yüzden fırsatı kaçıramazdık. Hep birlikte Kezban Hanım'ın evine gittik. Karpuz cacığının yanında bir de yörenin tarhanasından çorba pişirdi. Daha sonra komşulardan Güler Hanım, bahçesindeki ocakta mayalı hamuru pişireceğini söyleyince oraya gittik. Güzel bir sohbet eşliğinde günü tamamladık ve Taşpınar'dan ayrıldık.



Kezban Onak
Taşpınar

Halı atölyesinde usta öğretici olarak halı dokumayı öğretiyorum. 13 yaşından beri halı dokuyorum. 5 kızım var, hepsine dokumayı öğrettim. Halılarda kullanılan ipleri doğal malzemeler kullanarak kendimiz hazırlarız. Koyunlarımızı kırpar, çırkırlarda eğirir, sonra boyama işlemine geçeriz. Asma yaprağı, sakız yaprağı, dağ eriği, ceviz yaprağı, bitki kökleri, soğan kabuğu ile boyarız, ayrıca birbirleri ile karıştırarak çeşitli renkler elde ederiz. Geçimimizi halı atölyesinde dokuduğumuz halılardan sağlıyoruz. Atölyenin açılmasını sağlayan Valimiz Şeref Bey'e ve eşi Adile Hanım'a, Belediye Başkanımız Cihan Yüksel'e de çok teşekkür ediyoruz.

Yöremizde tarhanamızı koyunlarımızın yoğurdu ile yapıyoruz. Kışın tarhana çorbasını pişirirken içine nohut ve havuç rendesi de ilave ederiz.

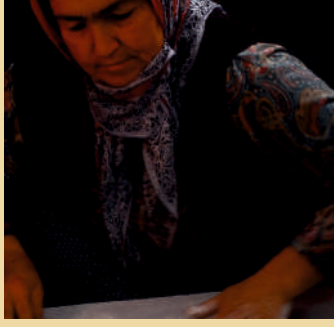
Eskiden bebekli anneler tarlaya çalışmaya gittikleri zaman yazmalarının ucuna üzüm bağlar, bebeğin ağzına sormuk verirlerdi. Bebek akşama kadar o sormuğu sorardı.

Hidirellez'de kutlama yerine zengin evlerinden 6-7 tane kurban giderdi. Bir de yağmur duasına çıkardık o gün. Hala da neşeyle kutlarız Hidirellez'i.

Bayramlarda arife günü mezar ziyaretlerini yapardık. Birinci günün sabahı eskiden amcamların evinde toplanır, yemekler yerdik Bayramlar çok güzel geçirdi. Şimdi bayramlar geliyor geçiyor, anlamıyorsun nasıl geçtiğini.



Güler Tuğrul
Taşpınar



Eskiden ananem, babaannem yoğurt mayası için Nisan yağmuru yağdı mı altına tabak tutardı. 2-3 kaşık biriktirirdi miydi sütü mayalardı. Sütün içine iğne, bozuk para atardı, nazar değmesin ve tutması güzel olsun diye. Annem de ilk sefer mayası olduğu için nazar olur diye komşuya vermezdi. İlk seferden sonra maya için komşular hediye ile gelirler, bir avuç tuz getirirlerdi.

Mayalıyı 10 yaşından beri yaparım, bahçedeki sacın üzerinde, buğday saplarını tutuşturur pişiririm. Hamurunda un, tuz, su ve maya var. Un için kendi tarlamızdan kalkan buğdayımızı köydeki değirmende öğütürüz. Hamuru sabahları eşlerimiz işine, çocuklarımız okullarına gitmeden önce hazır ederiz.

Peynir mayasını da işkemenin 40 kat yerini kurutarak yaparlardı. Maya için tuz, şap ve su ile birlikte şişeye atarlar ve 40 gün beklerlerdi, maya orada olurdu.

Burada tulum peyniri yaparız. Önce peyniri aşular, sonra içine un, yoğurt ve şap koyarız. Daha öncesinden şapı eritip un haline getiririz. Şapı tulumun içine un ve yoğurt ile ovalayınca içindeki mikrobu kırar. Tulumu 3 gün bekletiriz o şekilde. Daha sonra içine çörek otunu atar, suyunu akıtır ve tulumu dikeriz. Önceden hastalıklar yoktu ki, şimdi naylon bidonlar çıktı, onlara basıyorlar.

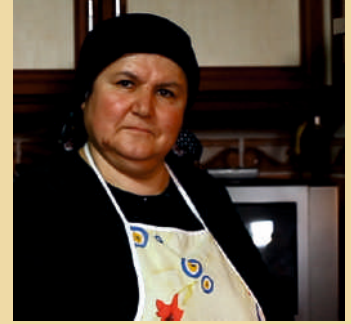
Dövmeç yapardı ninem, işkembeyi tertemiz yıkar, şişirir ve güneşte biraz bekletirdi. İşkembe orada kururdu. Eti de tuzlar, unlar, bir yere serip kuruturdu. Etiler kuruduktan sonra ıslıdak, parlak dövme taşları üzerinde ezerdi. Ara ara etin üzerine unlu tuz karışımını serpip yeniden döverdi. Daha sonra etleri üst üste kor ve işkemenin içine sıkı sıkı yerleştirirdi. Ağzını sıkı sıkı kapatıp yükseğe asar, gerekince yemeklerin içine atardı. Çok lezzetli olurdu. Bumber yaparız, işkembe doldururuz. Kelle, paça çorbası yaparız.



26-10-2015

Bugün yeniden Aksaray ilindeyiz. Yörede meşhur süla kabağını yetiştiren ve pişirecek birilerine Hilmiye Patır Hanım'ın sayesinde ulaştık. Ev sahibi Hatice Ülgen Hanım rahmetli annesinden kalan tohumları bahçesine ekerek süla kabağını yetiştirmeye devam ediyormuş. Dalda 2 tane kabak vardı, Hatice Hanım ikisini de koparttı. Süla kabağını yemeği de Aksaray'da tanıdığım pek çok özel lezzet gibi, tadını tarif ederken kelimelerin yetersiz kaldığı nefis bir lezzet. Lokantalarda kebaplar, 3 çeşit çorba ve bilindik yemekler yerine "Süla kabağı" gibi lezzetler pişirilse, nasıl olur acaba?

İkinci ev ziyaretimizi yöresel yemek yarışmasında 2 dalda derece alan Ayfer Geçgel Hanım'a yaptık. Ayfer Hanım ananesinden öğrendiği erişteli domates yemeği ile firek çatlatması yemeğini pişirdi.



Ayfer Geçgel
Merkez

Kelle yapardı annemler, biz de yaparız. Gömlek sarmasını babam çok güzel yapardı. Gömleği iç pilavın yanında yerdik. O zamanlar fırın yoktu, tek tüpte, yağda kızartırdı.

Ananemin patates yahnisini hiç unutmam. Bir gün ananeme gitmiştim. Ananem et koydu çömleğe, düdüklü yoktu o zamanlar. Etin içine kuru soğan, salça, sıcak su döktü, et orada kaynarken 3-4 tane patatesi soydu, suyun içine attı. O sırada salçayla, soğan ve et öyle özleşmiş ki! Yemek çok güzel olmuştu. Ananeme patates yemeğinin çok lezzetli olduğunu söylediğimde "Yemeğin adı patates yemeği değil patates yahnisi" demişti. Bir de pirinç yahnisi yapardı.

Sonuç olarak;

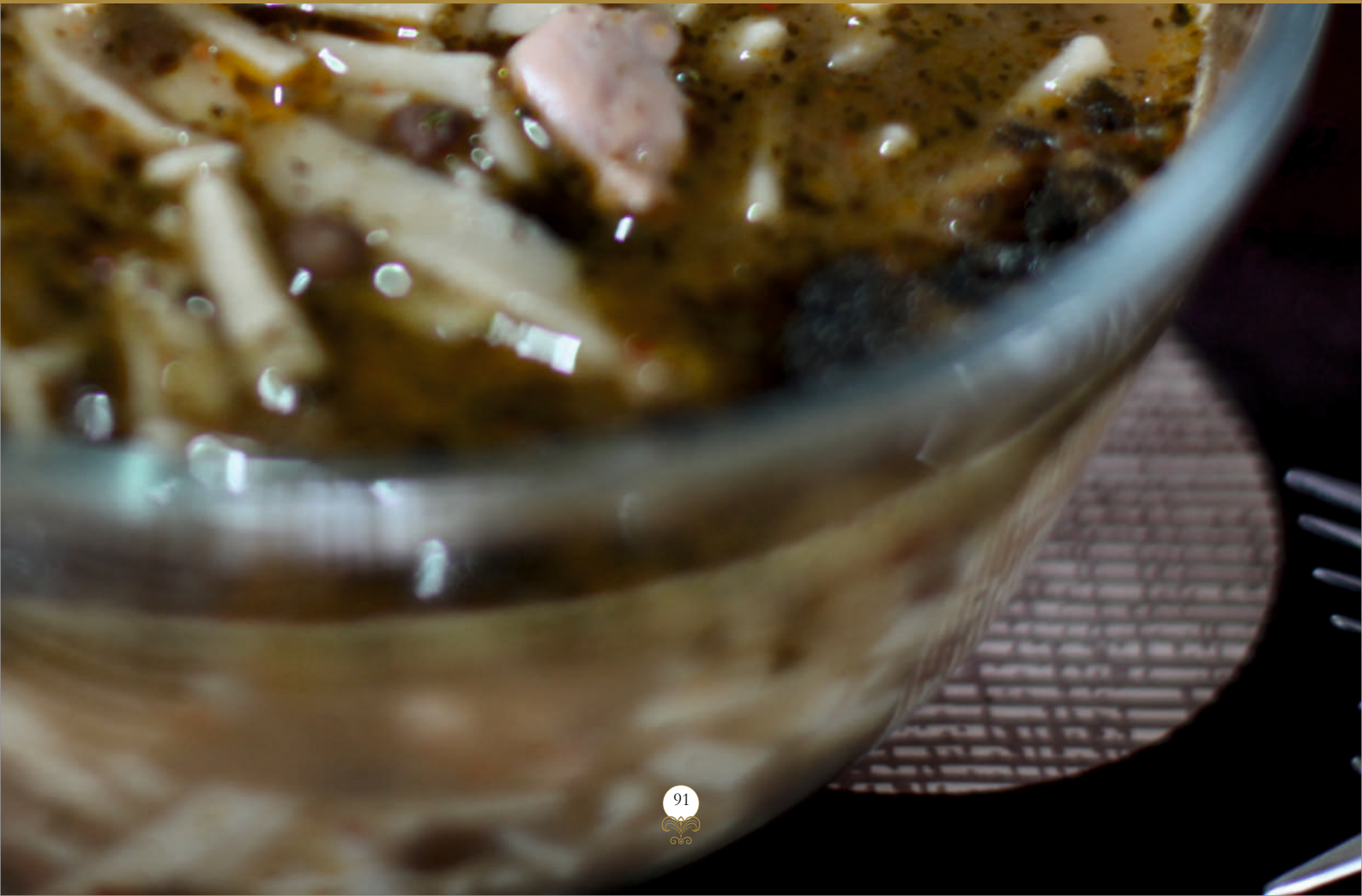
Toplumların kültür envanterini ortaya çıkartırken başvurulacak en güvenilir kaynak, o kültürü yaşamakta olan kişilerdir, kuşkusuz. Gönül ister ki; yoğun bir emekle ortaya çıkan bu eser, Anadolu ve Aksaray yöresi ile ilgili araştırma yapan araştırmacılara ışık tutsun.

Hülya Erol

Türk Halk Mutfağı Araştırmacısı - Yazar



ÇORBALAR





Alaca Çorbası

HAZIRLANIŞI

Tencerede tereyağı eritilir, ince ince doğradığımız soğanlar konulur, rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından kıyma ilave edilir. Kavrulan kıymanın üzerine kapy biber ve salça eklenerek birkaç dakika daha kavurma işlemine devam edilir. Daha sonra su ilave edilir. Kaynayan çorbaya nohut, buğday, ve yeşil mercimek eklenir 15 dk kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

Ayrı bir kaptta hazırlamış olduğumuz toz tarhana, un, yoğurt ve yumurta karışımı, çorbanın içine ilave edilerek bir iki taşım daha kaynatılarak tencere ocaktan alınır



MALZEMELER

- 250 gr Kıyma
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Yeşil Mercimek
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Buğday
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Kapy Biber
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 6 Su Bardağı Su
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Un



Arabaşı Çorbası

HAMURUN HAZIRLANIŞI

Bir kaptan 1 bardak su ve un karıştırılır, pütürsüz hale gelene kadar çırpılır. Tencerede 5 su bardağı su kaynayınca içinden 1-2 kepçe su unlu su karışımına yedirilir. Böylece kaptaki karışım ılıyacaktır. Tencerede kaynayan suyun içine tuz serpilir, ılıyan unlu su karışımı çok yavaş bir şekilde, oklavayla devamlı karıştırılarak dökülür (Bu aşama çok önemlidir, arabası hamurunun pütürsüz olanı makbuldür). 5 dakika kaynayan hamur, önceden su ile ıslatılan tepsilere, eşit olarak 1 cm kalınlığında dökülür. Hamurun soğuması için serin bir yerde bekletilir.

ÇORBANIN HAZIRLANIŞI

Yıkamış tüm tavuk, kabuğu soyulmuş tüm soğan, 2 litre su, tuz ve karabiber tencereye konur ve pişmeye bırakılır. Tavuk eti pişince kemiklerinden ayıklayın, etin yarısını didikleyin. Miyane için çorba tenceresinde 1 yemek kaşığı tereyağı eritilir ve un ilave edilerek kısık ateşte kavrulur. Unun rengi değişmeye başlayınca üzerine 1 litre soğuk su dökün ve karıştırın. Karışım pütürsüz bir kıvama gelince üzerine tavuk suyu dökülür ve karıştırma işlemine devam edilir.

Tavada tereyağı eritilir, salçalar konup kavrulduktan sonra çorbanın üzerine ilave edilir. Çorba kaynayınca içine limon suyu, didiklenen tavuk etleri de ilave edildikten sonra kısık ateşte pişirilir. Çorba en az 1 saat boyunca, ara ara karıştırılarak kaynatılır. Kaynatma işleminin uzun sürmesi çorbanın özleşmesi ve lezzetli olması için gereklidir. Çorba yeteri kadar kaynatıldıktan sonra önceden hazırlanan hamur ile birlikte sofraya getirilir ve kalabalık ile birlikte içilir.

Kaynak Kişi: Hatice Özkaraca



MALZEMELER

Hamur Malzemesi

6 Su Bardağı Su
1 Su Bardağı Un
1/2 Tatlı Kaşığı Tuz

Çorba Malzemesi

1 Adet Tavuk
1 Adet Soğan
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1,5 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
1 Çay Kaşığı Karabiber
1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
3 Lt Su
1/2 Su Bardağı Un
1-2 Adet Limonun Suyu



Asma Yaprağı Çorbası

HAZIRLANIŞI

Tencerede tereyağı eritilir, ince ince doğradığımız soğanlar tencereye konur, rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine küp küp doğradığımız havuçlar ilave edilerek kavrumaya bırakılır. Önceden yıkayıp ince ince doğranan kapyra biber ve küp küp doğranan asma yaprağı eklenir. Kavurma işlemine devam edilir. Ardından küp küp doğranan domatesler ilave edilir ve suyunu bırakana kadar kavrulur. Son olarak salça, tuz, bulgur ve suyu eklenerek kısık ateşte 45 dk pişmeye bırakılır.

Ayrı bir kaptaki hazırlanmış olduğumuz un, yoğurt ve yumurta karışımı çorbanın içine ilave edilerek bir iki taşım daha kaynatılarak tencere ocaktan alınır.



MALZEMELER

- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kapyra Biber
- 1 Adet Domates
- 1 Çay Bardağı Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 6 Su Bardağı Su
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Un



Boz Bulamaç

HAZIRLANIŞI

Un kısık ateşte kavrulur, rengi koyulaşınca üzerine su ve tuz dökülür, devamlı karıştırılır. Diğer bir tavada tereyağı eritilir ve içine pul biber serpilir. Unlu bulamaç kıvam alınca tereyağı üzerine dökülür ve servis edilir.

NOT: Her evde unlu bulamacın kıvamı farklı olur, kimi evde sulu yapılırken, kimi evde daha koyu kıvamda hazırlanıp yeniyor. Kimi yörede bulamaç tuzsuz olarak, tereyağı ve pekmez dökülerek tatlı niyetine yeniyor.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Un
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 4 Su Bardağı Su



Cavırcık Çorbası

HAZIRLANIŞI

Bir avuç cavırcık otu 2 su bardağı kaynar suyun içine ufalanır.

Ayrı bir tencerede ince bir şekilde doğranan soğan tereyağı ve zeytinyağı karışımında harlı ateşte kavrulur. Soğanlar renk değiştirdikten sonra üzerine salça ve pul biberi ilave edilip karıştırılır. 2-3 dakika kavrulduktan sonra üzerine su, yarma ve cavırcık otu (suyu ile birlikte) dökülür ve karıştırma işlemine devam edilir.

Çorba kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve pişmeye bırakılır. Su az gelirse üzerine sıcak su ilave edilir.

Yarma pişince çorbaya erik ekşisi dökülür, bir iki taşım kaynadıktan sonra servise hazırdır. İsteğe bağlı olarak çorbanın içine kırmızı acı biber atılabilir.

Kaynak kişi: Ayşe Dikici-64, Yenipınar



MALZEMELER

- 1 Avuç Kuru Cavırcık Otu (tirşik)
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- ½ Su Bardağı Yarma Veya Yarmanın Ufağı
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Adet Kırmızı Acı Biber
- 2 Yemek Kaşığı Erik Ekşisi
- 1,5 Lt Su



Dövme Çorbası

HAZIRLANIŞI

Tencerede tereyağı eritilir, ince ince doğradığımız soğanlar tencereye konur, rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kuşbaşı doğranmış dana eti ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Önceden yıkayıp rendelenmiş havuçlar ve ince ince doğranan biberler eklenerek birkaç dakika daha kavurmaya devam edilir. Sonra dövme, su ve tuz ilave edilerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

Ayrı bir kaptan un, yoğurt ve yumurta çırpılarak elde edilen terbiye kaynayan çorbanın içine ilave edilir. Ateş kısılarak 30 dk daha pişmeye bırakılır. Üzerine dökmek için tavada tereyağı eritilir ve içine kırmızı toz biber ve nane ilave edilerek ateşten alınır. Kavrulmuş kırmızı toz biber ve naneli tereyağı çorbanın üzerine boca edildikten sonra afiyetle içilir.



MALZEMELER

- 250 gr Dana Eti
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Yarım Çay Bardağı Dövme (Bulgur)
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kıpça Biber
- 1 Adet Yeşil Biber
- 6 Su Bardağı Su
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Nane
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 3 Yemek Kaşığı Un
- 2 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta



Düğün Çorbası

HAZIRLANIŞI

Tencerede tereyağı eritilir, ince ince doğradığımız soğanlar konur, rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kuşbaşı doğranmış dana eti ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Önceden yıkayıp küp küp doğranan havuçlar ve ince ince doğranan kapyra biber eklenerek birkaç dakika daha kavurmaya devam edilir. Tuz serpidikten sonra suyu dökülerek kısık ateşte 20 dk pişmeye bırakılır.

Ayrı bir kaptan un, yoğurt ve yumurta çırpılarak elde edilen terbiye pişen çorbanın içine ilave edilerek bir iki taşım daha kaynatılarak tencere ocaktan alınır.



MALZEMELER

- 250 gr Dana Eti
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kapyra Biber
- 6 Su Bardağı Su
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 3 Yemek Kaşığı Un



Erişteli Mercimek Çorbası

HAZIRLANIŞI

Yeşil mercimek suda pişmeye bırakılır. Mercimekler yumuşamaya başlayınca içine erişteler ilave edilir. Bu sırada zerini hazırlamak için bir tavada tereyağı eritilir, kızınca içine nane ve pul biber dökülür. 5-6 dakika pişen çorbanın üzerine kızgın tereyağı dökülür ve karıştırılarak servis edilir.

Not: Eskiden bağı evlerde bu çorbanın içine mevsiminde ise şeker pancarı haşlanıp doğranır veya kuru üzüm ilave edilip yenirmiş.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Su Bardağı Çorbalık Erişte
- 6 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- ½ Tatlı Kaşığı Pul Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz



Et Paça Çorbası

HAZIRLANIŞI

Gerdan eti 30 dakika soğuk suyun içinde bekletilir. Daha sonra suyu süzülür ve 2 litre su dökülerek düdüklü tencerede, kapağını kapatmadan et kaynamaya bırakılır. Pişirme sırasında su kaynarken üzerinde oluşan kefler alınır.

Kefler temizlendikten sonra suyun içine limon suyu veya sirke, tuz ve baharatı dökülür, kapağı kapatılır ve pişirilir.

Et pişince suyu süzülür, soğuyunca kemiklerinden ayrılıp didilir.

Ayrı bir kaptaki un ve yarım su bardağı su karıştırılır, daha sonra üstüne yoğurt ilave edilip çırpılır.

Etin haşlama suyuna yoğurtlu sos dökülür, devamlı karıştırılarak kaynatılır.

Et suyu kaynayıp kıvam alınca içine etler ve sarımsak rendesi atılır.

Tavada tereyağı eritilir, içine pul biber konur ve kızarıncaya pişen çorbanın üstüne dökülerek ikram edilir.

Kaynak: Kerem Akkurt



MALZEMELER

- 1 Adet Kuzu Gerdan
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı Tepeleme Un
- 1 Yemek Kaşığı Silme Un
- 3 Diş Sarımsak
- 1,5 Lt Su
- ¼ Adet Limon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber



Gevrekli Sütli Aş

HAZIRLANIŞI

Bulgur ve su tencereye konur, kaynamaya bırakılır. Tenceredeki su çekmeye başlayınca içine süt dökülür. Bulgur pişince tencere ocaktan alınır, içine tuz ve toz şeker serpilir. Çorba servis tabağına alındıktan sonra içine yufka kırıkları (kuru yufka ufak parçalara kırılıp kışın soba üzerinde veya tavada kızartılır) atılır ve afiyetle yenir.

Kaynak: Pembe Sert- 82, Güllağaç



MALZEMELER

½ Su Bardağı İnce Bulgur
1 Su Bardağı Su
2 Su Bardağı Süt
½ Çay Kaşığı Tuz
2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
1 Adet Kuru Yufka



Işkembe Çorbası

HAZIRLANIŞI

Işkembe bol suda iyice temizlenir ve düdüklü tencerede, 1 litre suda 10 dakika haşlanır. Işkembe soğuyunca küçük küçük doğranır. Tenceredeki su dökülmez ve kaynamaya bırakılır.

Diğer bir tarafta un kısık ateşte kavurulur, rengi değişip kokusu gidince ocaktan alınır.

Yumurta, yoğurt, 1 litre su, kavrulmuş ve soğuyan un ile iyice çırpılır. Bu sırada tenceredeki haşlama suyu kaynatılır ve 2 kepçe alınarak pütürlü kıvama gelen karışımın içine dökülür.

Tencerede kaynamakta olan haşlama suyunun içine ılıyan yoğurtlu sos dökülür. Tahta bir kaşıkla devamlı karıştırılan çorba kaynayınca üzerine işkembe parçaları, 5 dakika sonra da dövülmüş sarımsaklar ilave edilir ve 1-2 dakika sonra tencere ocaktan alınır.

Tereyağı tavada eritilir, içine pul biber serpidikten sonra çorbaya boca edilir ve afiyetle yenir.

Hayrinaz Eroğlu, Merkez



MALZEMELER

- 1 Kg Dana Veya Koyun Işkembesi
- 2 Yemek Kaşığı Un
- 750 Gr Kese Yoğurdu
- 1 Adet Yumurta
- 4 Diş Sarımsak
- 2 Lt Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber



Kelle Paça Çorbası (Sirkeli)

HAZIRLANIŞI

Kelle ve paçalar tütsülenir, iyice yıkanır ve çömleğe konur, içine 3 litre su dökülür ve kapağı kapatıldıktan sonra tandıra sürülür.

3-4 saat sonra pişen etin suyu tencereye süzülür. Kelle ve paçaların eti ayıklanır ve doğranır.

Doğranan etler yeniden suyun içine atılır, üzerine tuz serpilir ve harlı ateşte pişmeye bırakılır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra tencere ocaktan alınır. Ayrı kaplarda dövülmüş sarımsaklı sirke ve pul biber çorbayla birlikte servis edilir..



MALZEMELER

- 1 Adet Koyun Başı (yüzülmüş)
- 4 Adet Koyun Bacağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Bardağı Sirke
- 3-4 Diş Sarımsak
- 3 Litre Su
- 250 Gr Süzme Yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Yemek Kaşığı Pul Biber



Kelle Paça Çorbası (yoğurtlu)

HAZIRLANIŞI

Kelle ve paçalar tütsülenir, iyice yıkanır ve çömleğe konur, içine 3 litre su dökülür ve kapağı kapatıldıktan sonra tandıra sürülür.

3-4 saat sonra pişen etin suyu tencereye süzülür. Kelle ve paçaların eti ayıklanır ve doğranır.

Doğranan etler yeniden suyun içine atılır, üzerine tuz serpilir ve harlı ateşte pişmeye bırakılır.

Yoğurtlu sos için süzme yoğurt, 2 su bardağı su, un ve tuz boza kıvamına gelene kadar çırpılır. Karışım pütürsüz kıvama gelince kaynamakta olan sudan 2 kepçe içine dökülür ve ılıştırılır.

Ilıyan yoğurtlu sos tencereye yavaş yavaş, devamlı karıştırılarak dökülür. Bir iki taşım kaynadıktan sonra çorba ocaktan alınır. Çorbanın üzerine isteğe bağlı olarak dövülmüş sarımsak veya eritilmiş tereyağının içine pul biber serpilerek içilir.



MALZEMELER

Malzemeler

- 1 Adet Koyun Başı
- 4 Adet Koyun Bacağı
- ½ Kg Süzme Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 3-4 Diş Sarımsak
- 3 Litre Su



Lahana Turşulu Bulgur Çorbası (Konika)

HAZIRLANIŞI

Kuzu eti düdüklü tencerede, 4 su bardağı suda haşlanır. Ayrı bir tencereye tereyağı konur, eriyince üzerine zeytinyağı, doğranmış soğan ve sarımsaklar kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca salça ilave edilir, kavrulduktan sonra haşlanan etin üzerine dökülür. Lahana turşusu ince ince kıyılır ve tencereye atılır. 2-3 dakika sonra bulgur, tuz ve karabiber konur ve çorba kaynamaya bırakılır. Eğer kıvamı koyu ise su ilave edilebilir. Orta ateşte 10 dakika kaynayan çorba ateşten alınır ve servis edilir.

AKSARAY'da Ramazan günleri iftara pişirilen bir çorba türü olduğu söyleniyor.



MALZEMELER

- 500 Gr Lahana Turşusu
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Adet Soğan
- 400-500 Gr Kemikli Kuzu Eti
- 1/2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur Veya Yarma
- 2 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Yemek Kaşığı Tepeleme Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 3 Su Bardağı Su



Kuru Bamya Çorbası

HAZIRLANIŞI

İpe dizilmiş olan bamyalar tavada kavrulur. Veya bamyalar kuru bezle silinerek tüyleri temizlenir. Kaynamakta olan suyun içine yarım limonun suyu sıkılır ve bamyalar içine atılır. 4-5 dakika sonra bamyalar yumuşayınca sıcak suyun içinden alınır, soğuk suyun içine atılıp şoklanır. Bamyalar süzgülünün üzerine alınır ve ipleri çıkartılır.

Tencere ocakta ısıtıldıktan sonra içine küçük küçük doğranan kuyruk yağı ve tereyağı konur. Yağ eriyince içine kuşbaşı et ilave edilerek harlı ateşte kavrulur.

Etin üzerine ince ince doğranmış olan soğanlar ilave edilir ve kavurma işlemine devam edilir. Soğanların rengi değişince tencereye salça konur, 1-2 dakika daha kavurma işlemine devam edilir.

Tencereye 4 su bardağı su, limon suyu, baharatlar ve tuz ilave edilir.

Yemeğin suyu kaynayıncaya içine bamyalar konur, kısık ateşte pişmeye bırakılır.



MALZEMELER

- 50 Gr Kuru Çiçek Bamya
- 250 Gr Kuşbaşı Et
- 50 Gr Kuyruk Yağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 3-4 Su Bardağı Su
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Adet Limonun Suyu Veya 1/2 Su Bardağı Koruk Suyu



Saray orbası

HAZIRLANIŞI

Tencerede tereyağı eritilir, arpa Şehriye tencereye konulur, rengi pembeŐinceye kadar kavrulur. Ardından ince ince doğradığımız soğanlar eklenir. Kavrulana soğanların üzerine kp küp doğradığımız dana eti ve tavuk eti ilave edilerek kavrulmaya bırakılır. Önceden yıkayıp ince ince doğranan kapyra biber, kp küp doğranan havuçlar ve salça tencereye eklenerek birkaç dakika daha kavurmaya devam edilir. Sonra haŐlamıŐ olduğumuz nohut, su ve tuz ilave edilerek kısık ateşte 20 dk pişmeye bırakılır.

Ayrı bir kaptaki hazırlamış olduğumuz toz tarhana, un, yoğurt ve yumurta karışımı çorbanın içine ilave edilerek bir iki taşım daha kaynatılarak tencere ocaktan alınır.



MALZEMELER

- 200 gr Dana Eti
- Yarım Göğüs Tavuk Eti
- Yarım ay Bardağı Toz Tarhana
- Yarım ay Bardağı Arpa Şehriye
- Yarım ay Bardağı Haşlanmış Nohut
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kapyra Biber
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 6 Su Bardağı Su
- 2 ay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Un



Sazan Çorbası

HAZIRLANIŞI

Sazan balığı temizlenir, başı, kuyruğu kesilir, kılçıkları ayıklanır ve küp şeklinde doğranır.

Tencereye zeytinyağı ve piyaz doğranan soğanlar ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi koyulaşmaya başlayınca üzerine doğranmış domatesler ve salça ilave edilir. Salça kavrulunca baharatlar, tuz, doğranmış balık eti ve su tencereye dökülür ve pişmeye bırakılır.

Çorba kaynayınca altı kısılır, 5 dakika sonra ateş söndürülür ve servis kâselerine dökülür. İsteğe bağlı olarak limon suyu ile birlikte veya sade olarak içilebilir.

Kaynak: Mendub Kılıç - 46, Merkez



MALZEMELER

- 1 Adet Sazan Balığı
- 2 Adet Soğan
- 3 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- ½ Tatlı Kaşığı Kuru Fesleğen
- 1 Litre Su



Soğuk Ayran Çorbası

HAZIRLANIŞI

Aşlık yıkanır, su ile birlikte tencereye konur ve aşlık yumuşayınca kadar kaynatılır. Eğer aşlık pişmezse üzerine 1 su bardağı kaynar su ilave edilir.

Aşlık yumuşayınca ateşi kapatın, tencerenin kapağını kapatıp ılımaya bırakın. Bu sırada aşlık suyu içine çekerek şişecektir.

Aşlık soğuyunca koyu ayran üzerine dökülür, tuz serpilip karıştırılır. Çorbanın içine isteğe bağlı olarak nane, dere otu veya yarpuz ilave ederek servis edilir. Özellikle yaz mevsiminde, sıcak günlerde serinletici ve doyurucu bir aştır.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Aşlık (aşurelik Buğdayın Küçüğü)
- 1 Litre Koyu Ayran
- 1 Yemek Kaşığı Dereotu (veya Kuru Nane Veya Yarpuz)
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 3 Su Bardağı Su



Soğuk Çorba

HAZIRLANIŞI

Bir gece öncesinden buğday yıkanır, suyu süzdürülür ve şişmesi için 1 litre suyun içinde, soğuk bir yerde bekletilir. Sabah buğday, suyu ve tuzun yarısı ile birlikte düdüklü tencerede pişirilir. Buğday piştikten sonra soğumaya bırakılır.

Diğer bir tarafta süzme yoğurt, su ve tuz çırpılarak ayran kıvamına getirilir. Ilıyan buğdayın suyundan 1-2 kepçe alınarak ayranın üzerine dökülür, karıştırılarak ılıştırılır.

Ilıyan ayran devamlı karıştırılarak, tenceredeki buğdayların üzerine dökülür. Kuru yarpuz, kuru nane veya dereotu çorbaya serpiştirildikten sonra soğuması için buzdolabına konur.

Not: Özellikle yaz aylarında hazırlanan soğuk çorbanın içine bazı evlerde başlanmış nobut, ak bakla veya mercimek ilave ediliyor.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Dövülmüş Buğday
- 500 Gr Süzme Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Yarpuz (veya Nane, dereotu)
- 1,5 Lt Su



Tandır Çorbası

HAZIRLANIŞI

Bulgur, nohut, mercimek, fasulye bir gece önceden ayrı kaplarda su içinde bekletilir. Pişirme aşamasında bulgur dışındaki bakliyatın suyu süzülür ve çömleğe konur (bulgur suyu ile birlikte çömleğe dökülür).

Çömleğe kemikli et (varsa kuru et), tuz ve karabiber ilave edildikten sonra malzemelerin üzerinden 2-3 parmak geçecek kadar su dökülür ve harlı ateşte pişmeye bırakılır. Eskiden çömlek ekme pişirildikten sonra tandıra sürülürmüş. Günümüzde hala bu geleneği sürdüren aileler var ancak genellikle düdüklü tencerede pişirmeyi tercih ediyorlar.

Zer için tavaya tereyağı konur, eriyince içine zeytinyağı ve piyaz doğranan soğanlar ilave edilerek kavrulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca üzerlerine salça ilave edilir ve kavurma işlemine devam edilir.

Toprak tenceredeki malzemeler piştikten sonra kavruan soğanlar üzerine dökülür ve bir süre daha pişirilir. Çorba bir iki taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve sofraya götürülür.



MALZEMELER

- 1 su bardağı bulgur veya aşlık
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı ak bakla
- 300–400 gr kemikli et
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet soğan

Su



Tarhana Çorbası

HAZIRLANIŞI

Tarhanalar bir gece öncesinden suyun içinde bekletilir. Ertesi gün yumuşayan tarhana tahta kaşıkla ezilir ve suyu ile birlikte tencereye koyulur. Çorba harlı ateşte devamlı karıştırılarak pişirilir. Çorba kaynayınca kıvamı kontrol edilir, koyu ise üzerine 1 su bardağı su ilave edilebilir. Sulu ise 5 dakika daha kaynatılır. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir, üzerine kuru nane ve pul biberi döktükten sonra dövülmüş sarımsak ve tuz ile birlikte bekletmeden çorbanın üzerine boca edilir. Çorba karıştırıldıktan sonra servise hazırdır.



MALZEMELER

- 5-6 adet üçgen tarhana
(Kenarları yaklaşık 5 cm uzunluğunda olan parçalar)
- 1 lt su
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ½ tatlı kaşığı pul biber
- ½ tatlı kaşığı tuz



Taze Bamyacı Çorbası

HAZIRLANIŞI

Bamyalar yıkanır, bez üzerine serilerek kurutulur ve baş kısmı ince bir şekilde soyulur.

Soğan, biber ve domatesler ince ve küçük bir şekilde doğranır ve ayrı kâselere konur.

Tencere ocakta ısındıktan sonra içine doğranan kuyruk yağı ve etler konur, harlı ateşte kavrulur.

Etler kavrulduktan sonra içine tereyağı, eriyince soğan ve yeşil biber ilave edilir.

1-2 dakika sonra salça, ondan 1 dakika sonra domatesler de tencereye konur ve kavurma işlemine devam edilir. 2-3 dakika sonra tencereye 3 su bardağı su dökülür ve kaynamaya bırakılır.

Su kaynayıncaya içine bamyalar, tuz, karabiber ve limon suyu konur ve kısık ateşte pişmeye bırakılır.



MALZEMELER

- ½ Kg Taze Bamyacı
- 250 Gr Kuşbaşı Et
- 50 Gr Kuyruk Yağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Soğan
- 3 Adet Domates
- 2 Adet Yeşil Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Karışık Salça
- 3 Su Bardağı Su
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Adet Limonun Suyu Veya 1 Çay Kaşığı Limon Tuzu



Tel Şehriyeli Yoğurt Çorbası

HAZIRLANIŞI

Yoğurt, un ve yumurtanın sarısı tencerede çırpılır, su ilave edilir ve harlı ateşte, devamlı karıştırılarak kaynatılır. (Bazı evlerde tencereye bu aşamada tüm soğan ilave ediliyor ve çorba piştikten sonra içinden alınıyor.)

Kaynayan sosun içine tuz, karabiber, tel şehriyesi ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Ara ara karıştırılan çorba yaklaşık 5-6 dakika sonra ateşten alınır.

Çorbanın zeri için tereyağı eritilir, kuru nane, pul biber serpilir ve çorbanın üzerine dökülür.



MALZEMELER

- ½ su bardağı tel şehriye
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 250 gr süzme yoğurt
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1,5 lt su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane





Yayla Çorbası

HAZIRLANIŞI

Pirinç yıkanır, süzülür tencereye konur, üzerine et suyu ve 1 su bardağı su döküldükten sonra harlı ateşte pişmeye bırakılır.

Bu sırada yoğurt ve yumurta iyice çırpılır, kalan su ve un da üzerine dökülür ve pütürsüz bir kıvamda getirilir.

Tencerede ısınan sudan 1 kepçe sıcak su yoğurtlu karışımın içine dökülür ve ılıştırılır. İliyan karışım su kaynadıktan sonra devamlı karıştırılarak ve yavaş yavaş tencerenin içine dökülür.

Karıştırma işlemine çorba yeniden kaynayana kadar devam edilir, 5 dakika sonra çorba ocaktan alınır.

Bu 5 dakikalık sürede çorbanın zeri hazırlanır. Tereyağı eritilir, yarpuz, kırmızı pul biber ve salça ile kavrulduktan sonra çorbanın üzerine dökülür ve afiyetle yenir.



MALZEMELER

- 1,5 Çay Bardağı Pirinç
- 250 Gr Süzme Yoğurt
- 2 Su Bardağı Et Suyu
- 3 Su Bardağı Su
- 1 Adet Yumurta Sarısı (isteğe Bağlı)
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Yarpuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Salça Veya Kırmızıbiber



Bayram Çorbası

HAZIRLANIŞI

Fasulye ve nohut akşamdan ayrı kaplarda, suyun içinde bekletilir. Ertesi sabah suları süzildükten sonra ayrı tencelerde haşlanır. Kuru üzüm 30 dakika sıcak suyun içinde bekletilir. Tencereye süt dökülür ve kaynadıktan sonra kepçeyle havalandırarak 2-3 dakika daha kaynatılır. Daha sonra tencereye düğü dökülür, 5 dakika sonra suyu süzdürülen fasulyeler, nohutlar, üzüm de ilave edilir ve karıştırılır. 2-3 dakika sonra tencere ocaktan alınır. Diğer bir tarafta tavaya tereyağı konur, eriyip köpürünce ateş söndürülür. Kızgın yağın içine kuru nane atılır, tuz ve bıçakla kesilen ince ceviz dilimleri ile birlikte çorbanın içine dökülür.

*Kaynak: Hatice Demircioğlu- 81, Güzelyurt
Anlatan: Gelini Jale Demircioğlu*



MALZEMELER

- 1,5 Litre Süt
- 1 Su Bardağı Düğü
- 1/2 Su Bardağı Kuru Ak Bakla (fasulye)
- 1/2 Su Bardağı Kuru Nohut
- 1/2 Su Bardağı Kara Üzüm
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1/2 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Su Bardağı Ceviz

Beyaz Çorba

HAZIRLANIŞI

Aşurelik buğday, nohut, mısır ve yeşil mercimek bir gece önceden suda, ayrı kaplarda bekletilir. Ertesi gün tüm malzemeler ayrı ayrı haşlanır. Aşurelik buğday dışındaki bakliyatların suları süzdürülür. Tüm malzemeler pişirme tenceresine konur, üzerine 1 litre su dökülerek kaynatılır.

Diğer bir tarafta süzme yoğurt ve yumurta çırpılır, içine kalan soğuk su ve un dökülerek pütürsüz bir kıvama getirilir. Tencerede pişen sıcak sudan 1-2 kepçe alınarak yoğurtlu karışımın üzerine dökülür ve ılıştırılır. Yoğurdun kesilmemesi için karışım devamlı karıştırılarak tencereye dökülür.

Çorba kaynayana kadar karıştırılır ve kaynadıktan 5 dakika sonra içine tuz dökülür, karıştırılıp ocaktan alınır.

Zer için bir tavada tereyağı eritilir, yarpuz, kırmızı pul biber veya salça ilave edilerek kavrulur ve çorbanın üzerine dökülerek afiyetle yenir.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Aşurelik Buğday
- 1/2 Su Bardağı Kuru Nohut
- 1/2 Su Bardağı Mısır
- 1/2 Su Bardağı Yeşil Mercimek (isteğe Bağlı)
- 250 Gr Süzme Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Litre Su
- 1/4 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Yarpuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Salça Veya Kırmızıbiber



Bulgur Çorbası

Lepe- Çoban Yemeği



MALZEMELER

2 Su Bardağı Keçi Sütü
1 Su Bardağı Bulgur
1/2 Çay Kaşığı Tuz

HAZIRLANIŞI

Keçi sütü kaynatılır ve tencere ocaktan alınır.
Süt sıcakken içine bulgur ve tuz dökülür, karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır.
Çorba ılıyınca servise hazırdır.

Not: Lepe, çobanların yaylada sürü güderken sıklıkla yaptıkları bir çorbadır. Yaşlılar da bu çorbayı severek içiyorlar.

Kaynak: Mehmet Akdoğan

Domatesli Pirinç

Çorbası



MALZEMELER

½ Su Bardağı Pirinç
4 Su Bardağı Et Suyu
2 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
½ Yemek Kaşığı Tereyağı
½ Çay Bardağı Zeytinyağı
½ Demet Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
½ Tatlı Kaşığı Karabiber
3 Su Bardağı Su

HAZIRLANIŞI

İnce doğranmış domatesler tencereye konur ve orta ateşte, devamlı karıştırılarak pişirilir.
Domateslerin suyu çekmeye başlayınca tencereye tereyağı, zeytinyağı ve salça ilave edilerek kavrulur. 3 dakika sonra içine et suyu ve su döküp kaynamaya bırakılır.
Su kaynamaya başlayınca tencereye pirinçler, tuz ve baharatlar atılır.
Pirinçler pişince çorba ateşten alınır, içine ince doğranmış maydanozlar serpilerek servis edilir.

Ekşili Pekmez Çorbası

HAZIRLANIŞI

Aşurelik buğday ve ak fasulye bir gece öncesinden suyun içinde, soğuk bir yerde bekletilir. Ertesi gün buğday, suyu ile birlikte pişirilir.

Fasulyenin suyu süzülür ve üzerinden 2 parmak geçene kadar su döküp haşlanır.

Haşlanmış ve suyu süzölmüş fasulyeler pişen buğdayın üzerine dökölür, tencereye 1 litre sıcak su ilave edildikten sonra harlı ateşte pişirilir. Dibinin tutmaması için pişme aşamasında malzemeler ara ara karıştırılır.

Buğday ve fasulye özleşince üzerine ekşi pekmez (Bazı evlerde ekşi yerine tatlı pekmez de dökölüyor) ve tuz dökölür, karıştırılır. 1-2 taşım kaynadıktan sonra çorba ocaktan alınır ve servis edilir. Yörede bu çorba hem soğuk hem de sıcak olarak severek içiliyor.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Aşurelik Buğday **Veya** Ufağı
- 1 Lt Su
- 2 Su Bardağı Ekşi Üzüm Suyu
- ½ Su Bardağı Ak Fasulye (**ak** Bakla)
- ½ Çay Kaşığı Tuz

Not: Pekmez yapılırken şıranın içine marin toprağı katılmadan kaynatılırsa "ekşi pekmez" elde edilir.

Kaynak: Ümmiye Kasal – 80, Merkez

Gurbetçi Çorbası (Bekar Çorbası)

HAZIRLANIŞI

Havuç, patates ve şalgam kabukları ince bir şekilde soyulur, ufak zar şeklinde doğranır.

Doğranan malzemeler, mercimek ve su tencereye konur, pişmeye bırakılır.

Zer için, diğeri bir tarafta tavada tereyağı eritilir, zeytinyağı ve ince doğranmış soğanlar ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişmeye başlayınca tavaya salça konur ve kavurma işlemine devam edilir.

Kavrulan zer pişen malzemelerin üzerine dökölür, 1-2 dakika sonra tel şehriyesi, tuz ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır.

5 dakika sonra tencere ocaktan alınır ve çorba servis edilir. İsteğe bağlı olarak çorbanın üzerine limon veya erik ekşisi dökerek yenir.



MALZEMELER

- 2 Adet Havuç
- 1 Adet Patates
- 1 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
- 1 Baş Şalgam **Veya** Turp
- 1 Adet Soğan
- 2 Lt Su
- 1 Çay Bardağı Tel Şehriye
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- Limon **Veya** Erik Ekşisi

Mercimekli Heyre Çorbası

HAZIRLANIŞI

Yeşil mercimek akşamdan veya pişirmeden yaklaşık 30 dakika önce suda bekletilir.

Pişirme aşamasında mercimekler, üzerinden 1 parmak geçecek seviyede su ve fındık büyüklüğünde tereyağı konur ve harlı ateşte pişirilir.

Diğer tarafta zer için; ince doğranan soğanlar bir tava içinde, zeytinyağı ve tereyağında kavrulur. Soğanlar pembeleşince tavaya un ilave edilir, ezildikten sonra 1 su bardağı soğuk su dökülür. Karışım daha sonra haşlanmış olan mercimeğin üzerine dökülür, üzerine yeterince tuz ilave edilir ve 1-2 taşım sonra ocaktan alınan çorba servis edilir.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- 3-4 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ¼ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Ovmaç Çorbası

HAZIRLANIŞI

Ovmaç çorbasının hamuru için öncelikle yumurta çatalla çırpılır. Geniş bir kaba un dökülür ve yayılır, daha sonra çırpılan yumurta unun üzerine serpilir. Yumurtalı un iki avuç arasında ovalanır. Çorbanın adı ovma işleminden gelmektedir. Bu aşamada hamurun eşit büyüklükte ufalanmasına dikkat edilmelidir.

Çorba suyu için et suyu kaynatılır ve içine ufalanmış hamurlar dökülür. Hamurun topaklanmaması için tenceredeki suyun sürekli olarak karıştırılması gerekir.

Diğer tarafta süzme yoğurt su ile karıştırılır ve pütürsüz hale getirilir. Kesilmemesi için, kaynamakta olan çorba suyundan 1-2 kepçe alınarak yoğurdun içine dökülür. İliyan yoğurtlu su kaynamakta olan çorbanın içine yavaş yavaş ve devamlı karıştırılarak ilave edilir.

Kaynadıktan 1-2 dakika sonra tencere ocaktan alınır ve içine tuz serpilir.

Çorbanın zeri için bir tavada tereyağı eritilir, üzerine salça veya pul biber dökülerek kavrulduktan sonra çorbanın içine dökülür ve servis edilir.



MALZEMELER

Hamur İçin

- 1 Su Bardağı Un
- 1 Adet Yumurta

Çorba İçin

- 4 Su Bardağı Et Suyu **Veya** Su
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz
- 250 Gr Süzme Yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Salça **Veya** Pul Biber
- 1 Avuç Nane
- ½ Tatlı Kaşığı Tuz

Pancar Sapı Çorbası

HAZIRLANIŞI

Pancar sapsarı yıkanır, ince ve taze olanlar elle kırılır, kalın olanlar ise kabukları soyulup yaklaşık 1 cm uzunluğunda doğranır.

Doğranan pancar sapsarının üstünden geçene kadar su ve et suyu dökülür ve pişmeye bırakılır. Pancar sapsarı yumuşamaya başlayınca içine bulgur dökülür.

Çorbanın zeri için, tavada tereyağı eritilir, üzerine ince doğranan soğanlar ilave edilerek kavrulur. Soğanların rengi değişince içine tuz, karabiber, pul biber ve erik ekşisi dökülüp karıştırılır ve zer tencereye dökülür.

5 dakika sonra ateş söndürülür ve çorba servis edilir.



MALZEMELER

- 1/2 Kg Pancar Sapsarı
- 2 Su Bardağı Et Suyu
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 1 Adet Soğan
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1/2 Küçük Kahve Fincanı Erik Ekşisi Yoksa Limon Suyu
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Patatesli Düğün Çorbası

HAZIRLANIŞI

Patateslerin kabukları soyulup yıkandıktan sonra ince küçük zar şeklinde doğranır ve suyun içinde bekletilir.

Çorba tenceresinde yağ eritilir, ince doğranan soğanlar içine atılır ve devamlı karıştırılarak, harlı ateşte kavrulur. Rengi değişen soğanların içine salça ilave edilir.

Yaklaşık 2-3 dakika sonra patateslerin suyu süzdürülüp tencereye konur, üzerine su ve et suyu döküldükten sonra pişmeye bırakılır.

Patatesler yumuşamaya başlayınca tencereye düğü, tuz ve baharatlar ilave edilir, çorba kısık ateşte pişirilir. Çorbanın içine, isteğe bağlı olarak erik veya koruk ekşisi, limon suyu dökülerek servis edilir.



MALZEMELER

- 1/2 Su Bardağı Düğürçük
- 4 Adet Patates
- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/3 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Karışık Salça
- 3 Su Bardağı Et Suyu
- 3 Su Bardağı Su
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1/2 Çay Kaşığı Kimyon
- Erik Ekşisi **Veya** Koruk Ekşisi

Kaynak: Rabmetli Narin Bidal (torunu Emel Bidal anlatımıyla), Güzeleyurt

Sütlü Tuzlu Aşure

HAZIRLANIŞI

Nohut ve kuru fasulye bir gece önceden suda, ayrı kaplarda bekletilir.

Ertesi gün nohut ve kuru fasulye suları süzildükten sonra ayrı tencerele konur, üzerlerinden bir parmak geçene kadar suyun içinde haşlanır.

Diğer tarafta kuru üzümler yıkanır, bir kâseye konur ve üstünden geçecek kadar sıcak suda 15-20 dakika bekletilir. Bulgur 2 su bardağı içinde pişmeye bırakılır, tenceredeki su azalınca içine pişmiş, sıcak süt dökülür. 5 dakika sonra tencereye suyu süzdürülen haşlanmış nohut, kuru fasulye, kuru üzümler ilave edilir.

Bir tavada tereyağı eritilir, kuru nane serpidikten sonra, 5 dakika harlı ateşte kaynayan aşurenin üzerine dökülür ve tencere ocaktan alınır.

Pişen aşure 5-10 dakika sonra kâselere pay edilir ve komşulara dağıtılır.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı İri Bulgur
- 1/2 Su Bardağı Nohut
- 1/2 Su Bardağı Ak Fasulye
- 1 Su Bardağı Kuru Üzüm
- 1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Su Bardağı Su
- 2 Litre Süt

Not: Bazı evlerde aşure tuzlu pişirildiği gibi şeker veya pekmez katılarak tatlı olarak da yapılıyor.

Kaynak: Fatma Songur-, Güllağaç

Şehriyeli Tavuk Çorbası

HAZIRLANIŞI

Tereyağı tencerede eritilir ve üzerine un ilave edilerek kısık ateşte kavrulur.

Unun rengi değişmeye başlayınca ateş açılır ve tencereye doğranan domatesler (veya kışın salça) ilave edilir, karıştırılır.

2-3 dakika sonra soğuk tavuk suyu üzerine dökülür ve karıştırmaya devam edilir.

Karışım pütürsüz hale gelip kaynamaya başlayınca içine şehriyeler, tuz, karabiber atılır ve ateş kısılır.

Daha önceden pişirilmiş olan tavuk budu veya göğüs eti didiklenip çorbanın içine ilave edilir.

Şehriyeler pişince çorba ateşten alınır, üzerine limon suyu veya erik ekşisi dökülerek servis edilir.



MALZEMELER

- 6 Su Bardağı Tavuk Suyu
- 1 Adet Tavuk Budu Veya Göğüs Eti
- 1 Çay Bardağı Tel Veya Arpa Şehriye
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Adet Domates Veya 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1/2 Adet Limon

Şeker Pancarı Çorbası

HAZIRLANIŞI

Şeker pancarının kabuğu ince bir şekilde sorulur ve iri parçalar halinde doğranır. Pancar parçaları tencereye konur, üzerine 2 su bardağı su dökülerek harlı ateşte pişmeye bırakılır.

Pancarlar yumuşayınca içine düğü ve süt ilave edilir.

10 dakika sonra şeker pancarlarının yarısı dışarıya çıkartılır. Tenceredeki pancarlar ise çatal veya benzeri bir aletle daha da ufalanır. Çorbanın çok tatlı olmaması için dışarıya çıkartılan pancarlar ise daha sonra sade olarak yenir.

Ayrı bir tavada eritilen tereyağının üzerine pul biber serpilir ve tencerenin içine dökülür. Çorba servise hazırdır.

Kaynak: Pembe Sert-82, Gülağaç



MALZEMELER

- 1 Adet Şeker Pancarı
- 1 Çay Bardağı Düğü
- 1 Lt Süt
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Un Çorbası

HAZIRLANIŞI

Yapılışı

Tereyağı tencerede eridikten sonra üzerine zeytinyağı ve un dökülür, devamlı karıştırılarak kavrulur. Un, rengi değişince üzerine yavaş yavaş soğuk su dökülür, pütürsüz kıvama getirilir.

Bu aşamada çorba koyu ise içine sıcak su ilave edilir veya sulu ise harlı ateşte kaynatmaya devam edilir. Çorbanın kıvamı isteğe göre ayarlandıktan sonra içine tuz ve karabiber serpilir ve kızartılmış yufka ekmek ile servis edilir.



MALZEMELER

- 2 Yemek Kaşığı Un
- 3-4 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ¼ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber