

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

GÜNEYDOĞU

ANADOLU BÖLGESİ

MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

Yayınevi Grubu Genel Başkanı: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

Sayfa Tasarımı: Kübra Konca Nam

Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yayıncı Sertifika No: 76780

E-ISBN: 978-625-385-563-5

1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

76 s., 210x297 mm

Kaynakça var, izin yok.

E-ISBN: 978-625-385-563-5

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mechanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.



Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah. Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ
GRUBU

EĞİTİM
yayınevi

SALON
yayınları

Kitapmatik
yayınları

kitapmatik
internetli kitapçınız

EĞİTİM
kitabevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
Adıyaman İli Mutfak Kültürü.....	2-10
Batman İli Yemek Kültürü.....	11-18
Diyarbakır İli Yemek Kültürü.....	19-26
Gaziantep İli Yemek Kültürü.....	27-33
Kilis İli Mutfağı.....	34-39
Mardin İli Yemek Kültürü.....	40-47
Siirt İli Yemek Kültürü.....	48-54
Şanlıurfa İli Yemek Kültürü.....	55-62
Şırnak İli Mutfak Kültürü.....	63-73

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Güney doğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'nin güney doğusunda yer alan ülkenin kara topraklarının en küçük bölümünü kapsayan bölgedir. Bu bölge, insanlığın ilk yaşam alanlarından biridir. Bu nedenle tarihi özelliğe sahiptir. Bölge “bereketli hilal” diye anılmakta olup tarımın başlamasına ve yazının bulunmasına tanıklık etmiş, birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bölgede tarım ve hayvancılık başlıca gelir kaynağını oluşturmaktadır. Özellikle küçük baş hayvan yetiştiriciliği, tahıl, baklagil, yağlı tohumlar gibi besinlerin tarımı yapılmaktadır. Bu durum güneydoğu Anadolu mutfağına da yansımış olup yemeklerde et, tahıl ve yoğurt kullanılmaktadır. Baharat da güneydoğu mutfağının yemeklerini tatlandıran unsurlardandır. Bölgede gastronomi turizmi oldukça önemlidir. Çok çeşitli ve coğrafi işaret almış yemekleri ve UNESCO yaratıcı gastronomi şehirleri ağına giren illeri bulunmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde sekiz adet il bulunmaktadır. Bu iller; Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt ve Şanlıurfa'dır. Bu bölümde Güney Doğu Anadolu bölgesinin mutfak kültürü iller bazında incelenmiştir.

Prof.Dr.Nurten ÇEKAL

ADİYAMAN İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Çiğdem SABBAĞ¹

GİRİŞ

Medeniyetlerin beşiği olan ve aynı zamanda bereketli hilalin kuzeyinde bulunan Adıyaman, zengin tarihi ve kültürel mirasının yanı sıra kendine özgü yemek kültürüyle de dikkat çeken bir şehirdir. Tarih boyunca bölgenin bereketli toprakları ve iklim koşulları nedeniyle Asurlular, Persler, Kommagene Krallığı, Roma, Bizans ve Osmanlı gibi pek çok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış olan Adıyaman (Dalyan, 2023), bu köklü geçmişinin bir yansıması olarak oldukça çeşitli ve zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Bölge mutfağı, tahıllar, sebzeler, et ve süt ürünlerinin yanı sıra, doğada yetişen yabani otlar ile harmanlanarak ortaya eşsiz lezzetler çıkarmaktadır. Özellikle buğday ürünleri; simit, ince köftelik bulgur gibi temel malzemelerle hazırlanan içli köfte, çiğ köfte gibi etli ve etsiz çeşitli köfte türleri mutfakın vazgeçilmezlerindendir (Sabbağ, 2015). Çiğ köfte, Adıyaman'ın kültürel simgelerinden biri olmasının yanı sıra, Türkiye ve Avrupa genelinde zincir bayilikleri bulunan büyük bir sektöre dönüşmüştür (Sabbağ, 2024). Adıyaman'da yemek kültürü sadece malzeme ve tariflerle sınırlı kalmayıp, pişirme teknikleriyle de kendine özgü bir yapı oluşturur. Odun ateşinde pişirme, sac kullanımı ve odun fırını gibi geleneksel yöntemler hem kırsal hem de kentsel alanlarda halen yaygın olarak kullanılmaktadır (Sabbağ, 2015; Sabbağ ve Akça, 2018). Adıyaman'da yemek kültürü sadece beslenme biçimi değil; doğumdan düğüne, cenazeden bayrama kadar hayatın her anına dokunan sosyal hayatın ve dini ritüellerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Doğum sonrası getirilen peluk veya haside, sünnetlerde kirvelik bağı ile pekişen sosyal bağlar, düğünlerde etli yemeklerin ve pilavların paylaşılması, ziyaret pilavı gibi adak yemekleri yemek kültürünün yalnızca bir beslenme biçimi olmadığını, aynı zamanda inançlar ve dini geleneklerle nasıl derin bir bağ kurduğunu da göstermektedir (Sabbağ, 2015). Bu zengin yemek kültürünün korunması ve daha geniş kitlelere tanıtılması açısından coğrafi işaret tescili büyük önem taşır. Adıyaman mutfakına ait bazı ürünlerin tescillenmesi, ilin gastronomi alanında markalaşma sürecine önemli katkılar sağlamaktadır (Karayığit ve Nergiz, 2020). Dolayısıyla bu süreç, aynı zamanda kültürel kimliğin ekonomik bir değere dönüşmesini mümkün kılmaktadır (Sarıpek ve Çevik, 2020).

Yöntem

Adıyaman yemek kültürünü araştırmak amacıyla, Şubat 2025- Ağustos 2025 tarihleri arasında “Adıyaman yemek kültürü”, “Adıyaman gelenekleri”, “Adıyaman tescilli ürünleri”, “Adıyaman gastronomi turizmi”, “Adıyaman tarihi” ve “Adıyaman coğrafi yapısı” anahtar kelimeleri kullanılarak Scholar ve Scopus veri tabanları ile basılı kitaplarda taramalar gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, Adıyaman'a özgü geleneksel yemeklerin tarifleri ve bu yemeklere ilişkin ritüeller hakkında bilgi edinmek amacıyla, 50 yaş ve üzerindeki 10 kişiyle derinlemesine görüşmeler yapılmıştır.

ADİYAMAN İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Adıyaman, Güneydoğu Anadolu'nun Orta Fırat havzasında yer alır ve bulunduğu konum itibarıyla tarih boyunca birçok medeniyetin geçiş noktası olmuştur. Bugün, sadece tarihsel zenginlikleriyle değil, aynı zamanda doğal yapısı ve kültürel çeşitliliğiyle de dikkat çeker. İdari yapısı merkez ilçe ile Kahta, Besni, Gerger, Gölbaşı, Çelikhan, Sincik, Tut ve Samsat ilçelerinden oluşur. Kentin kuzey kesimleri, Malatya dağları ile çevrilidir. Özellikle Çelikhan, Gerger ve Tut ilçelerinde dağlık alanlar baskındır. Bölgede yükselen önemli dağlar arasında Akdağ, Dibek, Ulubaba, Gördük, Nemrut, Bozdağ ve Karadağ sayılabilir. Güney kesimler ise düzlük bir alandan oluşmakta ve tarıma elverişli alanlardır. Kahta, Samsat, Keysun ve Pınarbaşı gibi ovalar öne çıkan tarım alanları arasında yer alır. İlin su kaynakları arasında en önemlisi Fırat Nehri'dir. Bu büyük nehir; Kâhta, Kalburcu ve Göksu Çayları gibi önemli kollarla beslenir (Yağınlı, 2011). Toros Dağları'nın kuzeyinde kalan kesimlerde yazlar serin ve kurak, kışlar ise daha soğuk ve yağışlı geçerken; güney kesimlerde yaz ayları sıcak ve kurak, kışlar ise daha ılıman ve yağışlıdır. Adıyaman'ın yüksek alanlarda çoğunlukla meşe türleri görülmektedir. Tarımsal ürünler arasında en çok buğday, mercimek, mısır, nar, badem, üzüm, karpuz, kavun ve kabak gibi bitkisel ürünlerin üretimi öne çıkmaktadır (Adıyaman Tarımsal Yatırım Rehberi 2024).

Demografik Yapı

¹ Prof.Dr., Adıyaman Üniversitesi 0000-0003-1538-9437 csabbag@adiyaman.edu.tr

Adıyaman ilinin merkez ile 9 ilçesi olup Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemine (ADNKS) göre 2023 yılı nüfus sayımına göre 309.540 erkek, 301.497 kadın olmak üzere toplam nüfusu 611.037 kişidir. İl ve ilçelerde 422.995, belde ve köylerde 188.042 kişi yaşamaktadır (TÜİK, 2024). Adıyaman, verimli topraklara sahip olduğu için halkının büyük bir kısmı tarım ile geçimini sağlamaktadır. Bölgedeki başlıca geçim kaynakları arasında tütün, Antep fıstığı, buğday, badem, üzüm, nar ve son yıllarda zeytin yer almaktadır. Ayrıca, küçükbaş hayvancılık yaygın olup, keçi başta olmak üzere koyun ve sığır yetiştiriciliği de yapılmaktadır (Adıyaman Tarımsal Yatırım Rehberi 2024).

Tarihi

Adıyaman, doğal zenginlikleri, bereketli toprakları ve coğrafi konumu sayesinde her dönemde bir yerleşim alanı olarak varlığını sürdürmüştür. Şehir Fırat ve Dicle nehirleri arasında yer alır. Mezopotamya'nın kuzeyinde, "Bereketli Hilal" olarak bilinen verimli bölge içinde bulunan Adıyaman, hem tarımın geliştiği bir üretim merkezi hem de farklı kültürlerin kesiştiği stratejik bir geçiş noktası olmuştur (Ezer, 2018). Adıyaman'da insan yaşamına dair bilinen en eski izler, kent merkezinin yaklaşık 15 kilometre kuzeyindeki Çelikhane yolu üzerinde yer alan Palanlı Mağarası'nda gün yüzüne çıkarılmıştır. Araştırmalar, bu mağaranın ilk yerleşim belirtilerini M.Ö. 40.000 yıllarına kadar götürmektedir (Güçhan ve Öztepe, 2017:243). Bölgede yaşamın bu kadar eskiye dayanıyor olması, Adıyaman'ın yalnızca tarihsel değil, aynı zamanda kültürel ve arkeolojik açıdan da son derece zengin bir mirasa sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Adıyaman, yüzyıllar boyunca birçok uygarlığın egemenliği altında kalmış, bu nedenle zengin bir tarihsel geçmişe sahip olmuştur. Bu topraklar; sırasıyla Hititler, Asurlar, Frigler, Persler ve Makedonlar gibi Anadolu ve Mezopotamya'nın büyük uygarlıklarına ev sahipliği yapmıştır. M.Ö. 69 yılında kurulan ve bölgeye kültürel açıdan derin izler bırakan Kommagene Krallığı da bu tarihsel zincirin önemli halkalarından biridir. Ardından bölge, sırasıyla Roma ve Bizans İmparatorluklarının egemenliğine geçmiştir. İslamiyet'in yayılmasıyla birlikte Emeviler ve Abbasiler'in yönetimine giren Adıyaman, Orta Çağ boyunca Hamdaniler, Anadolu Selçukluları, Memlükler ve çeşitli Türk beylikleri arasında el değiştirmiştir. 1516 yılında Osmanlı İmparatorluğu topraklarına katılan şehir, bu uzun medeniyetler silsilesiyle hem Doğu hem Batı kültürlerinin izlerini taşıyan özgün bir kimlik kazanmıştır. Adıyaman, o dönemde "Hısn-ı Mansur" ismiyle anılıyordu (Güçhan, 2017, Dalyan, 2023). Bir görüşe göre 7. yüzyılda bölgeyi fetheden Emevi komutan Mansur bin Ca'vene'den gelmektedir; bir başka görüş ise Abbasi Halifesi Ebu Cafer el-Mansur'un isminin bu yerleşime verildiğini savunur (Erdoğan, 1980). Arapça kökenli olan "hısn" kelimesi "kale" anlamına gelirken, "Mansur" ismiyle birleştiğinde "Mansur'un Kalesi" şeklinde bir anlam taşımaktadır (Freely, 2003:259'dan akt. Okulmuş, 2016:54, Yağmırlı, 2011). İlk olarak 1519 yılında Maraş eyaletinin bir parçası olarak yönetsel sisteme dâhil edilen şehir, 1531 yılında Elbistan sancağına bağlanarak idari konumunu yeniden şekillendirmiştir. 1849'da Diyarbakır'a bağlı bir sancak haline gelmiş, 1859 yılında ise Malatya sancağına bağlanmıştır. Uzun bir süre boyunca Malatya'nın ilçesi olarak kalan Adıyaman, 1954 yılında çıkarılan kanunla il statüsüne kavuşmuştur (Kopar, 2017:181). 1926 yılına dek bugünkü Adıyaman, tarihsel kaynaklarda "Hısn-ı Mansur" adıyla anılmıştır. Zaman içinde bu isim yerini "Adıyaman'a bırakmış, ancak tarihi hafızadaki yeri korunmaya devam etmiştir.

ADİYAMAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme alışkanlıkları

Adıyaman mutfağı, bölgesel çeşitlilikten beslenen zengin bir gastronomik mirasa sahiptir. Şehir, üç farklı coğrafi bölgenin (Doğu, Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz) kesişiminde bulunması nedeniyle farklı mutfak geleneklerini görmek mümkündür. Adıyaman mutfağında buğday temelli ürünler, özellikle bulgur, önemli bir yer tutar. Bulgurun çeşitli türleri (simit, dövme, yarma), hem günlük yemeklerde hem de düğün, bayram ve cenaze gibi ritüel yemeklerinde ana malzeme olarak kullanılır. Etin mutfaktaki yeri tarihsel olarak önemli olsa da ekonomik sınırlılıklar ve kırsal yaşam biçimi nedeniyle etsiz tarifler, özellikle bulgur ve yerel otlarla zenginleştirilmiş köfteler, katmalar oldukça yaygındır. Simit (ince bulgur) ve yarma (dövme buğday) kullanılarak Adıyaman mutfağında hem etli hem de etsiz birçok farklı köfte türü hazırlanır. Bu köfteler arasında özellikle çiğ köfte, kentin kültürel simgelerinden biri haline gelmiştir. Günümüzde Türkiye'nin hemen her şehrinde Adıyaman çiğ köftecisine rastlamak mümkündür. Eskiden yalnızca seyyar satıcılar aracılığıyla sokaklarda satılan etsiz çiğ köfte, zamanla büyük bir talep görerek büyük bir pazara dönüşmüştür. Sebze kullanımı mevsime bağlı olarak şekillenmekte; yazın taze sebzelerden yapılan tavalar, güveçler, meyir çorbası, tırşık, kıllotik/kıllorik, fasulye, börülce (lupik) sulusu gibi yemekler dışında, kışın ise kurutulmuş sebzelerle yapılan kıllotik, tırşık gibi yemekler ön plana çıkmaktadır. Yabancı otlar, Adıyaman mutfağının öne çıkan özgün bileşenlerinden biridir. Pirpirim (semizotu), yarpuz (yabani nane), toluk (ebegümeci), hardal, körmen, sirim (yabani sarımsak) gibi otlar ile kumi ve qıvark gibi yerel mantar türleri, yalnızca lezzet katmak amacıyla değil,

aynı zamanda şifalı olduklarına inanıldığı için de yemeklerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Yörede “hıtap” ya da “katma” adı verilen, yarım ay şeklinde hazırlanan geleneksel börek türlerinin iç harcında da bu otlar kullanılır. Pıncar adı verilen ve çeşitli yabancı otların bir araya getirilmesiyle elde edilen karışım, tereyağında kavruan soğanla birlikte kısa süre pişirilerek katması yapılmaktadır. Ayrıca yarpuz gibi aromatik otlar “kıllotik” gibi köfte çeşitlerine eklenerek farklı lezzetler elde edilir. Pirpirim ise haşlanarak sarımsaklı yoğurtla birleştirilen soğuk bir meze olan cacık biçiminde de tüketilir. Adıyaman mutfağında geleneksel pişirme teknikleri, yemek kültürünün temel yapı taşlarından biridir. Özellikle odun ateşinde kurulan ocaklarda pişirme, sac üzerinde pişirme ve odun fırını kullanımı hem kırsal hem de kentsel alanlarda hâlâ yaygın biçimde sürdürülmektedir. Adıyaman yemek kültüründe yemek, inanç ve adak uygulamalarıyla derin bir bağ içerisindedir. Özellikle ziyaret edilen türbelerde, adak olarak kesilen hayvanların etleri kullanılarak hazırlanan “ziyaret pilavı” geleneği önemlidir. Bu özel pilav, kızartılmış etlerle zenginleştirilmiş bulgur pilavından oluşur ve adak sahipleri tarafından türbede hazırlanarak, türbeye gelen ziyaretçilerin ve davet edilen akrabalara servis edilir. Bu ritüel hem dini inançların bir ifadesi hem de toplumsal dayanışmanın ve paylaşmanın simgesidir. Kırsal ve kentsel yaşamın iç içe geçtiği Adıyaman'da aile bireyleri bir araya gelerek kavurma yapmakta, domates, patlıcan, biber, kabak ve acur gibi sebzeleri, dolmalık ve yemeklik olarak doğrayıp kurutarak kış için saklamaktadır. Adıyaman da en çok tüketilen sebzelerin başında Adıyaman yerli biberi gelmektedir. Sabah kahvaltısından akşam öğününe kadar biberin tazesı dışında közlenmiş de tüketilmektedir. Aynı zamanda yıl boyunca tüketilmek üzere domates ve biber kurutulmakta, öğütülerek ev pul biberi ve domates tozu hazırlanmaktadır (Yağınlı, 2011; Sabbağ, 2015; Sabbağ, 2024). Yörede Kerge olarak bilinen bağ bozumu döneminde pekmez dışında şirelik üzümlerden geleneksel yöntemlerle bastık (pestil), kesme, cevizli sucuk gibi ürünler elde edilmektedir. Bu ürünler, kışın tatlı yerine tüketilmektedir (Yeşilyurt vd., 2017).

Yöreye özgü başlıca yemekler

Etli yemekler

Yörede kavurma, kelle paça, kıymalı sebze yemekleri gibi etli yemeklerin yanı sıra, bölgeye özgü etli ve etsiz bulgurlu köfteler başta olmak üzere pek çok geleneksel yemek hazırlanır. Bunlardan bazıları aşağıda tarifleriyle birlikte sunulmuştur (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

İçli köfte

Yarma ve ince bulgur (simit) suyla ıslatılarak yarım saat bekletilir. Tuz eklenip yoğrularak hamur hazırlanır. İç harç için kıyma veya kavurma, ince doğranmış soğan ve baharatlarla kavrulur. Üzerine dövülmüş ceviz veya kavrulmuş dövülmüş küncü (susam) eklenir. Hamurdan parçalar alınıp avuç içinde açılır, iç harç konarak kapatılır. Köfteler kaynar suda haşlanarak servis edilir.

Etli kıllotik

Simit (ince bulgur) ve yarma ıslatılarak yarım saat bekletilir. Tuz, karabiber ve pul biber eklenerek yoğrulur. Hamurdan nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. Aynı bir tencerede kuşbaşı et pişirilir ve üzerine doğranmış soğan ve salça eklenerek kavrulur, ardından su ilave edilerek pişirilir. Üzerine haşlanmış nohut ve köfteler eklenerek 10–15 dakika kadar pişirilir. Sumak suyu da ilave edebilir.

Yumurtalı köfte (Panki)

Simit (ince bulgur) ve çiğ köftelik bulgur ıslatılarak bir saat bekletilir. Ardından tuz eklenerek yoğrulan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde bastırılarak yassı şekil verilen köfteler kaynar suya atılarak haşlanır. Köfteler süzgeçle alındıktan sonra çırpılmış yumurtaya batırılarak bol yağda kızartılır.

Sebzeli ve otlu yemekler

Adıyaman mutfağında, taze ve kurutulmuş sebzelerin yanı sıra doğada kendiliğinden yetişen yenilebilir otlar da yemeklerde sıkça kullanılmaktadır. Bunlardan bazıları aşağıda tarifleriyle birlikte sunulmuştur (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Dövmeç

Közlenmiş patlıcan, biber ve domateslerin kabuğu soyulur. Soyulmuş sebzeler çatal yardımıyla ezildikten sonra üzerine dövülmüş sarımsak ilave edilerek karıştırılır. Ezilen karışımın üzerine zeytin yağı dökülüp biraz karıştırıldıktan kahvaltıda tüketilir (Sabbağ ve Yeşilyurt, 2021).

Meyir Çorbası

Yayık ayranının içine bulgur eklenir. Patlıcanlar kabuğu soyulup alt tarafı yarılarak tüm olarak, biber çekirdeklerinden ayrılarak ikiye bölünerek kabak tüm olarak ayrılan karışımın içine eklenerek kesilmemesi için oklava ile sürekli karıştırılarak pişirilir. Pişen sebzeler çıkarılarak ezilip dövülerek tekrar karışımın içine eklenerek kaynamaya kadar ara verilmeden devam edilir. Bir tavada ince doğranmış soğan yağda kavrulduktan sonra üzerine dökülerek servis yapılır.

Katma (hıtap)

Adıyaman mutfağında farklı iç harçlarla hazırlanan katma (yerel adıyla hıtap), yöreye özgü geleneksel bir hamur işidir. Çökelekli, peynirli, kavurmalı ya da otlu gibi birçok çeşidi bulunmaktadır. İç harç hazırlanırken önce ince doğranmış soğan yağda kavrulur, ardından kullanılacak malzeme—örneğin çökelek, kavurma ya da ot karışımı—eklenerek harç tamamlanır. Un, su ve tuz ile hazırlanan hamur yuvarlak olarak açılır. Hamurun yarısına iç harç konur, diğer yarısı üzerine kapatılır ve kenarları parmakla bastırılarak kapatılır. Hazırlanan katmalar, odun ateşinde kurulan sac üzerinde iki yüzü de çevrilerek pişirilir.

Tatlılar:

Yörede çoğunlukla pekmezli tatlılar yapılmaktadır. Öne çıkan bazı örnekler aşağıda tarifleriyle birlikte verilmiştir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Peluk

Pekmez ve su pişirilir. Piştikten sonra ocaktan indirilir. Ilık olunca içine azar azar un ilave edilerek karıştırılır. Karıştırıldıktan sonra ocağa alınır. Azar azar karıştırılıp tereyağı ilave edilir. 30 dk ateşte pişirilir. Piştikten sonra tabağa konulur. Üzerine tereyağı biraz ilave edilir. Sıcak olarak tüketilir.

Cemile

Sac üzerinde pişirilen yufka ekmek ufalanır. Bir tencerede pekmez, su ve tereyağı kaynatılarak ekmeklerin üzerine dökülerek karıştırılır. Servis edilirken istenirse üzerine ceviz eklenebilir.

Şillik tatlısı

Un, su, tuz ile cıvık bir hamur hazırlanır. Bir ince tahtanın ucuna bez bağlanarak yağa batırılarak önce sac yağlanır sonra üzerine bir kepçe hamur dökülür. Oklava ile iyice yayılarak pişirilir. Üst üste gelecek şekilde bir tepsiye alınır baklava gibi kesilir ve üzerine kaynatılmış pekmez ve tereyağı eklenerek servis edilir.

Küncümot

Bir tencereye pekmez konularak kaynatılır. Küncü (susam) (istenirse kavrulabilir) pekmeze eklenerek kıvam alınca kadar pişirilir. Bir tepsiye un serpilir. Karışım üzerine eklenerek yayılır. Hafif ılıyınca kesilir.

Salatalar ve cacıklar

Bölgeye özgü bazı salata ve cacıkların tarifleri verilmiştir: (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Pirpirim (semizotu) salatası

Domates, biber, salatalık, taze pirpirim doğranır. Üzerine zeytinyağı, tuz, sumak suyu eklenir.

Pirpirim (semizotu) cacığı

Pirpirim cacığı, özellikle yaz aylarında serinletici bir yiyecek çeşididir. Öncelikle pirpirim yıkanır, doğranır ve hafifçe haşlanır. Haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir.

Kış kabağı cacığı

Büyük boy bir kış kabağının dış kabuğu soyulur ve içi küp küp doğranır. Doğranan kabak parçaları, bir tencerede az miktarda tuz eklenerek haşlanır. Yumuşayan kabaklar süzülüp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir.

İçecekler

Yörede yapılan bazı geleneksel içeceklerin tarifleri aşağıda verilmiştir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Nar şerbeti

Adıyaman'da nar bolca yetiştiğinden ekşisi, suyu, şerbeti yapılmaktadır. Narın taneleri ayıklanır ve ezilerek suyu çıkarılıp süzgeç yardımıyla posasından ayrılır. Elde edilen nar suyuna biraz şeker ilave edilerek buzdolabında soğutularak servis edilir.

Pekmez şerbeti

Pekmez şerbeti, özellikle kerge (bağ bozumu) zamanı yapılan pekmezden elde edilen bir içecektir. Pekmez, su ile karıştırılarak hazırlanan bu doğal ve besleyici şerbet, sadece günlük tüketimde değil; düğünlerde, bayramlarda ve çeşitli eğlencelerde de ikram edilir.

Özel Gün yemekleri (doğum, ölüm, düğün, bayram ve diğer özel günler)

Doğum:

Doğum haberinin yayılmasının ardından, akrabalar ve komşular peluk veya haside olarak bilinen, bol yağlı ve pekmezli tatlıyı yufka ekmekle birlikte doğum yapan kadına getirir. Yöre halkı, bu tatlının anneye enerji verip hızlıca toparlanmasını sağlayacağına inanır. Bebeği ziyarete gelenler ise bebek kıyafetleri, para, altın gibi hediyeler sunar. Doğumdan sonra, genellikle 3., 7. veya 20. günlerinde, yemekler yenip dualar okunduktan sonra ad koyma töreni gerçekleştirilir (Yağınlı, 2004).

Bebeğin diş çıkarması: Bebeğin ilk dişi çıktığında dişini gören kişi mutlaka bebeğe hediye alır. Aile bebeğin dişi çıktığı için komşu ve akrabaları çağırarak diş hediği ikram eder. Bebeğin dişinin hedikteki buğday tanesi gibi güzel olmasını diledikleri için hedik yapılır. Hedik ikramından önce bebeğin önüne bir tepsi konulur. Tepsiye makas, tarak, para, kalem, ayna ve kuran konularak bebeğin birini seçmesi sağlanır. Bebek hangisini seçerse o onun mesleği olacağına inanılır. Hediye gelen kişiler genellikle bebeğe hediyeler getirirler (Yazan, 2024).

Sünnet:

Genellikle sünnet bahar ve yaz aylarında yapılmaktadır. Adıyaman da kirvelige çok önem verilmektedir. Kirve olacak aile genellikle ailelerin sevdiği arkadaşlarından seçilir. Kirve olan kişi artık ailenin bir üyesi olmaktadır. Kirvelik kuşaktan kuşağa aktarılan güçlü bir bağa sahiptir. Çocuğun ailesi kirve olacak aileye kirveligi teklif etmek için ziyarette bulunur. Aile giderken mutlaka tatlı, altın veya canlı bir keçi, koyun gibi küçükbaş hayvan götürür. Eskiden kirve sünnet düğününden ikramlara kadar tüm masrafları karşılardı günümüzde ise altın gibi pahalı hediyeler verilmektedir. Kirve sünnet çocuğuna kıyafet alır, çocuğun ailesi de kirveye kıyafet alır. Sünnet günü mevlit okutulur ya da eğlenceler düzenlenir. Gelen misafirlere pilav üstü kavurma, sulu yemekler, cacık, ayran ikram edilir. (Yağınlı, 2004; Uysal, 2016, KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Düğün:

Adıyaman da geçmiş dönemlerde görücü usulü evliliklerin yoğun olduğu görülürken günümüzde az da olsa varlığını devam ettirdiği görülmektedir. Genellikle ailenin büyükleri düğünlerde, kadınların bir araya geldiği misafirliklerde beğendikleri kızı oğullarına söylemekte ve oğlu onay verdiğinde kız istemeye gidilmekteydi. Erkek tarafından aile büyükleri kız tarafına giderek durumu iletir. Kız tarafının kararı olumlu ise evliliğin ilk adımı olan kız isteme için hazırlıklara başlanır. Aile büyüklerinin katıldığı kız istemede oğlan tarafı kız evine lokum, şeker, pestil, incir gibi hediyeler götürür. Kız isteme gerçekleşikten sonra erkek tarafı düğünden bir süre önce başlık parası/süt parası olarak bir miktar parayı düğün hazırlıklarında kullanılmak üzere kız tarafına verir. Kız istemeden sonra kararlaştırılan bir günün akşamında söz kesme ve nişan yapılır. Erkek tarafı nişanda yapılacak yemekler için kesilmesi için bir keçi ya da koyun, bulgur gibi yemek malzemeleri ile kılöre (çörek), şerbet gibi tatlılar, yoğurt ve içecekleri kız tarafına gönderir. Söz kesildikten sonra tatlılar ve yoğurt yenilir. Cuma günü başlayan düğün pazar öğleye kadar devam eder. Düğün günü kesilen kurban eti ile yahni, etli kuru fasulye, nohut sulusu gibi sulu yemekler, pilav üstü et, keşkek gibi yemekler ile ayran misafirlere ikram edilir. Genellikle cumartesi günü kız tarafının evinde türküler eşliğinde kına gecesi yapılmaktadır. Pazar günü gelin alayı tarafından damat evine getirilen gelinini üzerine misafirler tarafından şeker, buğday, arpa gibi yiyecekler dökülür. Gelin kapıdan girerken eline bir nar ya da yumurta verilerek duvara atması veya yere fırlatması sağlanır (Topdemir 1996, Yağınlı, 2004; Uysal 2019, Toprak 2023; KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10). Geçmişte Adıyaman'da yaşayan Süryaniler bir hafta süresince düğün yapardı. Düğün için ilk yapılan etkinlik çarşamba günü sabahdan akşama kadar düğün ekmeğinin pişirilmesi olurdu. Ekmek yapımı konu komşularla imece usulüyle yapılır. Ev sahibi pişen bazlama ekmeğinden birer tanesini yardıma gelenlere verirdi. Ekmeği alan kişi düğünde hediye getirirdi. Cumartesi günü ise düğün sahibi bir kadına birkaç kilo şeker vererek düğün davetiyesi olarak akraba ve komşulara dağıtması sağlanırdı. Cumartesi akşamı müzik eşliğinde kına gecesi düzenlenirdi. Pazar günü damat gelini aldıktan sonra kilisede dini ayin yapılır sonrasında akşam geç vakte kadar düğün yapılırdı (İris, 2011).

Ölüm:

Cenaze evinin ilk üç gününde yas olduğundan yemek yapılmaz genellikle komşular ve akrabalar yemek getirirler. Cenazenin üçüncü gününde ölünün ruhuna mevlüt okutularak topak helva (küncülü helva) dağıtılır. Mezarlıkta peksimet, şeker, lokum gibi ürünler dağıtılır. Cenazenin 3. ve 40. gününde mevlit okutulur, şerbet, şeker dağıtılırken Kelime-i tevhid akşamında çiğ köfte ve tatlı ikramı yapılır (Yağınlı, 2004, KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10). Geçmişte Adıyaman da yaşayan Süryaniler gelen kişilere acı kahve ikram ederdi. Cenaze evine gelen kişilere rahmet lokması olarak biline yemek ikramı için bir hayvan kesilerek kuru fasulye, tavuklu pilav, etli ve etsiz yemekler ikram edilirdi. Mezarlığa gelen kişilere çörek, kahve, çay, lokum verilirdi. 15. ve 40. gününde kilisede dualar okunur, gelen kişilere çörek dağıtılırdı. Gün içerisinde acı kahve verme geleneği de bulunmaktadır. Yıl dönümünde ise kilisede dualar okunduktan sonra ölen kişi için yemek dağıtılırdı. Mezarlıkta da incir, kuru üzüm, lokum gibi yiyecekler dağıtılırdı (İris, 2011).

Askere uğurlama:

Askere gidecek genç için yakın akraba ve komşular yemek daveti verir. Yemek davetine askere gidecek genç ailesi ile gider. Bu durum haftalar sürebilir. Yemek sonrası harçlık olarak askere gidecek gence harçlık verilir. Askerden dönüşte de benzer bir uygulama yapılmaktadır (Yağınlı, 2004; KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Hacca uğurlama:

Hac vazifesini yapacak kişiler yaklaşık 15-20 gün öncesinde akrabaları ve komşuları tarafından yemeğe çağırılır. Hacca gideceği gün akrabaları tarafından uğurlanır. Eskiden hacca giden evi belirtmek amacıyla evin kapısına dualar asılırdı. Hacdan dönen kişiye komşu ve akrabalar mutlaka ziyaret eder. Hacı olan kişi de zemmam suyu, hurma, tesbih, seccade gibi hediyeler verir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Bayramlar.

Adıyaman ve ilçelerinde bayram hazırlıkları günlerce önceden başlanır. Özellikle köylerde imece usulüyle komşu ve akrabalar bir araya gelerek sac üzerinde yufka ekmekler yapar. Bayram günü ikram edilmek üzere hemen hemen her evde bayram taplaması (kılöreide) denilen çörekler yapılır. Bu çörekler tatlı yapıldığı gibi tuzlu olarak da yapılır. Bu çöreğin en önemli özelliği 2-3 ay süresince lezzetini bozmadan saklanabilmesidir. Bayram sabahı namazdan dönen aile üyeleri beraberlerinde misafirlerle gelir. Kahvaltıda kuru fasulye, taze fasulye, nohut sulusu gibi sulu yemekler, pilav üzeri kavurma veya et, cacık ya da salata yenilir ve genellikle yaz kış fark etmeksizin ayrı ayrı ikramı olur (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Süryani geleneklerinde ise perhiz sonrası Süryani aileler bayram akşamı kına yakardı. Sabah aile üyelerinin katıldığı kilise ayininden sonra erkekler mezarlığa giderek mezarlığa gelen kişilere yumurta, incir, kuru üzüm, ceviz ve çörek dağıtırdı. Bayram günleri gelen misafirlere kavurmalı yumurta, keşkek, dolma gibi yemekler, kırmızı renkli pideler, soğan kabuğuyla pişirilerek kırmızı renk alan yumurtalar, lebeniye çorbası ve sütlaç verilmekteydi. Eve gelen değerli misafirlere sarmısaklı tavuklu bulgur pilavı ikram edilirdi (İris, 2011).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Adıyaman ili ve ilçelerine ait toplam yedi adet tescilli gastronomik ürünü bulunmaktadır. Aşağıda coğrafi tescil alınan gastronomik ürünler ve üretim metotları verilmiştir. (URL-1)

Adıyaman Besni Üzümü: 2018 yılında Menşe adı ile coğrafi tescil almıştır. Besni üzümü çekirdekli ve kurutulmuş bir üzüm çeşididir. Serpene adı verilen özel bir yöntemle yetiştirildiğinden kaliteli ve verimi yüksektir. Üzümün kurutulması asma odun külü ya da zeytinyağı ile yapılmaktadır. Kurutma işlemi bağlarda kurulan yer sergilerinde yapılmaktadır.

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte: 2018 yılında Mahreç işareti almıştır. Adıyaman etsiz çiğ köftesi yapılırken yörede simit olarak da adlandırılan çiğ köftelik ince bulgur, isot, biber ve domates salçası, maydanoz, nar ekşisi, bitkisel yağ, kuru soğan, sarımsak, ceviz, tuz ve çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Servis edilirken yanına lezzet katması amacıyla turp, marul (Has), tere, nane, semizotu (pirpirim), karışık turşu konulur.

Adıyaman Tut Dutu: 2019 yılında Mahreç işareti almıştır. Tut dutu Adıyaman'ın Tut ilçesinde yetiştirilen Morus cinsi dut ağaçlarının meyvelerinin kurutulması ile elde edilir. Dut meyveleri olgunlaştıktan sonra çabuk bozulabildiğinden ağaçların altında toprak zeminde kurulan filelerin üzerinde kurutulur. Kurutma işlemi ağaç gölgesi altında meyvenin suyunun uçurulması ile 3-4 gün süre içinde tamamlanır.

Kahta Bademi: 2021 yılında Menşe adı ile coğrafi tescil almıştır. Adıyaman toprak yapısı ve iklim koşulları nedeniyle badem yetiştiriciliğine uygundur. Soğuklama isteğinin düşük olması ve düşük sıcaklıklarda bile tomurcuklanmanın olması nedeniyle Kâhta badem ağacı yetiştiriciliğine uygundur. Kurak, killi ve kireçli, çakıl topraklarda hızlı büyür. Hasat eylül ve ekim ayları arasında yapılır. Kurutma gölge ortamda yapılmaktadır.

Kahta Bademli İrmik Helvası: 2021 yılında Mahreç işareti ile coğrafi tescil almıştır. Şeker ve su kaynatıldıktan sonra üzerine irmik ilave edilerek sürekli karıştırılır. Yumuşak bir kıvam elde edildikten sonra üzerine zeytinyağı ve tereyağı eklenerek karıştırmaya devam edilir. İstenilen kıvama geldikten sonra içerisine rendelenmiş kaşar peyniri ve badem içi konularak karıştırılır. Daha sonra yağlanmış tepsiye dökülerek üzerine badem içi ile süslenir.

Kahta Bulgur Pilavı: 2021 yılında Mahreç İşareti alan coğrafi tescilli bir üründür. Tavuk haşlandıktan sonra suyundan bir küçük bardak alınarak içerisine ezilmiş ve tuz konulmuş sarımsak eklenir. Kalan haşlama suyunun içerisine iri taneli pilavlık bulgur eklenerek pişirilir. Pişirilen pilavın üzerine hazırlanan sarımsak suyu dökülür. Bir yerde de tavuk eti küçük parçalara ayrıldıktan sonra tereyağında kavrulur. Kavrulan tavuk eti pilavın üzerine konularak servis edilir.

Kahta Narı: 2021 yılında Menşe adı ile coğrafi işaret almıştır. Başta Kahta olmak üzere Adıyaman ili ve ilçelerinin toprak yapısı ve iklim özellikleri nedeniyle yüzlerce yıldır nar tarımı yapılmaktadır. Nemli ve serin

bir toprak yapısını ister. Hasat ağustos-kasım ayları arasında yapılır. Hasattan sonra soğuk hava depolarında 4 aya kadar muhafaza edilebilir. Kahta Narı iri taneli, mayhoş, tatlı ve ekşi tada sahiptir

Şehrin gastronomi turizmi açısından önemi

Adıyaman, sahip olduğu zengin tarihî ve kültürel mirasın yanı sıra kendine özgü yöresel ürünleriyle gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bölge, Nemrut Dağı, Perre Antik Kenti gibi dünya çapında tanınan tarihî mekânların yanında, özgün yerel mutfak ve doğal ürün çeşitliliği ile gastronomi turizminin gelişmesine olanak sağlamaktadır. Adıyaman mutfak, bölgenin sosyo-kültürel yapısını ve doğal kaynaklarını yansıtan özgün lezzetler içermektedir. Özellikle geçmişten günümüze ince bulgur, yarma, dövmeden etli etsiz yemeklerin yapılması, yenilebilir yabani otların yemeklerde yaygın kullanımı, pekmez içeren tatlıların yapılması bölgenin gastronomik kimliğinin temel unsurlarını oluşturmaktadır. Bu ürünlerden etsiz çiğ köfte, peynirli ırmık helvası, tavuklu sarmısaklı bulgur pilavı gibi bazı ürünler coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmıştır. Adıyaman'a özgü yöresel ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi ve bu tescilli ürünlerin sayısının artırılması, yalnızca yerel üreticilerin ekonomik açıdan desteklenmesini sağlamakla kalmayacak; aynı zamanda kentin özgün mutfak kültürünün korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına, gastronomi turizminin çeşitlenip gelişmesine ve Adıyaman'ın gastronomi alanında bir marka şehir haline gelmesini de sağlayacaktır. Adıyaman'ın gastronomi turizminin gelişmesi için yerel yiyecek ve içecek sunan işletmelerin sayısının artırılması büyük önem taşır. Bölgedeki restoranlar, kafeler ve yöresel ürün satıcılarının desteklenmesi ve çeşitlendirilmesi, turistlere özgün ve otantik tatları deneyimleme imkânı sunarak Adıyaman'ın mutfak kültürünü daha geniş kitlelere tanıttacaktır. Ayrıca, çiğ köfte festivali ve "kerge" gibi geleneksel bağ bozumu festivallerinin düzenli ve etkin şekilde organize edilmesi, bölgeye olan turist ilgisini artırmada etkili olacaktır.

Sonuç

Adıyaman mutfak, bir yemek kültürü olmanın ötesinde; tarih, coğrafya, ekonomi, inanç ve sosyal yapının iç içe geçtiği, kültürel kimliği koruyan dinamik bir yapıya sahiptir. Bölgede yetiştirilen buğday, nar, üzüm, incir gibi bitkisel ürünler ile keçi ve koyun gibi küçükbaş hayvanların yetiştiriciliği, Adıyaman mutfakında hem çeşitliliği hem de özgün lezzetlerin ortaya çıkmasını sağlamış ve bölgenin gastronomik zenginliğinin temelini oluşturmuştur. Adıyaman mutfak ve yemek kültürünün korunması, geliştirilmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması, bölgenin sosyal ve kültürel dokusunun yaşatılması açısından büyük önem taşımaktadır. Sahip olduğu bu zengin tarihî ve kültürel miras ile coğrafi işaretli ürünler ve etkili markalaşma stratejileri sayesinde Adıyaman, gastronomi turizmi açısından cazip bir destinasyon olma potansiyeline sahiptir. Bu potansiyel, bölgenin turizm çeşitliliğini artırmakta ve sürdürülebilir kalkınma hedefleri doğrultusunda ekonomik kazanımlar elde edilmesine imkân tanımaktadır. Ancak, Adıyaman'ın sahip olduğu zengin gastronomi potansiyeline rağmen, gastronomi turizmi alanında henüz hak ettiği konuma ulaşamamış olması önemli bir eksikliktir. Bunun temel nedenleri arasında, potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilememesi, yöresel lezzetleri sunan işletmelerin hem sayı hem de kalite bakımından yetersizliği, kalifiye personel eksikliği ve pazarlanabilir gastronomik ürün çeşitliliğinin sınırlı olması yer almaktadır. Bu eksikliklerin giderilmesi, Adıyaman'ın gastronomi turizmi potansiyelinin tam anlamıyla ortaya çıkmasını sağlayacak ve bölgenin turizm sektöründeki rekabet gücünü artıracaktır. Gastronomi turizmüne yönelik altyapı yatırımları, tanıtım faaliyetleri ve yerel üreticilerin desteklenmesi ise Adıyaman'ın bu alanda marka şehir olma yolunda atacağı önemli adımlardır. Böylece, Adıyaman mutfak hem yerel halk hem de gastronomi dünyası için hak ettiği değeri kazanarak bölgeye katkı sağlamaya devam edecektir.

Kaynakça

- Adıyaman Tarımsal Yatırım Rehberi 2024, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü
Tarımsal Yatırımcı Danışma Ofisi, 30s.
<https://www.tarimormann.gov.tr/TRGM/TARYAT/Belgeler/Ad%C4%B1yaman%20Tar%C4%B1msal%20Yat%C4%B1r%C4%B1m%20Rehberi.pdf>
- Dalyan, M.G. (2023). *Kommagene'den Hısn-ı Mansur'a Adıyaman Tarihi*, Cilt I, Asos Yayınları, 422s.
- Erdoğan, F. (1980). Türkiye'de ve Adıyaman'da Şehirleşme Hareketleri ve Adıyaman İlının Demografik Özellikleri. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal antropoloji ve Etnoloji Kürsüsü Lisans Tezi, 87s.
- Ezer, S. (2018). Bereketli Hilal'in kuzeyinde yeni araştırmalar: Adıyaman bölgesi. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 1265-1280.
- Güçhan Şahin N., (2017). Bir Dünya Miras Alanı: Nemrut Dağı Tümülsü. içinde N. Güçhan Şahin (Editör), *Kommagene Nemrut Yönetim Planı*, (36-79s.). Ankara: Sonsöz Gazetecilik Matbaacılık.

- Güçhan Şahin N., Öztepe, E. (2017). Tarih Öncesinden Bugüne Palanlı Mağarası. içinde N. Güçhan Şahin (Editör), *Kommagene Nemrut Yönetim Planı*, (226-249s). Ankara: Sonsöz Gazetecilik Matbaacılık.
- İris, M. (2011). Süryani mutfak kültürü ve yemekleri. GDK Yayınları, 259s.
- Karayiğit, R., & Nergiz, H. G. (2020). Adıyaman Pestilinin Coğrafi İşaret Tescili Kapsamında Değerlendirilmesi. İçinde Ö. Gökkaya, İ. Kılıçaslan, B. Demir, K. Kahraman (Editör), *In International Marmara Social Sciences Congress Imascon 2020-Autumn Proceedings Book* (445-450s). Kocaeli. 4 – 5 Aralık 2020
- Kopar, M. (2017). Türkiye Cumhuriyeti Devlet Salnâmelerinde Adıyaman (1925-1930). *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(13), 180-196.
- Okulmuş, N. S. (2016). *Adıyaman'da Bir İlk Tunç Çağı Yerleşimi: Hayaz Höyük*. Kafdağı, 1(1), 51-66.
- Sabbag, C., Akça, E. (2018). The Nutritional Aspects of Oak Wood-Fired Cooked Pepper Consumption in Adıyaman, Southeastern Anatolia (Turkey), *Progress in Nutrition*, 20(4); 679-687.
- Sabbağ, Ç. (2015). Adıyaman Yemek Kültürü. İçinde R. Yarullina Yıldırım (Editör), *Fırtattan Volgaya Medeniyetler kavşağı*, Adıyaman Üniversitesi Yayınları:13, 104-115.
- Sabbağ, Ç. (2024). *Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/adiyaman-etsiz-cig-kofte--8721> (Ansiklopedi Maddesi)
- Sabbağ, Ç., Yeşilyurt, C. (2021). Adıyaman Geleneksel Fırın Yemeklerinden Dömeç, İçinde F. Alaeddinoğlu, Emine Cihangir (Editör), V. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi IWACT'2021 Bildiri Kitabı (50-55s). Van, 24-26 Eylül 2021.
- Sariipek, S., & Çevik, S. (2020). Oraların nesi meşhur: Şehir pazarlamasında coğrafi işaret tescilli ürünler. *OPUS International Journal of Society Researches*, 16(32), 4907-4938.
- Topdemir, R. (1996). *Adıyaman Folkloru (Halkbilimi)*, Adıyaman Belediyesi Yayınları, 88s.
- Toprak, A. (2023). Adıyaman'da Evlilikle İlgili İnanç ve Uygulamalar. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 18(2), 287-297.
- TÜİK 2024 <https://nip.tuik.gov.tr/?value=IIGostergeKartlari>
- URL-1. Türk Patent ve Marka Kurumu <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=02&tur=&urunGrubu=&adi=> (E.T.:14.07.2025).
- Uysal, Y. (2016). Adıyaman Halk Kültüründe Sünnet Merasimi ve Kirve Kültürünün Topluma Yansımaları. *Turkish Studies (Elektronik)*, 11(4), 1015-1024.
- Uysal, Y. (2019). Adıyaman Halk Kültüründe Evlilik ve Evlenme Törenleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (46), 179-193.
- Yağınlı, A. A. (2004). Adıyaman Ağzı ve Kültürü. Özgül Ofset, Adıyaman, 187s.
- Yağınlı, A.A. (2011). *Adıyaman Merkez Ağzı ve Kültürü*, Adıyaman Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları, 3. Baskı, 322s.
- Yazan, E. (2024). Ana geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Adıyaman ili örneği, Mardin Artuklu Üniversitesi / Lisansüstü Eğitim Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, 131.
- Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Sabbağ, Ç., Okat, Ç. (2017). Assessing the Adıyaman Vintage (Kerge) Festivities in the Context of Gastronomy Tourism, 3. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, İzmir 7-9 Aralık 2017. 74-84.
- Özel Görüşme:
- KK1. El...Ge.... “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (64), Adıyaman, Ev hanımı, Okur yazar değil, Görüşme Tarihi: 30.06.2025
- KK2. La...Tü... “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (57), Adıyaman, Ev hanımı, Okur yazar, Görüşme Tarihi: 18.06.2025
- KK3. Ze...Ka. “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (75), Adıyaman, Ev hanımı, Okur yazar değil, Görüşme Tarihi: 12.08.2025
- KK4. Ka...Va... “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (65), Adıyaman, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 14.03.2025
- KK5. Em...Kı... “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (52), Adıyaman, Ev hanımı, Ortaokul, Görüşme Tarihi: 14.07.2025
- KK6. Si...Öz...“Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (60), Adıyaman, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 04.04.2025
- KK7. He....At...“Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (76), Adıyaman, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 10.05.2025

KK8. Ra...Yo.....“Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (58), Adıyaman, Ev hanımı, Okur yazar değil, Görüşme Tarihi: 18.07.2025
KK9.Tü...Dü.....“Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (76), Adıyaman, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 28.06.2025
KK.10. Gü....Ed...“Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (70), Adıyaman, Ev hanımı, Okur yazar değil, Görüşme Tarihi: 10.06.2025

BATMAN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BAKKALOĞLU¹

GİRİŞ

Gastronomi, bir toplumun tarihini, kültürünü ve sosyal yapısını en iyi yansıtan alanlardan biridir. Yemek kültürü, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda gelenekleri, inanç sistemlerini, toplumsal ilişkileri ve ekonomik yapıyı da bünyesinde barındırmaktadır. Bu bağlamda, her bölgenin mutfak kültürü, sahip olduğu coğrafi koşullar, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, etnik çeşitlilik ve tarihsel birikimden etkilenerek özgün bir kimlik kazanmıştır (Özdemir ve Altın, 2019).

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Batman ili; Mezopotamya'nın verimli toprakları, etnik çeşitliliği ve zengin tarihi geçmişiyle önemli bir mutfak kültürüne sahiptir. İlde göçlerle birlikte şekillenen sosyo-kültürel yapı, yemek kültüründe çeşitliliğin artmasına zemin hazırlamıştır (Alaeddinoğlu ve Tekin, 2020). Batman mutfağında özellikle et yemekleri, tahıl ürünleri, süt ve süt ürünleri ile üzüm ve üzümünden elde edilen yan ürünler öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, yabani bitkiler ve yörede yetişen sebzeler, yemeklere zenginlik katmaktadır.

Batman mutfak kültürü, yalnızca gündelik yaşamın bir parçası değil; aynı zamanda doğum, ölüm, düğün gibi özel günlerde toplumsal dayanışmayı yansıtan ritüellerin de önemli bir unsurudur. Bu yönüyle Batman gastronomisi, somut olmayan kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından da büyük önem taşımaktadır. Son yıllarda ilin gastronomik ürünlerine yönelik coğrafi işaret başvurularının artması, Batman mutfağının gastronomi turizmi açısından da dikkate değer bir potansiyel taşıdığını göstermektedir (Coğrafi İşaretler Portalı, 2025).

Batman ilinin gastronomisine yönelik bugüne kadar yapılan çalışmalar incelendiğinde ilin yöresel yemeklerin kayıt altına alınması (Aksoy, 2021; Şeyhanlioğlu ve Cengizhan, 2025), coğrafi işaretli ürün potansiyelinin değerlendirilmesi (Şeyhanlioğlu vd., 2024) ve turizm ile birlikte yiyecek içecek işletmelerine yönelik araştırmalar (Ginigen vd., 2022; Demir, 2023; Çorman ve Duman, 2025) yapıldığı görülmektedir. İlin ayrıca gastronomi turizm potansiyelinin de ele alındığı çalışmalarda yer alan öneriler önemli görülmektedir (Arıca ve Can, 2025). Çalışmalar alan yazın açısından önemli olmakla beraber ilin mutfak kültürünün sadece yemekler ve ekonomik katkı açısından değerlendirilmesi mutfak kültürünün yapısını anlamada yetersiz görülebilir. Bu nedenle mutfak kültürünün sosyal hayat içerisindeki yeri de ele alınmalıdır.

Bu çalışmada Batman ilinin yemek kültürü; tarihsel, sosyo-kültürel, coğrafi ve ekonomik faktörler ışığında ele alınarak yöresel yemek çeşitleri, özel gün yemekleri, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi açısından önemi incelenmiştir. Çalışmanın amacı, Batman mutfağının zenginliğini ortaya koymak, kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunmak ve gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyeli değerlendirmektir.

BATMAN İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi sınırları içerisinde yer alan Batman ili 41°00' ve 41°40' doğu boylamları ile 38°40' ve 37°30' kuzey enlemleri arasında yer almaktadır (İlçin, 2015). İlin sınır komşuları ise, kuzeyde Muş, doğuda Bitlis ve Siirt, batıda Diyarbakır ve güneyde Mardin'dir. Dağlık bir bölgede yer alan ilin rakımı 550 metredir. Karasal iklim özelliklerini taşıyan il yaz aylarında sıcak ve kurak olurken, kış aylarında soğuk ve yağışlı olmaktadır. İlin en önemli akarsuyu olan Dicle Nehri dışında ilde Batman Çayı, Sason Çayı, Garzan Çayı ve Pisiyar Çayı diğer önemli su kaynaklarıdır. Bu kaynakların yanında kuzeyde yer alan Batman Barajı da bir diğer su kaynağıdır (Yavuz, 2017).

¹ Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, ORCID: 0000-0002-8250-8478, bakkalogluzeynep@gmail.com.



Şekil 1. Türkiye Haritası ve Batman İli (Gümüş Kiral, 2019).

Batman'ın; Batman (il merkezi), Beşiri, Gercüş, Hasankeyf, Kozluk ve Sason olmak üzere toplam altı ilçesi bulunmaktadır (Yavuz, 2017). Yüzölçümü 4694 km²'olan Batman, zengin petrol ve maden yataklarına sahip Sason Dağı (2500m), Kuşaklı Dağı (1947m), Avcı Dağı (2121m), Mereto Dağı (2967m), Meydanok Dağı (2042m), Raman Dağı (1288m) ve Kortepe (2082m) dağlarının bulunduğu bölgede yer almaktadır. İldeki en büyük ova ise il merkezinin de üzerine kurulu olduğu Batman ovasıdır. Beşiri ovası ve Garzan Çayı ovası da ildeki diğer ovalardır. İlin bitki örtüsü genellikle bozkır ve yarı çöl bitkilerinden oluşsa da ildeki toplam tarım arazisi Türkiye'nin toplam tarım alanının %2,7'sini oluşturmaktadır (Aksoy, 2021).

Demografik Yapı

Batman ili nüfus yoğunluğu bakımından 2024 yılı TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) verilerine göre 654 528'dir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2025). Toplumun nüfus yapısı incelendiğinde ise Türk ve Kürt etnik kökenine sahip bireylerin yer aldığı görülmektedir. İldeki nüfus yoğunlukla şehir ve ilçe merkezlerinde yaşamaktadır. Ancak ekonomik yapı tarım ve hayvancılığa dayalıdır. Tarım ve hayvancılığın yanında petrol kentin kalkındırılmasında önemli geçim kaynaklarındandır (Güdelci, 2019).

Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP) ile bölgede hayvancılık ve tarım faaliyetleri hızlanmıştır. Bölgede büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Tarım arazilerinde ise tahıllar, kuru baklagiller, meyve, sebze ve baharat bitkileri yetiştirilmektedir (Seyidoğlu, 2015).

İlin bir diğer ekonomik gelir kapısı ise turizmdir (Alaeddinoğlu ve Tekin, 2020). İlin sınırları içerisinde yer alan Hasankeyf ilçesinde yer alan Zeynel Bey Kümbeti, İmam Abdullah Zaviyesi, Ulu Camii, mağara kiliseler ve mağara mescitler ilin en önemli cazibe merkezidir. İlin turizme hizmet eden diğer noktaları ise Malabadi köprüsü, Kozluk kalesi ve Mor-Kiryakus Manastırı (Beşiri)'dir (Çoban vd., 2017). İl ayrıca sağlık turizmine hizmet edecek olan kaplıcalara sahiptir. Batman'ın Sason ilçesinde yer alan termal kaplıca suları bölgeyi ziyaret eden turistlerin için bir alternatif mekân oluşturmaktadır (Demir, 2023). Batman iline ulaşım karayolu, demiryolu ve havayolu ile sağlanmaktadır. Bölgeye gelen ziyaretçiler havayolunu il dışı için tercih ederken il içerisinde karayolu kullanmak zorundadırlar.

Tarihi

Batman ilinde uygarlıklara ait ilk izler MÖ 2000'li yıllara dayanmaktadır. İl yerleşimin Hurriler adında bir topluluk tarafından kurulduğu bilinen ilde tarih boyunca Mitaniler, Asurlar, İskitler, Medler, Lidyalılar, Persler, Makedonlar, Partlar, Armenia Krallığı, Roma, Sasani, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı Devleti hüküm sürmüştür.

Batman ili eski adı ile "İluh", Batman suyu ile Botan suyu arasında kalan bölge olan Elekhan' dan gelmektedir. İluh il zamanlar, Siirt vilayetinin Elmedin kazasına bağlı bir köy olarak varlığını sürdürdü. Ancak 1926-27 yılında Batman nehrinin taşması sonucu yerleşim yerlerinin zarar görmüş ve İluh köyü yerleşimi Beşiri (Kobin) ilçesine bağlanmıştır. 1950'li yıllarda bölgede petrol kaynaklarının keşfedilmesi ile 2 Eylül 1957 tarihinde ilçe statüsüne yükseltilmiştir. Bölgede petrol sanayi ve tesislerinin kurulması ve artan yatırımlarla birlikte, nüfus artışı ve refah seviyesinin yükselmesi ile bölge, "Batman" adını alarak 16

Mayıs 1990 tarihinde Resmî Gazete 'de yayımlanan 3647 sayılı kanunla Türkiye'nin 72. ili olmuştur (Aksoy, 2021; Demir, 2023; Yüknü, 2023; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

BATMAN YEMEK KÜLTÜRÜ

1950 yılında Batman adının alınması ve petrol sanayinin gelişmesi ile Batman çok sayıda çevre il ve ilçeden göç almaya başlamıştır. Bu göçler beraberinde ilde farklı kültürlerin bir araya geldiği yeni bir sosyo-kültürel doku oluşmuştur (Yüknü, 2023). Bu kültürel ve folklorik zenginlik ilin mutfak kültüründe kendini göstermektedir. Mutfak kültürünün zenginleşmesindeki bir diğer faktör ise ilin, Mezopotamya toprakları içerisinde yer almasıdır. Bölgeye ait geleneksel yemeklerin hazırlanmasında, bölgeden elde edilen yerel bitkiler ve hayvansal ürünlerin yanında bölgede yaşayan toplumların etnik kimliklerinin etkisi de büyüktür (Alaeddinoğlu ve Tekin, 2020).

Batman mutfağında yapılan yemekler hayvancılık faaliyetlerine bağlı olarak et ağırlıklıdır. Bununla birlikte süt, tereyağı ve yöreye özgü otlarla yapılan oylu peynirler yöreye özgü diğer hayvansal kaynaklı gıdalardır. Tarımsal olarak tahıl ürünlerinin ağırlıklı olarak yetiştirilmesi özellikle yemeklerde bulgurun kullanımını arttırmıştır. Bunlarla birlikte özellikle Hasankeyf ve çevresinde yapılan araştırmada bölgede yetişen 86 yabani yenilebilir bitki türü (*Mentha longifolia*, *Polygonum cognatum*, *Rosa canina* vb.) tespit edilmiştir (Yeşil ve İnal, 2019). Söz konusu bitkiler Batman mutfağında taze, baharat, içecek ve atıştırmalık olarak kullanılmaktadır (Şeyhanlıoğlu ve Cengizhan, 2025). Her mutfakta olduğu gibi dini inançlar, yeme-içme davranışlarını belirlerken önemli rol oynamaktadır. Can Emmez (2020)'in aktardığına göre bir dönem bölgede Kürt Müslümanlar, (Y)Ezidiler tarafından yetiştirilen hayvan etinin kendileri için haram olduğunu düşünerek tüketmemişlerdir. Ancak günümüzde eskiden gösterilen bu inanç biçimi medya ve küresel etkilerle birlikte değişmiştir.

Batman'da yemek kültürünün en önemli ögesi olan et yemekleridir. Misafir ağırlama, düğün, cenaze gibi önemli ve özel günlerde hazırlanan yemekler etsiz yapılmamaktadır. Bu misafirlere önem vermemek anlamını taşımaktadır. Etin olarak özellikle kırmızı et tercih edilir. Kırmızı et dışında beyaz et, aile içerisinde tüketilmektedir, ancak misafire sunulması tercih edilmemektedir. Balık olarak ilde faaliyet gösteren alabalık tesislerinden kaynaklanan bir tüketim mevcuttur. Ancak önemsenecek düzeyde bir tüketimi bulunmamaktadır (Aksoy, 2019).

İldeki yemek kültüründe sebze ve ot yemekleri, kışlık yemeklerin yapımında kullanılmak üzere kurutulan sebzelerin sarma ve dolma gibi yemeklere dönüştürülmesi ile tüketilmektedir. Ancak bu yemekler ana yemek olarak sunulmaz ve genellikle ana yemeklerin yanında ve genellikle öğlen yemeklerinde tüketilmektedir. Batman yerel mutfağında tatlıların temelini yörede yetişen üzüm ve üzümden elde edilen üzüm suyu ve pekmezi oluşturmaktadır. Bunun nedeni, günümüzde şeker pancarından elde edilen şekerin az bulunmasıdır (Aksoy, 2021).

Günümüzde pek çok geleneğin kaybolmasının yanı sıra Batman sofrada misafir ağırlanan sofralarda yemeğe önce misafirin yahut ev halkının en büyüğünün başlaması beklenir. Misafire sunulan yemek sonrası, kahve veya çay servis edilir. Kahve veya çay yalnız sunulmaz, yanında yörede yetiştirilen meyvelerden elde edilen kuru meyveler veya kuru yemişler (ceviz, badem, fıstık) ikram edilir. Misafir tok olsa dahi asla yemeksiz uğurlanmaz. Yemekler önceleri yer sofrasında yenirken günümüzde artık yer sofraları yerine yemek masalarında yenmektedir.

Bölgedeki bir diğer adet ise buğday kırma zamanı dedikleri (Ağustos, Eylül) dönemde tarla sahiplerinin kazanlarla buğday pişirip dağıtmasıdır. Zekât amaçlı olduğu bilinen bu gelenek, mahallede büyük kazanlarda pişirilen buğdayın çalışanlar, yoldan geçenler, mahalle sakinleri ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılması ile gerçekleştirilmektedir. Pişirilen buğday; sade, üzüm pekmezi, yoğurt veya tuz ekleyerek tüketilebilmektedir. İsteyenler ise dondurarak daha sonra yenilecek şekilde muhafaza da edebilmektedir.

Yöreye Özgü Yemekler

Batman mutfağı bulunduğu coğrafi ve sosyal kültürel farklılıkların sonucu olarak zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu yemekleri kahvaltılık, çorbalar, sebze ve ot yemekleri, dolma ve sarmalar, kurubaklagil ve tahıl yemekleri, et yemekleri, hamur işleri ve tatlılar olarak sınıflandırabiliriz.

Tablo 1. Batman İli Yöresel Yemek Çeşitleri (Aksoy, 2021; Ginigen vd., 2022)

Yemek Kategorisi	Yöresel Yemek Çeşitleri
Çorbalar	Şorbeşir (Süt Çorbası), Nohut Unu Çorbası, Mercimek ve Yarma Çorbası, Mercimek Çorbası, Soğuk Ayan Aşı, Kele Paça Çorbası

Kahvaltılıklar	Yumurtalı Pestil, Tuzlu Un Kavurması, Yumurtalı Pekmez, Keçi Peyniri Kızartması, Tereyağlı Un Kavurması, Kali.
Sebze ve Ot Yemekleri	Etli Kurutulmuş Sebze Türlüsü, Tırşık (Sebze Türlüsü), Etli Türlü (Güveç), Kenger Otu Kavurması, Kenger Pane, Suryaz Kavurması, Guris Otu Sote, Ebegümeci Kavurması, Semizotu Kavurması, Kabak Musakka, Batman Usulü Babagannuş, Bin Ard kavurması, Çağ Otu Pane, Yoğurtlu Semizotu, Yoğurtlu Kabak, Ekşi Kabak, Zuzubak Otu.
Dolma ve Sarmalar	Hardal Yaprağı Sarması, Ebegümeci Yaprağı Sarması, Kuru Sebze Dolması, Beyaz Lahana Sarması, Ekşi Dolma, Yaprak Sarması, İşkembe ve Mumbar Dolması, Yılan Yastığı Otu Sarması, Tırşık Otu Sarması.
Kurubaklagil ve Tahıl Ürünleri	Semizotu Pilavı, Salçalı İnce Bulgur Pilavı, Keleng Otlı Pilav, Şehriyeli Bulgur Pilavı (Savar), Domatesli Bulgur Pilavı, Etli bulgur, Mercimek Köftesi, Ayrınlı Pilav, Şalgam Turpu Pilavı, Çiriş Otlı Bulgur Pilavı, Tereyağlı Yarma Pilavı, Kutilk (İçli Köfte), Perde Pilavı, Piçik (Bulgur Köftesi), Etli Bulgur Pilavı, Ayrınlı Pirinç, Danuk (Yarma Buğdaylı Nohut Yahni), Susamlı İçli Köfte, Kuru Mercimek Yemeği, Keşkek.
Et Yemekleri	Beyaz Şalgam Turplu Et Yemeği, Kaburga Dolması, Krisat Yemeği (Et Mücveri), Kozluk Kâğıt Kebabı, Et Haşlama, Sade Et Kavurma, Helise (Keşkek), Düğün aş/kebabı, Polat Köftesi/İri içli köfte, Çiğ köfte, Büryan.
Hamur Ürünleri	Şamburek (Şam Böreği), Saç Ekmeği, Islak Saç Ekmeği, Yağlı Katmer Ekmeği, Tandır Ekmeği, Şemşemotik (Pirinçli Mantı), (Lor Peynirli Şamburek), Kursik (Pişi), Herqosim (Pekmezli Ekmek Yemeği), Hevrişk (Tereyağlı Sıcak Tandır Ekmeği), Avşork (Salçalı Bayat Tandır Ekmeği), (Çiriz Otlı Tandır Ekmeği), Rişte Yemeği (Saç Ekmeği Yemeği, Erişte), Kuliçek Çöreği, Batman Tandır Çöreği, Tandır Böreği, İçli Dolgulu Ekmek, Yedi Katlı Ekmek, Börek, Pıspısok Yemeği. (Kuru ekmekten yapılan bir yemek),
Tatlılar	Pekmezli Islak Saç Ekmeği, Pekmez Helvası, Pekmezli Havdel, Harire Tatlısı (Pekmezli Pelte Tatlısı), Pekmezli Pişi, Kahk (Pekmezli Hamur Tatlısı), Kundire Mirani/Tatlısı yapılan bir tür kabak),

Batman yöresinde çorba kültürü Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesindeki tüketim alışkanlıkları ile benzerlik göstermektedir. Hayvancılıktan elde edilen süt ve yoğurdun çorbalarda ağırlıklı olarak yer aldığı görülmektedir. Tahıl içerikli çorbalar ise sütlü çorbalara ilave edilerek yahut mercimek çorbası gibi yemekler şeklinde tüketilmektedir.

İlin mutfaklarda kırmızı et tüketimine verdiği önem kendini kahvaltı sofralarında da göstermektedir. “Kali” adı verilen bu et yemeği kahvaltı sofralarında tüketilmektedir. Yemeği özel kılan ise tüm kuzu karkasının odun ateşinde haşlama usulü ile uzun süre (sabahdan akşama kadar) pişirilmesi ile elde edilmesi ve hemen tüketilmemesidir. Pişirildikten sonra tulumlara konulan et, toprağa gömülerek serin bir ortamda muhafaza edilir. Ardından kahvaltılarda yenilmek üzere sade veya üzerine yumurta kırılarak pişirilerek tüketilir (KK-1).

Sebze ve ot yemeklerinde en çok tüketilen yemek kuru dolmalardır. Mevsiminde toplanan biber, patlıcan, kabak gibi sebzeler kurutularak kışın dolma yapımında kullanılmaktadır. Toplanan bu sebzeler ayrıca konserve yapılarak kışın tüketilmek üzere depolanır. Kurutulan bu sebzeler ise yalnızca dolma yapımında değil tırşık adı verilen etli ve etsiz türlü yemeğinin yapımında da kullanılmaktadır (Aksoy, 2021).

Dolmalar sebzeli olabildiği gibi Kaburga Dolması gibi etin temel olarak kullanıldığı çeşitleri de içermektedir. Özel misafirlerin ağırlandığı menülerde muhakkak bulunan bu yemeğin yanında mumbar dolması da yapılan diğer bir dolma çeşididir. Mumbar dolmasının diğerlerinden farklı kılan ise iç harcına yine et konulmasıdır (KK-2).

Siirt, Diyarbakır ve Mardin mutfaklarının izlerine rastlanan Batman mutfak kültürünün en önemli yemeklerinden bir tanesi içli köftedir. Yerel adı ile “kütülk” olarak adlandırılan bu içli köfteyi diğerlerinden ayıran özellik salçasız ve şekil olarak ay veya tam daire şeklinde hazırlanmasıdır (KK-2).

İl’de pilav kültürü de yaygındır. İster pirinç ister bulgur olsun her türlü pilav, ana yemeklerin yanında servis edilir. İlde yine kültürel etkileşimden doğan perde pilavı meşhur olmakla birlikte, Serpme Bulgur Pilavı (Düğün Pilavı/Sağara Ravisti)’da önemli bir yer tutmaktadır. Beşiri ilçesine bağlı Reşkotan Aşireti’nin özellikle kış aylarında hazırlamış olduğu bir yemektir. Kalabalık misafirlerin ağırlandığında servis edilen bu yemek, et pişirildikten sonra içerisine bulgur katılarak pişirilir ve büyük tepsiler dediğimiz sinilerde

sunulur, tabakla servis yapılmaz. Günümüzde de Batman'ın tanıtım etkinliklerinde ve sosyal medya aracılığı ile bilinirliği artmaktadır (KK-2).

Tandır ekmeği ise il mutfağının vazgeçilmezi arasındadır. Eski dönemlerde her evin bahçesinde bulunabilen tandırlarda, sabah ezanı ile yoğurulan ekmeğin hamurlarının öğlen odun ateşinin yakılıp köze dönmesi ile pişirilme süreci başlar. Tandırdan çıkan bu sıcacık ekmeğin yöresel tereyağı ve tulum peyniri ile tüketilmesi ise unutulmaz bir deneyimdir (KK-1).

Şam böreği, görünüşü ile Eskişehir Çiğböreği'ni anımsatmaktadır. Ancak yapılış tekniği açısından farklıdır. Şam böreğini farklı kılan özelliği hamurunun kalın açılması ve iç harcının pişirilmesidir. Hamurun içerisine konulan harç değişiklik gösterse de Coğrafi işaretli ürün olarak tescil alınan tarifte harcın içerisinde maydanoz kullanımı böreğin farklılaşmasını sağlamaktadır (Coğrafi İşaret Portalı, 2025). İlde ayrıca farklı beldelerde iç harca pirinç ve yöresel otlarda konulmaktadır. Bu aromatik tat yöreye dışardan gelenler için yabancı gelmektedir (KK-3).

İlde tatlı kültürü şeker pancarından elde edilen şekerin mutfaklara girmesinden çok önce üzüm ve üzüm pekmezinin kullanımı ile şekillenmiştir. Üzüm pekmezi ve suyu ile yapılan bu tatlılar; Havdel (üzüm suyundan yapılan helva), Pekmezli Havdel (üzüm suyundan yapılan muhallebi), Pekmezli Islak Saç Ekmeği, Harire Tatlısı (Pekmezli Pelte Tatlısı), Pekmezli Pişi ve Kahk (Pekmezli Hamur Tatlısı) olmak üzere çok çeşitlidir. Ancak bu tatlılar günümüzde unutulmaya yüz tutmuştur. Bu tatlılar yerine özel gün, bayram ve misafir ağırlamada cevizli veya fıstıklı baklavalara tercih edilir. Çayın ve kahvenin yanında sunulan atıştırmalık tatlılar ise cevizli sucuktur. Yörede yetiştirilen üzümlerden elde edilen pekmezden elde edilen bu lezzet yörede yetiştirilen bademlerden de elde edilebilir. Son dönemde ise yerelde kooperatifçiliğin gelişmesi ile Sason çileğinden kurutulmuş çilek, reçel, pestil ve lokum üretilmeye başlanmıştır (KK-1, KK-2, KK-3).

Yemeklerin dışında bölgeye özgü diğer gıdalar ise Şabut Balığı, Beşiri Cefan Kavunu, Gercüş üzümü, Gercüş Salebi, Gercüş sumacı, Sason çileği, Sason balı ve Hasankeyf Bademidir (Ginigen vd., 2022)

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Batman ilinde özel günler için yapılan yemekler günümüzde birçok ille benzeyen alışkanlıklara ve içeriğe sahip olsa da kendine özgü yanları da barındırmaktadır. Doğum, ölüm ve düğün gibi özel günlerde ilde her daim tüketimi gerçekleştirilen et yemekleri gelen misafirlere muhakkak sunulur. Yemeklerin hazırlanmasında tüm mahalle ve köy halkı imece usulü çalışarak evlerin bahçelerinde kurulan kazanlarda yemekleri pişirmektedir. Ancak son yıllarda düğünlerin salonlarda yapılması, taziye evlerinin kurulması vb. faktörlerden dolayı yemekler dışarıdan hizmet alımı ile hazır gelmektedir. Dışarıdan hazır getirilen bu yemek menüsünün içeriğinde ise kavurma, pilav ve türlü bulunmaktadır. Tatlı ise özel güne göre değişmekle birlikte mevlid, ölüm ve doğum gibi durumlarda tulum ve helva olarak servis edilmektedir. Düğünlerde ise baklava veya yaş pasta servis edilir (KK-1, KK-2).

Düğünlerin yanında düğün öncesi kız evinin ziyaretinde gelinin evine gidilirken erzak götürülür. Damat tarafının ekonomik durumuna bağlı olarak koyun götürülmesi de mümkündür. Bu adetin temel amacı gelin evindeki hane sahiplerinin bütçesine katkıda bulunmaktır. Bununla birlikte ziyaretlerde fıstıklı ve cevizli baklava da götürülmektedir (KK-1).

İlde gelenek gibi görülmesi de farkında olmadan gelenekselleşen bir diğer ritüel ise dini bayramlarda (Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı) sabahları tüketilmek üzere sütlaç hazırlanmasıdır. Baklavanın yanında ayrıca hazırlanan bu tatlı kahvaltıda veya kahvaltıdan önce tüketilir (KK-2).

İlde dikkat çeken bir diğer ritüel ise miladi takvimde yer alan yılbaşı olan Ocak ayının 1'inden yaklaşık 15 gün sonra kutlanan kürt yılbaşı denilen gecedir. Bu gece için özel içli köfteler hazırlanır. Bu içli köftenin özelliği ise içerisinde çeyrek altın veya metal para konulmasıdır. Gece yarısından sonra yenilen bu içli köftelerde çeyrek altın veya bozuk parayı bulan kişi, o yıl ailenin reisi seçilir. Ailenin reisi elbette anne babadır, bu nedenle altın veya paranın çıktığı kişi aile reisi olamasa da talepleri bir yıl boyunca yerine getirilir (KK-2).

Bu gece için ayrıca ilde cadılar bayramını anımsatan bir kutlama yapılır. Gençler ve çocuklar yöresel kıyafetleri giyerek yüzlerine tuhaf makyajlar yaparlar. Özellikle erkekler kadın kılığına girerek akşam ezanı okunduktan sonra sokağa çıkar ve evlerin kapısını çalarlar. Kapıyı açan kişiden yağ, şeker, para veya tatlı istenerek gece yarısına kadar evde olmaya çalışılır (KK-2).

COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLER

Durlu Özkaya ve Sünnetçioğlu (2013) coğrafi işaretli ürünlere verilen önemin, ilerleyen zamanlarda gastronomi turizmine ve ekonomik kalkınmaya olan etkisinin olumlu olduğuna dikkat çekmektedir. Bu bağlamda, 2025 yılı verilerine göre Batman ili toplam 6 adet coğrafi işaretli ürüne sahiptir (Coğrafi İşaret Portalı, 2025). Bu ürünleri tamamı gastronomi alanının ile ilgilidir. İlin coğrafi işaretli ürünlerinden Batman Piçik Yemeği, Batman Şam Böreği, Gercüş Mezrune Üzümlü, Kozluk Domatesi mahreç işareti almış ürünler olmakla beraber, Hasankeyf Mehina Sarımsağı ve Sason Çileği menşe adı almıştır. Ürünlerin dört tanesinin (Gercüş Mezrune Üzümlü, Kozluk Domatesi, Hasankeyf Mehina Sarımsağı, Sason Çileği) işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar grubunda yer alırken Batman Şam Böreği, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubunda ve Batman Piçik Yemeği yemekler ve çorbalar grubunda yer almaktadır.

İlde coğrafi işaret almış ürünlerin dışında Türk Patent Enstitüsü'ne coğrafi işaret başvurusu yapılan gastronomik ürünler bulunmaktadır (Coğrafi İşaret Portalı, 2025). Bu ürünler: Gercüş Pekmezi Hellavi Tatlısı, Sason Şalgam Yemeği (Bın Ard), Sason Kahk Tatlısı, Kozluk Çörten Yemeği, Kozluk Kâğıt Kebabı, Gönüllü Pirinci, Hasankeyf Benati İnciri, Hasankeyf Hilve Kahvesi, Kozluk Mereto Balı, Sason Balı ve Savara Rakisti (Etli Serpme Pilav) olmak üzere 11 adettir.

Batman ili coğrafi işaretli gastronomik ürünler açısından zengin görünse de bu öğelerin, Batman'daki turizm bölgeleri ve yiyecek ve içecek işletmelerinde turistik ürün olarak kullanımı, sunulması, tanıtımı ve pazarlanması konusunda yetersiz kalmaktadır (Şeyhanlioğlu vd., 2024). Bu anlamda coğrafi işaretli gastronomik ürünlerden istenilen faydanın alınabilmesi için etkin bir tanıtım ve pazarlama süreci gereklidir.

ŞEHİRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Mutfak kültürü, bir bölgenin tarihini, kültürünü ve geleneklerini yansıtabilme özelliğine sahiptir. Somut olmayan bir kültürel miras olan mutfak kültürünün bu anlamda korunması ve gelecek nesillere aktarılması önemlidir. Batman ili geleneksel mutfağı gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde ise önemli bir pazarlama aracıdır (Aksoy, 2021). Yemeklerin çeşitliliği, yemeklerde yöresel ürünlerin kullanımı ve gıda işletmelerinin bu yemekleri üretebilecek düzey ve kalitede olması ilin gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Fakat bu yüksek potansiyel ulusal ve uluslararası alanda bilinirliğinin az olması nedeni ile dikkat çekmemektedir.

Son yıllarda coğrafi işaret başvuruları ve şehrin gastronomi kültürünün televizyon programlarında tanıtılması ile ilin gastronomi turizmine yatırımlar yapılmaya başlanmıştır. Yapılan bu çalışmalar önemli olmakla birlikte bölgenin markalaşmasına ve tanıtımına katkı sağlayacak festivallerde düzenlenmelidir. Bununla birlikte gastronomi turizmine hizmet eden tüm paydaşlar konu ile ilgili bilinçlendirilmelidir. Bu kapsamdaki en önemli adım ise yöresel yemeklerin menülerde yer almasıdır. Ardından gelen ziyaretçilere ve turistlere sunulan yemeklerin; tarihini, yapılışını ve sunuluş özelliklerini anlatmak ve yapılacak workshop etkinlikleri ile farklı deneyimlerin ortaya çıkarılması var olan potansiyelin değerlendirilmesine katkı sağlayacaktır.

SONUÇ

Batman ili, tarihsel geçmişi, etnik yapısı ve coğrafi özellikleri sayesinde zengin ve özgün bir mutfak kültürüne sahiptir. Bölgenin tarım ve hayvancılık faaliyetlerine dayalı ekonomik yapısı, yemeklerde et, süt ürünleri ve tahılın yoğun kullanılmasını sağlamıştır. Bununla birlikte Mezopotamya'nın verimli topraklarından elde edilen yabani bitkiler, üzüm ve türevleri ile yerel baharatlar, Batman mutfağına çeşitlilik katmıştır. Düğün, doğum, ölüm gibi özel günlerde toplumsal dayanışmayı öne çıkaran imece usulü yemek hazırlama kültürü, ilin sosyo-kültürel yapısını da yansıtan önemli bir unsurdur.

Araştırma bulguları, Batman mutfak kültürünün yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil; aynı zamanda misafirperverlik, paylaşma ve toplumsal aidiyet gibi değerleri de taşıdığını göstermektedir. Bununla birlikte küreselleşme, yaşam tarzı değişiklikleri ve dışarıdan hazır hizmet alımlarının artması, bazı geleneksel yemeklerin ve ritüellerin unutulmaya yüz tutmasına yol açmaktadır. Özellikle üzüm pekmeziyle yapılan tatlılar gibi birçok özgün lezzet, modern mutfak alışkanlıkları karşısında geri planda kalmıştır.

Coğrafi işaretli ürün sayısının artması, Batman mutfağının gastronomi turizmi açısından önemli bir fırsat sunduğunu göstermektedir. Ancak bu potansiyelin değerlendirilmesi için yerel ürünlerin tanıtımının artırılması, yiyecek-içecek işletmelerinde menülere dahil edilmesi ve etkin pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi gerekmektedir. Ayrıca festivaller, workshoplar ve tanıtım etkinlikleri aracılığıyla gastronomi turizminin desteklenmesi, Batman'ın hem ulusal hem de uluslararası düzeyde bilinirliğini artıracaktır. Bu

noktada hem yerel halk hem de turizm sektörü çalışanları ve yiyecek-içecek işletmeleri için gastronomi kültürü konusunda eğitimler verilerek Batman'ın mutfak mirası konusunda bilinçlendirme yapılmalıdır.

Bununla birlikte Batman mutfağına ait geleneksel yemeklerin tariflerinin yazılı ve görsel kaynaklarla kayıt altına alınması, unutulmaya yüz tutmuş tatlı ve yemeklerin korunmasına katkı sağlayacaktır. Bu konuda akademisyenlerin Batman mutfağı üzerine yapılacak akademik araştırmalar, bölgenin gastronomik değerlerinin belgelenmesine ve sürdürülebilir şekilde korunmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca yöresel yemeklerin turistik işletmelerin menülerinde daha fazla yer alması, yerli ve yabancı turistlerin Batman mutfağını deneyimlemesini sağlayarak ilin gastronomi markalaşmasını güçlendirecek ve gastronomik kimliğini öne çıkaracaktır.

Bir diğer nokta ise ile ait önemli bir gastronomik zenginlik olan yabani bitkiler, üzüm ürünleri, bal ve süt ürünleri gibi özgün yöresel gıdaların üretimi ve satışı konusunda kooperatifçilik teşvik edilmeli, üreticiler için pazar alanları oluşturulmalıdır.

Sonuç olarak, Batman ili gastronomisi hem kültürel kimliğin korunması hem de turizm sektöründe sürdürülebilir bir gelişim sağlanması açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu bağlamda, yöresel mutfağın belgelenmesi, tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması yönünde yapılacak çalışmalar, kentin gastronomi şehri olma yolundaki gelişimine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Aksoy, İ. (2021). Batman Yerel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Batman: Batman Üniversitesi.

Aksoy, E. Ş. (2019). *Dünyanın en Eski Medeniyetlerine, Batman'a Yolculuk*, Batman: Batman Belediyesi.

Alaeddinoğlu, F. ve Tekin, M. K. (2020). Turizmin Ekonomik, Sosyo-Kültürel ve Çevresel Açından Yerel Halkın Yaşam Kalitesine Etkileri: Batman Örneği. *Ege Coğrafya Dergisi*, 29(2), 243-257.

Arıca, E. ve Can, Ü. Gastronomik Kimlik ve Sürdürülebilir Turizm İlişkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 22(1), 128-148.

Can Emmez, B. (2020). Plants And Foods As Identity Markers: An Ethnographic Analysis On The Case Of The (Y) Ezidis From Batman (Turkey). *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 5.

Coğrafi İşaretler Portalı, (2025). Batman ili, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>, (E.T.: 05.09.2025).

Çoban, Ö., Dilek, S.E. ve Harman, S. (2017). Batman İlinde Turizm Gelişiminin Değerlendirilmesi. *The Journal Of Academic Social Science Studies*, 0 (56), 437-455.

Çorman, G. ve Duman, H. (2025). Go Batman'ı Keşfet: Turizm Tanıtımında Instagram'ın Dokunuşu. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(1), 17-34.

Demir, İ. (2023). Üniversite Öğrencilerinin Batman'da Turizm Algısı ve Turizme Katılımının Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi. Batman: Batman Üniversitesi.

Durlu-Özkaya, F. ve Sünnetçioğlu, S. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.

Ginigen, D., Aydın, B. ve Güçlü, C. (2022). Local Food Availability In Menus Of Hotels: The Case Of Batman, Turkey. *Journal of Mediterranean Tourism Research*, 1(2), 81-99.

Güdelci, E. N. (2019). Batman İlinin Ekonomik Durumunun Genel Çerçeve Değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 6(38), 1602-1610.

Gümüş Kiral, N. (2019). Batman İli Şehir Merkezinin Toprak Jeokimyası. Yüksek Lisans Tezi. Batman: Batman Üniversitesi.

İlçin, M. (2015). Batman İli Ekili Alanlarda Bulunan *Orthoptera: Insecta* Faunasının Araştırılması ve Tarım Alanlarında Zarar Oluşturabilecek Türlerin Belirlenmesi. Doktora Tezi. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi.

KK-1 Esra Onutçu, Kadın, 1990, Sosan (Batman), Ev Hanımı, Lise, 05.08.2025.

KK-2 Nurhan Demir, Kadın, 1998, Beşiri (Batman), Öğretmen Şef, Lise, 05.08.2025.

KK-3 Yunus Baz, Erkek, 1990, Sason (Batman), Öğretmen, Lisans, 06.08.2025.

- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://batman.ktb.gov.tr/TR-56577/tarihce.html> (E.T.: 12.08.2025).
- Özdemir, G. ve Altiner, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14
- Seyidoğlu, M. A. (2015). Bölgesel Kalkınmada Kalkınma Ajanslarının Rolü: Batman İli Üzerine Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi. Niğde: Niğde Üniversitesi.
- Şeyhanlıoğlu H. Ö., Duman H. ve Arıca, R. (2024). Turizm Paydaşları Tarafından Batman İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Değerlendirilmesi, İçinde A. Sökmen ve Ç. Aydın (Editörler), *Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış* (s. 531-547). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. ve Cengizhan, R. (2025). Yerel Mutfaklarda Yenilebilir Otlar: Batman Örneği (Edible Herbs in Local Cuisines: The Case of Batman). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(2), 1765-1782.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2025). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, İllere göre il/ilçe merkezi belde/köy nüfusu ve yıllık nüfus artış hızı. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2024-53783> (E.T.: 08.09.2025).
- Yüknü, S. N. (2023). Batman İlinin Kent İmajı Üzerine Bir Çalışma. Yüksek Lisans Tezi. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi.
- Yavuz, V. S. (2017). Batman Ovasının Yeraltı Suyu Potansiyeli ve Kalitesinin Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) ile Modellenmesi. Doktora Tezi. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi.
- Yeşil, Y. ve İnal, İ. (2019). Traditional Knowledge Of Wild Edible Plants In Hasankeyf (Batman Province, Turkey). *Acta Soc Bot Pol*, 88(3), 3633.

DİYARBAKIR İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Melike SAKİN YILMAZER¹, Öğr. Gör. Özlem YATKIN²

GİRİŞ

Tarihi binlerce yıl öncesine dayanan Diyarbakır, sadece mimarisi ve kültürel dokusuyla değil, zengin mutfak kültürüyle de öne çıkan önemli şehirlerimizdendir. Mezopotamya'nın bereketli topraklarında kurulu olan bu şehir, Araplar, Ermeniler, Süryaniler, Türkler ve Kürtler gibi birçok ulusu içinde barındırmakta ve her ulusun ve farklı etnik kökenin bu bölgeye kendi kültüründen bir şeyler eklemesiyle Diyarbakır mutfağı zengin bir yemek kültürüne sahip olmuştur. Etin, baharatın ve yöresel ürünlerin ustalıkla harmanlandığı mutfak; yapımı uğraş isteyen ağır yemekleri, baharatlı, acılı ve lezzetli tatlıları ile kebablardan sulu yemeklere, hamur işlerinden tatlılara kadar uzanan geniş bir yelpazeye sahiptir (Özkanlı & İşler, 2018: 547-549).

Diyarbakır mutfağının temelini, et, tahıllar, baharatlar ve yöresel sebzeler oluşturur. Özellikle kuzu eti, yemeklerde çok fazla tercih edilir, kaburga dolması özel günlerin en önemli yemeklerinden biridir. İçli köfte, ciğer kebabı ve diğer kebab çeşitleri, meftune gibi yemekler hem yöre halkı hem de bölgeye dışarıdan gelen kişiler tarafından tercih edilen yemeklerdendir. Yörede düğünler, bayramlar ve dini törenlerde hazırlanan özel yemekler ve kurulan sofralar geleneksel mutfak kültürünün yaşatılmasında önemli rol oynamaktadır. Ayrıca, coğrafi işaretli ürünlerin varlığı da hem bölge yemeklerinin tanıtımı hem de bölge halkı tarafından bilinirliği açısından önem arz etmektedir.

Bu bölümde, Diyarbakır'ın yemek kültürü incelenmektedir. Bu kapsamda; Diyarbakır'ın tarihi, coğrafi yapısı, içinde barındırdığı farklı medeniyetleri, Diyarbakır'ın yemek kültürü, özel gün yemekleri, coğrafi işaretli gastronomik ürünleri ve şehrin gastronomi turizmi açısından önemi hakkında bilgi verilmektedir. Diyarbakır mutfağının temel özelliklerinin ve öne çıkan lezzetlerinin bilinmesi açısından da bu bölümde yer alan bilgiler önem teşkil etmektedir.

DİYARBAKIR İLINE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Diyarbakır, 37° 30' - 38° 43' kuzey enlemleri ve 40° 37' - 41° 20' doğu boylamları arasında, Güneydoğu Anadolu'da yer alan bir şehirdir. Etrafı dağlarla çevrili olan kent, sönmüş volkan Karacadağ'dan Dicle Nehri'ne kadar uzanan bazalt platosu üzerinde, çukur bir alanda kurulmuştur. Yerleşim alanları ise dağlık yaylalar ve bozkır düzlüklerdir. Doğuda Siirt ve Muş, güneyde Mardin, batıda Şanlıurfa, Adıyaman ve Malatya, kuzeyde ise Elâzığ ve Bingöl ile komşudur. Bismil, Çermik, Çınar, Çüngüş, Dicle, Eğil, Ergani, Hani, Hazro, Kocaköy, Kulp, Lice ve Silvan olmak üzere toplam 13 ilçesi vardır. Şehrin topraklarını sulayan tek akarsu Dicle Nehri'dir. Merkez ilçe dışındaki yüzölçümü 15.354 km²'dir (Göyünç, 1995: 472-473; Tuncer, 2000: 164; Akyol, 2013: 1).

Tarihi bir şehir olan Diyarbakır, Dicle Nehri kıyısında kurulmuş ve karasal iklim etkisi altındadır. Yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise soğuk ve az yağışlı geçer. Bitki örtüsü zengin olmamakla birlikte, tahıl üretimi, bahçe tarımı ve yaylalarda hayvancılık için elverişlidir. Dicle Nehri üzerine kurulan barajlar, tarım ürünlerinin çeşitliliğini ve verimini etkilemiştir. Bölgede buğday, arpa, darı, pirinç, mercimek, pamuk, tütün, susam, keten tohumu gibi ürünlerin yanı sıra; kavun, karpuz, üzüm, ceviz, badem, nar, dut, armut, domates, patlıcan, salatalık, marul, biber, fasulye, kabak ve taze soğan yaygın olarak yetiştirilir ve tüketilir. Türkiye'de üretilen karpuzun yaklaşık %10'u, kavunun ise %5'i Diyarbakır'da yetişmektedir. Özellikle kumlu toprakta yetişen karpuzlar oldukça büyük olur (Darkot, 1945: 601; Sarı, 1996: 87; Değer, 2009: 23; Akyol, 2013: 2; Özkanlı & İşler, 2018: 549).

¹ İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, melike.sakin.yilmazer@ikcu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6830-1331

² İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ozlem.gelen@ikc.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2037-0370

Diyarbakır'ın coğrafi yapısı ve bitki örtüsü küçükbaş hayvancılığa uygundur. Bölgede koyun, keçi, sığır, eşek ve katır yetiştirilir. Yedi binden fazla arı kovaniyle arıcılık da giderek gelişmektedir. Hayvancılık, halkın önemli geçim kaynaklarından biridir. Et, süt ürünleri ve yumurta gibi hayvansal gıdalar üretilmekte ve beslenmede önemli bir yer tutmaktadır (Sarı, 1996: 87; Değer, 2009: 23-24; Akyol, 2013: 2; İşler, 2018: 8-9; Özkanlı & İşler, 2018: 549).

Demografik Yapı

Diyarbakır, tarih boyunca dini ve etnik açıdan kozmopolit bir yapıya sahip olmuş, bu özelliğini günümüzde de kısmen sürdürmüştür. İslam öncesi dönemde kentte Hristiyanlık ve Musevilik yaygındı. Hristiyanlık, Roma döneminde Diyarbakır ve çevresinde yayılmaya başlamış, farklı mezhepleri barındırmıştır. Bölgede Ermeni Gregoryanlar, Süryaniler, Melkitler ve Nesturiler yaşamıştır. Ayrıca Diyarbakır'da bir dönem Yahudiler de bulunmaktaydı. Diyarbakır ve çevresinde geçmişte Yezidiler, Kiptiler, Keldaniler, Nesturiler, Süryaniler, Katolikler, Ortodokslar, Protestanlar ve Şemsiler gibi farklı inanç grupları yaşamıştır. Bu dini çeşitlilik, Türk, Kürt, Arap, Acem, Ermeni, Süryani ve Rum gibi farklı etnik topluluklar arasında görülmekteydi. Hem kırsal alan hem de şehir yapısı bu yönüyle oldukça heterojendir. Günümüzde ise Diyarbakır'da başta Türkler, Kürtler ve Mardin ile Siirt'ten göç eden Araplar olmak üzere; az sayıda Ermeni ve Süryani de yaşamaktadır (Akyol, 2013: 8-10).

Tarihi

Mezopotamya ile Anadolu medeniyetleri arasında bir geçiş noktası olan Diyarbakır'ın tarihi çok eskilere dayanır. M.Ö. 14. yüzyıldan günümüze kadar şehir; Amidi, Amid, Amida, Augusta, Kara Amid, Amed, Karakale, Hamid, Karahamid, Diyar-i Bekir, Diyarbekir ve Diyarbakır gibi farklı adlarla anılmıştır. İslami dönemde bölgeye yerleşen Müslüman Arapların Bekr kabilesine ithafen verilen "Diyar-Bekr" ismi, Osmanlı döneminde şehir merkezli bir beylerbeyliği olarak kullanılmıştır. Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren ise Diyarbakır, yalnızca bugünkü şehri tanımlayan resmi isim haline gelmiştir (Akbulut, 1998: 19-20; Akyol, 2013: 3-4).

Tarihi kayıtlara göre, milattan önce 2300 yılından beri yerleşim yeri olarak kullanılmıştır. Aramiler, Medler, Persler, Partlar, Büyük İskender, Selevkoslar, Romalılar, Bizanslılar, Sasanîler, Araplar ve Türkler gibi birçok önemli topluluk burada yaşamış ve şehir önemli bir merkez olmuştur. Beş bin yıllık geçmişiyle Diyarbakır, kuruluşundan beri yer değiştirmemiş nadir yerleşim yerlerindendir (Beysanoğlu, 1988: 2; Göyünç, 1995: 465; Kahraman, 2014: 30).

DİYARBAKIR YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Bölgede çiftçilikle geçinen aileler, gün doğumunda tarlaya gider ve kahvaltı saatine kadar çalışırlar. Sabahın ilk öğününde bal, pekmez ve tereyağı sürülmüş sac ekmeği yerler. Kahvaltıda ise yoğurt, pekmez, yumurta, bal, tereyağı ve zeytin gibi yöresel lezzetler tüketilir. Çalışanlar sabah kahvaltısını Dağkapı Meydanı'ndaki çorbacı ve ciğercilerde ciğer, kelle paça ve mercimek çorbası ile yapar. Şehir dışından gelenlere ise genellikle kahvaltıda Diyarbakır'a özgü ciğer sunulur. Ayrıca pastanelerde börek, poğaç, simit ve Diyarbakır mahlepli çöreği gibi tatlılar kahvaltıya alternatif olur. Kahvaltıda Sri Lanka'dan gelen siyah çay servis edilirken, bazı işletmeler dibek veya menengiç kahvesi ile reyhan şerbeti ikram eder. Diyarbakır'ın geleneksel kahvaltısını tatmak isteyenler için, 1573 yılında Osmanlı valisi Vezirzade Hasan Paşa tarafından yaptırılan Hasanpaşa Hanı güzel bir mekandır (Haspolat, 2014; Uçuk & Şahan, 2021: 103; Ekinci, 2024: 32; Eser & Yahyaoğlu, 2025: 57). Diyarbakır örgü peyniri, yörede kahvaltının önemli lezzetlerinden biridir. Yaz aylarında ise Diyarbakır karpuzu ile kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olur (Şengül, 2015: 142-143). Ayrıca, patates, patlıcan ve biber kızartmaları da kahvaltıda sıkça tüketilir (Halıcı, 2015: 20).

Diyarbakır ve çevresinde öğle yemeğine "fıravîn" denir. Bu öğün, sadece ev halkı için değil, aniden gelebilecek misafirler için de hazırlık yapılacak şekilde planlanır. Bu gelenek, halk arasında dayanışmayı artırır ve insanları bir araya getirip hoş vakit geçirmeyi sağlar. Akşam yemekleri ise tüm ailenin bir araya geldiği zamanlardır. Genellikle sulu ve etli yemekler; pilav ve çorba ile servis edilir. Misafir geldiğinde ise kaburga dolması, kibe mumbar veya mevsimine göre meftune gibi özel yemekler hazırlanır (Ekinci, 2024: 33).

Kış aylarında günler kısa olduğu için öğlen vakti genellikle akşamdan kalan yemekler yenir; yanına yoğurt ve pekmez de alınır. Baharda ise ayran çorbası, makarna, yoğurt, pekmez ve turşu gibi yiyecekler tercih

edilir. Kış akşamlarında erişte, kurutulmuş yiyecekler, bulgurlu içli köfte, tahıl ve baklagil yemekleri, hılorik aşı, kabak, patıla-şambörek, kibe-mumbar, kelle-paça gibi yemekler tüketilir. Yaz akşamlarında bulgur veya pirinç pilavı, sebzenin bol olduğu dönemde güveç, kabak, babakanuç ve dolma gibi yemekler tercih edilir (Abakay, 2021; Aydeniz-Ergin, 2022: 143-144).

Yöreye Özgü Yemekler

Coğrafi yapısından dolayı hayvancılığın önemli merkezlerinden biri olan Diyarbakır'da, kebab ve et yemekleri öne çıkar, ancak tahıl ve sebze yemekleri de yaygındır. Genellikle yemeklerde koyun, kuzu eti, nadiren de keçi eti kullanılır. Kaburga dolması, bumbur, ayvalı kavurma gibi yemekler sevilen lezzetler arasındadır. Ayrıca ciğer kebabı, ciğer şiş, kibe-mumbar ve kelle-paça gibi sakatat yemekleri de sıkça tüketilir. Diyarbakır karpuzu ise büyüklüğü ve tadıyla meşhurdur. Diyarbakır mutfağında tatlıların da önemli bir yeri vardır. Hamur tatlıları, sütlü tatlılar ve pekmeze yapılan tatlılar oldukça yaygındır. Bu tatlılar arasında, tescilli bir lezzet olan Diyarbakır burma kadayıfı en bilinenidir (Değer, 2009: 26-28; Demir, 2011; Şengül, Çakır & Çakır, 2015: 141-142; Özkanlı & İşler, 2018: 549-550).

Diyarbakır'da süt ve süt ürünleri önemli bir yer tutar. Sütten; yağ, peynir, çökelek ve yoğurt yapılır. Yoğurt bazen ayran olarak da tüketilir. Yağı alınan sütün kaynatılıp süzülmesiyle elde edilen çökeleğe Diyarbakır'da "torak" denir; bu ürün kahvaltılarda ve hamur işlerinde peynir gibi kullanılır (Özkanlı & İşler, 2018: 549). Eğer süt yoğurt ya da yağ için kullanılmayacaksa, ısıtılıp mayalanarak salamura peyniri yapılır. Yaz aylarında sıcak hava nedeniyle salamura peyniri bozulmaya daha yatkın olduğundan, bu dönemde süt genellikle eritme peynir yapımında kullanılır. Bahar aylarında ise salamura peyniri yapımı daha yaygındır. Diyarbakır'ın coğrafi işaretli peyniri olan "örgü peynir (Örük(lü)/Kezi/Gulî)"; eritilmiş peynir hamurunun ince uzun şeritler haline getirilip saç örgüsü şeklinde örülmesiyle hazırlanır. "Lavaş" ise eritme peynirden koparılan parçaların avuç içinde yuvarlanarak şekillendirilmiş halidir. "Şov/dilim", eritme peynirin dikdörtgen şekilde saklanmış formudur. "Kerkor/kirkor/Dêjnik" adlı ot kullanılarak yapılan özel bir eritme peynir çeşidi de vardır. Ayrıca ince uzun bloklar hâlindeki "dil peyniri", lif lif ayrılarak tüketilir (Aras & Tatari, 2022: 10-17).

Diyarbakır'da bitkisel besinlerin başında gelen "buğday"dan un, bulgur ve dövme yapılır. Geleneksel yaşamı sürdüren köy aileleri ev fırınlarında normal ekmek, sacda yufka ya da ısıtılmış taşların üzerinde taş ekmegi yaparlar. Pirinç de yemeklerde ve pilavlarda sıkça kullanılır. Sebze yemekleri Diyarbakır mutfağında önemli bir yer tutar. Patlıcan, domates, kabak, fasulye, bamya, biber ve patates gibi sebzeler genellikle etle birlikte pişirilir. Bu tür yemeklerin en ünlü olanı "Meftune"dir. Ayrıca ilkbaharda kendiliğinden çıkan otlarla ve elma, ayva, erik gibi meyvelerle de yemekler yapılır (Özkanlı & İşler, 2018: 550).

Diyarbakır'da tavuk eti de kullanılır. Yöreye özgü malzemelerle hazırlanan "ekşili tavuk dolması" ise sevilen bir yemektir. Şebbot, sirink ve turna gibi balıklar Balıkçılarbaşı'nda sokak aralarındaki tezgâhlarda satılır. Bu balıklar genellikle tavada kızartılarak, bazen de ızgara ya da çömlekte pişirilerek tüketilir. Eskiden Dicle Nehri'nde avlanan tatlı su balıkları, barajlar ve çevre kirliliği nedeniyle artık nadiren bulunur. İlkbaharda yumurta üretimi artar ve halkın tüketimi de buna paralel olarak yükselir. Yumurta; sebze yemeklerinde, salatalarda ve tatlılarda sıkça kullanılır (Özkanlı & İşler, 2018: 550; Aydeniz-Ergin, 2022: 139).

Diyarbakır mutfağında baharatlar ve tat verici bitkiler önemli bir yer tutar. Kırmızıbiber, pul biber, sumak, karabiber, kişniş, nane, reyhan, yarpuz, limon, limon tuzu, sarımsak, soğan, maydanoz, tere otu, tarçın, karanfil, domates ve biber salçaları, nar ekşisi ve koruk sıkça kullanılır. Yemeklere acılık katmak için kırmızıbiber ve pul biber, ekşilik vermek için ise özellikle sumak tercih edilir. Karabiber, içli köfte ve dolmalarda; kekik (zahter), et kızartmalarında; kişniş, biberli karışımlarda; sumak ise meftune ve dolma gibi yemeklerde kullanılır. Tarçın ve mahlep bazı tatlı ve çöreklerde, tarçın da sıcak içeceklerde kullanılır (Özkanlı & İşler, 2018: 550; Abakay, 2021; Aydeniz-Ergin, 2022: 138).

Diyarbakır ve ilçelerinde kışa hazırlık geleneksel olarak sürdürülmektedir. Pastırma, kavurma, peynir, salça, pekmez, turşu yapılır; patlıcan, biber, kabak gibi sebzeler ile erik ve elma gibi meyveler kurutulur. Çökelek hazırlanır, şehriye kesilir; pirinç, bulgur ve mercimek gibi tahıllar ayıklanarak kışa hazır hale getirilir. İlde yetişen üzümlerden pekmez, şıra, pestil (bastık), kesme ve ceviz sucuğu gibi tatlılar yapılır. Yoğurt kurutularak "kurut" hazırlanır. Küçükbaş hayvan etinden yapılan kavurma, toprak küplere konularak kış için saklanır. Ayrıca kıyma hazırlanıp şirden ve bağırsağa doldurularak, Diyarbakır'da "pastırma" olarak bilinen kışlık et ürünü elde edilir (Değer, 2009: 26-28; Özkanlı & İşler, 2018: 550-551; Solmaz, 2022: 37).

Diyarbakır mutfağında “içli ekmek” adıyla bilinen etli, peynirli ya da otlu börek çeşitleri sıkça yapılır. Bu böreklerin iç dolguları genellikle çeşitli peynirler, ev yapımı kavurma, patates ve mevsimlik otlardan oluşur. Eskiden tatlılarda pekmez ve az miktarda bal kullanılırken, günümüzde çoğu tatlıda toz şeker tercih edilmektedir. Aynı şekilde, geçmişte salça yerine taze soslar ve baharatlar kullanılırken, artık baharatlarla tatlandırılmış domates ve biber salçası yaygın olarak kullanılmaktadır. Yağ olarak ise, geçmişte yemeklerde kuyruk yağı, sadeyağ, iç yağı ve tereyağı ön plandayken, bugün daha çok zeytinyağı ve sıvı yağlar tercih edilmektedir. Bunun nedeni, kuyruk yağının temininin zorlaşması ve kullanımının ustalık gerektirmesidir. Ancak zamanla değişen koşullar ve pratiklik nedeniyle bitkisel yağlar ile margarin de kullanılmaya başlanmıştır. Bazı yemekler evde hazırlanıp çarşı fırınlarında pişirilirken; bazı fırınlarda evden gelen malzemelerle yemeği fırın ustası hazırlar (Öncü, 2015; Gök, 2019: 26). Diyarbakır’da sac ekmeği, lavaş, tandır ekmeği, kuru ekmek, darı ekmeği ve tırnaklı pide gibi ekmekler yemeklerle birlikte tüketilir. Katmer, gözleme, peynirli, çökelekli ve otlu ekmekler ise katkılı ekmekler arasında yer alır (Öncü, 2015; Aydeniz-Ergin, 2022: 139-140).

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Diyarbakır’da yeni doğan bebeklere genellikle ilk olarak pekmez veya bal şerbeti tattırılır, bazen de tereyağı verilir. Doğum yapan anneye ise ilk olarak, yumurtalı, tereyağlı pekmezden yapılan “heko dims” veya “kaygana” yedirilir. Ayrıca sütü bol olsun diye üzüm pekmezi ısıtılarak içirilir. Lohusaya katkat (bir tür hamur işi), şeker ve lokum da getirilir. Ziyarete gelen misafirlere ise çörek ve çay ikram edilir. Ayrıca “lohusa şerbeti” olarak da bilinen kızılıcak şerbeti, evin büyük kadınları tarafından hazırlanıp hem anneye hem misafirlere sunulur (Akyol, 2013: 14-17; Halıcı, 2015: 20-21; Öncü, 2016; Tanrıku, 2017: 44; Özbay, 2019; Uçuk & Şahan, 2021: 113; Ekinci, 2024: 38).

Bir çocuğun ilk dişi çıktığında “diş hediği” adı verilen geleneksel bir kutlama yapılır. Kaynatılmış nohut ve buğday bir tas içine konur, ardından bu karışım çocuğun başından aşağı dökülür. Yere düşenler kuşlar yesin diye dama atılır. Tasın içindeki hedikler komşulara dağıtılır; komşular ise tası boşaltıp içine küçük hediyeler koyarak geri verir. Ayrıca, dişi çıkan çocuğa damağını kaşısın diye pestil verilir (Akyol, 2013: 22). Sünnet törenlerinde fasulye, güveç, pilav ve keşkek gibi yemekler hazırlanır; ayrıca mevlit çöreği yapılır. Ertesi gün mevlit okutulur, misafirlere bisküvi, şeker, çikolata, tatlı ve şerbet ikram edilir (Akyol, 2013: 30). Eskiden kırsal kesimlerde, sünnetin sonunda “goşt ü birinc” (et ve pirinç) adlı özel bir yemek, davetin onur yemeği olarak sunulurdu (Öncü, 2015: 44; İşler, 2018: 160).

Söz kesmede, lohusa şerbetinden yapılan içecek; yanında şeker, lokum ve kurabiye ile ikram edilir (Halıcı, 2015: 23). Kız istemede ise kız tarafı, erkek tarafına kızılıcak şerbeti sunar (Ekinci, 2024: 40). Nişanda, oğlan evi kız evine bir çuval toz şeker gönderir; bu çuval halı ya da ipek kumaşa sarılır (Halıcı, 2015: 23). Nişan günü, iki tepsi baklava, Diyarbakır burması, iki koli kola veya kırmızı renkli nişan şerbeti, süslenmiş bir gelin arabasıyla kız evine götürülür (Akyol, 2013: 36). Çeyiz asma törenlerinde geçmişte kahve, şeker, şerbet, kurabiye ve çerez ikram edilirken, günümüzde ekonomik duruma bağlı olarak yemekli davetler veya farklı ikramlar da yapılmaktadır. Düğün hamamında, meyve, şerbet, şurup, dolma, kısır, sarma, köfte yapılmaktadır (Halıcı, 2015; Şahan, 2017; İşler, 2018: 161; Uçuk & Şahan, 2021: 116).

Kına gecelerinde misafirlere çerez ikram edilir. Kalabalık dağıldıktan sonra kalan yakınlar şeker, lokum, peynir, reçel ve çörekten oluşan bir kahvaltı hazırlanır ve yanında karaş içeceği sunulur. Düğün yemeklerinde genellikle yoğurt çorbası, meftune, duvaklı pilav, karaş ya da hoşaf ve zerde ikram edilir. Varlıklı aileler bu menüye kaburga, su böreği ve baklava da ekleyebilir (Halıcı, 2015: 25-26). Mevsime göre farklı sebzelerle hazırlanabilen meftune, düğünlerde sık yapılan geleneksel bir yemektir. Duvaklı pilav ise düğün sofralarının vazgeçilmez bir diğer yemeğidir (Ekinci, 2024: 39-40). Diyarbakır’da düğünden sonra “duvak günü” ya da “duvak açımı” adıyla ikinci bir davet yapılır. Bu davette genellikle kulak çorbası, kızartma et veya kaburga dolması, duvaklı pilav, su böreği, baklava ve meyve ikram edilir. Duvak açma mevlidine katılan misafirlere ise mevlit çöreği ve çay sunulur (Akyol, 2013: 43; Halıcı, 2015: 28).

Ölüm törenlerinde en çok yapılan yiyeceklerden biri “ölü helvası” ya da “kazma helvası” adı verilen un helvasıdır ve ölüye kazma kürek sesi gitmesin diye genellikle ölümün ilk günü yapılır, ince pideler arasına konularak gelenlere dağıtılır. Ayrıca ölü evine komşular tarafından yemek gönderilmesi yaygın bir gelenektir. Bu yemeklerde genellikle pilav ile birlikte tavuk ya da et kavurma (eşkene) sunulur. Yemek ve çay ikramı cenazeye gelen herkese yapılır. Ölümün yedinci ve kırkıncı günlerinde mevlit okutulur, cenaze evine gönderilen yemekler mevlide gelenlere ikram edilir. Elli ikinci günde ise etin kemikten ayrıldığı düşünülerek tekrar helva yapılır ve dağıtılır. Ayrıca, ölünün ruhuna fayda sağlayacağına inanıldığından ölü

yemeğinden ya da ekmeğinden kırk gün boyunca bir fakire yedirilmesi geleneği vardır (Akyol, 2013: 55; Halıcı, 2015: 29; Ekinci, 2024: 42).

Ramazan ayında ilk iftar için keşkek pişirilir ve geleneksel olarak bu yemek yedi farklı komşuya gönderilir. Oruç genellikle meyan şerbeti ile açılır. Sahurda ise katkat, kahvaltılıklar, çorba ve çay tüketilir. Ramazan'a özgü yiyeceklerden biri de hurma helvasıdır (Halıcı, 2015: 30-31-45). İftar sofralarının vazgeçilmezlerinden biri de içliköftedir ve bu köfte, diğer yörelerden farklı olarak hamuruna kıyma katılmadan yapılır ve haşlanarak pişirilir (Ekinci, 2024: 48). Ramazan Bayramı sabahı kahvaltı yerine, bayrama özel yemekler hazırlanır. Sütlaç ve zerde tatlıları mutlaka yapılır hem ev halkına hem de bayram ziyaretine gelen misafirlere ikram edilir. Bazı evlerde karaş da yapılır. Misafirlere ayrıca şeker ve kahve de sunulur. Ailede nişanlı varsa, karşılıklı hediyeleşmede mutlaka baklava ya da kutu şeker gibi tatlılar da verilir. Kurban Bayramı'nda hemen her evde kurban kesildiği için özel bir yemek hazırlığı yapılmaz. Genellikle kurban etinden şiş kebab ve ızgara etler hazırlanır, yanında daha önce yapılmış tatlılarla birlikte yenir. Misafirlere Ramazan Bayramı'ndaki gibi ikramlar sunulur. Ailede nişanlı varsa, bayramdan iki gün önce oğlan tarafı kız evine kurban gönderir. Bu kurban kız evinde kesilip pişirilir ve iki aile birlikte yemek yer (Halıcı, 2015: 31-32).

Dini bayramlarda ve özel günlerde, Diyarbakır'da Karacadağ pirinci ve bölgeye özgü bir baharat olan sumak kullanılarak ekşili dolma yapılır. Özellikle önemli misafirlere için, dibine kaburga eti yerleştirilen bakır tencerelerde pişirilir. Bayramda gelen misafirlere ise genellikle et kızartması, kaburga dolması, tırşık, pilav, ayrıca kalbur hurması, sütlü nuriye, şileki gibi tatlılar ve çeşitli bayram çörekleri ikram edilir (Öncü, 2015: 45; İşler, 2018: 161). Bayram çöreği, içinde rezene ve mahlep barındırır; rezene sindirimi kolaylaştırırken mahlep keskinliğini dengeler. Bu tuzlu çörek, Müslüman halk tarafından bayramlarda yapılırken, Hristiyan halk Paskalya'da aynı çöreği şekerli olarak hazırlar. Kandil gecelerinde (Regaip, Miraç, Berat, Kadir), genellikle zingil (lokma) yapılır ve dağıtılır. Evlerde pişirilen mahlepli kandil simidi veya diğer yemekler eş dostla paylaşılır (Ekinci, 2024: 44-46-50). Aşure Günü'nde hazırlanan aşure genellikle şekerle tatlandırılır, fakat rengi ve aroması için pekmez de katılır (Halıcı, 2015: 32-33; İşler, 2018: 162). Neşeli günlerden olan Hıdırellez'de çiğ köfte, sütlaç, yoğurt, haşlanmış yumurta, nergisleme, çörek, şeker, lokum, yeşillik ve çay tüketilmektedir (Halıcı, 2015: 34-35).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Diyarbakır ilinin coğrafi işaretli gastronomik ürünlerinden 2013-2025 yılları arasında mahreç işareti alan ürünler incelendiğinde Diyarbakır Örgü Peyniri, Diyarbakır Burma Kadayıfı, Diyarbakır Armut Tatlısı, Diyarbakır Dalak Dolması, Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü, Diyarbakır Kabak Meftunesi, Diyarbakır Kaburga Dolması, Diyarbakır Kenger Boranisi, Diyarbakır İçli Köftesi, Diyarbakır İncaz Hoşafı, Diyarbakır Tas/Üsküre Kebabı, Diyarbakır Tirit yemeği, Diyarbakır Tavuk Eşkenesi, Diyarbakır Simindirik Çorbası, Diyarbakır Meyir Çorbası, Diyarbakır Mastava Aşı Yemeği, Diyarbakır Lebenisi, Diyarbakır Kuru Dolması, Diyarbakır Babaganuç, Diyarbakır Badem Ezmesi/Lebzüniyesi, Diyarbakır Şehriyesi, Diyarbakır Et Eşkenesi Yemeği, Diyarbakır Ekşili Dolması, Diyarbakır Ayvalı Köfte, Diyarbakır Hırçıklı Meftunesi, Diyarbakır Nardan Aşı, Diyarbakır Cimili Tatlısı, Diyarbakır Ciğer Kebabı, Diyarbakır Duvaklı Pilavı, Diyarbakır Gebol Yemeği, Diyarbakır Gendüme Aşı, Diyarbakır Habenisk Çorbası, Diyarbakır Hedik Yemeği, Diyarbakır Kemikli Kebabı, Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı, Diyarbakır Kibe Mumbar, Diyarbakır Kulak Çorbası, Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası, Diyarbakır Patlıcan Meftunesi, Diyarbakır Patlıcanlı Kazan kebabı, Diyarbakır Pencegoşt Kebabı, Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı, Diyarbakır Şırdanlı Pastırma, Diyarbakır Ayvalı Kavurma, Diyarbakır Kenger Meftunesi, Diyarbakır Ayva Dizmesi, Diyarbakır Bakla Meftunesi, Diyarbakır Hıllorik Aşı, Diyarbakır Kağırdaklı Ekmek/Kizirikli Ekmek, Diyarbakır Lepik Köftesi, Diyarbakır Paşa Lavaşı, Diyarbakır Çakıl Ekmeği, Diyarbakır Ekşili Balık (Sumaklı Çay Balığı) gibi 53 adet ürünün bulunduğu görülmektedir. İlin coğrafi işaretli gastronomik ürünlerinden 2009-2025 yılları arasında menşe adı alan ürünler incelendiğinde Diyarbakır Karpuzu, Karacadağ Pirinci, Çermik Biberi, Boğazkere Üzümlü olduğu gözlenmektedir (Türk Patent Enstitüsü, 2025).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

İlk çağlardan beri, tüm uygarlıklar yaşadıkları coğrafyanın iklim ve doğal koşullarına göre yiyecekler üretmiş ve bu ürünlerden çok çeşitli yemekler yapmıştır. Göçebe yaşam tarzı, savaşlar ve ticaret yollarıyla diğer kültürlerle etkileşimler, yemek kültürlerinin zenginleşmesini sağlamış; böylece her toplum kendine özgü mutfaklarını geliştirmiştir. Yiyeceklerin bileşiminde coğrafyanın etkisi büyük olmuş, bölgesel ve yöresel mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, zengin yöresel lezzetleriyle mutfak

kültürünün en özel bölgelerinden biridir. Bu bölgede yer alan Diyarbakır ise zengin ve kendine has mutfağıyla bu kültürün önemli merkezlerinden biri olmuştur (Aksoy & Sezgi, 2015: 84; Özkanlı & İşler, 2018: 554).

Gastronomi turizmi, yeni ve özgün yiyecek ile içecek deneyimleri yaşamak amacıyla bir ülke veya bölgeye yapılan seyahatler olarak tanımlanabilir. Bu tür turizm, gastronomik hareketliliğin bir biçimini temsil eder. Yöre halkının tarımsal üretimlerini geliştirip destekleyen bir turizm türüdür (Gökdeniz, Erdem, Dinç & Çelik-Uğuz, 2015: 15).

Dicle Nehri kenarında bulunan bu şehir, eski uygarlıkların mutfak kültürünü büyük ölçüde korumasıyla, tarih ve yemek meraklıları için; büyük karpuzları, ünlü kebabları, şaraplık üzümleri ve çeşitli yemekleriyle Anadolu'nun önemli gastronomi merkezlerinden biridir. Bu yüzden, yöresel ürünlerin yapımını bilen ve satan halk desteklenmeli, bölgeyi ziyaret edenler de bu ürünlerin yapımına katılabilmelidir. Bölgedeki şeflerin eğitim alması için seminerler ve uygulamalı kurslar düzenlenmeli, yurt dışından da şeflerin gelmesi sağlanmalıdır. Atölyeler ve uygulama alanlarında Diyarbakır mutfağı canlandırılmalıdır (Aksoy & Sezgi, 2015: 87; Özkanlı & İşler, 2018: 554-555).

SONUÇ

Diyarbakır mutfak kültürü, binlerce yıllık geçmişle yalnızca yemeklerin değil, aynı zamanda geleneklerin, inançların ve toplumsal ilişkilerin de bir yansımasıdır. Etli yemeklerden sebze yemeklerine, kahvaltılardan tatlılara kadar geniş bir yelpazeye sahip olan Diyarbakır mutfağı, yerel malzemelerin ustalıklı harmanlanmasıyla şekillenmiştir. Diyarbakır'da yemek sadece karın doyurmak değil; aynı zamanda misafirperverlik göstergesi, özel günlerin kutlama aracı ve toplumsal dayanışmanın bir ifadesidir. Düğün, doğum, ölüm ve bayram gibi önemli olaylar, özel yemeklerle anlam kazanır. Bu yönüyle Diyarbakır mutfağı, kültürel kimliğin canlı bir taşıyıcısıdır. Günümüzde bu zengin mutfak kültürünün korunması ve tanıtılması hem kültürel mirasın devamı açısından hem de gastronomi turizmi yoluyla bölge ekonomisine katkı sağlaması bakımından büyük önem taşımaktadır. Yerel halkın desteklenmesi, geleneksel tariflerin kayıt altına alınması ve mutfağın eğitimlerle gelecek nesillere aktarılması bu anlamda atılması gereken önemli adımlardır. Diyarbakır, sahip olduğu eşsiz mutfak kültürüyle önemli bir gastronomi merkezi olma potansiyeline sahiptir.

Diyarbakır'ın zengin mutfağında yer alan bu lezzetler tanıtılırken sadece tatlar değil, yemeklerin kökeni, kültürel anlamı, hazırlanış biçimi ve kullanılan malzemeler de ön plana çıkarılmalıdır. Çünkü gastronomi turizminde, bir yemeği sadece sunmak değil, onun hikayesini ve üretim sürecini de paylaşmak önemlidir. Yeme-içme deneyimine ilgi duyan kişiler için özel etkinlikler, tanıtımlar ve festivaller düzenlenebilir. Bu festivallere yerel halkın da katılımının sağlanması hem kültürel aktarımı güçlendirecek hem de yöreye ekonomik katkı sağlayacaktır.

Coğrafi işaret almış ürünlerin korunması, tanıtılması ve üretiminin devam ettirilmesi hem kültürel mirasın yaşatılması hem de gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşır. Bu doğrultuda yapılacak tanıtım, eğitim ve pazarlama çalışmaları sadece yerel halkın bilinçlenmesini değil, aynı zamanda sürdürülebilir turizmin güçlenmesini sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Abakay, M.A. (2021). Diyarbakır Mutfağı'nda Yemek Kültürü. <https://www.tyb.org.tr/diyarbakir-mutfaginda-yemek-kulturu-5584yy.htm>

Akbulut, İ. (1998). *Diyarbakır*, No:8, İstanbul.

Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3, s. 79-89.

Akyol, E. (2013). *Diyarbakır Merkez ve Köylerdeki Halk İnanışları*. Yüksek Lisans Tezi. Diyarbakır: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aras, A.N & Tatari, M.F. (2022). *Diyarbakır Peynir Envanteri*, 2020 Yılı Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı kapsamında Karacadağ Kalkınma Ajansı, Aralık.

Aydeniz-Ergin, G. (2022). *Diyarbakır Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)*. Yüksek Lisans Tezi. Ağrı: Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

- Beysanoğlu, Ş. (1988). *Anıtları ve Kitâbeleriyle Diyarbakır Tarihi (Başlangıçtan Akkoyunlular'a kadar)*, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür Sanat Yay., C. I, s. 3, Ankara.
- Darkot, B. (1945). *Diyarbakır*. MİA, C. III, İstanbul.
- Değer, M. (2009). *Annemin Diyarbakır Yemekleri*, Pasifik Ofset, İstanbul.
- Demir, P. (2011). Diyarbakır Lezzetleri. AnadoluJet Magazin. <http://www.anadolujet.com/ajtr/anadolujet-magazin/2011/kasim/makaleler/diyarbakir-lezzetleri.aspx>, (E.T.: 02.07.2025).
- Ekinci, A.E. (2024). *Diyarbakır Yemek Kültürü: Tören Yemekleri ve İçecekleri*. Yüksek Lisans Tezi. Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Eser, S. & Yahyaoğlu, İ.H. (2025). Gastronomi turizmi açısından Diyarbakır kahvaltısı üzerine bir inceleme. *Artuklu Tourism Studies*, 2, 55-66.
- Gök, S.A. (2019). *Farklı Bölgelerden Gelen Öğretmenlerin Boş Zaman Tüketiminde Yerel Mutfak Tercihleri: Diyarbakır İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. & Çelik-Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, s. 14-29.
- Göyünç, N. (1995). *Diyarbakır*. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C. 9, İstanbul.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Haspolat, Y.K. (2014). Diyarbakır'ın Tarihi Yemek ve Gıda Mekanları.
- İşler, Z. (2018). *Diyarbakır'ın Geleneksel Kültürünün Ev Mutfağına Yansımaları*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kahraman, B. (2014). *Diyarbakır'ın Toplumsal Yapısı ve Diyarbakır Halkının Toplumsal Kurumlara Bakışı*. Doktora Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öncü, M. (2015). *Meyir-Diyarbakır Yemekleri ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 23.
- Öncü, M. (2016). *Cemile Adıyaman Mutfak Kültürü*. Adıyaman: Adıyaman Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Özbay, G. (2019). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı. M. Sarışık & g. Özbay içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (s. 299-372). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkanlı, O. & İşler, Z. (2018). Gastronomi Turizminin Diyarbakır'ın Yemek Kültürünün Tanıtımına Etkisi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 6, Sayı: 68, s. 547-557.
- Sarı, İ. (1996). *Şehrimiz Diyarbakır*, No:2, İstanbul.
- Solmaz, F. (2022). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Diyarbakır'ı Ziyaret Eden Turistlerin Yerel Yemek Deneyimlerinin Memnuniyete Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi. Batman: Batman Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Şahan, M. (2017). *Gaziantep'in Törensel Yiyecek ve İçeceklerinin Yerel Halkın Bakış Açısına Göre İncelenmesi*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şengül, S., Çakır, A. & Çakır, G. (2015). *Yöresel Mutfaklar*, Ankara: Ertem Basım Yayın.
- Şengül, S. (2015). *Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri*. S. Şengül, A. Çakır, G. Çakır, Yöresel Mutfaklar içinde. TRAMEP, Ankara: Beta Basım Yayın. 137-156.
- Tanrikulu, İ. (2017). *Diyarbakır'ın Terkan Yöresi Geçiş Dönemleri (Doğum, Sünnet, Evlenme, Ölüm) Âdet ve İnanışları*. Yüksek Lisans Tezi. Ardahan: Ardahan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tuncer, O.C. (2000). *Diyarbakır Kimliği*. Bütün Yönleriyle Diyarbakır Sempozyumu, 27- 28 Ekim 2000, s.164.
- Uçuk, C. & Şahan, M. (2021). Güneydoğu Anadolu Bölgesi. E.K. Sezgin, Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları içinde. Ankara: Nobel Yayıncılık. 101-128.

Türk Patent Enstitüsü, Coğrafi İşaretli Ürünler Listesi.<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=21> (E.T.: 07.07.2025).

GAZİANTEP İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. Figen YÜCE¹

GİRİŞ

İnsanın temel yaşamsal ihtiyaçlarından biri olan beslenme; yalnızca açlığın giderilmesiyle değil, aynı zamanda kültürel ve toplumsal dinamiklerle de şekillenen bir olgudur. Açlığın hangi gıdalarla, nasıl, nerede ve ne zaman giderildiği; bu süreçte ortaya çıkan duygu, düşünce ve davranış biçimleri, toplumların özgün yemek kültürlerini oluşturur. Yemek kültürü, bölgedeki hayvancılık faaliyetleri sonucunda elde edilen hayvansal ürünler ile yetiştirilen bitki, sebze ve meyvelerin yiyecek ve içeceğe dönüştürülmesi, pişirme ve saklama yöntemleri, sofrada adabı, özel günlerdeki yemek ritüelleri ve mutfak araç gereçlerinden oluşan çok katmanlı bir yapıdır (Yazgan Serinkaya, 2017:28). Anadolu'nun tarih boyunca önemli merkezlerinden biri olan Gaziantep, özellikle zengin mutfak kültürüyle tanınmakta ve bu özelliğiyle Türkiye'de gastronomi turizminin önde gelen destinasyonlarından biri olarak kabul edilmektedir. UNESCO'nun kültürel değerlerin korunmasını amaçlayan Yaratıcı Şehirler Ağı'na (Creative Cities Network-CCN) gastronomi alanında dâhil edilen Gaziantep, "gastronominin tarihle harmanlandığı şehir" olarak anılmaktadır (Akin ve Bostancı, 2017:111; Karataş vd., 2023:106). Bu bölümde, Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki konumu ve gastronomi turizmi perspektifinden zengin yemek kültürü ile yöresel mutfacı öz bir şekilde ele alınacaktır.

GAZİANTEP İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı: Gaziantep, Akdeniz ile Güneydoğu Anadolu bölgelerinin kesişim noktasında, Orta Fırat Bölümü içerisinde yer alır. 36°-37° kuzey enlemleri ile 38°-38° doğu meridyenleri arasında konumlanan ilin büyük kısmı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, bir bölümü ise Akdeniz Bölgesi'nde bulunur. Amanos Dağları batıda Akdeniz'den ayırırken, Fırat Nehri doğuda Şanlıurfa sınırını çizer. Gaziantep, kuzeyde Kahramanmaraş, doğuda Şanlıurfa, batıda Osmaniye, güneyde ise Hatay, Kilis ve Suriye ile çevrilidir. 9 ilçesi bulunan ilin yüzölçümü yaklaşık 6.803 km²'dir. Genellikle engebeli araziler, platolar ve alçak dağlardan oluşan Gaziantep'te, Fırat Nehri çevresindeki alüvyon topraklar tarıma elverişlidir. Bölgede zeytin, Antep fıstığı ve üzüm yetiştiriciliği yaygındır. İklim özellikleri bakımından bir geçiş bölgesinde yer alan ilde, yaz aylarında yüksek sıcaklıklar ve kuraklık hâkim olurken, kış ayları düşük sıcaklıklar ve yağışlarla karakterize edilmektedir. Yağışların en yoğun görüldüğü dönemler kış ve ilkbahar aylarıdır (URL-1; URL-2; URL-3; URL-4).

Demografik Yapı: 2024 sonunda nüfusu 2.193.363 olan Gaziantep, Türkiye'nin en kalabalık illerinden biridir ve nüfus yoğunluğu 322,37 kişi/km²'dir. Nüfusun %46,66'sı genç, %44'ü orta yaşta, %9,35'i yaşlıdır. Kadın oranı %50,44, erkek oranı %49,56'dır. Evli bireyler nüfusun %62,40'ını oluşturur. Eğitim düzeyinde, %71'i ilköğretim-ortaokul-lise mezunu, %12'si üniversite ve üzeri eğitimlidir. Sosyo-ekonomik olarak nüfusun %47'si profesyonel ve beyaz yakalı çalışanlardan oluşan C grubundadır; %26'sı ise mavi yakalı işçilerdir. Ortalama hane geliri 44.214 ₺, kişi başı gelir ise 11.603 ₺'dir (URL-5).

Tarihi: Gaziantep, Roma İmparatorluğu döneminde sınır şehri olup, 395 yılında Doğu Roma (Bizans) sınırları içinde kalmıştır. 1067'de Türk egemenliğine geçen bölge, Anadolu Selçuklu ve Suriye Selçukluları yönetiminde bulunmuştur. 1098'de Haçlılar tarafından işgal edilen bölge, 1150'de tekrar Selçuklu topraklarına katılmıştır. Sonraki yüzyıllarda Moğol, Memlûklü ve Dulkadir Beyliği egemenlikleri yaşanmış, 16. yüzyılda Osmanlılar tarafından fethedilmiştir. I. Dünya Savaşı sonrası İngiliz ve Fransız işgallerine maruz kalan Gaziantep halkı, 1921'de gösterdiği direnişle "Gazi" unvanı almış ve şehir "Gaziantep" adını kazanmıştır (Karaman, 2017:101; URL-2; URL-4).

¹ Pamukkale Üniversitesi, Tavas Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ORCID: 0000-0002-1373-2572, fyuce@pau.edu.tr

GAZİANTEP YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Bir yörenin gastronomik kimliği; iklim, yer şekilleri, tarihi geçmiş, kültürel etkileşimler, ekonomi ve demografi gibi coğrafi ve sosyal faktörlerden etkilenir. Gaziantep, zengin tarihi, İpek Yolu üzerinde önemli bir durak şehri olması, verimli tarım arazileri ve idari yapısıyla tüm gıda gruplarını içeren, dünya çapında tanınan bir mutfak kültürüne sahiptir (Baycar, 2022:750). Çeşitli pişirme teknikleri (soteleme, haşlama, ızgara, kavurma, fırın vb.) Gaziantep mutfağında yaygın olarak kullanılır (Gökırmaklı vd., 2017:60). Yemeklerde genellikle yöresel ürünler tercih edilir; sadeyağ, yoğurt ve bölgeye özgü baharatlar yoğun olarak kullanılır (Altınel, 2009:174; Süzer ve Özkanlı, 2020:121). Gaziantep mutfağında, ekşi tatların (yedi çeşit ekşi: limon, sumak, koruk, nar ekşisi ve türevleri) kullanımı oldukça yaygındır. Her yemeğin karakterine uygun olarak farklı ekşiler tercih edilmekte; örneğin, yaprak sarmasında erik ekşisi kullanılırken lahana sarmasında nar ekşisi tercih edilir, sulu salatalarda sumak, bamya yemeğinde ise koruk ekşisi kullanılmaktadır. Öte yandan, Gaziantep'in sıcak yaz aylarında; patlıcan, kabak, domates, acur ile tatlı ve acı dolmalık biberler, avlu veya balkon gibi açık alanlarda kurutularak kış ayları için hazırlanmakta, bu da bölge mutfağının geleneksel saklama yöntemlerinden birini oluşturmaktadır (Akın, 2018:303). Yemeklerde taze sarımsak ve baharat kullanımı oldukça yaygındır. Yoğurtlu yemeklerde genellikle haspir (safran) ya da nane, çorbalarda tarhun, ciğer kebabında kimyon, aşure gibi tatlılarda ise rezene tercih edilmektedir. Bağcılık önemlidir; pekmez, muska ve üzüm şirasından sucuk üretimi yapılır. Osmanlı mutfağı etkisi, meyvelerin yemeklerde kullanımında (yenidünya kebabı, ayva kebabı, elma aşısı, çağla aşısı, elma tavaşı, erik tavaşı vb.) görülür (Özbay, 2022:220).

Yöreye Özgü Yemekler

Zengin çeşitliliğiyle öne çıkan Gaziantep yemekleri, aşağıda gruplar halinde verilmektedir (Giritlioğlu vd., 2016:134,135; Yazgan Serinkaya, 2017:30,31; Kılınç Şahin vd., 2018:55-58; Süzer, 2018; Şenol ve Giritlioğlu, 2021:105-107; Kılınç Şahin ve Baysal, 2022:424-429; Uçuk ve Kayran, 2023:58-62):

Çorbalar: Bolca tüketilen ve çok fazla çeşide sahip olan çorbalar besleyici değerlerinin yüksek olması sebebiyle bazen başlıca bir öğün olabilmektedir. Gaziantep mutfağında çorbalara lezzet katmak amacıyla çoğunlukla et ya da kemik suyu tercih edilir. Bu nedenle kasaptan et alınırken kemikleri de beraberinde temin edilmektedir. *Beyran çorbası, yuvalama, lebeniye çorbası, börek çorbası, , öz çorba, alaca çorba, bulgur çorbası, malhuta çorbası, maş çorbası, keme çorbası, tarhana çorbası, şirinli (muni) çorba, yoğurtlu dövme çorbası, ezogelin çorbası vb.*

Et Yemekleri: Gaziantep'te et yemeklerinin en sık karşılaşılan türü kebaplardır. Izgarada hazırlanan kebaplar kullanılan etin türüne ve kullanılan yardımcı malzemelere göre isimlendirilir. Gaziantep mutfak kültüründe tencere yemekleri ve köfte çeşitleri önemli bir yer tutmaktadır.

Kebaplar: *Kıyma kebabı, ciğer kebabı, cartlak kebab, kuşbaşı kebab, alinazik kebabı, patlıcan kebabı, keme kebabı, soğan kebabı, altı ezmeli kebab, simit kebabı, yenidünya kebabı, sarımsak kebabı, ayva kebabı, elma kebabı, frenk kebabı, çağla kebabı, fıstıklı kebab vb.*

Köfteler: *İçli köfte, ekşili ufak köfte, çiğ köfte, ayvalı köfte, Arap köftesi, yağlı köfte, sini köftesi, haveydi köftesi vb.*

Etli sebze yemekleri: *Şiveydiz, kabaklama, Antep tava, çağla aşısı, incir aşısı, erik tavaşı, patlıcan doğrama, yoğurtlu patates vb.*

Pilavlar: Gaziantep mutfağında pilavlar, yüksek besleyici değerleri, doyuruculukları ve pratik hazırlanışları nedeniyle sevilerek tüketilen yemeklerdendir. Pilavlar, sade olarak ya da çeşitli malzemelerle zenginleştirilerek yardımcı yemek ya da ana yemek şeklinde tüketilebilmektedir. *Firik pilavı, şehriyeli pilav, loğlazlı pilav, nohutlu, tavuklu pilav, Özbek pilavı, Buhara pilavı, incik pilavı, kapamalı pilav, nohutlu pilav, çevirmeli pilav, börek aşısı pilavı, kuşbaşı pilav vb.*

Dolmalar ve Sarmalar: Gaziantep'te dolmalar çoğunlukla sebzelerle hazırlanmakla birlikte, et ve sakatat kullanılarak da yapılmaktadır. Sarma ve dolmalar pişirilirken koruk, yeşil erik, sumak ekşisi gibi ekşiler sıkça kullanılmakta ve lezzet vermesi için tencerenin altına etleri sıyrılan kemikler dizilmektedir. *Kuru dolmalar (patlıcan, biberi kabak, acur), şihil mahşi, domates dolması, Haylan kabağı dolması, pırasa dolması, soğan dolması, firikli acur dolması, mumbar dolması, yaprak sarması, lahana sarması, marul sarması vb.*

Hamur İşleri: Evde hazırlanan iç malzemeleriyle mahalle fırınlarında yaptırılan lahmacun, pideler ve börekler Gaziantep mutfağında en göze çarpan hamur işlerindendir. *Lor böreği, zeytin böreği, Antep lahmacunu, kahke, bişi, peynirli pide, şekerli peynir böreği vb.*

Salatalar ve Piyazlar: Gaziantep mutfağında, yöresel ekşilerle lezzetlendirilen salata ve piyazlar, yemeklerin tamamlayıcı unsuru olarak sofralarda sıkça yer bulmaktadır. *Kekik, avrat, çoban, domates ve koruk salatalarının yanı sıra; maydanoz, soğan, maş, nohut, fasulye, patates, pirpirim, yumurta, yeşil zeytin, yarpuz ve aşotu gibi malzemelerle hazırlanan çeşitli piyaz türleri de sofralarda yerini almaktadır.*

Tatlılar: Yörede tatlılar, içeriklerinde kullanılan malzemeler ve hazırlanış yöntemleri dikkate alınarak; sütü ve meyveli tatlılar, hamur tatlıları ve helvalar olmak üzere sınıflandırılabilir. Şüphesiz ki Gaziantep'te hamur tatlılarının özel bir yeri vardır. *Antep baklavası, Antep katmeri, kadayıf, bastık, cevizli sucuk, aşure, şam tatlısı, astarlı sütlaç (zerdeli sütlaç), kuymak, peynirli un helvası, irmik helvası, nişe helvası vb.*

Sokak Lezzetleri: Gaziantep, köklü mutfak kültürüyle birlikte, özgün ve çeşitlilik arz eden sokak lezzetleriyle de dikkat çekmektedir. *Beyran, nohut dürüm, şırdan dolması, kavurma dürüm, ciğer kebabı, içli köfte, Antep lahmacunu vb.*

Özel Gün Yemekleri

Gaziantep yöresinde özel günlerde yapılan yemekler aşağıda gruplar halinde verilmiştir (Fidan ve Özcan, 2019:68-75; Özbay, 2022:221-225).

Düğünlerde: Patlıcan, et ve nohutun kullanıldığı, salçalı ve sulu bir yemek olan doğrama, yörede sıkça hazırlanan geleneksel bir düğün yemeğidir. Kışın doğramanın yerini kabaklama alır. Pilav, dolma, lahmacun, öz çorba da düğün yemeklerindendir.

Cenazelerde: Mezarlıkta kahke bastık ve cevizli sucuk dağıtılır. Ev sahibi yemek yapmaz. Ölünün ruhunu rahatlatıldığı düşüncesiyle etli yemekler hazırlanır. Taziye gelenler lahmacun, patlıcan kebabı, soğan kebabı, dolma, mercimek köftesi gibi yemekler getirir, baklava dağıtırlar.

Ramazan Bayramı'nda: Yuvalama, kahke, sütü (sütlaç), zerde, baklava, kurabiyeler, etli dolmalar, pilav, karnıyarık, içli köfte, patlıcan kebabı, kuru dolma

Kurban Bayramı'nda: Kebab türleri, kelle paça, kara kavurma, mumbar dolması

Ramazan ayında: Meyan şerbeti ve Halep kahkesi, Ramazan ayı boyunca sofraların olmazsa olmaz geleneksel unsurları arasında yer almaktadır. Sahurda kahvaltılık, çorba; iftarda çiğ köfte, çorba, pilavlar, tencere yemekleri, nişe helvası

Hamamlarda: Kadınlar; dolma, çiğ köfte, kısır, mercimek köftesi, peynir dürümü, maş piyazı, lolaz piyazı gibi yemekler yaparken erkekler genelde sadece çiğ köfte yoğururlar.

Doğumlarda: Doğum yapan annenin sütünü artırıcı özellikteki loğusa şerbeti ve kuymak yapılır. Ziyarete gelen misafirlere de ikram edilir.

Gaziantep'in Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürünleri

Coğrafi işaret, ürünün ait olduğu bölgeyi, karakteristik özelliklerini ve bu özelliklerin bölgeyle bağlantısını ortaya koyan ve hukuki koruma sağlayan bir sistemdir (Yüce, 2023:9). Bir ürünün üretim aşamalarının tamamı belirli bir bölge sınırları içinde gerçekleşiyorsa “menşe adı”, en az bir aşaması o bölgede gerçekleşiyorsa “mahreç işareti” olarak tescillenebilir (URL-6). 2025 Ağustos itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Gaziantep'e ait gastronomi alanında 103 ürün (12 Menşe Adı, 91 Mahreç İşareti) coğrafi işaret tescili almıştır. Bu ürünlerin isimleri, türleri ve tescil yılları Tablo 1'de sunulmaktadır.

Tablo 1. Gaziantep İline Ait Coğrafi İşaret Tescili Yapılan Gastronomik Ürünler

Coğrafi İşaret Türü	Tescil Yılı	Ürün Adı
Menşe Adı	2000	Antep Fıstığı
	2017	Antep Firiği
	2018	Antep Kuruluk Patlıcanı
	2019	Gaziantep Oğuzeli Narı
	2020	Nizip Nanesi
		Nizip Patlıcanı
		Araban Sarımsağı

		Gaziantep Urmu Dut Şurubu
		Gaziantep Menengiç Kahvesi
	2021	Gaziantep Dolmalık Biber Kuru
	2022	İslahiye Biberi
		Gaziantep Zahter Balı
Mahreç İşareti	2008	Antep Baklavası
	2012	Nizip Zeytinyağı
	2017	Antep Beyranı
		Antep Katmeri
		Antep Fıstık Ezmesi
		Gaziantep Bulguru
		Gaziantep Köy Kahkəsi
		Gaziantep Lahmacunu
		Antep Yuvalaması
		Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi
	2018	Antep Şiveydizi
		Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği
		Gaziantep Muskası
		Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri
	2019	Antep Kurabiyesi
		Gaziantep Meyan Şerbeti / Antep Meyankökü Şerbeti
	2020	Oğuzeli Nar Ekşisi
		Gaziantep Sarımsak Aşı
		Gaziantep Sarımsak Kebabı
		Gaziantep Pekmezi
		Gaziantep Kuymağı
		Gaziantep Nohut Dürümü
		Gaziantep Sütü Zerdeşi/Gaziantep Astarlı Sütü
	2021	Antep Sumağı
		Oğuzeli Kurutmalığı
		Gaziantep Dolangel Tatlısı
		Gaziantep Maş Piyazı
		Gaziantep Erik Tavası
		Gaziantep Firik Pilavı
		Gaziantep Alaca Çorba
		Gaziantep Keme Kebabı
		Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması
		Gaziantep Doğrama
		Gaziantep Öz Çorba
Mahreç İşareti	2021	Gaziantep Firikli Acur Dolması
		Gaziantep Alenaziğı
		Gaziantep Kabaklama
		Gaziantep İçli Köftesi
		Gaziantep Yağlı Köfte
		Gaziantep Pirpirim Aşı
		Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı
		Gaziantep Simit Kebabı
		Gaziantep Arap Köftesi
		Gaziantep Buhara Pilavı
		Gaziantep Tene Katması
		Gaziantep Börek Çorbası
		Gaziantep Haveydi Köfte
		Gaziantep Süzek Yapması
		Gaziantep Yoğurtlu Patates
		Gaziantep Küşleme Kebabı
		Gaziantep Lebniye Çorbası
		Gaziantep Mumbar Dolması
		Gaziantep Yenidünya Kebabı
		Gaziantep Malhıtalı Köftesi/Gaziantep Mercimekli Köftesi
		Gaziantep Şekerli Peynirli Böreği

		Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği
		Antep Alı Yeşilli Dolma /Antep Nakışlı Dolma /Antep Yaz Dolması
		Gaziantep Çağırtlak/Carlak Kebabı
		Gaziantep Altı Ezmeli Kebap (Kuşbaşı/Kıyma)
2022		Gaziantep Sini Köftesi
		Antep Kübban Ekmeği
		Gaziantep Biber Salçası
		Gaziantep Koruk Ekşisi
		Gaziantep Bülbül Yuvası
		Gaziantep Muhammarası
		Gaziantep Şirin Tarhanası
		Antep Karası Kuru Üzümlü
		Gaziantep Çağla Aşı
		Gaziantep Maş Çorbası
		Gaziantep Yarım Tava
		Gaziantep Acur-Biber Turşusu
		Gaziantep Malhıtalı Aşı/Lapası
		Gaziantep Sebzeli Kebap
		Gaziantep Şöbiyeti
		Gaziantep Ayvalı Ekşili Taraklık
		Gaziantep Zahter Çayı
		Gaziantep Omacı / Pisik Köftesi
		Gaziantep Buhara Pilavı
		Gaziantep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte
		Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma
		Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye
		Gaziantep Peynirli İrmik Helvası
		Gaziantep Haylan Kabağı Kuru
		Gaziantep Haylan Kabağı Dolması
2023		Sof Domatesi
		Gaziantep Bakla Tavası
		Gaziantep Simit Aşı
2024		Nizip Mızar Havucu
		Gaziantep Pirinçli Böreği
		Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli
2025		Gaziantep Susamlı Ktır Helva

Kaynak: URL-7

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürlerinin tanıtımını sağlayan ve turizm endüstrisinde çeşitliliğin artırılmasına katkıda bulunan alternatif turizm türlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Gaziantep, kendine özgü yemek kültürüyle Türkiye’de gastronomi turizminin önde gelen şehirlerinden biridir (Karataş vd., 2023:106). Gaziantep mutfak kültürünün şekillenmesinde; tarihi İpek Yolu üzerindeki stratejik konumu, altı bin yılı aşan tarihi geçmişi, bölgede hüküm sürmüş farklı medeniyetlerin etkisi, iklimsel koşullar ve yöre insanının özgün ve yaratıcı kimliği önemli rol oynamıştır (Giritlioğlu ve Karaman, 2017:395). Yedi temadan oluşan (edebiyat, gastronomi, medya sanatları, müzik, zanaat ve halk sanatları, sinema/film ve tasarım) UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na Türkiye’den Gaziantep (2015), Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2019) gastronomi alanında katılan şehirlerdir (Akın ve Bostancı, 2017:113; Kaya ve Uyanık, 2022:273). Gastronomi turizmi, günümüzde öne çıkan turizm türlerinden biridir. Coğrafi işaretli ürünler, bu alanda hem kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamakta hem de destinasyonun cazibesini artırarak bölgesel turizmi desteklemektedir (Ertaş Sabancı ve Girgin, 2023:261). Bu bağlamda Gaziantep, zengin gastronomik mirası ve coğrafi işaretli ürünleriyle bölge turizmine güçlü bir katkı sağlamaktadır (Belli, 2022:24). UNESCO tarafından Türkiye’den gastronomi alanında ‘Yaratıcı Şehir’ unvanıyla kabul edilen ilk kent olan Gaziantep, bu kimliği doğrultusunda kültürlerarası diyalogun geliştirilmesini, sosyal bütünleşmenin güçlendirilmesini, diğer yaratıcı gastronomi iş birliklerinin artırılmasını ve düzenlenen gastronomi temalı festivaller aracılığıyla bu değerleri kamusal alanda görünür kılmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda yürütülen “İlçelerdeki Mutfaklar” ve “Engelsiz Atölye” projeleri ile “Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali”, “Uluslararası Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali” ve “Gaziantep Uluslararası

Gastronomi Festivalleri”, kentin kültürel mirasını yaratıcılıkla harmanlayarak tanıtma ve koruma çabalarının somut örnekleri arasında yer almaktadır. Söz konusu girişimler, Gaziantep’in gastronomi temelli kültürel kimliğini ulusal ve uluslararası ölçekte görünür kılmaya önemli katkılar sunmaktadır (Karataş vd., 2023:111).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Gaziantep’in gastronomi şehri olarak kabul edilmesinde coğrafi konumu, kültürel çeşitliliği, yerel yönetim ve halkın katkıları etkili olmuştur. Antep fıstığı, Antep baklavası, kebaplar, yoğurtlu çorbalar, kurutulmuş sebzeler bu unvana katkı sağlayan başlıca öğelerdir. Ayrıca, Halep mutfağının etkisi ve hijyen/gıda güvenliği konularındaki hassasiyet de önemli etkenlerdendir (Akın, 2018:309,310). Gaziantep mutfağında en sık kullanılan yerel ürünlerin başında sadeyağ gelmektedir. Bunun yanı sıra, ev yapımı domates ve biber salçaları, kırmızı et (özellikle koyun eti), yoğurt, nohut ve bulgur da yöresel yemeklerde yaygın olarak tercih edilen temel malzemelerdir. Tarihi Baharat Yolu üzerinde konumlanan Gaziantep, sahip olduğu baharat çeşitliliğiyle öne çıkmakta; yöresel yemeklerinde baharat ve acı kullanımı önemli bir yer tutmaktadır. Meyve ve sebzelerin yemeklerdeki rolü de oldukça önemlidir (Süzer ve Özkanlı, 2020:134-135). Tarihsel birikimi ve coğrafi çeşitliliğiyle öne çıkan Gaziantep mutfağı, zengin ve otantik yapısıyla gastronomi turizminde önemli bir yer edinmiş; bu özellikleriyle UNESCO’nun Yaratıcı Şehirler Ağı’na Türkiye’den gastronomi alanında ilk dâhil edilen şehir olmuştur (Süzer, 2018:71). Bu kültürel mirasa sahip çıkmak adına yerel halkın ve genç kuşakların, Gaziantep mutfağına dair bilgi ve becerilerini artırmak amacıyla eğitim programları, atölyeler ve okul temelli projeler desteklenmelidir. Gaziantep mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için, usta-çırak ilişkisiyle aktarılan geleneksel yemek tariflerinin, pişirme tekniklerinin ve yerel malzeme bilgilerinin yazılı ve dijital olarak belgelenmesi gerekmektedir. Bu sayede kültürel miras korunacak ve gelecek kuşaklara aktarımı güvence altına alınacaktır. Gaziantep mutfağının küresel düzeyde tanınırlığını artırmak amacıyla çok dilli tanıtım materyalleri, belgeseller ve dijital içerikler üretilmeli; uluslararası gastronomi etkinliklerine aktif katılım sağlanmalıdır. Bu sayede hem kültürel diplomasi güçlenecek hem de gastronomi turizmi desteklenecektir.

KAYNAKÇA

- Akın, A. (2018). Gaziantep’in Gastronomi Şehri Olarak Belirlenmesinde Demografik Değişkenlerin Etkisi (The Effect of Demographic Factors on Determination of Gaziantep as a Gastronomy City). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 299-316.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). Unesco yaratıcı şehirler ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). *İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, İstanbul.
- Baycar, A. (2022). Antep Fıstığı ve Türevlerinin Gaziantep Yerel Gastronomik Kimliğindeki Yeri, *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2): 749.
- Belli, S. (2022). Coğrafi İşaret ile Tescilli Yöresel Mutfak Ürünlerinin Turistlerin Destinasyon Seçimine Etkisi: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Örneği (Doktora Tezi). *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı*, Nevşehir.
- Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi Kenti Gaziantep’te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 66-80.
- Ertaş Sabancı, A. ve Girgin, G. K. (2023). Destinasyon Pazarlamasında Coğrafi İşaretli Ürünler; *Gaziantep Örneği*, *Sinop Üniversitesi Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi e-Dergisi*, 3(2), 237-264.
- Giritlioğlu, İ. ve Karaman, M. (2017). Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açılarına Yönelik Bir Araştırma. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(14), 387-412.
- Giritlioğlu, İ., Armutcu, B. ve Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17): 126-138.
- Giritlioğlu, İ., Karakan, H., Ayverdi, B. ve Toprak, E. (2016). Gastronomi Alanında UNESCO Şehirler Ağına Olan Marka Şehir Gaziantep’in Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menülerindeki Yöresel Yemek Oranının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Çalışma. *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic*, 134-142, Antalya.

- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi (Historical Development of Some Traditional Gaziantep's Tastes). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4, 59-69.
- Karaman, M. (2017). Yerli Turistlerin Gaziantep Mutfağına Bakış Açılarının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Araştırma (Yüksek Lisans Tezi), *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Gaziantep
- Karataş, M., Aksu, B. F. ve Deniz, G. (2023). Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Kaya, Ü. C. ve Uyanık, B. (2022). Gastronomi Şehri Gaziantep: Yerel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Unesco Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 269-287.
- Kılınç Şahin, S. ve Baysal, K. (2022). Gastronomi Şehri Gaziantep'in Sokak Lezzetlerinden Örnekler. *Premium E-Journal of Social Sciences*, 6(24), 422-431.
- Kılınç Şahin, S., İşlek, E. ve Bingöl, Z. (2018). Gaziantep Mutfak Kültüründe Yer Alan Klasik Lezzetlerden Örnekler. *Türkbilim*, 53-59.
- Özbay, G. (2022). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Gaziantep (ed. Sarıışık, M. ve Özbay, G.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*, 219-225.
- Süzer, Ö. (2018). Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi (Yüksek Lisans Tezi). *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı*, Gaziantep.
- Süzer, Ö. ve Özkanlı, O. (2020). Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 117-138.
- Şenol, T. ve Giritlioğlu, İ. (2021). Mutfak, Yerel Yiyecekler ve Gaziantep Mutfağında Kullanımı. *İksad Yayınevi*, 96-132.
- Uçuk, C. ve Kayran, M. F. (2023). Türk Mutfak Kültürü ve Çorbalar: Gaziantep Örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4, 55-67.
- URL-1: <https://www.gto.org.tr/tr/genel-sayfa/gaziantep/cografi-yapi-1.html> (E.T.: 21.07.2025).
- URL-2: <http://www.gaziantep.gov.tr/ilimiz-gaziantep> (E.T.: 21.07.2025).
- URL-3: [https://tr.wikipedia.org/wiki/Gaziantep_\(il\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Gaziantep_(il)) (E.T.: 21.07.2025).
- URL-4: <https://www.gaziantep.bel.tr> (E.T.: 21.07.2025).
- URL-5: <https://www.endeksa.com/tr/analiz/turkiye/gaziantep/demografi> (E.T.: 02.08.2025).
- URL-6: <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fafi-i%C5%9Faret-nedir> (E.T.: 11.08.2025).
- URL-7: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=27> (E.T.: 27.07.2025).
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Artium*, 5(1), 27-41.
- Yüce, F. (2023). Geleneksel bir et ürünü, fermente sucuk, (ed. F. Hayıt), *Gıda Bilimi ve Gastronomi-I*, 355-377.

KİLİS İLİ MUTFAĞI

Öğr. Gör. Seraceddin GÜRBÜZ¹

GİRİŞ

Yeme içme kültürü, toplumdan topluma farklılık gösterir, bunun yanında toplumların gündelik yaşam biçimlerini ve beslenme alışkanlıklarını da yansıtmaktadır. Bir toplumun beslenme kültürünü, sahip olduğu kültürel değerler ve yaşam tarzları şekillenmektedir (Deveci, 2022: 9). Anadolu coğrafyası, binlerce yıl boyunca çok sayıda farklı kültüre ev sahipliği yapmış; bu kültürel çeşitlilik, Türk mutfak kültürünü zenginleştirerek dinamik bir yapıya kavuşmasına katkıda bulunmuştur (Ünüvar ve Cesur, 2023: 38). Mısır, Mezopotamya ve Anadolu'nun kesiştiği yerde konumlanan, elverişli iklime ve verimli topraklara sahip bulunan Kilis, bu itibarla jeopolitik ve jeostratejik önem kazanarak özellikle M.Ö. 3000 yılından itibaren sürekli yerleşim gören bir kent haline gelmiştir (Yıldırım, 2023: 36). Kilis, geçmiş çağlardan Türklerin Anadolu'yu fethine kadar birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış bir kenttir. Aynı zamanda bu kentin etrafında çok sayıda höyüğün bulunması buranın çok eski bir yerleşim bölgesi olduğunu göstermektedir (Tuna, vd., 2017). Kilis tarih boyunca Hitit, Babil, Huri-Mitanni, Asur, Arami, Roma, Bizans, Selçuklu, Memlük/Kölemen, Osmanlı uygarlıklara ve kavimlere ev sahipliği yapmıştır (Kavak, 2022).

Mutfak kültürünün oluşumunda; mevsim, gelenek-görenekler, coğrafi konum, dini inançlar, milli değerler, yöreye ait gıda ürünleri etkili olmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015: 600). Kilis coğrafi özellikleri ile birlikte geçmişten günümüze tarım ve hayvancılıkta verimli bir yapıya sahiptir. Tarımsal üretimde ürünlerin başında; zeytin, üzüm, incir, buğday, mercimek, nohut, fasulye, arpa, dut, kayısı, antep fıstığı, nar, badem, bezelye, biber, domates, ıspanak, sarımsak, soğan, bamya ürünleri gelmektedir. Mera alanlarının olduğu köylerde koyun, sığır, keçi, tavuk ve arı kovanı bulunmaktadır (Tarım Orman Bakanlığı, 2024: 13). Geçmiş dönemlerde şehirde yaşayan Ermeni ve Musevi halklarının mutfak kültürleri de zengin bir mutfak mozaiki oluşturmada etkili olmuştur (Özşavlı, 2023: 10). Kilis mutfağı, sahip olduğu geniş yemek çeşitliliği ve özgün lezzetleriyle dikkat çekerken; aynı zamanda sınır komşusu olan Halep mutfağı ile etkileşimi sayesinde zenginleşmiş bir gastronomik yapıya sahiptir. Bu özelliğiyle, Türkiye'nin en köklü mutfaklarından olan Gaziantep ve Hatay mutfaklarıyla ortak yemek kültürüne dayalı benzerlikler de göstermektedir. Türk mutfağının temel karakteristiklerini barındıran Kilis mutfağı, aynı zamanda Halep mutfağının belirgin niteliklerini de yansıtmaktadır. Yemeklerin ana malzemeleri genellikle et ve bulgur olup, sebze ağırlıklı yemekler ise mevsimsel ürünlere uygun biçimde hazırlanmaktadır. Mutfağın öne çıkan özelliklerinden biri, yağlı ve baharatlı yemeklerin çeşitliliği iken; zeytinyağlı yemekler de vazgeçilmez bir yere sahiptir. Bölgedeki yüksek kaliteli zeytinlerden elde edilen zeytinyağı, hemen her Kilis mutfağında temel bir besin maddesi olarak değerlendirilmektedir (<http://www.kilis.gov.tr/kilis-yemekleri>). Yemeklerin lezzetine önem verilmekte ve yemeğin özelliklerine göre çeşitli baharatlar kullanılmaktadır ve yemeklerde kullanılan zeytinyağı ise ilde yetiştirilen zeytinlerin damıtılmasıyla yöreye has olarak elde edilmektedir (Yıldız, vd., 2024: 2075). Kilis mutfağını ve yemeklerini araştırmayı amaçlayan çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden mülakat tekniği kullanılmıştır. Kilis mutfak kültürünü bilen en az iki kuşak Kilis'te yaşamış 9 kaynak kişi ile mülakatlar yapılmış olup elde edilen veriler öz bir şekilde rapor edilerek aktarılmıştır.

Kilis Mutfak Kültürü ve Yemekleri

Tarihsel birikim, coğrafyanın verimli topraklara sahip olması ve ürün kalitesi mutfağın temellerini oluşturan öğelerin başında gelmektedir. Bu imkânlarla birlikte Kilis mutfağı her anlamda Anadolu coğrafyasında kendinden söz ettirir durumdadır.

Coğrafyanın potansiyelinin yüksek olması, yol güzergâhında bulunması, o bölgeyi yurt edinen halkın o bölgede yerleşik olan halklardan etkilenmesi ve kendi getirdikleri gastronomik değerleri katmasıyla zenginleşmiştir. Bu gibi durumlar bir yerin mutfak kültürünün gelişmesine ve yenilenmesine sebebiyet vermektedir (Arlı, vd., 1992: 38). Üzüm bağlarının ve zeytin bahçelerinin olduğu tarım ürünleri mutfağını önemli ölçüde etkilemiştir. Yörede yetişen yüksek kaliteli zeytinden elde edilen zeytinyağı mutfağın vazgeçilmez maddesidir (Özel, vd. 2017: 353). Kilis Mutfağının yemeklerine bakıldığında temelde

¹ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0003-3017-6966, seraceddin@gmail.com

çorbalar, dolmalar, sarmalar, et yemekleri, sebze yemekleri, yoğurtlu yemekler, salçalı yemekler, pilavlar, kebablar, köfteler, börekler olup çeşitli tatlılarda ise reçeller, helvalar, şirelikler, baklava, şambali, sarılı burma bulunmaktadır. Salatalarda ise cacıklar, peyvazlar, turşular, söğülmeler yer almaktadır. Pişirme yöntem ve tekniklerinde haşlama, sote, kavurma, ızgara, tencere ve fırın yemekleri teknikleri sıklıkla kullanılmaktadır. Kilis ili sadece yemekleriyle değil gerek sofradaki adab-ı muâşeret, gerekse kullanılan ekipmanlarla da önemli bir yapıya sahiptir. Yemeğin piştiği, tencereler, tavalar, tepsiler, siniler yemeklerin servis edildiği sahanlar, tabaklar, kâseler, bardaklar sürahiler, nakışlı sofra bezleri, peçeteler, ibrikler önemli bir yer tutmaktadır.

Çorbalar

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere konumlandırılan çorba, Türklerin yaşamları boyunca yani doğumdan ölüme kadar vazgeçemedikleri bir gıdadır. Türk mutfağında çorbaların maddi olduğu kadar maddi olmayan kültürel yansımaları bulunmaktadır (Yaman, 2018: 22). Kilis halk kültüründe şiirlerinde, türkülerinde manilerinde yerini almıştır. Kilis mutfak kültüründe çorba olarak tüketildiği gibi bazı çorbalar ana yemek olarak tüketilmektedir. Bu çorbalar, tatlı malhuta, ekşili malhuta, mercimek çorbası, kölük aşı, kuzu karın çorbası, kele paça, tarhana ilin mutfağında yapılan başlıca çorbalarlardır.

Dolmalar

Mutfak kültürümüzde içi doldurulabilecek her gıda maddesinin içi doldurulmuştur. Dalak, ciğer, mumbar, karın, işkembe, kabuklu deniz ürünleri, sebzeler, çiçekler, yapraklar ve meyveler içleri pirinç, bulgur et ürünleriyle doldurularak tüketilmektedir (Bedir, 2018: 13). *Kilis mutfağında yer alan dolmalar; şeyhülmaşî, acur dolması, kısa kabak dolması, heyelan (sıyırma kabak) kabağı dolması, patlıcan dolması, lahana sarması, üzüm yaprağı sarması, kuru sebze dolması (acur, kabak, patlıcan, biber) mevsim dolması (domates, patlıcan, kabak, acur), egeği (kaburga) dolması, sucuk hamra, karın (işkembe) dolması, olup bu dolma ve sarmalar firik bulguru, bulgur ve pirinç kullanılarak yapılmaktadır (KK-1, KK-3, KK-6)*. Ayrıca acur dolmaları yoğurtlu olarak da pişirilmektedir.

Köfteler

Coğrafi bölgelerin, çevresel koşulların ve toplumsal yapının karakteristik özelliklerini yansıtan başlıca yöresel gıda ürünleri arasında köfteler önemli bir yer tutmaktadır (Yılmaz, Yılmaz., 2022: 172). Türk Mutfak Kültüründe büyük öneme sahip olan köfteler, hazırlanışı, kullanılan malzemeleri, şekli, pişirme yöntem tekniği ve servis şekli gibi özellikleriyle yöreselliklerini belirlenmektedir (MEB, 2019: 50). Kilis Mutfağında yapılan köfteler; *mercimek köftesi, karmakatma, çiğ köfte, iç katması, kısır, içli köfte (kıymalı köfte), oruk, küvülmüşfiyye, fırın yapması, et balığı, köfteler, zeytinyağlı, etli sebzeli, bakliyatlı olarak yapılmaktadır (KK-2, KK-4, KK-8, KK-9)*. Mutfağımızda köftelerimiz hem ana yemek hem yemek yanına eşlikçi olarak tüketilmektedir.

Pilavlar

Geleneksel sofraların temel unsurlarından biri olan pilav; pirinç veya bulgur kullanılarak hazırlanmakta, tereyağı, sade yağ, zeytinyağı, tavuk ya da et suyu ile pişirilmekte ve kimi zaman çeşitli bakliyatlarla zenginleştirilmektedir. Yöresel farklılıklara bağlı olarak çeşitlenen bu yemek, beslenme kültüründe önemli bir yere sahiptir (Yılmaz, Yılmaz., 2023: 175). Kilis Mutfağında *sade buğur pilavı, etli bulgur pilavı, etli firik pilavı, çaputaşı (üzüm asmasının filizlerinden pişirilen bulgur pilavı), simit aşı (ince bulgurlu) çıtır simit aşı (ince bulgurlu kızartılmış bulgurlu), müceddere, keşkek, semsek pilavı (kıymalı pilav) sade yapılı pilav, etli nohutlu pilavı, pirinçli etli meyhane pilavı, bulgurlu meyhane pilavı, gurbet aşı (bulgurlu, kabaklı, naneli), musakkalı bulgur pilavları (bir gün önceden kalmış musakkanın içerisine bulgur atılmasıyla yapılan pilav türü), pazılı bulgur pilavı kilis mutfağında yapılan pilavlara örnektir (KK-1, KK-5, KK-7, KK-9)*.

Sebzeli Salçalı ve Yoğurtlu Yemekler

Yemek kültürü; bulunulan coğrafyadan ve o coğrafyada yetişen ürünlerle şekillenmektedir. Toprağın topluma bahşetmiş olduğu ürün çeşitliliği ve tarihsel birikim muazzam yemeklerin çıkmasını sağlamıştır (Soyan, 2023: 32). Bu yemeklerin başında tencere yemekleri önemli bir yere sahiptir. *Musakkalar, yoğurtlu yemekler, sebzeli yemekler; Domates musakkası (kıymalı ve zeytinyağlı) imam bayıldı, teşbüre, karnı yarık, mutayana, silkme, kabak musakkası, patlıcan musakkası, patates musakkası, acur musakkası (kuru ve taze acurdan) yapılan musakkalardır. Yoğurtlu, salçalı, sulu Yemekler; Bastırma (patlıcanlı kabaklı salçalı etli yemektir, kabak eşkisi, patlıcan ekşisi denilmektedir), lebeniye etli, etsin olanına kel lebeniye denilmektedir*.

Ayrıca yoğurtlu köfte, eşkili yahni, sarımsak aşısı, orman, şişperek (yoğurtlu mantı yemeği) Ramazan Bayramı kızartması, çürütme (kuru tırnaklı pidenin salçalı pişirilmesi) ekmek aşısı (kuru tırnaklı pide ile yapılmaktadır). Kilis mutfağı bilinennin aksine et ve et ürünlerinin ağırlıkta olduğu kadar çok daha fazla zeytinyağlı yemeklerin yağıldığı bir mutfağa sahiptir (KK-2, KK-4, KK-6, KK-8).

Fırın Yemekleri

Güneydoğu Anadolu bölgesinde fırın ve fırıncılık önemli bir meslek dalı olup mutfak kültürüne eşsiz lezzet katan bir faktöre sahiptir. Fırın yemekleri; Kilis ili her mahallesinde taş fırını bulunan bu fırınlarda temelde tırnaklı pidenin pişirilip satıldığı bununla birlikte: *pide, semsek, lahmacun, kahke, peksimek, kilis tava, gerebiç* ürünlerinin pişirildiği yerlerdir. Bu kapsamda Kilis mutfak kültüründe fırın yemekleri önemli bir yere sahiptir. Evde hazırlanan yemekler tensilerde veya tencerelerde, güveçlerde fırına gönderilerek pişirilir. Bu yemekler: *kuşbaşı tava, kıyma tava, kuzu kellesi, kilis tava, fırın yapması, karışık sebze tepsisi, söğülme, tepside patlıcan kebabı, tepside soğan kebabı, sebzeli kuşbaşı tepsisi, sarımsaklı kuşbaşı tepsisi* fırın yemekleridir. *Bu yemekler evde fırında pişirildiği gibi yoğunluklu olarak çarşı fırını olarak ifade edilen mahalle taş fırınlarında pişirilmekte ve üzerine tırnaklı pide ile servis edilmektedir (KK-1, KK-2, KK-7, KK-9).*

Kebaplar

Kebap, doğrudan doğruya ateşte veya kap içinde susuz olarak pişirilmiş et; kızartma, çevirme veya kavurma yoluyla hazırlanan her türlü yiyecek olarak ifade edilmektedir (TDK, 2023). Kebap denildiğinde kömür ateşinde pişirilen kebablar akla gelmekte olup; ayrıca Kilis mutfak kültüründe tepside ve tencerede de kebablar yapılmaktadır. *Kilis tava, kuşbaşı kebabı, püştürme kebab, kıyma kebabı, patlıcan kebabı, altı eşkili kebab, yoğurtlu kebab, soğanlı kebab, sarımsaklı kebab, ezmeli kebab, oruk, Dr. Emin oruğu kebablar* arasındadır. *Bu kebablarda kullanılan etler koyun eti olup Kilis mutfağında büyük baş hayvan etleri ve keçi etleri çok az kullanılmaktadır (KK-1, KK-2, KK-3, KK-5, KK-6, KK-8, KK-9).*

Salatalar

Mutfak kültüründe salatalar, genellikle ana yemeğe eşlik edecek şekilde, ana yemekle birlikte sofraya sunulmaktadır. Yaz aylarında, domates, salatalık, sivri biber, patlıcan ve soğan salatanın temel malzemeleri olurken; kış aylarında ise marul, kıvırcık, roka, nane, maydanoz, havuç ve turp gibi sebzelerle hazırlanan yeşil salatalar yaygın olarak tercih edilmektedir. Sebze temelli salataların yanı sıra, sebzelerin tahıllar ve kuru baklagiller ile birlikte kullanıldığı salata çeşitleri ile yoğurt temelli salata çeşitleri de mutfak kültürümüzde önemli bir yere sahiptir (Büyüktuncer, Yücehan., 2009: 96). Kilis Mutfağında Salata ve mezeler; *koruk salatası, lahana salatası, ekşi salata, domatesli söğülme, patlıcanlı söğülme, cacık, kabaklı peyvaz, patlıcanlı peyvaz salatalardandır (KK-2, KK-4, KK-5).* (Yerasimos 2019: 175), geçmiş yüzyıllarda salatanın nadiren tüketildiğine değinmiş, günümüzde ise çok sayıda salata türünün tüketildiğini ve sos olarak genellikle sumak, nar pekmezi yağ, sirke ve sarımsak karışımının tercih edildiğini belirtmiştir.

Tatlılar

Türk mutfağında tatlılar, her dönem önemli bir konuma sahip olmuş ve diğer yiyecekler arasında ayrıcalıklı bir yere sahip dünya mutfakları içerisinde kendinden bahsettirmiştir. Zengin çeşitliliğe sahip geniş bir yelpazede çok sayıda geleneksel tatlı bulunmaktadır (Şanlıer, vd., 2008: 1126). *Kilis Cennet Çamuru, Kaymaklı künefe, ağızlı künefe, peynirli künefe, cevizli künefe, belluriye, hapsa, kesme, mayanalı kahke, gerebiç, haytalya, ırmik helvası, peynir helvası, bulamaç, aşure, zerde, kandil kurabiyesi ve züngül kilis mutfağının tatlıları arasında yer almaktadır (KK-1, KK-3, KK-4, KK-7).*

Özel Gün Yemekleri

Türk mutfak kültüründe toplu yemek yeme geleneği oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Özel günler, dini veya toplumsal kökenli bayramlar kapsamında yiyecek ve içecekler, belirli geleneksel kurallar çerçevesinde konuklara ikram edilmiştir (Demirgöl, 2018: 107). Türk töresinde yeme içme alışkanlıklarının önemli bir yer tuttuğu; toylar, toplantılar, bayramlar, doğumlar, ölümler ve düğünler gibi sosyal yaşamın en önemli buluşmalarında hazırlanan yemeklerin incelenmesiyle açıkça görülebilmektedir. Bu özel günlerde, töreye uygun sofralar kurulmuş, yemekler hazırlanmış, misafirlerle birlikte yenilmiş; neşe-eğlence, üzüntü ve yas topluca paylaşılmıştır. Anadolu'da benzer gelenekler, günümüzde de varlığını sürdürmektedir (Eröz, 1977: 41). Kilis Mutfak Kültüründe doğum, ölüm, düğün, nişan, askerlik, bayramlar ve diğer özel günlerde yemekler yapılmaktadır. *Çocuğun ilk dişi çıktığında diş hedişi yapılır, eve gelenlere baklava ikram*

edilmektedir. Loğusa anne için bala çeşitli baharatlar katılarak hazırlanan şüdüüt yedirilir ve annenin vücuduna sürülür (KK-2, KK-5, KK-7).

Ölümlerde ölünün ilk gününde cenaze defnedildikten sonra kazma kürek takırtısı olarak susam helvası ve ekmek ikram edilir. Sonrasında komşu dost ve akrabalar tarafından etli tavuklu pilav, lahmacun, kilis tava, oruk, baklava getirilir ve başsağılığına gelenlere ve ihtiyaç sahiplerine ikram edilir. Ölünün üçüncü günü ve yedinci günü yine lahmacun, baklava, kilis tava, oruk ikram edilir, ölünün kırkncı gününde kırk semseği dağıtılmaktadır (KK-3, KK-4).

Düğünlerde, çeyiz alma, kına yakma günlerinde genellikle bastırma ve bulgur aşısı, lebeniye, yoğurtlu köfte, lahmacun, eşkili yahni yapılır ve gelen misafirlere ikram edilir (KK-1, KK-2, KK-3, KK-5, KK-6, KK-8, KK-9).

Askerlik görevini vatan borcunu ifa edecek genç için bir eğlence düzenlenir bu eğlencede genellikle kilis tava, lahmacun, lebeniye, bastırma ve bulgur aşısı ikram edilir (KK-1, KK-5, KK-9).

Ramazan ayının başlangıcında ilk iftar keşkek yemeği yapılır. Bu keşkek yemeği ramazan ayı boyunca midede tevhit çektiği söylenir. Ramazan Bayramı'nda orman yemeği, kızartma fasülye, pilav, dolma ve sarma yapılmaktadır (KK-1, KK-5, KK-9).

Kurban Bayramı'nda kesilen kurbanın karaciğeri hemen çıkarılarak terbiyelenir ve ilk olarak o pişirilir, ardından but ve püştürme etinden kebab yapılır. Kesilen kurbandan dağıtılacak etler eti kapıya verilmesi geleneği önemli bir yere sahiptir (KK-3, KK-4, KK-5, KK-7, KK-8, KK-9).

Kilis Oylum Köyü lebeniye günü nisan ayının son cuması büyük kazanlarda dualarla lebeniye pişirilerek gelen misafirlere ikram edilir (KK-1, KK-2, KK-5, KK-7, KK-9).

Karababa Ciğer kavurma ve ciğer kebabı, dilek sahibi dileği gerçekleşince Karababa mesire yerine gider ve taze koyun ciğeri kavurur veya kebabını yaparak ikram eder (KK-2, KK-3, KK-8).

Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki ana kategori altında sınıflandırılmaktadır. Menşe adı; coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda bir ülke ile ilişkilendirilen, tüm ya da temel özelliklerini söz konusu coğrafi alanın özgün doğal ve beşerî unsurlarından alan ve üretim, işleme ile diğer tüm işlemleri bu alan sınırları içinde gerçekleştirilen ürünleri ifade etmektedir. Mahreç işareti ise, belirli bir yöre, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş; ayırt edici niteliği, tanınırlığı ya da diğer karakteristik özellikleri itibarıyla bu coğrafi alanla bağlantılı olan, üretim, işleme veya diğer işlemlerinden en az birinin ilgili coğrafi sınırlar içinde yapıldığı ürünleri tanımlamaktadır (Boyraz ve Sandıkçı, 2023: 2). Gastronomi, turizm sektörünün temel unsurlarından biri olarak, destinasyonların çekiciliğini artırmada önemli bir rol oynamaktadır. Turistler, ziyaret ettikleri bölgelerde yerel mutfak kültürünü tanımak, özgün lezzetleri deneyimlemek ve bölgeye özgü tatlardan haz almak amacıyla gastronomik etkinliklere yönelmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizminin temel amacı, kültürel miras niteliğindeki mutfak değerlerini keşfetmek ve bölgenin özgün yemek kültürünü yerinde deneyimlemektir (Özdemir, 2020: 4). Coğrafi işaret tescili, mutfak kültürüne ait ürünlerin ayırt edici özelliklerinden yararlanarak elde edilen haklar aracılığıyla, özellikle yerel ekonomilerin canlanmasına ve bölgesel kalkınmaya önemli katkılar sağlamaktadır (Kan vd., 2012: 93). Kilis'in coğrafi işaretli ürünleri Kilis Coğrafi İşaretli Ürünler Tatlı kategorisinde Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe, Kilis Gerebiçi (Onay Aşamasında), Kilis Katmeri, tarımsal üründe Kilis Horoz Karası Üzümlü, Kilis Zeytinyağı yemeklerde Kilis Ekşili Kebabı, Kilis Kahvaltılık Toz Zahter, Kilis Kırk Semseği, Kilis Tava, Kilis Şıhlamahşe, Kübbülmüşviyye bulunmaktadır (Kitso, 2025). Bu eşsiz mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarılması ve potansiyelinin ortaya çıkarılması için çalışmaların önem arz etmekte olduğu ifade edilebilir.

SONUÇ

Kilis mutfağı, yüzyıllar boyunca farklı uygarlıkların, kültürlerin ve ticaret yollarının kesişim noktasında şekillenmiş, özgün lezzetleri ve zengin çeşitliliğiyle Türk mutfak kültürü içinde ayrıcalıklı bir yere sahip olmuştur. Yörede yetişen tarımsal ürünlerin kalitesi, zeytin ve üzüm başta olmak üzere bölgenin tarımsal üretim potansiyeli, Kilis mutfağının kendine özgü tatlarının oluşmasında belirleyici rol oynamıştır. Bunun yanında, yüzyıllar boyunca çeşitli toplumlara ev sahipliği yapmış olan Kilis gastronomiye yansıyan kültürel etkileri, yemek çeşitliliğini ve pişirme tekniklerini zenginleştirmiştir. Kilis mutfak kültürünün tescillenerek kayıt altına alınması ile ürünler ve geleneksel tarifler, yalnızca bölgenin gastronomik mirasının korunmasına değil, aynı zamanda yerel kalkınmanın desteklenmesine ve turizm potansiyelinin artırılmasına

da hizmet etmektedir. Kilis mutfağı, özgün yemekleriyle gastronomi turizmine değer katarken; aynı zamanda geçmişten günümüze taşınan yemek kültürünün korunması, belgelenmesi ve tanıtılması açısından stratejik bir öneme sahiptir. Bu bağlamda, Kilis mutfağı yalnızca bölgesel bir gastronomi unsuru olarak değil, kültürel mirasın sürdürülebilirliği, ekonomik kalkınma ve kültürlerarası etkileşim açısından da değerlendirilmelidir. Gelecek kuşaklara aktarılması, yerel üreticilerin desteklenmesi ve gastronomi turizmi stratejilerinde hak ettiği yeri alması hem bölge halkı hem de ülke turizmi için önemli kazanımlar sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Arılı, M., Küçükkömürler, S., ve Yaman, M. (1992). Tanınmış mutfak kültürlerine genel bakış. Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 37-50.

Bedir, D. G. (2018). Geleneksel Türk mutfağı tarifelerinin üç farklı besin ögesi örüntü profili ile değerlendirilmesi (Yüksek lisans tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Sağlık Bilimleri Programı.

Boyraz, H. D., ve Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.

Büyüktuncer, Z., ve Yücecan, S. (2009). Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37(1-2), 93-100.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

Deveci, B. (2022). Kültür ve yemek kültürü. N. Serçeoğlu (Ed.), *Yemek kültür ve toplum* (ss. 1-20) içinde. Nobel Akademik Yayınları.

Eröz, M. (1977). Türk kültürü araştırmaları. Kutluğ Yayıncılık.

<http://www.kilis.gov.tr/kilis-yemekleri> (erişim tarihi: 11.08.2025)

Kan, M., Gülçubuk, B., ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 93-101.

Kavak, A. (2022). Eski çağlarda Kilis. *Sosyal Beşerî ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar XII*, 45.

KİTİSO. (2025) Kilis Ticaret Odası, Coğrafi İşaret Tescilli Kilis Ürünleri <https://www.kilistso.org.tr/> (E.T.: 13.08.2025).

Millî Eğitim Bakanlığı. (2019). Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri (Yiyecek İçecek Hizmetleri Modülü). http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/T%C3%BCrk%20Mutfak%20Yemekleri.pdf

Özdemir, M. (2020). Coğrafi işaretler ve Türk mutfak kültüründe bir imge: Espiye pidesi. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 8(25), 92-104.

Özel, G., Yıldız, F., ve Akbaba, M. (2017). Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis mutfağı örneği. *Kesit Akademi Dergisi*.

Özşavlı, H. (2023). Kilis Ermenileri (Nüfus, sosyal ve kültürel hayat). M. A. Yıldırım (Ed.), *Geçmişten günümüze bilge şehir Kilis* (ss. 1-11) içinde. Kitam Yayınları.

Soydan, B. (2023). Türk yemek kültüründe meydana gelen değişimler üzerine sosyolojik bir araştırma (İstanbul örneği).

Şanlıer, N., Cömert, M., ve Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. *Türkiye*, 10, 1123-1127.

Şengül, S., ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz bölgesi sürdürülebilir turizm kongresi bildiri kitabı*, s. 600.

Tarım ve Orman Bakanlığı. (2024). Kilis tarımsal yatırım rehberi (Tarım Reformu Genel Müdürlüğü).

TDK. (2023). Türk Dil Kurumu sözlükleri. <http://www.sozluk.gov.tr> (E.T.: 01.07.2025).

Tuna, M., Çelen, O., Aydın, M., ve Özkan, B. İ. (2017). Kilis ilinin UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında değerlendirilmesi. *Eurasian Academy of Sciences Social Sciences Journal (International Refereed Indexed)*, 2(16), 366-788.

Ünüvar, Ş., ve Cesur, G. (2023). Düzce mutfak kültürü üzerine bir çalışma. *Journal of Global Tourism and Technology Research*.

Yaman, Z. Ö. (2022). Türk mutfak tarihinde çorba kültürü. Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi alanında tematik araştırmalar* (ss. 20-29) içinde. Çizgi Kitabevi.

Yerasimos, M. (2011). Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde yemek kültürü: yorumlar ve sistematik dizin. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yıldırım, M. A. (2023). Geçmişten günümüze bilge şehir Kilis. Kilis 7 Aralık Üniversitesi Matbaası.

Yıldız, M. A. G. Ö. F. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında üniversite öğrencilerinin Kilis mutfağına yönelik algıları. *Social Sciences Studies Journal (SSSJournl)*, 4(19), 2072-2079.

Yılmaz, S., ve Yılmaz, M. (2022). Türkiye’de coğrafi işaretli köfteler. *International Congress on Food Researches*.

Yılmaz, S., ve Yılmaz, M. (2023). Türk mutfağında pilavın yeri ve coğrafi işaretli pilav örnekleri. *Multidisipliner yönüyle gastronomi alanında güncel çalışmalar*.

Kaynak Kişi Bilgileri:

KK-1: Ayşe Ezer, Kadın, 54, Kilis, Ev Hanımı.

KK-2: Fatime Gürbüz, Kadın, 63, Kilis, Ev Hanımı.

KK-3: Mehmet Ali Alisinanoğlu, Erkek, 42, Kilis, Restoran İşletmecisi.

KK-4: Şükriye Ezer, Kadın, 80, Kilis, Ev Hanımı

KK-5: Yıldız Talay, Kadın, 61, Kilis, Ev Hanımı.

KK-6: Nevin Bayır, Kadın, 75, Kilis, Ev Hanımı.

KK-7: Şenel Anteplioğlu, Kadın, 73, Kilis, Ev Hanımı

KK-8: Mehmet Anteplioğlu, Erkek, 51, Kilis, Gıda İşletmecisi

KK-9: Lale Tanrıaşıkı, Kadın, 51, Kilis, Ev Hanımı

MARDİN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Neslihan BAĞLAR¹

GİRİŞ

Bir yemek sistemine özellik kazandıran başlıca öğeler yemekte kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılış biçimidir. Anadolu, tarih boyunca zengin kültürlerle ev sahipliği yapmış, onları geliştirmiş ve dönüştürmüştür. Türk mutfak kültürü geniş bir coğrafyada özgün özelliklerini koruyarak çeşitlenmiş ve günümüze ulaşmıştır. Mutfak, kültürel dağılımların ve yaşam biçimlerinin en belirgin yansımalarından biridir. Türk kültürünün yeme-içme alışkanlıklarına kattığı üretkenlik ve yenilik, Türk mutfağını dünya mutfakları arasında önemli bir konuma taşımıştır. Bu mutfakta Asya, Afrika, Balkanlar ve Orta Doğu'nun farklı kültürel izleri bir arada görülebilir (Artun, 2008: 142-143).

Yemek kültürü, içinde bulunduğu toplumun ekonomik ve kültürel yapısında meydana gelen değişimlerden etkilenmekte ve bu değişimler doğrudan veya dolaylı olarak mutfakın şekillenmesini etkilemektedir (Gürhan, 2017: 562).

Mardin mutfağı, kentin kültürü kadar zengin ve canlıdır. Binlerce yıldır Mezopotamya'da şekillenen dinlerin, dillerin, ırkların ve kültürlerin birleşimiyle oluşan bu mutfak, komşu mutfaklarla benzerlikler gösterse de özgün lezzetleriyle öne çıkar. Bereketli Mezopotamya ovasında yer alan Mardin, tarımsal zenginliğinin yanı sıra bölgenin yemiş, yiyecek ve içecek çeşitliliğiyle de dikkat çekmektedir (Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

Bu çalışmanın amacı, Mardin ilinin sahip olduğu mutfak kültürünü farklı açılardan incelemektir. Çalışma kapsamında Mardin ili; yemek kültürü, yöreye özgü yemekler, özel günlere ait yeme-içme gelenekleri, şehrin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi potansiyeli bakımından ele alınmıştır.

Mardin İline İlişkin Genel Bilgiler

Mardin ilinin yüzölçümü 8.891 km² olup, 2024 yılı itibarıyla nüfusu 895.911 kişidir. Mardin'in ilçeleri; Dargeçit, Derik, Kızıltepe, Mazıdağı, Midyat, Nusaybin, Ömerli, Savur ve Yeşilli'dir (Türkiye İstatistik Kurumu, Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

Mardin iklim olarak Akdeniz iklimi ile karasal iklimin ortak özelliklerine sahiptir. Yazları çok sıcak ve kurak, kışları ise yağışlı ve soğuktur. Mardin ili Diyarbakır, Şanlıurfa, Batman, Siirt, Şırnak ve Suriye ile komşudur. Doğu-batı doğrultusunda uzanan dağlar ortalama 600 metre yükseltiye sahiptir, bazı yerlerde 1000 metreyi aşar. Kalkerli yapılar nedeniyle yüzey suları derine iner, ovalara yakın platolarda yeniden çıkar. Yüksek kesimlerde meşe ağaçları bulunur. Başlıca akarsular Gümüş Çayı, Çağçağ Suyu, Savur Çayı, Seyhan Deresi ve Gülzar Deresi'dir. Dicle ve Fırat kolları ile Dicle Vadisi ve Kızıltepe, Mardin, Nusaybin ovaları ilin önemli coğrafi alanlarını oluşturur (Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

¹ Lisansüstü Öğrenci, Pamukkale Üniversitesi ORCID: 0009-0002-8094-4417, neslihan.bgl@gmail.com

Mardin, bazı kaynaklarda “Merdin” adıyla anılmakta olup bu ad “kaleler” anlamına gelmektedir. Şehrin kimler tarafından ve hangi tarihte kurulduğu kesin olarak bilinmemektedir. Eski Yakın Doğu tarihine göre Mardin’in kuruluşu Subarilere dayanmaktadır. MÖ 4500’den itibaren bölgeye sırasıyla Subariler, Hurriler, Sümerler, Akadlar, Mitanniler, Hititler, Asurlular, İskitler, Babiller, Persler, Makedonyalılar, Abbasiler, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar egemen olmuştur. Kent, özellikle Artuklular döneminde yoğun imar faaliyetleriyle önemli bir gelişim süreci yaşamıştır (Akmeşe, ve Ataman, 2018: 3601).

Mardin Yemek Kültürü & Yeme Alışkanlıkları

Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin mutfağı, bölgenin coğrafi koşulları ve “Verimli Hilal” olarak adlandırılan Fırat-Dicle topraklarıyla şekillenmiştir. Tahıl ürünleri, et, yoğurt, baklagiller, zeytin, üzüm ile nehir boylarındaki sebze ve meyveler bölge mutfağının temelini oluşturur. En çok tüketilen ürünler tahıl grubundandır; kaliteli buğday ve türevleriyle yapılan ekmek öne çıkar. Pirinç buğdaydan sonra en fazla kullanılan tahıldır. Et, kuru baklagiller ve yoğurt da bölgede yaygın olarak tüketilen ürünler arasında yer alır (Halıcı, 2015: 17).

Mardin, Mezopotamya’nın önemli uygarlık buluşma noktalarından biridir. Asur, Pers, Yunan, Roma, Bizans ve Emevi-Abbasi Arap kültürleri kent yaşamında iz bırakmıştır. Bu etkileşimler Mardin mutfağına yansımış, farklı kültürel değerler kendi yerel gelenekleriyle birleşerek zengin ve çok renkli bir yapı oluşturmuştur. Mardin mutfağını şekillendiren diğer etkenler iklim ve coğrafyadır. Az yağışlı, düşük verimli alanlar uzun süre küçükbaş hayvancılığa uygun olmuştur. Yerli koyun eti hâlâ beslenmede önemli bir yer tutarken; son 40 yılda sulamanın artması tarım verimliliğini yükseltmiş, sebze tüketimi de artmıştır (Toprak, 2015: 84).

Farklı dil, din ve etnik grupların bir arada yaşadığı Mardin’de yemek kültürü, banalleşip genelleşmeden karakteristik özelliklerini koruyarak, zaman zaman küçük değişimlere uğrayıp günümüze kadar gelmiştir (Toprak, 2015: 83-84).

Mardin mutfağı; et ağırlıklı yemekleri, baharatlı lezzetleri ve aromatik içecekleri ile öne çıkar (Sadebal, 2023: 70). Güney ve Doğu Anadolu’nun bol baharatlı, yağlı yemekleri Mardin mutfağında da görülür. Sebze tüketimi sınırlıdır. Çiğköfte ve Pilav en çok tercih edilen yemeklerdir. Bu durum bulgurun mutfakta öne çıkmasını sağlamıştır. Mardin’de damak zevkinin yanı sıra yemeklerin görünümüne de önem verilir. Bölgedeki mahlep, ıksut, meyan kökü, ebegümece gibi bitkiler yemek ve tatlılarda kullanılır. Kışın tarçın, bademli, cevizli ve susamlı şekerler ile helva yapılır. Yemeklerde tarçın, kişniş, mahlep, zencefil, yenibahar, sumak ve pul biber gibi baharatlar sıkça kullanılır (Güney Doğu Anadolu Rehberi, 2007: 240-241).

Mardin mutfağında haşlama, ızgara, tava ve sote gibi tüm pişirme teknikleri kullanılmaktadır. Ancak en yaygın yöntem tencere yemekleri, yani haşlamadır. Sac üzerinde pişirme ve tava kızartmaları da sık görülür. Izgara yöntemi daha çok restoranlarda ve pikniklerde tercih edilirken, fırınlarda tepsi yemekleri ya da kilden yapılmış güveçler hazırlanır. Eski konak mutfaklarında bacaların altına yerleştirilen ızgaralarda

yemek pişirildiği, sonraki dönemlerde ise kuzineli sobalarda fırın yemeklerinin öne çıktığı bilinmektedir (Toprak, 2015: 118).

Yöreye Özgü Yemekler

Mardin, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin iklim, sosyal ve ekonomik yapısıyla benzerlikler gösterir ve kendine özgü bir mutfak kültürüne sahiptir. Mardin mutfağı ağırlıklı olarak et ve baharatlara dayanır. Sebze yemekleri de hazırlansa da genellikle et ve baharatlarla servis edilir. Et yemeklerinin yanı sıra bulgur pilavı da sofraların vazgeçilmezidir. En popüler yemekler arasında Acin, Irok, İkbebet, Kısır ve Pilav bulunur. Köfte ve Dolmalar da sıklıkla tüketilir. Öğle yemeğinde Bello'i, akşam yemeğinde ise Kutulk tercih edilir. Kibe ve Kaburga Dolması da Mardin mutfağının özgün lezzetleri arasındadır. Misafirlere servis edilen ana yemekler arasında Goşt-u Gırar yer alır (Yılmaz, 2009: 67). Mardin mutfağına özgü ürünler Tablo 1.'de gösterilmektedir.

Tablo 1. Mardin İline Özgü Yemekler

ET YEMEKLERİ	ÇORBALAR	TATLILAR	DOLMALAR/SARMALAR/PİLAVLAR
Dahudiyet (Ekşili Köfte)	Yoğurt Çorbası	Badem Şekeri (Imlebbes)	Şehriyeli Bulgur Pilavı
İncasiyye	Lebeniye	Imtabbaka (Zerdeli Sütlaç)	Kınnebireli Bulgur Pilavı
Dobo	Şiişe Çorbası	Zerde	Kelle Paçalı Yaprak Sarma
Kitel Raha & Irok (İçli Köfte)	HAMUR İŞLERİ	Löziye (Bademli Kurabiye)	Mardin Etli Dolma
Acin	Sembusek	Davk-ıl May	Kar'iyye (Kabak Dolması)
Alluciye	Pekmezli ve Yağlı Ekmek	Harire Tatlısı	İÇECEKLER/DİĞER ÜRÜNLER
Alo Mihşi (Hindi Dolma)	Xebeyzib Lahme (Etli Ekmek)	Helevitil Cibne (Peynir Helvası)	Pekmez Şerbeti
Kaburgaye (Kaburga Dolması)	Tandır Ekmeği	Isfire	Kakuleli Kahve
Maldum	Mardin Peksimeti	Zingil	Süryani Şarabı
Kibe (İşkembe Dolması)	Nanê Xwes	Pekmezli Helva	Mırra
Merge/Marga	Nene Şikefti	Kahiye	Mezrone Üzümlü

Kaynak: Halıcı, 2015; Demircan, vd., 2021; Toprak, vd., 2018.

Özel Gün Yemekleri

Mardin'de doğum sonrası, bebeğe içini temizleyip sancısını alsın diye eritilmiş tereyağı ve pekmez verilen ilk yiyecektir. Anneye ise eritilmiş pekmez ve tereyağı veya yumurta, un ve pekmezden yapılan "isfiri" yedirilmektedir. Lohusa ziyareti yapanlara kuliçe, farklı inanç gruplarına ise likör ikram edilmektedir (Halıcı, 2015: 20-21).

Mardin’de söz ve nişan törenleri birlikte gerçekleştirilir. Oğlan evinin gelirken meyve, baklava, kuru pasta, alkollü içki ve mülebbes gibi ikramlıklar getirmesi gerekir. Nişanlarda et haşlama, kuru fasulye ve bulgur pilavı gibi yemekler sunulur (Ademoğlu, ve Durlu Özkaya, 2023: 340).

Mardin’de düğün, cenaze ve bayram yemekleri, kültürel ve ekonomik koşullara göre farklılık göstermektedir (Toprak, 2015: 118). Mardin’de kına gecesi konuklarına yazın vişne şerbeti, kışın ise kaynatılmış tarçın ve süt ikram edilmektedir (Halıcı, 2015: 25). Düğün sofraları genellikle mevlitle kurulur; kuzu etli iç pilav, bir sulu yemek ve debbe mevlit-düğün menüsünün temelini oluşturur (Toprak, 2015: 118). Düğünde konuklara sunulan yemekler genellikle fasulye, pilav ve ayrandır; tatlı olarak ise kış mevsiminde baklava, yaz mevsiminde zerde ikram edilmektedir (Halıcı, 2015: 28).

Mardin’de Müslümanlarda, gelin ve damat evine getirildiğinde damat, yüksek bir yerden gelinin başına anasonlu şeker, imlebbes, para, buğday ve arpa atar. Gelinin kırması için içine buğday ve arpa doldurulmuş bir testi verilir. Eve girdiklerinde ise başlarının üzerinde bir ekmek ikiye bölünerek fakirlere dağıtılır (Ademoğlu, ve Durlu Özkaya, 2023: 340).

Cenaze yemeklerinde fakir ailelere evde yemek hazırlanıp götürülür, para toplanarak yardım edilir ve yas evine şeker ile çay gibi temel ihtiyaçlar gönderilir. Köylerde Kürtler, hayvan kesip iç pilav üstü et kavurma yaparken, Süryaniler ölü yıkandıktan ve gömüldükten sonra yemek sunar; bol bademli iç pilav hazırlamak yaygındır. Taziye ziyaretlerinde çörek dağıtma geleneği, Süryanilerden Müslümanlara geçmiştir (Toprak, 2015: 118). Mardin’de Kürtlerde ölünün hayrına kuru buğday dağıtma adeti bulunmaktadır (Halıcı, 2015: 30).

Mardin’de *Hasit Merani*, Nisan sonu ile Mayıs ayının Cuma gününden başlayan ilk hafta, baharı karşılama bayramı olarak kutlanır. *Hasit Merani*, uyanış ve doğuş anlamına gelir. Mardinliler her gün bir yemek hazırlayıp kaleye veya kale arkasına gider ve hiç ev işi yapmaz; eğer iş yaparlarsa çeşitli felaketlere uğrayacaklarına inanırlar. Pazar günü veya diğer günlerde sarmalar, dolmalar, peynir, helva, çay ve kahve alınır; sabah gidilir, öğlen yemeği ve ikindi kahvaltısı yapılır, sonra dönülür (Halıcı, 2015: 35-36).

Müslüman bayramlarında üç gün boyunca ağır yemekler hazırlanır. Bayramlarda çörek ve zerde, mevlitlerde ise iç pilav ve kuru fasulye sık tercih edilir. Bayram sabahları için kaburga dolması, hindi dolması veya tavuk dolması gibi yemekler öne çıkar (Toprak, 2015: 118).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaret; belirli bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle köken aldığı bölge ya da ülke ile özdeşleşen ürünleri tanımlayan işarettir. İki tür tescil şekli vardır: menşe adı ve mahreç işareti. Bir ürünün üretim, işleme ve diğer tüm aşamalarının tamamen belirlenen coğrafi sınırlar içinde yapılması halinde bu ürün *menşe adı* ile korunur. Üretim, işleme veya diğer işlemlerden yalnızca birinin coğrafi sınırlar içinde gerçekleşmesi durumunda ise ürün *mahreç işareti* kapsamında değerlendirilir (Ertan, 2010: 162).

Ülkeler, yerel ürünlerini coğrafi işaretler altında tescil ettirerek etkili tanıtım yoluyla bu işaretlerden önemli gelir elde etmektedir. Bu ürünler yalnızca yerel ekonomiye katkı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda turizm ile orta ve küçük ölçekli sanayi ve ticaret aracılığıyla ekonomik hayatta da önemli bir rol oynar. Dolayısıyla

coğrafi işaretler altında tescillenen ürünler, ulusal ekonomiye katkı sağlayan değerli hammaddeler olarak kabul edilmektedir (Şahin, 2013: 27).

2025 yılı itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumu'na göre Mardin iline ait 7 menşe adı, 17 mahreç işareti olmak üzere toplam 24 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerden 22'si gastronomik ürünler kapsamında yer almaktadır. Söz konusu ürünler Tablo 2.'de gösterilmektedir.

Tablo 2. Mardin İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

NO.	ÜRÜN ADI	COĞRAFI İŞARET TÜRÜ	ÜRÜN GRUBU	TESCİL YILI
1	Mardin İkbebet	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2009
2	Mardin İmlebbes	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	2009
3	Mardin Kaburga Dolması	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2009
4	Mardin Kibe	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2009
5	Mardin Sembusek	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2009
6	Mardin Bulguru	Menşe Adı	Diğer ürünler	2019
7	Midyat Acuru	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	2021
8	Midyat İnciri	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	2021
9	Midyat Kavunu	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	2021
10	Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2021
11	Ömerli Karfoki Üzümlü	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	2021
12	Derik Halhalı Zeytinyağı	Menşe Adı	Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar	2022
13	Kızıltepe Kırmızı Mercimeği	Menşe Adı	Diğer ürünler	2022
14	Midyat Tandır Ekmeği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2022
15	Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	2022
16	Midyat Zeynebi Üzümlü	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	2022
17	Mardin Alluciye	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2023
18	Mardin Irok	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2023
19	Mardin Firkiye	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2023
20	Mardin Harire	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2024
21	Mardin İncasiyye	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2024
22	Mardin Kebabı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2024

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Turizm sektörü, büyümek ve çeşitliliğini artırmak için gastronominin çekiciliğinden yararlanmaktadır. Gastronomi, insanın temel gereksinimlerinden biri olan yeme-içme arzusunu tatmin eden ve son yılların en revaçta konularından biridir. Yabancı bir ülkeyi ziyaret eden kişi, gittiği yerin etnik ve kültürel özelliklerini o yöreye özgü tatları tanıyarak daha iyi keşfeder. Çünkü yemek kültürü, bir bölgenin öz benliğini oluşturan önemli bir unsurdur. Damak zevkine özel ilgisi olan kişilerin bu doğrultuda ilgi çekici bölgelere yaptıkları ziyaretler *gastronomi turizmi* olarak adlandırılmaktadır (Dilsiz, 2010: 18).

Mardin, tarihi ve kültürel çekicilikleri kadar, kültürel turizmin gelişiminde göz ardı edilmemesi gereken zengin geleneksel yiyecek potansiyeline sahiptir. Mardin'in yeme-içme kültüründeki çeşitliliğin temelleri şehrin coğrafi konumuyla açıklanabilir. Mardin, geçmişte doğudaki İran medeniyeti ile batıdaki Roma medeniyeti, kuzeydeki Türk medeniyeti ile güneydeki Arap medeniyeti arasında bir kesişim noktası olarak yer almıştır. Ayrıca bölgede farklı etnik ve dini topluluklar yaşamaktadır. Bu nedenle coğrafi konum ve tarih boyunca farklı kültürlerin varlığı, yeme-içme kültürünün çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Tarımsal çeşitlilik ve hayvancılık faaliyetleri de bölge mutfağını şekillendiren önemli unsurlar arasında yer alır (Günel, 2013: 108-109).

SONUÇ

Mardin, kültürel çeşitliliği ve coğrafi konumu sayesinde zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Şehirde hâlihazırda coğrafi işaret tesciline sahip birçok gastronomik ürün bulunmasına rağmen, mutfak zenginliği dikkate alındığında daha fazla ürünün coğrafi işaret kapsamına alınması gerekmektedir.

Yerel gastronomik ürünlerin coğrafi işaret tescili alması büyük önem taşımaktadır. Bir yöreye özgü yiyecek ve içecekler, teknolojik gelişmeler, endüstriyel üretim ve benzeri etkenlerle yapılmaz hâle geldiğinde yeni nesil tarafından bilinmez ve zamanla unutulabilir. Coğrafi işaret tescili alındığında ise bu ürünler kayıt altına alınır, ön plana çıkarılır ve gelecek kuşaklara aktarılması mümkün hâle gelir (Çekal, ve Doğan, 2022: 55).

Yerel mutfaklar, yerel kültürlerin en belirgin örnekleri ve yansımalarıdır. Bu açıdan bakıldığında, turizm ile mutfak kültürü arasında güçlü bir etkileşim bulunmaktadır. Turistler, farklı turizm faaliyetlerine katılırken yerel lezzetleri tatma imkânı bulur. Hatta bazı turistler, yalnızca o yörenin yöresel lezzetlerini tatmak amacıyla turistik geziler düzenleyebilmektedir (Işkın, ve Zengin: 412).

Mardin, köklü ve çeşitli yerel mutfağı sayesinde gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahiptir. Şehrin mutfak değerlerinin tanıtımı ve pazarlanması, yalnızca bu potansiyelin etkin bir şekilde değerlendirilmesini sağlamakla kalmaz, aynı zamanda bölgesel kalkınmaya da önemli katkılar sunar.

KAYNAKÇA

Ademoğlu, A., ve Durlu Özkaya, F. (2023). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde evlenme törenlerinde yapılan gastronomi uygulamaları. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 22(1), 326–349.

Akmeşe, H., ve Ataman, D. (2018). Somut Kültürel Mirasın Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Mardin İli Örneği. *International Journal Of Social And Humanities Sciences Research (Jshsr)*, 5(29), 3598-3607.

- Artun, E., (2008). “Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler” Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi (ÇÜTAM), Makale Bilgi Sistemi, 141-171.
- Çekal, N., ve Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 4(1), 49-60.
- Demircan, Ş., Dalgın, T. ve Coşkun, G. N. (2021). Otel İşletmelerinde Yerel Mutfak Kültürü: Mardin Örneği, Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1), 365-378.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği (Yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ertan, A. (2010). Prestijli tarım ürünlerinin pazarlanmasında kalite ve coğrafi işaret kavramlarının tutundurulması ve bu bağlamda tarım satış kooperatiflerinin önemi. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2010(12), 157-170.
- Günel, V. (2013). Mardin ili’nde kültürel turizm potansiyeli. Marmara Coğrafya Dergisi, 11, 91–122.
- Güney Doğu Anadolu Rehberi. (2007). Güney Doğu Anadolu’nun Bir Portresi. <http://yayin.gap.gov.tr/pdf-view/web/index.php?Dosya=33047945a5> (E.T.: 25.08.2025).
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişim ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10(54).
- Halıcı, N. (2015). Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri. Oğlak Yayıncılık. ISBN 978-975-329-888-9.
- Işkın, M., ve Zengin, B. (2024). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği. The Journal Of Academic Social Science, 40(40), 404-415.
- Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://mardin.ktb.gov.tr/> (E.T.: 25.08.2025).
- Sadebal, P. (2023). Mardin turlarına rehberlik eden turist rehberlerinin Mardin mutfağına ilişkin bilgi düzeylerinin belirlenmesine dönük bir araştırma (Yüksek lisans tezi). Mardin.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)’nin coğrafi işaretleri. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15, 23–37.
- Toprak, L. (2015). Mardin ve Yemek Kültürü. Mardin Müze Müdürlüğü. Artuklu Yayınları.
- Toprak, L., Güngör, A.Ç ve Gürbüz, S. (2018). “Mardin Geleneksel Yemekleri ve Bu Yemeklerde Kullanılan Gıda Maddeleri”. Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi. 13-16 Eylül 2018 Gaziantep.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografii-isaretler/liste?il=47> (E.T.: 25.08.2025).
- Türkiye İstatistik Kurumu. Coğrafi İstatistik Portalı. <https://cip.tuik.gov.tr/> (E.T.: 25.08.2025).

Yılmaz, İ. (2009). Kültürel zenginlik bakımından Mardin. Din Bilimleri Akademik Araştırma Dergisi, 29, 51–70.

SIİRT İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Sümeyye DALAGAN¹

GİRİŞ

Ülkemizin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Siirt, El Cezire'yi Anadolu'ya bağlayan stratejik konumu nedeniyle erken dönemlerden itibaren yerleşim alanını oluşturmaktadır. MÖ 2000'lerde Sami kökenli topluluklarca kurulduğu düşünülse de kesin kuruluş zamanı bilinmemektedir (Demir 2016). Ancak bölgede yapılan arkeolojik çalışmalar, tarih boyunca çeşitli uygarlıkların hâkimiyetine giren Siirt'te yerleşim süreçlerinin Neolitik Çağ'a kadar geriye gittiğini ve bölgenin Helenistik döneme uzanan kültürel izler taşıdığını ortaya koymaktadır (Kafalı ve Sekmen, 2010)

Siirt, zengin tarihi ve kültürel mirasıyla öne çıkan Güneydoğu Anadolu illeri arasında yer almaktadır. Şehrin kurulduğu coğrafya, bir yandan Orta Doğu ve Mezopotamya'ya, diğer yandan Batı'ya açılmaktadır. Bu durum, yalnızca coğrafi konumla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda kültürel ve medenî etkileşimleri de şekillendirmektedir (Demir, 2016). Siirt'te halkın geçim kaynağı ağırlıklı olarak tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Başta fıstık olmak üzere ceviz, nar, üzüm, zerdali ve badem gibi ürünler ile küçükbaş hayvancılık ve arıcılık ekonomik açıdan önem taşımaktadır. Ayrıca Pervari balı, Siirt battaniyesi, seccade ve bittim sabunu gibi yöresel ürünler de bölge ekonomisine katkı sağlamaktadır (Bulak, 2024).

Yemek kültürü, yerel kültürün sürdürülmesini desteklerken, yerel kültür de yemek kültürünün oluşumunu şekillendirmektedir. Toplumsal farklılıklara rağmen yemek kültürü, insanlar arasında ortak bir zemin ve aidiyet duygusu oluşturmaktadır (Kanbir, 2021). Nitekim Siirt Mutfak Kültürü'ndeki zenginlik, yöresel yemeklerin gastronomi açısından sürdürülebilirliğinin sağlanması ve farklı kültürlerle tanıtılması, bölgenin kültürel mirasını koruma ve gelecek kuşaklara aktarma konusunda önemli rol oynamaktadır. Bu bölümde, Siirt Mutfak Kültürü ayrıntılı bir şekilde incelenmiş ve gastronomik değerleri ortaya konulurken, toplumsal ve ekonomik etkileri de ele alınmıştır.

SIİRT İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Siirt ili, Mezopotamya ile Anadolu uygarlıkları arasında doğal bir sınır oluşturan Güneydoğu Torosların kenar kıvrımları kuşağında yer almaktadır (Güney, 2000). İlin bir kısmı Güneydoğu Anadolu'da, diğer bir bölümü ise Doğu Anadolu'da yer almaktadır (Alkan, 2018). Siirt'in yüzey şekilleri; 2000 metreyi aşan dağlar, 750-1000 metre yükseltiye sahip engebeli platolar ve Botan, Kezer ile Reşan çaylarının kireçtaşı yapısını derin vadilerle yarması sonucu ortaya çıkan arazi yapılarından oluşmaktadır. Bölgenin kuzey ve doğu kesimlerinde yükselti belirgin biçimde artarken, güney ve batıya gidildikçe engebeler azalmakta ve yükselti düşmektedir (Özgen ve Karadoğan, 2009).

Siirt'in Güneydoğu Anadolu ile Doğu Anadolu bölgeleri arasında yer alması, bitki örtüsünde de geçiş özelliklerinin görülmesine yol açmaktadır (Alkan, 2018). Kuzey kesimler orman ve çayırarla, güney bölümleri ise bozkır bitkileriyle karakterize olmaktadır (Yılmaz Çıldam, 2021). Siirt'te karasal iklim etkili olmakta ve dört mevsim belirgin şekilde yaşanmaktadır. Yazlar sıcak ve kurak geçmekte, haziran-ekim ayları arasında yağış miktarı oldukça azalmaktadır (Özgen, 2003). Güneydoğu Anadolu Projesi'nin (GAP) etkisiyle iklim özelliklerinde değişiklikler görülmekte, yağışlar özellikle ilkbahar aylarına kaymakta ve nem oranı %40'ın üzerine çıkmaktadır. Tamamı Dicle Havzası içinde bulunan il, çevresine göre daha fazla yağış almakta ve Dicle Irmağı'nın önemli su toplama alanlarından birini oluşturmaktadır (Özyazıcı, Dengiz ve İmamoğlu, 2014).

Demografik Yapı

¹ Siirt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel ve Lokanta Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, ORCID: 0000-0003-1085-4854, sumeyye.dalagan@siirt.edu.tr

Siirt, tarih boyunca çok kültürlü ve çok dilli bir şehir olarak varlığını sürdürmektedir. 20. yüzyılın başlarına kadar şehirde Ermeni, Süryani ve Êzidi toplulukları da yaşamıştır. Ancak dönemin siyasi ve sosyal koşulları, bu toplulukların göç etmesine yol açmıştır. Günümüzde çok dinli yapı sona ermiş olmasına rağmen, çok dilli yapı devam etmektedir. Kent merkezinde Arap nüfusunun yoğunluğu, 1990'lı yıllardan itibaren kırsaldan kente ve kent merkezinden diğer şehirlere doğru gerçekleşen göçler sonucunda azalmıştır. Bu durum, şehirdeki Arap kültürünün etkisinin zayıflamasına neden olmuştur (Aktaş, 2016).

Tarihi

Siirt'in adı tarih boyunca Sirt, Set, Tigrakent, Seert gibi farklı biçimlerde kayıtlara geçmiştir. Şehrin muhtemelen Sami toplulukları tarafından bugünkü yerleşim alanının üzerindeki sırtlarda kurulduğu ve başlangıçta 'Keert' adıyla anıldığı belirtilmektedir (GAPBKİP, 2007). 'Keert' kelimesi şehir anlamına gelmekte olup, zamanla bu ad dönüşerek günümüzdeki 'Siirt' hâline ulaşmıştır. Bu süreç, şehrin tarihsel kimliğinin ve kültürel sürekliliğinin izlerini taşımaktadır (Şenol, 2011).

Eski İpek Yolu üzerinde yer alan ve Orta Doğu ile Asya'nın Anadolu'ya açılan kapısı konumundaki Siirt'in, 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olduğu bilinmektedir. Bu uzun tarihsel süreçte Siirt, M.Ö. Samiler, Babil İmparatorluğu, Asur İmparatorluğu, Medler, Persler, Büyük İskender, Romalılar, M.S. Partlar, Sasaniler, Hurri ve Mitani Krallıkları, Seleukoslar, Selçuklu Devleti, Mervaniler, Artuklular, İlhanlılar, Celayirler, Karakoyunlar, Akkoyunlar ve Safeviler gibi birçok farklı uygarlığın egemenliği altında bulunmuştur (Kafalı ve Sekmen, 2010; Özgen ve Karadoğan, 2009; Erdal, 2021). 1514 yılında Çaldıran Savaşı'nda Safevi Devleti'ni yenilgiye uğratan Osmanlı Devleti, Siirt üzerinde hâkimiyet kurmuştur (Şenol, 2011). Osmanlı yönetimi altında geçen 409 yıl boyunca şehir, Diyarbakır, Van ve Bitlis eyaletlerine bağlı bir sancak olarak varlığını sürdürmüştür. 1923 yılında Osmanlı Devleti'nin sona ermesi ve Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasıyla birlikte Siirt, Cumhuriyet'in 63 ilinden biri olmuştur (1967 Siirt İl Yıllığı, 1968).

SIİRT YEMEK KÜLTÜRÜ

Siirt mutfağı, kendine özgü coğrafi koşullar ve tarih boyunca Mezopotamya krallıklarının etkileri sayesinde günümüzde benzersiz bir karakter sergilemektedir. Bu özellik, Siirt mutfağının kültürel mirasını yansıtarak yöresel lezzetlerin çeşitliliğini korumasına olanak sağlamaktadır. (Coşkun vd., 2017: 393).

Siirt'in coğrafi koşulları yemeklerin karakterini doğrudan etkilemektedir (Kılınç, 2019). Karasal iklimin egemen olduğu Siirt'te tahıl üretimi ile sebze, meyve ve hayvansal faaliyetler çeşitlilik göstermektedir. Bu bağlamda tarım ve hayvancılıktaki bu zenginlik, mutfak kültürünün de geniş bir yelpazeye yayılmasına olanak sağlamaktadır (Yüksel, 2019).

Siirt, kendine özgü coğrafi koşulları yanı sıra zengin kültürel yapısıyla da dikkat çekmektedir. Siirt mutfağı, farklı kültürel değerlerle etkileşim içerisinde olarak yerel geleneklerle bütünleşmekte ve özgün bir yapıya kavuşmaktadır (Kılınç, 2019). Nitekim Arap, Kürt, Ermeni ve Türk topluluklarının bir arada yaşaması, mutfak kültürünün çeşitlenmesini mümkün kılmaktadır (Hadimli ve Yüksel, 2022). Ayrıca, Siirt'in üç dilli (Türkçe, Kürtçe ve Arapça) kültürel yapısı, mutfak zenginliğinin korunmasına ve çeşitliliğin artmasına katkı sağlamaktadır. Tüm bu etmenler, Siirt mutfağının kendine özgü kimliğini korumasını ve günümüzde farklı tatlarıyla öne çıkmasını sağlamaktadır (Yılmaz Çıldam, 2021).

Siirt mutfağında temel malzemeler olarak et ve buğday kullanılmaktadır (Kıran, 2017). Yöresel yemeklerinde, tarım, iklim ve coğrafi koşulların etkisiyle bulgur, pekmez ve sumak sıklıkla tercih edilmektedir. Kullanılan malzemelerin büyük çoğunluğu yöreden temin edilmektedir (Kılınç, 2019). Yemeklere aroma ve tat kazandırmak amacıyla karabiber (filgel), nane, kırmızı biber, pul biber, kişniş (kızbara) ve reyhan (rihen) yaygın şekilde kullanılmaktadır. Sebzenin bol olduğu mevsimde kış için domates, biber, patlıcan ve taze fasulye kurutulmaktadır. Domates ve salça yaygın şekilde kullanılmakta olup, şehirde et, sebze ve bakliyat dengeli bir şekilde tüketilmektedir (Demir, t.y.). Ayrıca yörede kırmızı et, yoğun yağ, acı ve çeşitli baharatların sıkça kullanılması, mutfak kültürünün karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır (Erdal, 2021).

Siirt mutfağı, birçok farklı kültürün yemek gelenekleriyle benzerlik göstermekte ve geleneksel Ortadoğu unsurlarını barındırmaktadır (Yılmaz Çıldam, 2021). Ancak bölgedeki diğer illere (Gaziantep, Bitlis, Şanlıurfa gibi) kıyasla kebab türü yemekler daha az bulunurken, tencere yemekleri mutfakta ağırlıklı olarak yer almaktadır (Işık, 1998).

Siirt'te tarım ve özellikle küçükbaş hayvancılık, kentin başlıca geçim kaynaklarını oluşturmaktadır (Kanbir, 2021). Bu durum, göçebe yaşam tarzının etkisiyle mutfak kültüründe etin önemli bir yer edinmesini sağlamaktadır (Beştaş, 2022).

Yöreye Özgü Yemekler

Kategori	Yemeğin Adı
Çorbalar	İmşavşe (Mercimek Çorbası), Şorbutzahtar (Kekik Çorbası), Pırtıke (Ispanak Çorbası), Şorbutıntıyye (Buğday Çorbası)
Sebze Yemekleri / Türlüler	Metfunne (Yaz Türlüsü), Metfunetişşite (Kış Türlüsü)
Et Yemekleri	Lehmludeyn, Asabıthanva, Kaliyye (Kavurma), Perive (Büryan)
Sarma ve Dolmalar	Dolmalbayf (Yumurta Dolması), Yebrekhillene (Lahana Sarması), Yebrekhişşise (Yarma Sarması), Varaissilk (Pazı Sarması), Dolma neşfin (Kuru Dolma), Coat (Mumbar Dolması), İkrüş-tappikat (İşkembe Dolması)
Köfteler	Kitel, Kifte, Irk, Kıftelleben (Yoğurtlu Köfte), Kitel-fum (Sarımsaklı Kavurmalı Köfte)
Pilavlar ve Tahıl Yemekleri	Rıs el lehem (Etli Pirinç Pilavı), Sever el lehem (Etli Bulgur Pilavı), Perde pilav, Hintıyye (Keşkek), Salia-sever maslok (Hedik)
Hamur İşleri / Börekler	Salıhiye-ıtruke (El Böreği), Ismeyket, Fatayarımınar'ın (Katmer)
Atıştırmalıklar / Hafif Yemekler	Besisetil İjbeyne (Peynirli Besise), İmçerket
Tatlılar	Aside, Raayoş u meketip (Pekmezli Tatlı), Gebale (Pekmez Tatlısı), Sefire (Yumurta Tatlısı)

(Tunç İlhan, 2015; Erdal, 2021; Hadimli vd., 2022).

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Siirt'te doğum sürecinde bebeğin cinsiyeti önemli kabul edilmekte, özellikle erkek çocuk doğumunda anneye altın takılarak sevinç ve kutlama yapılmaktadır. Doğum sonrasında ise bebeğin kötü ruhlerden korunması ve göz sağlığının iyi olması için eleğe yatırılması ve gözlerine limon sürülmesi gibi ritüeller uygulanmakta; ayrıca giysiler, eşyalar ve kuruyemiştenden oluşan çeyiz hazırlanarak göz aydınlığına gelen misafirlere ikram edilmektedir (Taşpınar, 2006). Siirt'te loğusalık dönemi, halk inanışları ve ritüellerle şekillenmektedir. “Kırk çarpması” inancına göre loğusa kadın, başka bir loğusanın sesini duyduğunda hastalanmakta ve iyileşmesi için o kişinin evinden getirilen yağ ve ekmek kendisine yedirilmektedir. Yaklaşık kırk gün süren göz aydın ziyaretlerinde aile, misafirlere özellikle tatlılar olmak üzere çeşitli ikramlarda bulunmaktadır. Erkek bebeklerde bu ikramlara daha çok önem verilmektedir. Ziyaretçiler loğusa şekeri ve annenin sütünü artırdığına inanılan tatlılar getirmektedir (Günhal, 2008). Bu tatlılar arasında “Gebale” olarak adlandırılan pekmezli bir tatlı yer almaktadır. Gebale tatlısının, yeni doğum yapmış anneler için besleyici bir nitelik taşıdığına inanılmaktadır (Yüksel, 2019).

Siirt'te düğünlerde yöresel yemekler ve ikramlar ön plana çıkmaktadır. Mercimek çorbası, et ve tavuk yemekleri, türlü, fasulye, içli köfte, pilav, dolma, cacık, hoşaf, salata, ayran ve baklava gibi geleneksel lezzetler sunulmaktadır. Gelinin çeyizine kuru yemişler, tatlılar, baklava, pekmez ve meşrubatlar eklenerek hem misafirlere hem de gelin-damadin odalarına ikram edilmektedir. (Ademoğlu ve Durlu Özkaya 2022).

Ölüm sonrası Siirt'te cenaze törenlerinde yeme içme gelenekleri önemli bir yer tutmaktadır. Cenaze defininde görev alan kişilere yorgunluklarını gidermeleri için genellikle su, lokum ve bisküvi gibi yiyecekler verilmektedir. Ayrıca cenaze evine döndükten sonra komşular, cenaze sahibinin yemek yapamayacağını düşünerek kendi evlerinde hazırladıkları yemekleri cenaze sahibine ulaştırmaktadır (Günhal, 2008). Siirt'te taziye evleri, cenaze sonrası baş sağlığı dileklerinin iletilmesi ve acının paylaşılması için önemli mekânlar arasında yer almaktadır. Bu evlerde yer alan mutfak bölümünde, gelen misafirlere çay ve yemek ikramı yapılmak üzere hazırlıklar gerçekleştirilmektedir (Yılmaz Çıldam, 2020). Günümüzde taziye sahipleri, yemek ikramını sağlamak için çeşitli yemek şirketleriyle anlaşmakta, böylece taziye evlerinde yiyecek temini gerçekleştirilmektedir (Öksüz ve Kucak, 2018)

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Siirt iline ait 1 adet menşee adı ile, 7 adet ise mahreç işareti ile tescillenmiş toplamda 8 adet coğrafi işaretli gastronomik ürün bulunmaktadır. Bunlardan, Pervari Balı menşee adı ile tescillenirken, Siirt Büryan Kebabı, Siirt Fıstığı, Siirt Geböle Tatlısı, Siirt Kuru Ekmeğı, Siirt Perde Pilavı, Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli ve Tillo Heriresi mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Siirt Perde Pilavı, 2004 yılında Siirt Valiliğı İl Özel İdare Müdürlüğü tarafından tescillendirilmiş yöresel bir ürün niteliğı taşımaktadır. Hazırlık süreci; tavuğun haşlanması, hamur ve yufkanın hazırlanması, iç pilavın pişirilmesi ve fırınlanma aşamalarını kapsamaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Önceki dönemlerde iç pilav, av hayvanları etlerinden, özellikle keklik ve horoz etinden hazırlanmakta iken günümüzde daha çok tavuk eti tercih edilmektedir (Hadimli vd., 2022). Gelin bohçasını andıran sunumu, kültürel ve sembolik anlamlar taşımakta olup, yemeğın yapımında kullanılan malzemeler örf ve adetlerde simgesel mesajlar iletmektedir (Baycar, 2023). Siirt Perde Pilavı hem yöre halkı hem de ziyaretçiler tarafından kültürel değeri ve lezzeti nedeniyle tercih edilmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Pervari balı, 2004 yılında Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliğı tarafından tescillendirilen Siirt'in coğrafi işaretli ürünleri arasında yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Pervari balı ayrıca Türkiye'de coğrafi işaretleme sistemi ile tescillenen ilk bal olma özelliğı taşımaktadır (Uslu, 2024). Pervari balını diğeri ballardan ayıran en belirgin özellik, Siirt'in Pervari ilçesindeki yayla ve dağ eteklerinde yetişen çeşitli bitkilerden (üçgül, yonca, ballıbaba, kekik, adaçayı, peygamber çiçeğı, geven, kenger, engerek otu, sığırdili) arıların topladığı özlerden elde edilmesidir. Üretildiğı bölgenin bitki örtüsü ve coğrafi yapısına bağılı olarak Pervari balı, hoş kokulu ve koyu kıvamlı bir özellik taşımaktadır (T.C. Siirt Valiliğı, 2025). Ayrıca, diğeri yöresel sarı renkli ballara kıyasla daha açık bir renge sahip olan Pervari Balı'nın üretiminde hiçbir şekilde şeker, yem veya katkı maddesi kullanılmamaktadır (Siirt Ticaret ve Sanayi Odası, 2025).

Siirt Büryanı, 2005 yılında Siirt İl Özel İdaresi tarafından mahreç işareti olarak ilde üretilen özgün bir yemek olarak tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Büryan Kebabı, genellikle oğlak eti veya erkek koyun etinden hazırlanmaktadır. Özel bir teknikle kuyularda pişirilen Büryan Kebabı, bu özgün pişirme yöntemi sayesinde diğeri kebab çeşitlerinden farklılık göstermektedir (Ceylan ve Samırkaş Komşu, 2020). Büryan kebabı, uzun süre tok tutan ve vücudun protein ihtiyacını karşılayan bir et yemeğı olup, geleneksel olarak kahvaltıda tüketilmektedir. Sabahın ilk saatlerinde tüketilmesi, yıllardan beri süregelen bir kültürel uygulama özelliğı taşımaktadır (Kanbir, 2021).

Siirt kuru ekmeğı, 2023 yılında Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından tescillenerek coğrafi işaret almıştır. İğbeys Keek olarak da bilinen bu ekmeğ, içi boş ve yuvarlak formda hazırlanarak toprak tandırda yaklaşık 8 saat boyunca pişirilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Bir tür peksimet olan İğbeys keek, özellikle yaylalarda hayvancılıkla uğraşan aileler tarafından tercih edilmekte olup, günümüzde Siirt'in bazı mahalle ve kırsal bölgelerinde tandır ekmeğı üretimi devam etmektedir (Hadimli vd., 2022).

Tillo Heriresi, Siirt'in Tillo ilçesi olan ve 17 Nisan 2023 tarihinde Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından tescillendirilerek coğrafi işaret almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Üzüm sırası, beyaz toprak ve buğday unu kullanılarak üretilen, yumuşak yapıya sahip bir çeşit üzüm pestili özelliğı taşımaktadır. Yörede bu pestil çeşidi "herire" olarak adlandırılmaktadır (Erkoca Şentürk, 2024).

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli, 2024 yılı itibarıyla Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün başvurusu ile yemekler ve çorbalar ürün grubunda tescillenen bir üründür. Bu ürün, Siirt'e özgü severkitel bulguru ile hazırlanmakta olup, bulgurun içinde ufak bulgur ve yarma kırığı bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Siirt Kiteli, Siirt yemek kültürünün vazgeçilmez öğelerinden biri olarak kabul edilerek genellikle yöreye özgü "pırtike çorbası" ile birlikte servis edilmektedir (Hadimli vd., 2022).

Siirt Geböle Tatlısı, 2024 yılında Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından coğrafi işaretle tescillendirilmiş olup (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025), buğday unu, su, şeker ve pekmez kullanılarak hazırlanan, Siirt'e özgü bir tatlıdır (Yüksel, 2019). Geböle Tatlısı, 14 Şubat-14 Mart döneminde "Geböle Günü"nde pişirilmekte, dilek ve bereket getirdiğıne inanılmakta ve günümüzde hem geleneksel olarak hem de işletmelerde üretimi devam etmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Siirt Fıstığı, iri taneli olması, yüksek çıtlama oranı ile kemik kabuğunun açık renkli ve oval şekilli olması gibi ayırt edici özellikleri sayesinde 2025 yılında Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından coğrafi işaret tescili almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Yeşil altın olarak da bilinen Siirt Fıstığı, bölge ekonomisi için önemli bir gelir kaynağı olmaktadır. Siirt'te birçok insanın geçimini sağladığı Siirt Fıstığı, fiziksel özellikleri ve lezzeti bakımından diğeri fıstıklardan farklılık göstermektedir. Nitekim Siirt'in sıcak

ve kurak iklimi ile düşük nem oranı, fıstığın yetişmesi açısından önemli özellikler taşımaktadır (Akboğa ve Pakyürek, 2020).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Siirt'in doğal ve beşerî etmenleri, söz konusu kimliğin oluşumunda belirleyici rol üstlenmektedir (Baycar, 2023). Nitekim, zengin doğal ürün çeşitliliği ile farklı etnik kökenlere sahip toplulukların kültürel etkileşimleri, Siirt'i gastronomi turizmi potansiyeli bakımından bölgenin öne çıkan merkezlerinden biri haline getirmektedir (Dalagan ve Sormaz, 2025).

Gastronomi turizmi bakımından önemli bir potansiyele sahip olan Siirt, coğrafi işaretli ürünleri ve geleneksel yemek çeşitliliğiyle dikkat çekmektedir (Ceylan ve Samırkaş Komşu, 2020). Bu doğrultuda Siirt, kendine özgü mutfak kültürü ve orijinal reçeteleri ile öne çıkmaktadır. Yöreye özgü pişirme yöntemleri ve araç-gereçler hâlâ mevcut olup, bu yöntemler geleneksel lezzetlerin hazırlanmasında aktif olarak uygulanmaktadır. Tüm bu unsurlar, Siirt'in gastronomi turizmi açısından önemli fırsatlar sunduğunu göstermektedir. Ayrıca zengin ve köklü mutfak kültürü, yemeklerde kullanılan malzemelerin yerel üretimle bağlantılı olması, yöresel yemeklerin çeşitliliği ve özgünlüğü; ilin doğa ve inanç turizmine uygun altyapıya sahip olması; farklı şehirlerden gelen memur sayısının yüksekliği ve orijinal reçetelere hâkim kişilerin hâlâ yaşıyor olması, Siirt'in gastronomi turizmi açısından sahip olduğu potansiyeli artıran unsurlar arasında yer almaktadır (Dalagan ve Sormaz, 2025).

SONUÇ

Özetle, Siirt mutfağı, bölgenin coğrafi koşulları, iklimi ve zengin tarım ile hayvancılık olanakları ile çok katmanlı kültürel yapısının birleşimi sayesinde kendine özgü bir gastronomik kimlik kazanmıştır. Et ve buğday başta olmak üzere bulgur, pekmez, sumak ve yöresel baharatların dengeli kullanımı, mutfağın hem et hem de bitkisel ürünleri ustaca harmanlayan yapısını ortaya koymaktadır. Çorba, et yemekleri, dolma ve sarma, köfte ve pilav çeşitleri, hamur işleri ile tatlılar, bölgenin mevsimsel ve coğrafi özelliklerini yansıtan zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Bu yemeklerde kullanılan kuzu eti, kaburga, karaciğer, kavurma, lahana, pazı, kurutulmuş sebzeler, işkembe, severkitel hamuru, bulgur, pirinç, pekmez, ceviz ve şerbet gibi malzemeler, Siirt mutfağının karakteristik lezzetlerini oluşturur.

Araştırma, Siirt'in coğrafi işaretli ürünlerinin hem doğal koşullarla hem de kültürel değerlerle doğrudan bağlantılı olduğunu göstermektedir. Pervari Balı, Büryan Kebabı, Siirt Kiteli, Gebale Tatlısı, Tillo Heriresi ve Siirt Fıstığı gibi tescilli ürünler, sadece lezzet ve besin değeri açısından değil, aynı zamanda bölgenin ekonomik kalkınması, kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından stratejik bir öneme sahiptir.

Siirt mutfağı, coğrafi işaretli ürünleri aracılığıyla hem bölgesel kimliğin pekiştirilmesine hem de kültürel mirasın korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına hizmet etmektedir. Bölgenin özgün iklim ve coğrafi koşulları ile çok katmanlı kültürel yapısı, mutfak çeşitliliği ve özgünlüğünün temel belirleyicileri olarak öne çıkmaktadır. Elde edilen bulgular, coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca besin ve lezzet değeri açısından değil, aynı zamanda yerel ekonominin desteklenmesi ve gastronomi turizminin geliştirilmesi bağlamında da stratejik bir rol oynadığını göstermektedir. Bu durum, Siirt gastronomisinin kültürel, ekonomik ve turistik sürdürülebilirlik açısından kritik bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

KAYNAKÇA

1967 *Siirt İl Yıllığı* (1968). Ajans-Türk Matbaası.

Ademoğlu, A., & Durlu-Özkaya, F. (2023). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde evlenme törenlerinde yapılan gastronomi uygulamaları. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 326–349. <https://doi.org/10.21547/jss.1171559>

Akboğa, A., & Pakyürek, M. (2020). Siirt'te fıstık yetiştiren çiftçi davranışları. *ISPEC Tarım Bilimleri Dergisi*, 4(2), 171–185.

Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79–89.

Aktaş, A. (2016). Göç ve modernleşme bağlamında Siirt'te değişen kent kimliği. *Siirt Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 3(2), 79–100.

- Alkan, A. (2018). Orta ve Aşağı Botan Vadisi'nin ekoturizm potansiyeline analitik bir yaklaşım. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(Özel Sayı), 475–499.
- Baycar, A. (2023). Siirt'in lokal gastronomik unsurları. *Atlas Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(13), 23–37.
- Beştaş, Ş. (2022). *Kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt mutfağı* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Batman Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Bulak, Ş. (2024). “Siirt” isminin kökeni ve anlamı. *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 10(3), 363–372. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11391178>
- Ceylan, Y., & Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 59, 75.
- Coşkun, Ö. G. K., Künc, Ö. G. S., Çelik, Ö. G. S., & Acar, Ö. G. S. (2017). Siirt ilinin gastronomi açısından sürdürülebilirlik analizi: Büryan örneği. *Proceedings Book*, 391.
- Çildam, S. Y. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305–325.
- Dalagan, S., & Sormaz, Ü. (2025). Determination of gastronomy tourism potential in Siirt by SWOT analysis. *Tourism Economics, Management and Policy Research*, 5(1), 10–19.
- Demir, S. (t.y.). Güneydoğu'nun efsane mutfağı: Siirt yemekleri. *Restoran Dergisi*. <http://www.restorandergisi.com/detay.php?id=206> (E.T.: 10.09.2025).
- Demir, Ş. (2016). *Cumhuriyet döneminde Siirt*. Düzey Yayıncılık.
- Erdal, Z. (Ed.). (2021). *Siirt ili somut olmayan kültürel miras envanteri* (Cilt 1). Siirt Valiliği.
- Erkoca Şentürk, Ş. E. (2024). *Kırsalda çalışma ilişkilerinin dönüşümü: Şebinkarahisar pestil-köme işletmeleri örneği* (Doktora tezi). Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- GAPBKİP. (2007). *GAP gezi rehberi-3*. İstanbul: Kalkınma Bakanlığı.
- Güney, E. (2000). *Antik çağ Türkiye tarihi coğrafya bölgeleri*. Bilgili Yayın & Yapım.
- Günhal, E. (2008). *Siirt Pervari'de kültürel hayat* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hadimli, H., Cemali, S. A. R., & Yüksel, M. (2022). Siirt yöresel yeme içme kültürünün alternatif turizm potansiyeli açısından değerlendirilmesi. *Euroasia Journal of Social Sciences & Humanities*, 9(25), 112–133.
- Işık, M. A. (1998). Siirt mutfak kültür ve yemekleri. K. Toygay (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtım Vakfı.
- Kafalı, M. A., & Sekmen, F. (2010). *Dicle Bölgesi stratejik gelişme raporu*. Ankara: Türkiye Kalkınma Bankası A.Ş.
- Kanbir, F. (2021). Siirt kenti yöresel yemek kültüründe büryan: Bahattin Büryan Sarayı örneği. *Folklor/Edebiyat*, 27(107), 905–925.
- Kılınç, N. (2019). *Siirt ve çevresinin turizm coğrafyası* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kıran, S. (2017). Turizm destinasyonları için sürdürülebilir turizmin önemi: Siirt ili örneği (Yüksek lisans tezi). Atılım Üniversitesi.
- Öksüz, M., & Kucak, Ö. (2018). Ölüm mekânından hayata bakış: Siirt kent mezarlıkları üzerinden demografiyi anlamak. *Sosyoloji Dergisi*, 39, 1–32.
- Özgen, N. (2003). *Kuruluş yeri bakımından Siirt kenti ve yakın çevresinin doğal ortam özellikleri* (Yüksek lisans tezi). Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özgen, N., & Karadoğan, S. (2009). Siirt şehrinin kuruluşu ve gelişimi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(2), 61–81.
- Özyazıcı, M. A., Dengiz, O., & İmamoğlu, A. (2014). Siirt ili bazı arazi ve toprak özelliklerinin coğrafi bilgi sistem analizleriyle değerlendirilmesi. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 1(2), 128–137.

- Siirt Ticaret ve Sanayi Odası. (2025). Pervari balı. <https://www.siirtso.org.tr/index.php/cografis/pervari-bali>.
- Şenol, F. (2011). *Turizm coğrafyası ve dünya kültürel mirası*. Detay Yayıncılık.
- Taşpınar, İ. (2006). *Siirt ili ve çevresi yaygın halk inanışları* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Fırat Üniversitesi, Elazığ.
- T.C. Siirt Valiliği. (2025). Pervari balı. <http://www.siirt.gov.tr/pervari-bali>
- Tunç İlhan, A. (2015). *Siirt mutfağı kitabı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Telif Hakları Genel Müdürlüğü.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025, 27 Haziran). *Türkiye'nin coğrafi işaretleri*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>
- Uslu, A. N. (2024). Türk mutfak kültüründe bal ve Türkiye’de yer alan coğrafi işaretli ballar üzerine bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 75–93.
- Yılmaz Çildam, S. (2020). Yas coğrafyası kapsamında köklü bir kültür örneği: Siirt taziye evleri. *Turkish Studies*, 15(3), 2093–2114. <https://dx.doi.org/10.29228/TurkishStudies.42988>
- Yılmaz Çildam, S. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305–325.
- Yüksel, M. (2019). *Siirt şehrinin kültürel coğrafyası (maddi kültür öğelerine göre)* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

ŞANLIURFA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Arş. Gör. İbrahim YILMAZ¹

GİRİŞ

Türkiye'nin güneydoğusunda yer alan Şanlıurfa, tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış köklü bir yerleşim merkezidir. Bu özelliğiyle yalnızca tarihsel ve dini değerleriyle değil, aynı zamanda zengin mutfak kültürüyle de dikkat çekmektedir. Şehrin yemek kültürü; Mezopotamya'dan günümüze uzanan uygarlıkların mirasını taşıyan, doğal çevre koşullarının etkisiyle şekillenen ve çok kültürlü yapının izlerini taşımaktadır. Şanlıurfa mutfağı gerek kullanılan malzemelerin çeşitliliği gerekse yemeklerin hazırlanış ve sunum biçimleriyle Türkiye'nin önde gelen gastronomi merkezlerinden biridir.

Tarihsel süreçte Şanlıurfa mutfağı, birçok medeniyetin ve topluluğun etkileşimiyle şekillenmiştir. İran-Fars, Sümer, Babil, Akad, Med, Asur ve Kommagene gibi uygarlıkların yanı sıra Yahudi, Hristiyan, Müslüman, dinlerine tabi olan insanların katkılarıyla mutfak kültürü oluşmuştur. Bu çeşitlilik, yemek kültürünü bir beslenme pratiği olmaktan çıkararak haz, paylaşım ve kimlik ifade aracı haline getirmiştir. Şanlıurfa mutfağı bu nedenle, Anadolu'nun en köklü ve çok katmanlı gastronomi geleneklerine sahiptir.

Şanlıurfa mutfağını özgün kılan unsurların başında, coğrafi ve iklimsel koşullar gelmektedir. Verimli tarım arazileri, hayvancılık faaliyetleri ve endemik bitki çeşitliliği, yöre mutfağının zenginliğine doğrudan katkı sunmaktadır. Özellikle isot, sadeyağ ve kuzu eti gibi temel malzemeler, Şanlıurfa yemeklerinin karakteristik lezzetini belirleyen unsurlardır. Bununla birlikte, güneşte kurutulmuş sebzeler, bulgur çeşitleri ve geleneksel baharat karışımları, yemeklerin hem tat hem de besin değerini zenginleştirmektedir.

Günümüzde gastronomi turizmi, Şanlıurfa mutfak kültürünün tanıtılması ve ekonomik değerinin artırılması açısından dikkat çekici bir alan haline gelmiştir. Şehrin mutfak müzeleri, gastronomi festivalleri, sokak lezzetleri ve sıra geceleri hem yerli hem de yabancı turistler için cazip unsurlardır.

Gerek tarihsel arka planı gerekse günümüzdeki dinamik yapısı, Şanlıurfa mutfağını hem akademik çalışmalar hem de gastronomi turizmi açısından ilgi çekici bir araştırma alanı haline getirmiştir. Bu bağlamda, Şanlıurfa yemek kültürünü ele alan bu çalışmada; kentin tarihsel birikimi, gastronomik çeşitliliği ve kültürel zenginliği ortaya konulmaya çalışılmıştır.

ŞANLIURFA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Yaklaşık 11.000 yıllık geçmişiyle Şanlıurfa, dünyanın en eski yerleşim merkezlerinden biri olarak tarih sahnesinde önemli bir konuma sahiptir. Şehir, tarih boyunca Orshoene Krallığı, Babil, Asur, Pers, Roma, Emevi, Abbasi, Haçlı Kontluğu, Zengi, Eyyübi, Memlük, Akkoyunlu, Osmanlı İmparatorluğu ve son olarak Türkiye Cumhuriyeti gibi birçok devletin hâkimiyetinde kalmıştır. Bu durum, Şanlıurfa'nın hem maddi hem de manevi açıdan zengin bir kültürel mirasa sahip olmasına imkân tanımıştır. Ayrıca şehrin üç büyük semavi dine ev sahipliği yapmış olması, onu inanç ve kültür tarihi açısından ayrıcalıklı bir konuma getirmiştir (Şahinalp, 2005: 65; Ekinci, 2016). Ur, Urfa, Edessa ve Ruha gibi adlarla anılan şehrin isimleri, çoğunlukla “güzel su” ya da “sulak yer” gibi anlamlar taşıyarak su ile olan güçlü bağını yansıtmaktadır (Şanlıurfa Valiliği, 2025).

Birinci Dünya Savaşı sonrasında İngilizler ve Fransızlar tarafından işgal edilen şehir, halkın verdiği mücadele sonucunda 11 Nisan 1920'de bağımsızlığına kavuşmuş ve bu tarih, Şanlıurfa'nın milli

¹ Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Karabük e-mail:ibrahimyilmaz@karabuk.edu.tr, Orcid: 0000-0002-3498-1439

hafızasında önemli bir dönüm noktası olarak yer etmiştir (Akalin, 1985). Tüm bu tarihsel süreçler, Şanlıurfa'nın kültürel kimliğini derinleştirmiştir.

Şanlıurfa coğrafi konum itibarıyla, Yukarı Mezopotamya bölgesinde yer almakta ve doğusunda Mardin, batısında Gaziantep, kuzeyinde Adıyaman, kuzeydoğusunda Diyarbakır ile çevrelenmektedir. Güneyde ise Suriye ile sınır oluşturan şehir, stratejik açıdan da önemli bir konumda bulunmaktadır. Topoğrafik yapısı “%60,4 düzlük, %22 dağlık, %16,3 ova ve %1,3 yayla” olarak tanımlanan Şanlıurfa, aynı zamanda Fırat Nehri'nin beslediği verimli topraklara sahiptir. Karkamış, Birecik ve Atatürk baraj gölleri, bölgenin tarımsal faaliyetlerini destekleyen önemli su kaynaklarıdır (Değişgel ve Bingöl, 2018).

Göbekli Tepe, Balıklıgöl, Cittaslow unvanına sahip Halfeti ve Hz. Eyüp Makamı gibi dini-tarihi mekânlar, kente gelen ziyaretçilerin ilgisini çekerken; aynı zaman da yöresel yemekler ve gastronomik ürünler, şehri turistik açıdan cazip kılmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin karakteristik coğrafi özelliklerini yansıtan Şanlıurfa mutfağı, bereketli topraklar nedeniyle tahıl, et, yoğurt ve baklagiller gibi temel ürünler, mutfak kültürünün ana unsurlarını oluşturmuştur (Soran ve Soran, 2009).

Günümüzde Şanlıurfa mutfağı, yaklaşık 400 farklı yiyecek ve 129 içecekten oluşan oldukça geniş bir yiyecek kültürüne sahiptir. Bu yemekler arasında kebab çeşitleri, çorbalar, et yemekleri, hamur işleri, tatlılar ve yöresel içecekler yer almaktadır. Kentin mutfak kültürü, kullanılan malzemeler pişirme yöntemleri sunum biçimleri gibi yöreye özgü yapısı özgün bir gastronomik kimlik örneğidir (Tezcan, 2000).

ŞANLIURFA YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemek kültürü, bir kentin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa gibi neolitik çağlara uzanan geçmişe sahip bir kentin yemek kültürünün zengin olması, bu uzun geçmişte aranmalıdır. Bu uzun süreçte; yemek kültürünün oluşumdaki her aşamada, adete imikten süzülürcesine bir süreç yaşanmış ve günümüz Şanlıurfa mutfağı oluşmuştur. Ancak oluşan bu mutfak kültüründe Şanlıurfa kendine has kimliğini hiç kaybetmemiş ve gelişen tarihi süreçten faydalanarak kendi mutfak kimliğini oluşturmayı başarmıştır. (Akgündüz, 1992).

Yeme Alışkanlıkları

1565 tarihli Ruha Kanunnamesi'nde şehir bostanlarında ekilen ürünler dönemin beslenme alışkanlıklarına dair önemli ipuçları sunmaktadır. 16. yüzyıl kayıtlarında köylerde ağırlıklı olarak arpa, buğday, darı ve mercimek gibi tahılların yetiştirildiği görülmekte, bu da dönemin beslenme kültürünün tahıl merkezli olduğunu göstermektedir. Aynı yüzyılda mutfak kültürünü derinden etkileyen bir gelişme yaşanmış, acı tadı nedeniyle yakan anlamında “isot” adı verilen biberle tanışılmıştır. Bu ürünün mutfakta kullanılmasıyla yemek kültürü yeni bir boyut kazanmıştır. 18. yüzyılda ise Avrupa üzerinden gelen ve halk arasında “frenk” adıyla anılan domates kolayca benimsenmiş, kısa sürede mutfağın vazgeçilmez unsurlarından biri haline gelmiştir (Nezihi, 2005). Şanlıurfa, doğal ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra gastronomik çeşitliliğiyle de öne çıkmaktadır. Farklı millet ve toplulukların izlerini taşıyan mutfakta “Tirit, Keşkek, Lebni, Borani, Çiğköfte, Yahudi Köftesi” gibi yemekler dikkat çekmektedir. Ayrıca yöresel üretimle öne çıkan isot reçeli, nar pekmezi, bamya, döğme ve dolmalık isot gibi geleneksel ürünler, mutfağın çeşitliliğini göstermektedir. Bu kadar çeşitli yemeğe sahip olan şehir günümüzde düzenlenen gastronomi festivalleri ve sokak lezzetleriyle kenti ziyaret eden turistler için cazip bir unsur haline gelmiştir. Lolaz dürümü, kebab, semsek, biyanbalı, nohut dürümü ve şambalı tatlısı gibi sokak lezzetleri kentin gastronomi kimliğini yansıtsa da bu zenginliklerin henüz bir turizm ürünü olarak yeterince değerlendirilemediği görülmektedir (Eraslan ve Aymankuy, 2023).

Kebab kültürü ise titizlikle seçilen malzemelerle zirveye ulaşmıştır. Ustaların ifadesiyle iyi bir kebab için erkek koyunun eti, Birecik patlıcanı, Cülap domatesi, Paşa Bağ isot'u, Akziyaret beyaz soğanı ve

Karacadağ kömürü kullanılmalıdır (Ergin, 2008: 94). Şanlıurfa mutfağının bir diğer önemli boyutu ise misafirperverlik anlayışıdır. Halk arasında bu özelliğin, hiçbir öğününü misafirsiz geçirmeyen Hz. İbrahim'den (a.s.) miras kaldığına inanılmaktadır. “Halil İbrahim Sofrası” ifadesi, bu inancın toplumsal hafızadaki yansımasıdır. Toplantı, davet ve görüşmelerde özellikle çiğ köftenin başrolde olduğu zengin yemek çeşitleri ikram edilmekte, bu gelenek sosyalleşmenin önemli bir parçası olarak yaşatılmaktadır (Kürkçüoğlu vd., 2002).

Yöreye Özgü Yemekler

Şanlıurfa mutfağı çoğunlukla lahmacun, kebab, çiğ köfte ve künefe ile özdeşleştirilse de gerçekte çok daha geniş ve zengin bir yemek hazinesine sahiptir. Şehrin mutfak kültüründe farklı kategorilerde çok sayıda yemek yer almakta, bu çeşitlilik mutfağın zenginliğini ortaya koymaktadır. Örneğin, yörede yirmiye yakın çorba çeşidi bulunmakta olup bunların en bilinenleri arasında lebeni çorbası, pıt pıt çorbası ve kulak çorbası yer almaktadır. Urfa kebab kültürüyle tanınmakla birlikte yalnızca klasik Urfa kebabı değil, tepsi kebabı, kemeli kebab, haşhaş kebabı, soğan kebabı ve domatesli kebab gibi yirmiden fazla farklı kebab türü de mutfağın zenginliğini göstermektedir. Köfte çeşitleri bakımından da oldukça gelişmiş olan mutfakta et ve bulgur kombinasyonuna dayalı çok sayıda yemek bulunmaktadır. İçli köfte, tiritli köfte, basma köftesi, mercimekli köfte, aya köftesi, yumurtalı köfte, dolmalı köfte, Yahudi köftesi, çiğ köfte, lıklıklı köfte, yuvalak köftesi, ve frenkli köfte bunlardan yalnızca bazılarıdır (Şen, 2021).

Tencere ve sebze yemekleri de Şanlıurfa mutfağının önemli unsurları arasında yer almaktadır. Bu kategoride dolma ve sarma çeşitleri ön plana çıkmaktadır (Ercan vd., 2023: 869). Hamur işleri arasında ise lahmacun özel bir yere sahiptir; ancak bunun dışında ağzı açık, bazlamaç, ağzı yumuk, doğramaç (döğmeç) ve semsek gibi ürünler de sıklıkla tüketilmektedir. Her ne kadar mutfak et ağırlıklı olarak bilirse de sebze yemekleri ve salatalar da zengin çeşitliliğe sahiptir. Özellikle düğün ve cenazelerde yapılan pilavlar Şanlıurfa mutfağının ayırt edici öğelerindendir. Şehriyeli, kıymalı, nohutlu, havuçlu, döşemeli, ciğerli, üzlemeli, duvaklı, baklalı ve firik pilavı bunlar arasında yer almakta olup, genellikle bulgur esas malzeme olarak kullanılmaktadır (Çelik ve Aksoy, 2017: 138). Sofralarda yemeklerin yanı sıra salatalara da büyük önem verilmektedir. Bostana, marul cacığı, koruk salatası, yarpuz cacığı, isot salatası ve lolaz (börülce) bunların başlıca örnekleridir. Tatlılar arasında ise peynirli kadayıf (künefe) en bilinen ürün olmakla birlikte, şıllık, baklava, peynirli helva, zingil, zerde gibi otuza yakın tatlı çeşidi bulunmaktadır (Akalin, 2010).

Şanlıurfa mutfağının dikkat çeken özelliklerinden biri yemeklerin büyük bir kısmının fırında pişirilmesidir. Bu nedenle şehrin hemen her mahallesinde bir ekmek fırını bulunmaktadır. Sabahları genellikle tırnaklı pide, diğer öğünlerde ise açık ekmek çıkarılmakta; ayrıca gün boyu evlerden getirilen çömlük, tepsi ya da şişlerde hazırlanan yemekler ücret alınmadan pişirilmektedir (Algın Akıl, 2006:58-59).

Baharat kullanımı da Şanlıurfa mutfağının belirleyici özelliklerinden biridir. Yörede “yedi çeşit baharat” olarak bilinen karışım, kişniş, karanfil, tarçın, yenibahar, kimyon, karabiber ve zencefilden oluşmakta ve pek çok yemekte kullanılmaktadır. Ayrıca bölgede doğal olarak yetişen endemik bitkiler de yemek kültürünü etkilemiştir. Özellikle safranın bir türü olan haspir çiçeği pek çok yemekte kullanılmaktadır. Yemek hazırlama süreci Şanlıurfa’da adeta bir sanat olarak görülmekte, kahvaltı sofralarına dahi büyük özen gösterilmektedir. Kahvaltılarda isot, közlenmiş patlıcan ve domates, tırnaklı ekmek ve ciğer kebabı gibi yöresel lezzetler yer almaktadır.

Mutfakta en çok kullanılan malzemeler arasında kuzu eti ve sadeyağ öne çıkmaktadır. Kuzu etinin dana etine kıyasla daha yumuşak olması nedeniyle tercih edildiği, yemeklerin lezzetinin bu seçimden kaynaklandığı belirtilmektedir. Sadeyağ ise bölgenin florasında bulunan endemik bitkilerle beslenen hayvanların sütünden elde edilen tereyağının düşük ısıda eritilerek süttten ayrıştırılmasıyla hazırlanır.

Ayrıca yemeklerde salça kullanımı yaygındır. Ancak salça, diğer malzemeler eklendikten sonra yemeğe katılmakta ve kısa süre kavrularak yemeğe dâhil edilmektedir (Durmaz, 2014).

Şanlıurfa mutfağının zenginliğini yansıtan bazı yemekler tarifleriyle birlikte de incelenebilir. Örneğin, Urfa lahmacunu (kıymalı ekmek) yaklaşık 5000 yıllık bir geçmişe sahip olup, mayasız hamur üzerine yalnızca isot ile tatlandırılmış kıymanın eklenmesiyle hazırlanmaktadır. Antep lahmacunundan farklı olarak içinde soğan bulunması ve başka baharat kullanılmaması, bu ürünü ayırt edici kılmaktadır. Urfa pancer (pazı) boranisi ise bulgur köfteleri ve pazı saplarıyla hazırlanmakta, sadeyağ ve isot ile tatlandırılarak sarımsaklı yoğurtla servis edilmektedir. Soğuk bir çorba türü olan Urfa lebenisi, yoğurt, dövme ve nohutla hazırlanmakta; serinletici özelliğiyle özellikle yaz aylarında tüketilmektedir. Yine yöresel bir lezzet olan Urfa soğan kebabı, kıyma ve kuru soğanın şişlere dizilip pişirilmesiyle yapılmakta ve etin yalnızca tuzla tatlandırılmasıyla özgün bir lezzet sunmaktadır. Bir diğer geleneksel yemek olan Urfa yumurtalı köfte ise köftelik bulgur, isot, baharat ve yeşilliklerin yoğrulmasıyla hazırlanmakta; üzerine sadeyağda pişirilmiş yumurtanın eklenmesiyle servis edilmektedir (Türk Patent, 2025).

Özel Gün Yemekleri

Şanlıurfa mutfak kültürünün önemli bir yönü, özel günlerde düzenlenen etkinliklerde hazırlanan yemeklerde görülmektedir. Bu bağlamda en bilinen geleneklerden biri “sıra gecesi”dir. Genellikle sonbahar ve kış aylarında haftada bir kez, bir evde sıra ile yapılan bu toplantılar, erkeklerin bir araya gelerek müzik ve sohbet eşliğinde gerçekleştirdiği sosyal etkinliklerdir. Sıra kendisine gelen ev sahibi, gecenin tüm masraflarını üstlenerek misafirlerini en iyi şekilde ağırlamaya özen gösterir. Sıra gecelerinin temel yemeği çiğ köfte olup, yanında bol yeşillik, ayran, bostana, salatalık veya marul cacığı, koruk ve çoban salatası gibi çeşitli yiyecek ve içecekler sunulur. Çiğ köftenin ardından kadayıf, şıllık, katmer, baklava, gibi yöresel tatlılar ikram edilmektedir (Algın, 2006; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025; Çelik ve Aksoy, 2017).

Sıra gecelerinin vazgeçilmez bir diğer unsuru ise “mırra” adı verilen acı kahvedir. Kahve çekirdeğinin kavrulup dövüldükten sonra kaynatılıp süzülmesiyle hazırlanan bu yoğun aromalı içecek, kulpsuz küçük fincanlarda misafirlere ikram edilir. Mırra, sıra gecesinin sonuna işaret eden simgesel bir ikram olarak kabul edilmektedir (Ayseli ve Coşkun, 2024; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).

Çiğ köftenin sıra gecelerindeki özel konumu ise tarihsel bir anlatıyla temellendirilir. Rivayete göre bu yemeğin kökeni Hz. İbrahim (a.s.) dönemine kadar uzanmaktadır. Nemrut’un, Hz. İbrahim (a.s.)’ı ateşe atmak amacıyla şehirdeki odunları toplattığı dönemde, bir avcının avladığı ceylanın etini pişirecek ateş bulunamayınca, avcının hanımı eti bulgur ve isotla yoğurarak çiğ köftenin ilkel formunu ortaya çıkarmıştır. Bu zorunluluktan doğan yemek, günümüze kadar geliştirilen bir gelenek olarak yaşatılmaktadır (Yıldız, 2006: 95-100).

Düğün, nişan ve sünnet gibi toplumsal şenliklerde ise “süpha yemeği” adı verilen ikram geleneği öne çıkmaktadır. Kalabalık misafir gruplarına öğle ve akşam olmak üzere verilen bu yemek, yalnızca akraba ve dostların memnuniyetini sağlamakla kalmaz; aynı zamanda yoksul, yaşlı ve ihtiyaç sahibi kişilere de ulaştırılır. Genellikle cumartesi sabahı başlayan süpha ikramı, pazar öğle vaktine kadar sürer. Bu süre zarfında evin kapısı sürekli açık tutulur ve artan yemekler komşulara “ölmüşlerin göz hakkı” veya “ölmüşlerin sevabına” denilerek dağıtılır (Çelik ve Aksoy, 2017).

Bayram günlerinde ise farklı yemek gelenekleri dikkat çeker. Özellikle un, sade yağ ve mahlep kullanılarak hazırlanan “külünçe”, bayram sofralarının vazgeçilmezidir. Ramazan ayında ise misafirlerin ağırlandığı iftar sofralarında en güzel yemekler hazırlanır; hurma ve su ile açılan orucun ardından mutlaka çiğ köfte sunulur. Muharrem ayında ise aşure hazırlanarak eş, dost ve komşulara dağıtılır, böylece ibadetler mutfak kültürü ile bütünleşir (Güldemir, 2018).

Özel gün yemekleri yalnızca sevinçli kutlamalarla sınırlı değildir. Ölüm törenlerinde de yemek önemli bir yere sahiptir. Cenazenin ardından ilk hafta boyunca yakın akrabalar ve komşular tarafından cenaze evine yemek getirilir. Bu süreçte en sık yapılan yemeklerden biri lahmacundur. Ayrıca ilk cuma günü helva, yufka ekmeğine sarılarak komşulara dağıtılır; sonraki günlerde ise komşulara tuz ve ekmeğin ikram edilerek yas sürecinde toplumsal dayanışma sürdürülür (Halıcı, 2015).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Yerelliğin dünya ile buluşması sloganıyla tanımlanan coğrafi işaret uygulaması, ürünlerin özgün niteliklerini koruyarak aktarılmasını amaçlayan yasal bir mekanizmadır. Coğrafi işaret tescili, köy, şehir gibi sınırları belirli alanlarda üretilen ve tüm özellikleriyle ya da en az bir özelliğiyle belirli bir bölgeye özgü olan ürünleri kapsamaktadır (Gökovalı, 2007: 156).

Coğrafi işaretler üç farklı kategori altında sınıflandırılmakta olup bunlar ;menşe, mahreç ve geleneksel ürün adı'dır. "Menşe" kavramı, ürünün kökenine işaret etmekte olup, belirli coğrafi sınırlar içerisinde doğal koşulların etkisiyle yetiştirilen veya üretilen ürünleri ifade etmektedir. Bir ürünün menşe işareti alabilmesi için, tüm temel özelliklerinin yalnızca o bölgenin doğal ve beşerî unsurlarından kaynaklanması gerekmektedir (Karakulak, 2016 : 6). Antep fıstığı, Amasya elması ve Anamur muzunu bu kapsamdaki ürünlere örnek teşkil etmektedir.

Mahreç işareti ise bir ürünün üretim, işleme veya hazırlanma aşamalarından en az birinin belirli bir coğrafi alanda gerçekleşmesi şartına dayanmaktadır. Ürünün en az bir özelliği ya da imalat sürecinde kullanılan bir unsurun bölge ile bağlantılı olması yeterlidir. Kemalpaşa tatlısı ve Adana kebabı bu tür ürünler arasında yer almaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012 :196). Geleneksel ürün adı ise menşe ve mahreç kapsamına girmeyen, en az otuz yıldır geleneksel yöntemlerle üretilip tüketilen ürünleri tanımlamak için kullanılmaktadır. Ezo Gelin çorbası ve döner bu gruba örnek olarak gösterilebilir (Yıldız, 2018 :153).

Şanlıurfa, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş 49 coğrafi işaretli ürüne sahip olup bu yönüyle Türkiye'nin gastronomik ve kültürel açıdan öne çıkan şehirlerinden biridir. Bu ürünlerin dokuzu menşe, kırkı ise mahreç işareti taşımaktadır.

Menşe işareti alan ürünler; Birecik Patlıcanı, Halfeti Karagülü, Karaköprü Tat Karpuzu, Suruç Narı, Urfa Ketan Köyneği Fıstığı, Şanlıurfa Pamuğu, Karaköprü Narı, Şanlıurfa Biberi ve Şanlıurfa Sade Yağı'dır (Türk Patent, 2025).

Buna karşılık mahreç işareti ile tescillenmiş ürünler, kentin mutfak kültürünü ve el sanatlarını yansıtan geniş bir yelpazeye sahiptir. Bunlar arasında; Çiğ köfte, Şanlıurfa tırnaklı ekmeği, Urfa ciğer kebabı, Urfa içli köftesi, Urfa soğan kebabı, Urfa lahmacunu, Urfa lebenisi, Urfa şıllık tatlısı, Urfa yumurtalı köfte, Urfa zerdesi, Urfa külünçesi, Urfa üzlemeli pilavı, Urfa tiridi, Urfa pencere (pazı) boranisi, Urfa kazankebabı, Urfa keme boranisi, Urfa kıymalı söğürme ve Urfa meyan şerbeti (biyanbalı) gibi çok sayıda yemek yer almaktadır. Ayrıca Urfa peyniri, Urfa pendirli kadayıf, Urfa pendirli helvası, Şanlıurfa culha dokuması ve Şanlıurfa bostanası da bu kapsamda değerlendirilen ürünler arasındadır (Türk Patent, 2025).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Son yıllarda Şanlıurfa'da gastronomi turizmi dikkate değer bir gelişim göstermektedir. Özellikle yöresel yemeklerin tanıtımı ve bu yemeklerin turizm faaliyetlerinde kullanımı giderek artmaktadır. Yöre mutfağının tanıtıldığı restoranlar ile geleneksel yemeklerin uygulamalı olarak öğretildiği atölyeler, ziyaretçilerin yoğun ilgisini çekmektedir (Sevimli vd., 2021 : 265).

Şanlıurfa'da gastronomi turizmi cazibeleri arasında; mutfak müzeleri, sokak lezzetleri, festivaller, sıra geceleri ve özel günlere özgü yemekler öne çıkmaktadır. Bir destinasyonda gastronomi turizminin

canlandırılması ve destinasyon imajının güçlendirilmesi amacıyla kurulan mutfak müzeleri bu alanda önemli bir rol üstlenmektedir. Bu doğrultuda 2011 yılında Şanlıurfa Belediyesi tarafından kurulan Geleneksel Mutfak Müzesi, geçmişten günümüze uzanan Şanlıurfa mutfak kültürünü yansıtan araç, gereç ve malzemeleri sergilemektedir (Şanlıurfa Belediyesi, 2025).

Gastronomi temalı festivaller, gastronomi turizminin çekicilik unsurları arasında değerlendirilmektedir. Şanlıurfa’da düzenlenen “Şanlıurfa İstot Festivali”, “Halfeti Meyve Yemekleri Festivali”, “Geleneksel Suluç Atı ve Narı Festivali”, “Birecik Gastronomi Festivali”, “Birecik Kelaynak ve Balcan Festivali” ile “Ovacık Bağ Bozumu ve Şire Festivali” kentin gastronomi turizmi açısından çeşitliliğini göstermektedir. Bunun yanı sıra Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi, Harran Gastronomi Merkezi, Sakıbın Köşkü Gastronomi Merkezi projesi ve Uluslararası URFES İstot Festivali, Şanlıurfa’nın gastronomi turizmine sağladığı katkıları açıkça ortaya koymaktadır. Ayrıca “Sıra Geceleri” sayesinde gastronomi ile kültür bütünleşmekte ve ziyaretçilere özgün bir deneyim sunulmaktadır. Gastronomik motivasyonlarla seyahat eden turistlere özellikle sıra gecesi vb. pek çok aktiviteye katılabilmekte ve bu sayede farklı deneyimler elde edebilmektedirler. Geleneksel yemek sunan restoranlar, yemek müzeleri ve organik tarımsal ürün üreten işletmeler turistlere benzersiz deneyimler yaşatabilmektedir. Bu deneyimler turistlerin yaşadığı deneyimi artırarak gastronomi turizmi memnuniyetini artırmaktadır. (Aksoy ve Sezgi, 2015; Akturfan ve Şen, 2023: 239; Atçı ve Akan, 2021:2537; Ayyıldız vd., 2023).

Çelik ve Aksoy’un (2023) yerli turistler üzerine gerçekleştirdiği çalışmada, Şanlıurfa’yı ziyaret etmede en etkili unsurların tarihi yapılar ve mutfak kültürü olduğu ortaya konulmuştur. Benzer şekilde, Yaşarsoy ve Oktay’ın (2020) araştırmasında da yerli turistlerin Şanlıurfa’yı ziyaret nedenleri arasında gezi, kültür, sıra gecesi, tarih ve gastronomi unsurlarının öne çıktığı tespit edilmiştir. Araştırmanın bulguları, Şanlıurfa’nın gastronomisi kadar tarihi eserleri, dini ve manevi değerleri ile de ön plana çıktığını göstermektedir.

Sonuç

Şanlıurfa yemek kültürü, tarihsel derinliği, kültürel çeşitliliği, coğrafi koşulları ve toplumsal yapısıyla şekillenen zengin bir gastronomik mirasa sahiptir. Bu miras, yalnızca bireysel tüketim alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmayı, kimlik inşasını ve kültürel sürekliliği de yansıtmaktadır. Yapılan araştırmalar göstermektedir ki Şanlıurfa mutfağı, Mezopotamya’dan günümüze uzanan medeniyetlerin etkisiyle çok katmanlı bir yapıya sahip olmuş, gelenekler ve gündelik yaşam pratikleri bütünleşerek günümüze kadar gelmiştir.

Gastronomi turizmi bağlamında değerlendirildiğinde Şanlıurfa, yalnızca Türkiye’nin değil, aynı zamanda dünyanın da dikkatini çeken bir destinasyon olma potansiyeline sahiptir. Kentin sahip olduğu 450’ye yakın yemek çeşidi, sokak lezzetlerinden mutfak müzelerine, gastronomi festivallerinden sıra gecelerine kadar uzanan geniş faaliyet alanları bir yelpaze sunmaktadır. Özellikle Şanlıurfa İstot Festivali ve Birecik Gastronomi Festivali gibi etkinlikler, kentin gastronomik mirasının tanıtılmasında ve turizm potansiyelinin artırılmasında büyük katkı sağlamaktadır.

Sonuç olarak, Şanlıurfa yemek kültürü tarihsel kökenleri, coğrafi koşulları, gelenekleri ve gastronomi turizmine katkılarıyla Türkiye’nin en özgün mutfaklarından birini oluşturmaktadır. Şehrin gastronomi turizmindeki yükselen önemi, Urfa mutfağını yalnızca yerel bir değer olmaktan çıkararak ulusal ve uluslararası ölçekte dikkat çekici hale getirmektedir. Bu bağlamda Şanlıurfa mutfağı hem akademik çalışmalar hem de gastronomi uygulamaları açısından incelenmeye ve geliştirmeye açık önemli bir destinasyon olarak değerlendirilmelidir.

Kaynakça

- Akalın, M. (1985). *Milli Mücadelede Urfa*, Şanlıurfa Engin Yayınları,
- Akgündüz, A. (1992). Osmanlı Kanunnameleri, İstanbul. Osmanlı Araştırmaları Vakfı yayınları, 5, 492-493.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 3 (3), 79- 89.
- Atçı, E. & Akan, H. (2021). Cittaslow şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nın "Meyve Yemekleri Festivali"nin etnobotanik açıdan değerlendirilmesi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 11(4), 2537-2548.
- Akalın, L. (2010). Tandırlıktan gelen lezzet:" Geleneksel Urfa Yemekleri". Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü yayınları. Şanlıurfa
- Akturfan, M., & Şen, A. (2023). Rekreasyon turizmi bağlamında gastronomi temalı festivaller. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(1), 230-244.
- Algın Akıl, S. (2006). *Yöremizden Soframıza Urfa Mutfağı*, Şanlıurfa Belediyesi, Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları, Şanlıurfa.
- Ayseli, M. T., & Coskun, I. (2024). Analyzing aroma-active compounds of traditional herbal coffee (Mirra) using the headspace-solid phase microextraction method combined with GC–MS/O. *Microchemical Journal*, 205, 111226.
- Ayyıldız, S., Türker, N., ve Pınaroğlu, B. (2023). Safranbolu'dan Taşköprü'ye kuyu kebabı: bir gastronomi rotası önerisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 365-376.
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2013). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 42.
- Çelik, M., & Aksoy, M. (2017). Şanlıurfa'da Özel Günlerde Yapılan Yemeklere Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(Special Issue 1), 136-144.
- Çelik, M.,& Aksoy, M. (2023). Yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumları: Şanlıurfa örneği. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 5 (3), 422–434. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.103>
- Değişgel, S. ve Bingöl, Z. (2018). Şanlıurfa İlinin Gençlik Turizmi Potansiyelinin İncelenmesi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 8(1), 375-390.
- Durmaz, Ö. (Ed.). (2014). *Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı*. Ankara: ŞURKAV Yayınları.
- Eraslan, H. & Aymankuy, Y. (2023). Yerel Halkın Kültürel Duyarlılık Düzeyini Ölçmeye Yönelik Bir Araştırma: Halfeti Örneği. *International Journal of Tourism and Destination Studies (IJOTADS)*, 2(1), 58-69.
- Ercan, M., Erdoğan, T. ve Taş, İ. (2023). Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin yiyecek-içecek işletmeleri menülerinde yer alma düzeyleri, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 866-878.
- Ergin, M. E. (2008). *İsot Medeniyeti Şanlıurfa*, Elif Matbaası Yayınevi, 94.
- Ekinci, A. (2016). Urfa Mutfağı: Lezzet Sanatı. *Şehir ve İrfan Araştırmaları Dergisi*, (3), 85-94.

- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İdari ve İktisadi Bilimler Dergisi*, 21(2), 142.
- Güldemir, O. (2018). Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü. İçinde Alev DüNDAR Arıkan (Editör). *Türk Mutfak Kültürü* (106-139). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kürkçüoğlu, A. C., Akalın, M., Kürkçüoğlu, S. & Güler, S. (2002). *Şanlıurfa, Uygarlığın Doğduğu Şehir*. Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı (Şurkav) Yayınları. Ankara: Tisamat Basım Sanayi.
- Karakulak, C. (2016). Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kişiliğinin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği. Yüksel Lisans Tezi, Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,80848/sanliurfa-yemek-gelenegi.html> (E:T.: 27.08.2025).
- Nezihi, T. A. (2005). XVI yy.da Ruha Sancağı, Şanlıurfa, Türk Tarih Kurumu Yayınevi, 82.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., ve Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Soran, H. ve Soran, M. (2009). *Urfa'da pişer bize de düşer*. Alfa Yayınları,
- Şanlıurfa Belediyesi, Mutfak Müzesi. (2025). <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi> (E:T.: 27.08.2025)
- Şahinalp, M., S. (2005). Şanlıurfa Şehri'nin Kültürel Fonksiyonu. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (11), 65-80.
- Şanlıurfa Valiliği, Tarihçe (2025). <http://www.sanliurfa.gov.tr/tarihce> (E:T.: 27.08.2025)
- Şen, F. (2021). Urfa'nın Mutfacı ve Yemeklerle Yolculuğu, İçinde A. Nevin YILDIZ, *Bir Ahir Zaman Babil'i Urfa*, İstanbul, İletişim Yayınları.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Türk Patent, Coğrafi İşaretler (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=63> (E:T.: 27.08.2025)
- Yaşarsoy, E., & Oktay, K. (2020). Yerli turistlerin Şanlıurfa turizmi ile ilgili algılarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 58-77. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.536>
- Yıldız, S.(2006). *Peygamberler Diyarı Şanlıurfa*, Ankara, Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 95-100.
- Yıldız, B. (2018). Yargıtay kararları ışığında coğrafi markalar. *İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 9 (2).

ŞIRNAK İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ¹

GİRİŞ

Yemek kültürlerinin oluşumunda tarihsel süreçler, iklim koşulları, coğrafya, bölgede yaşayan farklı kültürlerle sahip toplumların etkisi, inanç, nüfus, göç etkili olmaktadır. Anadolu'nun diğer şehirleri gibi Şırnak mutfak kültürünün oluşumunda bu faktörler etkili olmuştur. Nuh Peygamber ve Tufanı ile anılan ve adına Nuh Nebi kenti denilen (Tunç ve Deniz, 2022) ve Şehr-i Nuh adıyla bilinen Şırnak yüksek dağlara sahip olması, 1900 km uzunluğunda olan Dicle nehrinin Cizre'den geçmesi ve diğer ilçelerdeki su kaynaklarının varlığı bu toprakların verimli olmasını sağlamıştır. Dicle ve Fırat nehirleri arasında kalan bölge olarak bilinen Mezopotamya, Bereketli Hilal (Basra'dan başlayıp, Fırat ve Dicle nehirleri üzerinden, Suriye'ye ve Güneydoğu Anadolu'ya kadar içine alan bölge) olarak da adlandırılmaktadır (Adamo vd., 2018). Bu bölgedeki Dicle nehri, Habur çayı gibi su kaynakların varlığı, elverişli iklimi ve verimli topraklara sahip olması çağlar boyunca Sümer, Asur, Babil, Hitit, Pers, Büyük İskender, Roma, Bizans, Sasani gibi birçok medeniyet burayı yerleşim yeri olarak kullanmıştır. Doğu ile Batı'yı birleştiren İpek Yolu'nun güzergâhı üzerinde olması nedeniyle de Şırnak tarih boyunca farklı kültürlerin maddi ve manevi değerlerinden etkilenmiştir (Yıldırım ve Altungök, 2016; Şahin, 2020, Denli, 2023). Türk, Arap, Kürt, Süryani, Ermeni, Yezidi gibi etnik kimliklerin bir arada yaşadığı ve yemeğin kültürel kesişme noktası olduğu görülmektedir (İzğöer, 1999'den akt. Birlik, 2024). Aynı zamanda ilin Irak ve Suriye'ye yakın olması nedeni ile Ortadoğu mutfaklarının etkisi de görülebilmektedir (Çelik vd., 2020:32; Pulluk, 2022:15). Şırnak'ın dağlık ve engebeli coğrafi yapısı ile karasal ve yarı kurak iklim koşulları, bölgenin tarımsal üretim desenini ve dolayısıyla mutfak kültürünü doğrudan şekillendirmiştir. Özellikle tahıllar, baklagiller, sebzeler ve doğada kendiliğinden yetişen yenilebilir yabani otlar mutfakta yoğun olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, bölgedeki yaygın küçükbaş hayvancılık faaliyetleri sayesinde keçi ve koyun eti ile bu hayvanlardan elde edilen süt ve süt ürünleri mutfak kültürünün temel bileşenleri arasında yer almaktadır (Denli, 2023). Şırnak mutfaklarında yemeklerin hazırlanma ve pişirilme süreçleri büyük ölçüde geleneksel yöntemlerle sürdürülmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinde olduğu gibi, yemekler çoğunlukla mahalle aralarına kurulan taş fırınlarda ve odun ateşinde pişirilmektedir. Yemek çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Şırnak'ta, geleneksel tatlar ve yöresel yemekler öne çıkar. Başlıca yemekleri, Meyir, Şımşıpe (sebzeli-soğanlı dolma), Kutluk (içli köfte), Kelle-paça, Kadage dıfse (Pekmezli tatlı), Fireydin, Kuliçe (Süryani çöreği) ve çeşitli otlı yemeklerdir (Çelik, 2018). Bunlar arasında özellikle Meyir ve Şımşıpe gibi sebze ağırlıklı yemekler ile Kutluk (içli köfte) ve Kelle-paça gibi et bazlı yemekler hem lezzet hem de besleyicilik açısından dikkat çeker. Tatlılar arasında, yöresel tariflerle hazırlanan pekmezli, cevizli bir tatlı olan Kadage dıfse ve geleneksel sac ekmeği, ceviz ve şeker ile hazırlanan Fireydin geleneksel sofraların vazgeçilmezidir. Süryani kültürüne özgü Kuliçe (Süryani çöreği) ise Şırnak mutfaklarının kültürel zenginliğini ve çok kültürlü yapısını yansıtan önemli bir örnek teşkil eder. Bunun yanı sıra, mevsimine göre toplanan çeşitli yabani otlarla hazırlanan yemekler hem sağlık hem de lezzet açısından bölge mutfaklarının çeşitliliğini artırmaktadır.

Yöntem

Şırnak yemek kültürüne ilişkin kapsamlı bir inceleme yapmak amacıyla, Şubat 2025- Ağustos 2025 tarihleri arasında “Şırnak yemek kültürü”, “Şırnak gelenekleri”, “Şırnak tescilli ürünleri”, “Şırnak gastronomi turizmi”, “Şırnak tarihi” ve “Şırnak coğrafi yapısı” anahtar kelimeleri kullanılarak Scholar ve Scopus veri tabanlarında, ayrıca ilgili basılı kaynaklarda literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Bunun yanı sıra,

¹ Adıyaman Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-1538-9437, csabbag@adiyaman.edu.tr

geleneksel yemek tarifleri ve bu yemeklerle bağlantılı kültürel ritüeller hakkında daha derinlemesine bilgi edinmek amacıyla, 40 yaş ve üzeri 10 kişiyle derinlemesine görüşmeler yapılmıştır.

ŞIRNAK İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Şırnak 1914 yılına kadar şu anki ilçesi Cizre'ye bağlı bir yerleşim yeri iken 1927 yılında Siirt'e bağlı bir ilçe konumuna ulaşmıştır. 1990 yılında ise il statüsüne kavuşarak, Türkiye'nin 73. ili olmuştur. Şırnak 7.152 km²'lik yüzölçümüne sahip olup 1990 m yüksekliğinde Namazdağı tepesinin yamacında kurulmuş dağlık bir yapıya sahiptir. Şırnak iline bağlı ilçeler Merkez, Beytüşşebap, Cizre, Uludere, İdil, Güçlükönak ve Silopi'dir. Şırnak ilinin batısında Mardin, kuzeyinde Siirt, kuzeydoğusunda Hakkâri illeri bulunurken, güneyinde Irak ve Suriye'ye sınır komşudur (Top, 2010). Şehrin güney ve batı bölümünde yer alan Cizre, Silopi ve İdil daha düzlük bir yapıya sahip iken diğer bölümü olan il Merkezi, Beytüşşebap, Uludere, Güçlükönak ise Güneydoğu Toros dağlarına bağlı olan dağlık yapılardan oluşmaktadır (Balta, 2003; Coşkun vd., 2017). İlin batı ve güneyinde Cudi Dağı, kuzey ve doğusunda Gabar Dağı bulunmaktadır (Şırnak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). İlin diğer dağları ise Altın Dağları, Küpeli Dağı, Namaz Dağı ve Kelmehmet Dağıdır. İlin toprakları Dicle Nehrinin de havzası olup kar ve yer altı suları ile beslenen Kızılsu, Hezil ve Habur çayları Dicle nehrini beslemektedir (Balta, 2003; URL-1). Şırnak ili sınırlarının bir bölümü Doğu Anadolu'da büyük bir bölümü de Güneydoğu Anadolu'da olduğundan iki iklimin etkilerini görmek mümkündür (Ünal, 2019). Şırnak ili topraklarının %21,5 tarım alanı, %39,1 ormanlık alan, %15,3 çayır ve mera alanından oluşmaktadır (URL-2). İlin yüksek yamaçlarında meşelikler, ardıc ağaçları, bittüm (melengiç) olarak bilinen yabani fıstık ağaçları, ceviz ağaçları bulunmaktadır. Güneydoğu Anadolu'nun olduğu bölümde ise pamuk, zeytin ve zakkum yetişmektedir (Balta, 2003). Şırnak'ta genel olarak küçük baş hayvan yetiştiriciliği yapılmaktadır. Başlıca üretilen tarım ürünleri buğday, arpa, mercimek, mısır, pamuk, domates, biber, karpuz, kavun, üzüm, nardır. Son yıllarda ise yer fıstığı üretiminde dikkat çekici bir artış olmuştur (TÜİK, 2023).

Demografik Yapı

Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi 2023 yılı verilerine göre, Şırnak ilinin toplam nüfusu 570.745 kişidir. Bu nüfusun 299.177'sini erkekler, 271.568'ini ise kadınlar oluşturmaktadır. (TÜİK, 2024). Şırnak, günümüzde homojen bir nüfus yapısına sahip görünse de geçmişte farklı etnik toplulukların birlikte yaşadığı çok kültürlü bir yapıya ev sahipliği yapmıştır. (Yıldırım, 2025). Tarih boyunca ticaret yollarının önemli bir kavşağında olan Şırnak'ta ticaret eskiden Dicle nehri üzerinden keleklerle (kayıklar) yapılmaktaydı. Genellikle Şırnak'tan Musul'a bal, tereyağı, ceviz, tahıl gibi ürünlerin ticareti yapıldı (Balta, 2003). Günümüzde nüfusun çoğunluğu tarım, hayvancılık ve hizmet sektöründe çalışmaktadır.

Tarihi

El-Cezire olarak da bilinen Kuzey Mezopotamya'nın kuzeyinde yer alan Şırnak ili ve çevresi Türkiye, Irak ve Suriye'nin kesiştiği noktada olmasından dolayı stratejik bir öneme sahiptir (Ertaş, 2019; Birlik, 2024). Şırnak ve çevresinde Hurriler, Mittaniler, Asur, Babil, Med, Pers, Urartular, Roma, Bizans gibi birçok medeniyet varlığını sürdürmüştür. İslamiyet öncesi Sasanilerin hakimiyetinde olan bölge Hz. Ömer döneminde Müslümanların eline geçmiş daha sonra Emevîler, Abbasîler bu bölgede hüküm sürmüştür (Tuncel, 1994; Ertaş, 2019). Selçuklular ve Beylikler dönemi ile Osmanlılar döneminde de Cizre'ye bağlı bir yerleşim yeri olarak varlığını sürdürmüştür. Şırnak, Cizre gibi 1882-1883 tarihinde Diyarbakır Vilayetinin üç sancağından biri olan Mardin Sancağına bağlı bir kazaydı (Diyarbakır Salnameleri C.III, akt. Baydur, 2007). Birçok kaynağa ve kutsal metinlere göre Nuh tufanı efsanesinde Nuh'un gemisinin Şırnak'ta Cudi dağına oturduğu süregelen tartışmalar arasında olup (Özarslan, 2014; Gülenç, 2021), bölge geçmişten günümüze Müslümanlar, Hristiyanlar ve Yahudiler için ilgi çekici bir yer olmuştur (Tunç, 2022). Hz. Nuh'un şehri anlamına gelen "Şehr-i Nuh" olarak bilinen kentin adı zaman içinde değişime uğrayarak "Şernah", "Şırnek" ve sonrasında "Şırnak" halini almıştır (URL-3).

ŞIRNAK YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Şırnak ili, sahip olduğu doğal kaynaklar ve tarihsel süreçlerin etkisiyle şekillenen özgün ve zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Yemek alışkanlıklarının temelini et ve buğday oluşturmaktadır. Çoğunlukla yemeklerde kuzu, koyun ve keçi eti ile tavuk eti yaygın olarak tercih edilen protein kaynakları arasındadır. Buğdaydan elde edilen yarma, bulgur yemeklerde etten sonra kullanılan ikinci temel malzemedir.

Yarmadan ve bulgurdan hazırlanan yemekler, bölge mutfağının hem besleyicilik hem de çeşitlilik açısından zenginleşmesini sağlamaktadır. Köfteler sadece etle hazırlanabildiği gibi ince bulgur ve yarma ile de içli köfte, çiğ köfte gibi etli köfteler, yumurtalı köfte, mercimek köftesi gibi etsiz köfteler hazırlanabilmektedir. Bunun yanı sıra pirinç de belirli yemeklerde kullanılmakta; özellikle özel günlerde yapılan "perde pilavı" gibi özgün yemekler ile "zerde" gibi geleneksel tatlılar, pirinç bazlı tariflerin öne çıkan örneklerini oluşturmaktadır. Şırnak merkez ve ilçelerinde yerel halk kendi bahçelerinde ve tarlalarında yetiştirdikleri sebze ve meyveler dışında özellikle ilkbahar aylarında sulak alanlarda toplanan yabancı bitkiler çiğ ya da yemeklere katılarak tüketilmektedir. Çoğunlukla ilkbahar aylarında toplanan yenilebilir yabancı otlar mahalle pazarlarında da satılmaktadır (Gençay, 2007; Yaşın, 2016). Bölgenin yemek kültüründe sebzeler de önemli bir yere sahiptir. Yöreyle özdeşleşmiş olan ve halk arasında "şımşıpe" olarak adlandırılan dolmalar, maş fasulyesi yemekleri, patlıcan ve kabak oturtmaları ile güveç gibi sebze bazlı yemekler, yerel mutfağın temelini oluşturmaktadır. Bu yemeklerin hazırlanışında, yörede doğal olarak yetişen sumak bitkisinin tohumları yaygın biçimde kullanılmakta; özellikle dolmalar, içli köfte, ekşili köfte ve "sembusek" olarak bilinen börek çeşitlerinde, sumağın ekşi aroması lezzeti öne çıkarmaktadır. Bölge mutfağının bir diğer dikkat çekici yönü ise, zengin hamur işi geleneğidir. Şırnak'ta buğdaydan köfteler yapıldığı gibi unundan tandır ekmeği, sac (yufka) ekmeği, lavaş, kılöre denilen delikli ekmek, pide, acılı ekmek, şekerli ekmek, gözleme, (bıçırık), erişte gibi mayalı-mayasız çok çeşitli ekmekler ve hamur işleri yapılır (Balta, 2003; Yaşın, 2016). Sembusek gibi iç harçla doldurularak hazırlanan börek türleri ile "Kadik difse" gibi özgün hamur işleri, yöresel mutfağın karakteristik lezzetleri arasında yer almaktadır. Yemekler çoğunlukla evde hazırlansa da mahalle aralarındaki taş fırınlarda odun ateşiyle pişirme geleneği hâlâ sürmektedir. Bölge halkı, iklim koşulları nedeniyle besinleri uzun süre saklamak için kavurma, bulgur, pekmez, kurut, turşu, reçel ve kurutulmuş sebzeler gibi kışlık gıdalar hazırlar. Yöre halkı, besinleri dayanıklı hâle getirmenin yanı sıra, şifalı olduğuna inandıkları doğal ürünlere de önem verir. Yazın toplanan "gezu" (kudret helvası) adıyla bilinen meşe ağacı yapraklarındaki tatlı reçineyi kışın tüketir, olgun sumak meyveleri ise ezilip suyu salata ve yemeklere ekşilik katmak için değerlendirilir. (Balta, 2003; Gençay, 2007). Yazın toplanan sebzeler ipe dizilip kurutularak, meyveler ise reçel yapılarak kışa hazırlanır. Süt ürünleri kurut, çökelek, tulum ve otlu peynir olarak saklanır; etler sucuk, pastırma ve kavurmaya dönüştürülür. Bu hazırlıklar besinleri korumanın ötesinde imece usulüyle yapıldığı için toplumsal dayanışmayı da güçlendirir.

Yöreyle Özgü Başlıca Yemekler

Etli Yemekler

Yörede işkembe, kavurma, kelle paça, ekşili köfte, kıymalı kabak, börülce yemeği, kıymalı patlıcan gibi etli yemeklerin yanı sıra, bölgeye özgü etli bulgurlu köfteler başta olmak üzere pek çok geleneksel yemek hazırlanır. Bunlardan bazıları aşağıda tarifleriyle birlikte sunulmuştur (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Kutluk (İçli Köfte)

İnce bulgur ve ince yarma ile yoğrulan hamur, avuç içinde iki parmak yardımıyla açılır. İçerisine ince doğranmış soğan ve baharatlarla kavrulmuş kıyma konur. Köftenin ağzı döndürülerek kapatılır. Hazırlanan köfteler kaynar suda haşlandıktan sonra çırpılmış yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılır.

Perdepilav: Tavuk eti haşlanır. Kabukları soyulan bademler yağda kavrulur. Pilav yapılır. Un ve yumurtadan oluşan bir hamur hazırlanır. Tereyağı ile yağlanmış pilav tenceresinin içine kavrulmuş bademlerin bir kısmı her tarafına dizilir. Hamurdan bir parça alınarak tencerenin her tarafına yapıştırılır. Hazırlanan tavuk eti, kavrulmuş badem ve pilav karışımı hamurun üzerine konulur. Karışımın üzeri hamurun diğer parçası açılarak kapatılır. Fırında veya ocakta pişirilir. Tencereden ters çevrilerek çıkarılıp kesilerek servis edilir.

Kipe (Mumbar Dolması)

İyice temizlenmiş bağırsaklar, pirinç ve kıyma karışımıyla doldurulur. İnce oldukları için doldurma işlemi parmak yardımıyla yapılır. Hazırlanan mumbarlar kaynar suda pişirilir. Genellikle üzerine toz sumak serpilerek servis edilir.

Hekeheşandi (Kadın Budu Köfte)

Pişmiş pilav ile pişirilmiş kıyma karıştırılır. Karışımdan yumurta şeklinde köfteler yapılır, çırpılmış yumurtaya batırılıp kızartılır ve sıcak servis edilir.

Serbıdev (Ayrılan Etli Aş)

Keş veya kurut olarak bilinen kurutulmuş yoğurt topları suda eritilerek ayran haline getirilir. Bir tencerede yarma haşlanır ve servis tabağına alınır. Ortası açılarak ayran ve dövülmüş sarımsak eklenir. Tabağın kenarlarına kavurma yerleştirilir. Son olarak üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

Kaburga Dolması

Kıyma kavrulur, pirinç de hafifçe pişirilir. İki karıştırılarak kaburganın içine doldurulur ve ağzı dikilir. Üzerine yoğurt ve yağ karışımı sürülür. Hafifçe kızartıldıktan sonra üzerine su eklenerek pişirilir. Dilimlenerek servis edilir.

Şımşipe (Sarma ve Dolmalar)

Pirinç, kıyma, baharatlar, salça, yağ, küçük doğranmış soğan, biber ve domatesle iç harç hazırlanır. Bu karışım, oyulmuş kabak, patlıcan, biber, domates ve haşlanmış soğanların içine doldurulur. Kabak ve patlıcanın ağızları birbirine geçirilir; biberlerin üzeri kapağıyla örtülür. Tüm dolmalar tencereye yerleştirilir, üzerlerine asma yapraklarına sarılı yaprak sarmalar dizilir. Dağılmamaları için üstüne taş konur ve sumak suyu eklenerek yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Sonrasında taşlar alınır, tencerenin üzerine bir sini konularak ters çevrilerek servis edilir.

Sembisek (Etli Börek)

Un ve su ile hazırlanan hamur açılır. Kare ya da dikdörtgen şekilde kesilir. İç harcı; kıyma, küçük doğranmış soğan ve baharatların kavrulmasıyla hazırlanır. Hamurun içine harç konur, kenarları bastırılarak kapatılır. Kızgın yağda kızartıldıktan sonra sıcak olarak servis edilir.

Sebzeli Yemekler

Yörede; taze ve kuru baklagiller, güveç (meftini) yemekleri, kabak, patlıcan, patates yemekleri, semizotu (Pırpar), yumurtalı ve etli bakla, dolma ve sarmalar gibi birçok sebze yemeği yapılmaktadır. Bölgeye özgü bazı geleneksel sebzeli yemeklerin tarifleri aşağıda verilmiştir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Bello (Mercimekli Köfte)

Çiğ köftelik ince bulgur, ince doğranmış soğan ve baharatlarla yoğrulur. Daha sonra önceden pişirilmiş kırmızı mercimek karışımının üzerine eklenir ve yoğurmaya devam edilir. Üzerine kızgın yağda kavrulmuş salça dökülerek tekrar yoğrulur. Servis sırasında, üzerine yağda pişirilmiş yumurta dökülerek sunulur.

Helise

Patlıcan fırında közlenir ve kabukları soyularak ezilir. Üzerine zeytinyağı ve rendelenmiş sarımsak eklenerek meze olarak servis edilir.

Hithitok (Ekşili Bulgur Köftesi)

İnce bulgur ve yarma yoğrularak hamur haline getirilir. Hamurdan küçük parçalar alınıp nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Sumak suyu ile karıştırılmış su kaynatılır; içine kavrulmuş kıyma ve küçük doğranmış soğan eklenir. Yuvarlanan köfteler bu suya atılarak pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Meyir / Meyre (Kabaklı Ayran Aşı)

Ayran, dövme ve çırpılmış yumurta tencereye alınır, kesilmemesi için kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. Kaynadıktan sonra doğranmış dolmalık kabaklar eklenir ve pişirilir. Son olarak üzerine istenirse ince doğranmış kenger veya pancar yaprağı eklenip kısa bir süre daha kaynatılır. Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.

Tatlılar

Sütlü tatlılar, şerbetli tatlılar, pekmezle yapılan unlu tatlılar, meyve bazlı tatlılar hazırlanır. Bu zengin tatlı kültürünün öne çıkan bazı örnekleri aşağıda tarifleriyle birlikte verilmiştir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Memilheva (Badem Kurabiyesi)

Kabukları soyulmuş bademler öğütülerek un haline getirilir. Yumurta akı ve şekerle birlikte yoğrularak hamur hazırlanır. Hamurdan alınan parçalar yuvarlanır, avuç içinde açılarak yaklaşık 1 cm çapında 6, 9 veya 12 çıkıntılı dişli çark şeklinde şekillendirilir. Önceden ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

Kadike Difse (Pekmez Tatlısı)

Kepekli un, sıvı yağ ve suyla yoğrularak hamur hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde alınan hamurlar açılır; içine dövülmüş ceviz ve pudra şekeri karışımı konur, yarım ay şeklinde kapatılır. Kenarları parmakla kıvrılarak şekillendirilir. Hazırlanan hamurlar, su, pekmez ve tarçınla hazırlanan şerbet içinde yapışmaması için sürekli karıştırılarak pişirilir. Soğuk servis edilir.

Zerde (Birinczer)

Şeker ve suyla şerbet hazırlanır, kaynadıktan sonra içine pirinç eklenir. Pirinç yumuşayınca kadar pişirilir. Son aşamada safran ya da zerdeçal ilave edilir. Sıcakken kaselere konulur, soğuk servis edilir. Özellikle düğünlerde sunulan geleneksel bir tatlıdır.

Luzine (İrmik Tatlısı)

Şeker ve suyla hazırlanan şerbet kaynatılır ve ocaktan alınır. İçine irmik, un ve kıyılmış ceviz içi eklenerek sürekli karıştırılır. Yağlanmış tepsiye sıcak karışım dökülür. Yaklaşık bir saat dinlendirildikten sonra eşkenar dörtgen şeklinde kesilir, üzerlerine ceviz konularak servis edilir. Genellikle Ramazan ayında evlerde yapıldığı gibi seyyar satıcılarda da satışı yapılmaktadır.

Zengilok (Yumurta Tatlısı)

Yumurtalar çırpılarak yoğurtla karıştırılır. Üzerine azar azar un eklenerek kek hamurundan biraz daha akışkan bir kıvam elde edilir. Hamur, yemek kaşığıyla alınarak kızgın yağa dökülür. Piştikten sonra üzerine ılık şerbet dökülerek servis edilir.

Salatalar

Şırnak mutfağında, domates, acur gibi sebzelerle hazırlanan salataların yanı sıra, özellikle bahar aylarında toplanan otlarla yapılan yöresel salatalarda yapılmaktadır. Bölgeye özgü bazı salataların tarifleri verilmiştir:

Kenger (Kereng) Salatası

İnce ince doğranan kenger otunun üzerine, kabuğu soyulmuş ve halka şeklinde doğranmış domates eklenir. Üzerine sumak suyu ve tuz gezdirilir. Karıştırılarak servis edilir.

Semizotu (Pırpar) Salatası

Pırpar olarak bilinen semizotu doğranır, domatesle birlikte karıştırılır. Üzerine sumak suyu ve tuz eklenerek servis edilir. Özellikle yaz aylarında ferahlatıcı bir salata olarak tercih edilir.

İçecekler

Günümüzde çay, kahve, ayran gibi içeceklerin yanı sıra, Şırnak'ta geleneksel yöntemlerle hazırlanan doğal içecekler de hâlâ tüketilmeye devam etmektedir. Yörede yapılan bazı geleneksel içeceklerin tarifleri aşağıda verilmiştir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

Sumak Suyu

Doğadan toplanan sumak tohumlarının üzerine su ve bir miktar tuz eklenerek 2–3 dakika bekletilir. Ardından karışım süzgeçten geçirilir ve soğuk olarak servis edilir. Ferahlatıcı ve hafif ekşi tadıyla yazın tüketilmektedir.

Koruk Suyu

Bağlardan toplanan koruklar (olgunlaşmamış üzüm) iyice yıkanır ve tencereye alınır. Üzerine su eklenip kaynatılır. Kaynayan koruklar daha sonra temiz bir bez torbaya alınarak suyu süzülür. Elde edilen koruk suyuna isteğe göre bir miktar şeker eklenerek soğuk servis edilir.

Menengiç Kahvesi

Sacda ya da tavada kavrulan menengiç taneleri, havanda dövülerek toz haline getirilir. Bir fincan kahve için 2 çay kaşığı menengiç tozu ve 1 çay kaşığı şeker eklenerek suyla birlikte kaynatılır. Arzu edilirse sütle de hazırlanabilir.

Yörede Tüketilen Başlıca Yabani Bitkiler

Yöre mutfağında, evlerin bahçelerinde yetiştirilen sebze ve meyvelerin yanı sıra, doğada kendiliğinden yetişen yenilebilir yabani otlar da mutfakta önemli bir yer tutar. Özellikle sulak alanlardan toplanan bu

doğal bitkiler; yemekler, içecekler, salatalar, turşular, yumurta yemekleri, çorbalar, pilavlar ve peynirde yaygın olarak kullanılmaktadır (Ertaş ve Çelik, 2024:1353).

Özel Gün Yemekleri

Doğum:

Bebeğin dünyaya gelmesi ile güzel haber akrabalara, komşulara söylenir. Doğumdan kırk gün sonra mevlidi okunacağı akraba ve komşulara söylenerek eve davet edilirlerdi. Bebeği görmeye gelenler hediyelerini anneye verirler. Annenin enerji toplaması için pekmezli bulamaç verilir. Gelen konuklara da bulamaç, lohusa şerbeti, şeker, bisküvi, lokum dağıtılır. Ayrıca gelen konuklara küçük poşetlerin içine şeker, bisküvi, lokum gibi yiyecekler koyularak diğer aile üyelerine götürmeleri için verilirdi. Anneye doğumdan sonra verilen ilk besin pekmezli yumurtadır.

Bebeğin dış çıkarması:

Mezopotamya'nın bereketli topraklarında yer alan Hedik geleneği, Süryani ailelerde de yaşatılmaktadır. Bebeğin ilk dişi çıktığında düzenlenen bu kutlamada, ilk dişi fark eden kişi hediye verir. Aile, akraba ve komşuları davet ederek bulgur ve nohuttan yapılan hedik ikram eder. Konuklar bebeğe hediyeler getirir, gelemeyenlere Hedik tabakla gönderilir ve tabak hediye ile geri yollanır.

Sünnet:

Şırnak ve ilçelerinde küçük yaşta çocuklar sünnet ettirilir. Çoğunlukla sünnet düğünü yapılmaz aile içerisinde mevlit okutulur. Gelen konuklara dolma ve sarmalar, fasulye, nohut sulusu, pilavlar, zerde gibi yiyecekler ikram edilir.

Düğün:

Çoğunlukla kız isteme geleneği görücü usulüyle yapılırken birbirlerini düğün gibi özel günlerde de görüp beğenenler olmaktadır. Gelin kız beğenildikten sonra bu durum kızın ailesine bildirilir. Aile kararıyla iki aracı kadın kız evine gönderilir. Aracılara hediye verilir ve kız tarafı düşünmek için süre ister. Eğer kabul ederlerse "Allah nasip ederse" diyerek olumlu yanıt verirler; reddederlerse genellikle "kızımız daha küçük" gibi ifadeler kullanırlar. Olumlu yanıt alan erkek tarafı, kız istemeye geleceklerini bildirir. Kız istemeye giderken altın, şeker, lokum, bisküvi ve şerbet malzemeleri götürülür, şerbet kız evinde hazırlanır. İsteme sonrası yüzük takılarak söz kesilir, nişan ve düğün tarihi belirlenir. Nişan, kız isteme günü ya da düğünden bir hafta önce yapılır. Nişan günü erkek tarafı kız tarafına kıyafet, altın dışında baklava, memilheva, kurabiye, şerbet (kız evinde hazırlanması için şerbet malzemeleri) gibi yiyecek ve içecekler götürürdü.

Nişan günü kına malzemeleri de götürülürdü. Süryanilerde nişan günü erkek tarafı kız tarafına giderken kesme şeker, çörek götürür. Götürülen kesme şekerden nişan şerbeti yapılır. Genellikle nişandan en az üç ay sonra düğün yapılır (ŞIRGEV, 1997). Cizre de düğün tarafları yakın akrabalarına kına ve sabun göndererek düğüne davet ederler. Kına genellikle cumartesi akşamı yapılırdı. Kınaya akşam yemeğinden sonra sadece kadınlar kız tarafına gider. Müzik eşliğinde kına yakılır ve avucuna kayınvalide altın koyar. Cumartesi sabahı kız tarafı çeyiz getirir. Çeyiz hazırlığı tamamlandıktan sonra damat tarafı hazırladığı yemekleri gelen konuklara ikram ederdi. Pazar sabahı damat tıraşından sonra davul zurna eşliğinde halaylar çekilir. Düğün günü pirinç pilavı, kuru fasulye, güveç, dolma, zerde tatlısı, hoşaf, şerbet, ayran gibi yiyecek ve içecekler tüketilir. Geçmişte yemek yapmayı meslek haline getiren kadınlar tarafından düğün yemekleri yapılırdı. Pazar akşam üstü 4-5 gibi gelin almaya gidilir. Düğün alayı büyük bir konvoyla dolaşarak damat evine gelir. Arabadan inerken zılgıtlar çekilerek, koyun kesilir ve içinde şeker, para, buğday gibi ürünlerin olduğu testi ve yumurta kırılır. Eve girdikten sonra gelin ve damadın ellerinin üzerinde şeker, çikolata gibi tatlılar dökülür. Pazartesi günü sabahında erkek tarafı pikniğe giderek eğlenir, öğeden sonra da kadınlar bir araya gelerek davul zurna eşliğinde eğlenerek takı töreni yapılır. Kız tarafı düğün günü takı takmaz hafta içi kızın evine gelerek herkesin önünde takı töreni başlar. O gün baklava, kurabiye, şeker gibi yiyecekler yenilir ve şerbet içilirdi. Düğün bittikten bir hafta sonra kız tarafı erkek tarafını, gelin ve damadı yemeğe davet eder. Çoğunlukla bugün şımşıpe denilen dolma ve sarmalar, işkembe dolması, perde pilav, içli köfte, zerde, baklava gibi zahmetli yiyecekler ikram edilir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Ölüm:

Şırnak'ta erkek ve kadınlar ayrı ayrı olacak şekilde ölünün evinde ya da ölü yakının evinde toplanarak taziyeleri kabul ederler (Balta, 2003). Pekmezli yumurta hem doğumdan sonra anneye verilen besin hem de cenaze defnedildikten sonra verilen ilk besindir. Cenaze defnedildikten sonra ilk akşam pekmezli

yumurta tatlısı ve ekmek bir yoksula verilir. 3 gün boyunca sabah kahvaltısından akşam öğününe kadar cenaze evinde yemek pişirilmez, akrabalar ve komşular sırayla yemek getirirlerdi. Sonraki günlerde cenaze evinde yemekler yapılırdı. Pilav, kuru fasulye, dolma-sarma, zerde gelen misafirlere ikram edilirdi. 1 yıl boyunca her gün akşam cenaze evinden hayır olsun diye yemek çıkar. Vefat edenin yıl dönümünde mevlit okutularak cenaze evinde ekmek ve helva hazırlanır (Bayram, 2022, KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Askere uğurlama:

Şırnak'ta asker adayı için günlerce önceden hazırlıklar yapılır. Yakın akrabaları sırasıyla asker adayını ve ailesini yemeğe davet eder. Yemek sonrası akrabalar gence bir miktar harçlık verir. Askere gitmeden önceki gün ya da gideceği gün ailesi uzun sofralar hazırlayarak akrabaları yemeğe davet eder. Yemek sonrası eğlenceler düzenlenerek asker yolcu edilir. Şırnak'ta geçmişten beridir ekmeğin askere giden kişiyi koruyacağı ve sağlıklı bir şekilde evine geri döneceğine inanıldığından askere gidecek kişi için simit şeklinde üç delikli ekmek yapılmaktadır. Ekmeklerden biri asker adayı teskeresini alıncaya kadar eve asılır. İkinci ekmeğin asker adayının yemesi sağlanır ve üçüncü ekmek ise askerden dönünceye kadar saklaması için asker adayına verilir (Zeyrek, 2023).

Hacca uğurlama ve karşılama:

Şırnak'ta Hacca uğurlama ve karşılama töreni, bölgesel kültürün bir parçasıdır. Hac ibadetini gerçekleştirecek hacı adayları gitmeden önce ailesinin, akrabalarının ve komşularının evlerine giderek helallik ister. Hacca gitmeden önce camide, evlerde dualar okunur. Gelen akraba, komşulara yöresel yemekler ikram edilir. Aynı zamanda hacca gidecek kişi ve ailesi sevdikleri tarafından yemeğe çağırılır. Hac dönüşünde ise geçmişte Şırnak ve ilçelerinde, hacca giden kişinin ev kapısının süslenmesi yaygın bir gelenektir. Kutsal topraklardan dönenlerin evini kolayca bulabilmesi ve evin bir hacı evi olduğunu göstermek amacıyla, kapılar süslemeli tabaklar ve dualarla donatılırdı. Günümüzde apartman yaşamının başlamasıyla birlikte giderek unutulmaya yüz tutan bir gelenek oldu. Bir ay boyunca akrabalar, komşular hacıların evlerini ziyaret eder, hacılar hacdan getirdikleri hediyeleri, hurma ve zezem suyunu gelen misafirlere ikram ederler. Bu gelenek aktif bir şekilde yörede devam etmektedir (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Bayramlar

Şırnak'ta bayram hazırlıkları en az on gün önceden başlar ve dini-kültürel açıdan büyük önem taşır. Bayram için tatlı, şeker, lokum ve meşrubatlar alınır; Ramazan Bayramı'ndan üç gün önce fitre dağıtılır. Bayram sabahı namaz sonrası mezarlık ziyaret edilir, ardından ailece dolma, içli köfte, pilav, sütlaç gibi yöresel yemeklerle bayram kahvaltısı yapılır. Gün boyunca akraba ve komşular ziyaret edilerek bayramlaşılır.

Kurban Bayramı'nda ise ilk gün kurban kesilir, etler akraba, komşu ve ihtiyaç sahipleriyle paylaşılır. İkinci günden itibaren bayramlaşma ziyaretleri başlar.

Bayram sabahı, yeni evlenen kızların aileleri kızlarının evine baklava ve memilheva gibi tatlılar gönderir. Gelinin bu tatlıları damadın ailesine sunması kültürel bir ritüel olarak dikkat çeker (Bayram, 2022, KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Mevlit

Mevlit, Şırnak'ta yüzyıllardır süregelen dini ve kültürel bir gelenek olarak varlığını sürdürmektedir. Doğum, evlilik, sünnet, askere uğurlama gibi özel günlerde ve Mevlit aylarında evlerde veya camilerde mevlit okutulur, ardından yiyecek ikramı yapılır. Kadınlar genellikle mevlidin yapılacağı evde toplanır; mevlit duası bir kişi tarafından okunur ve sonunda herkes birlikte duaya eşlik eder. Eskiden ekmek ve lokum dağıtılırken, günümüzde mevlit çöreği, şeker, helva, içli köfte gibi ikramlar sunulmaktadır (KK1,2,3,4,5,6,7,8,9,10).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Şırnak ili ve ilçelerine ait toplam sekiz adet tescilli gastronomik ürünü bulunmaktadır.

Aşağıda coğrafi tescil alınan gastronomik ürünler ve üretim metotları verilmiştir. (URL-4)

1. Şırnak Soryaz: 2024 yılında mahreç işaret almış bir üründür. Yabani sarımsağa benzeyen Soryaz bitkisi ilkbahar aylarında toplanarak yemeği yapılmaktadır. Soryaz yemeği yapılırken doğranan soğan yağda kavrulur, pişirilir, sonrasında üzerine yumurta eklenerek karıştırılır. Salamura soryaz tuzdan arındırılması sağlanarak karışımın üzerine eklenerek karıştırılır. Sıcak servis edilmektedir.

2. Silopi Behnat İnciri: 2024 yılında mahreç işareti almış bir üründür. İsmi Şırnak ili Silopi ilçesine bağlı Behnat köyünden alan incir çok tatlı olup sarı renkli, kabuğu ince ve yumuşak dokuludur. Sıcaklık derecesinin yüksek olduğu temmuz ve ekim aylarında hasadı yapılır.

3. Şırnak Dergul Tahini: 2023 yılında mahreç işareti almış bir üründür. Merkez ilçeye bağlı Kumçatı Beldesinde üretilmektedir. Tahin üretiminde su ile çalışan değirmen kullanılmaktadır. Ocakta hafif kavrulan susam değirmende öğütülmektedir. Diğer tahinlerden farkı renginin çok açık olması ve kavanozun dibinde tortunun birikmemesidir.

4. Cizre Bırınçer: Düğünlerin vazgeçilmezi olan bu tatlı 2023 yılında Mahreç İşareti almıştır. Ürünün malzemeleri pirinç, şeker, tarçın, safran veya zerdeçal ile sudan oluşmaktadır. Pirinç bir miktar suyun içinde haşlandıktan sonra üzerine şeker, safran veya zerdeçal, tarçın eklenerek hazırlanan yöreye özgü bir tatlıdır. Safran kullanıldığında tatlının rengi sarı olurken zerdeçal kullanıldığında turuncu renkli olmaktadır.

5. Cizre Meyre / Cizre Mehir: 2023 yılında mahreç işareti almıştır. Bir gece önce suda bekletilen dövmenin üzerine su eklenerek kaynatılır. Üzerine çırpılan yoğurt yavaş yavaş eklenir. Kesilmemesi için içerisine adet yumurta çırpılıp içine katılır. Karışımın üzerine kuşbaşı doğranmış kabaklar ilave edilerek birlikte pişirilir. İndirmeye yakın üzerine kuru ya da yaş yarpuz eklenerek sürekli karıştırılır. İsteğe bağlı olarak sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

6. Cizre Luzine Tatlısı: 2021 yılında Mahreç İşareti almıştır. İrmik, un, şeker, ceviz içi ve bir miktar su ile hazırlanan bir tatlıdır. Ramazan aylarının vazgeçilmez tatlısıdır. Su ve şeker kaynatıldıktan sonra ufaltılmış ceviz içi, irmik ve un ilave edilerek sürekli karıştırılır. Biraz pişirildikten sonra karışım yağlı tepsie dökülerek baklava şeklinde dilimlenir.

7. Cizre Memilheva Kurabiyesi: 2021 yılında Mahreç İşareti almıştır. Çoğunlukla düğün ve bayramlarda gelen misafirlere ikram edilmektedir. Badem içinin kabuğu soyulup un haline gelinceye kadar öğütülür, üzerine daha önce çırpılıp beyaz bir köpük haline gelen şeker ve yumurta akı eklenerek hamur haline gelinceye kadar yoğurulur. Hazırlanan küçük hamur bezelerinden 1 cm kalınlıkta 6 çıkıntılı, 9 çıkıntılı veya 12 çıkıntılı şekilde kurabiyeler hazırlanmaktadır. Tepsie konulduktan sonra çıkıntı sayısına göre kabuğu alınmış badem içi konulur ve sokak aralarında bulunan fırınlara gönderilir.

8. Şımşıpe: 2017 yılında mahreç işareti almış bir üründür. Dolma ve sarmanın bir arada yapıldığı bir yemek çeşididir. Kabak, patlıcan, domates, biber gibi sebzeler dışında soğanında dolması yapılmaktadır. Dolma içi olarak parça et ve kuyruk yağı elde kıyma haline getirilmektedir. Kıymanın üzerine pirinç, sıvı yağ, tuz, karabiber, pul biber, salça, maydanoz karıştırılarak sebzeler doldurulur ve yaprağın içine konularak sarılır. Üzerine dağılmasını önlemek için taş konulur. Üzerine sumak suyu eklenerek 20-25 dk pişirilir.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizminin temeli, bölgesel özelliklerle tanımlanan ve bölgeye turist çekebilen otantik bir üründür (Nesterchuk vd., 2021). Yemek ve kültürü deneyimlemek için seyahat eden turist sayısında son yıllarda artış görülmektedir. Destinasyon Pazarlama Organizasyonları bir destinasyonu pazarlamada ayırt edici bir özellik olarak giderek daha fazla yerel mutfakları kullanmaktadır (Sio vd., 2024). Bu bağlamda Şırnak ili, sahip olduğu bitki ve hayvan çeşitliliği, özgün yemek kültürü, kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel pişirme teknikleri, misafirperverliğe dayalı sofralık kültürü ile gastronomi turizmi açısından özgün ve cazip bir destinasyon niteliği taşımaktadır. Şırnak'ın kırsal dokusu, geleneksel lezzetlerin, üretim yöntemlerinin ve yöresel yaşam tarzlarını günümüzde canlı bir biçimde sürdürmektedir. Köylerde geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemekler, yöresel sac ve tandır ekmeği gibi ekmek çeşitleri, yöresel peynir, otlu peynir gibi peynir çeşitleri, kurutmalıklar gibi ürünler sürdürülebilir turizm deneyiminin bir parçası olarak sunulabilir. Kırsal turizmin temel unsurlarından biri olan bu yerel yaşam deneyimi, bölgeye gelen ziyaretçilere sunulması gastronomi ile kırsal turizmi başarılı bir şekilde bütünleştirme fırsatı doğurur. Şırnak sekiz gastronomik üründe coğrafi tescil almış olup bu sayının artması bu özgün tatların tanıtımı ve korunması, gastronomi turizminin gelişimi açısından oldukça değerlidir. Coğrafi işaretleme hem ürün kalitesinin belgelenmesini hem de yerel üreticilerin ekonomik olarak desteklenmesini sağlar. Şırnak iline ait geleneksel yemeklerin ve ürünlerin tescil sürecinin hızlandırılması, ilin gastronomi kimliğinin güçlendirilmesi ve markalaşmasına katkı sunacaktır.

SONUÇ

Şırnak ili ve çevresinde yaşayan farklı inanç ve etnik kökene sahip toplumlar zengin bir yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Çelik, 2018). Yemek kültürünün oluşmasında medeniyetlerin getirmiş kültürel aktarımlar dışında iklim, toprak yapısı, flora ve fauna, inanç ve etnik köken etkili olmuştur. Şırnak günümüze kadar yemek kültürünü korumuş ender şehirlerden biridir. Ş Şırnak'ta yemek kültürü, sadece günlük beslenme biçimi değil aynı zamanda geleneklerin ve kültürel değerlerin aktarıldığı önemli bir araçtır. Yemek kültürü çoğunlukla zahmetli, zaman alan yemeklerden oluşmaktadır. Yemek kültürü anneden kız çocuğuna aktararak yaşatılmaktadır.

Misafirperverliğe önem verilen Şırnak'ta misafirlerin en iyi şekilde ağırlanması amaç edinmektedir (Yıldırım, 2022). Geçmişte geleneksel aile yapısı nedeniyle bir evin avlusunda birkaç aile birlikte yaşamaktaydı. Dolayısıyla bu zahmetli yemekler aile üyeleri tarafından imcece usulüyle kısa sürede hazırlanmaktaydı. Günümüzde ise çekirdek aile yapısının benimsenmiş olmasına rağmen bu yemekler yaşamaya devam etmektedir. Misafirler eve davet edilirken çoğu zaman zahmetli ve zaman alan yemekler bir gün öncesinden hazırlanmaktadır. Şırnak ili, zengin ve özgün gastronomik değerleri, coğrafi işaretli ürünleri, geleneksel yaşam uygulamaları ve misafirperverliğe dayalı kültürel yapısıyla gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin etkin biçimde değerlendirilmesi, ilin ekonomik, kültürel ve sosyal kalkınmasına doğrudan katkı sunacaktır.

KAYNAKÇA

- Adamo, N., Al-Ansari, N., Sissakian, V., Laue, J., & Knutsson, S. (2018). The future of the Tigris and Euphrates water resources in view of climate change. *Journal of Earth Sciences and Geotechnical Engineering*, 8(3), 59-74.
- Balta, M. (2003). *Kültürler Kavşağında Şırnak*, Kayhan Matbaacılık, Elma Yayınları, 262s.
- Baydur, Ş. (2007). Salnamelere Göre Diyarbakır Vilayetinde Dini ve Sosyal Yapı. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Elâzığ: Fırat Üniversitesi.
- Bayram, K. (2022). Sosyal Bütünleşme Bağlamında Şırnak'ta Dini Hayat. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı (Basılmamış Doktora Tezi), 383s.
- Birlik, R. (2024). *Batılı Seyyahların Gözüyle Şırnak ve Çevresi*. DTA yayıncılık, 159s.
- Çelik, S. (2018). Şırnak ilinin gastronomi turizmi potansiyeli. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 41-51.
- Çelik, S., Ersoy, N., & Besen, S. (2020). Restoran işletmelerinin yöresel yemeklere yönelik farkındalıkları: Şırnak ili örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 31-37.
- Coşkun, N., Ayman, İ., Yumruk, Ş., & Aşkar, İ. T. (2017). Yılı Şırnak İli Merkez, Güçlükönak, Uludere ve Beytüşşebap İlçeleri Yüzey Araştırması, 36. Araştırma Sonuçları Toplantısı (7-11 Mayıs 2018, Çanakkale), Ankara, 175-194.
- Denli, İ. (2023). Cumhuriyet'in 100. Yılında Şırnak İli. *İktisadi ve İdari Yaklaşımlar Dergisi*, 5(2), 78-90.
- Ertaş, F., & Çelik, S. (2024). A Mixed Research on Determining the Edible Wild Herbs (EWH) Consumption of Local People in Şırnak. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(2), 1347-1368.
- Ertaş, K. (2019). Tarihsel ve Kültürel Boyutlarıyla Şırnak Bölgesindeki Keldaniler ve Müslümanlarla Münasebetleri. *The Journal of Academic Social Science*, 89(89), 150-184.
- Gençay, A. (2007). Cizre (Şırnak)'nin etnobotanik özellikleri. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi.
- Gülenç, A. (2021). Son Dönem Osmanlı Tarih ve Coğrafya Kaynaklarında Cudi Dağı ve Nuh Tufanı. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (38), 213-232.
- Nesterchuk, I., Balabanyts, A., Pivnova, L., Matsuka, V., Skarha, O., & Kondratenko, I. (2021). Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1871-1885.
- Özarslan, S. (2014). İslami Kaynaklara Göre Nûh Kavmi, Nûh Tufanı ve Nûh'un Gemisinin Yeri. İçinde H. Gündoğar, Ö.A. Yıldırım, M. A. Az (Editörler) Uluslararası Hz. Nûh ve Cûdi Dağı Sempozyumu Bildiriler Kitabı. (ss. 27-32). Şırnak: 27-29 Eylül 2013.

- Pulluk, E. (2022). *Kadim bir mutfak: Mezopotamya*. Gastronomi alanında tematik araştırmalar I içinde, 9-19.
- Şahin, T. (2020). *İpek Yolu: Tarihsel Geçmişi, Kültürü ve Türk Dünyası İçin Önemi*. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 39(67), 7
- Sio, K. P., Fraser, B., & Fredline, L. (2024). A contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 49(2), 312-328.
- ŞİRGEV (Şırnak İli ve İlçelerini Geliştirme Vakfı), (1997). *1996 yılında Şırnak*, Yayın No:1,
- Şırnak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2024). Şırnak İl Tanıtım Broşürü, 23s.
- Top, M. (2010). *Şırnak kültür envanteri*. Şırnak Valiliği, Anıt Matbaa, 402s, Ankara.
- TÜİK (2024). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, 2023<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2023-49684>
- TÜİK. (2023). Şırnak İl göstergeleri, <https://www.tuik.gov.tr> (E.T.: 15.05.2025).
- Tunç, İ. (2022). Cudi Dağı'nda İbrahimî Dinlerin Ortak Mirası Olarak Sefine Festivali. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 9(2), 988-1011.
- Tunç, İ., & Deniz, N. (2022). Ağrı'da ve Şırnak'ta Gerçekleştiğine İnanılan Nuh Tufanı Konulu Sempozyum ve Bilimsel Çalışmaların İçerik Açısından İncelenmesi. *Şırnak Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (29), 231-254.
- Tuncel, M. (1994). "Dicle", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/dicle> (E.T.:27.01.2025).
- Ünal, M. S. (2019). Şırnak İli Bağcılığının Mevcut Durumu ve Potansiyeli. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 7(12), 2184-2189.
- URL-1 Şırnak Çevre, Şehircilik İlk Müdürlüğü (2024), Şırnak İli 2023 Yılı Çevre Durum Raporu https://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/icerikler/sirnak_-cdr2023-20240705110218.pdf (E.T.: 27.01.2025).
- URL-2 Şırnak Valiliği, <http://www.sirnak.gov.tr/hayvancilik-ve-tarim> (E.T.: 28.01.2025).
- URL-3 Şırnak Valiliği, <http://www.sirnak.gov.tr/tarihce> (E.T.: 20.06.2025).
- URL-4 Türk Patent ve Marka Kurumu <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=73&tur=&urunGrubu=&adi=> (E.T.: 25.06.2025)
- Yaşın A. (2016). *Botan Yemek Kültürü*, Kent Işıkları, 302 syf.
- Yıldırım, İ. (2022). Şırnak'ta Misafirperverlik Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (14), 122-152.
- Yıldırım, İ. (2025). Şırnak'ta Toplumsal Yapı: Tarihsel Gelişim ve Güncel Dinamikler. *İktisadi ve İdari Yaklaşımlar Dergisi*, 7(1), 21-32.
- Yıldırım, T., & Altungök, A. (2016). Nil, Fırat ve Dicle Su yollarının Orta çağ Dünyası Açısından Önemi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(1), 317-3
- Zeyrek, H. (2023). Şırnak İlinde Halk İnançları ve Uygulamaları. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi.

Özel Görüşme

- KK1. Mo... A... (2025). "Özel Görüşme", Kadın, Yaş (55), Şırnak, Ev hanımı, Ortaokul, Görüşme Tarihi: 01.02.2025
- KK 2. Sa., Ze... (2025). "Özel Görüşme", Kadın, Yaş (71), Şırnak, Ev hanımı, Okur yazar, Görüşme Tarihi: 01.03.2025.
- KK 3.Ul... Ze... (2025). "Özel Görüşme", Kadın, Yaş (77), Şırnak, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 05.06.2025
- KK 4.Sa... Bi... (2025). "Özel Görüşme", Kadın, Yaş (40), Şırnak, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 01.02.2025

- KK 5. Al...Al.. “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (58), Şırnak, Ev hanımı, Okur yazar değil Görüşme Tarihi: 1.03.2025
- KK6. Bo...Ha....(2025). “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (68), Şırnak, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 01.04.2025
- KK7.Mo...Şa...(2025). “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (62), Şırnak, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 06.04.2025
- KK8. Öz....Be...“Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (57), Şırnak, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 10.07.2025
- KK9. Al...Sa...“Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (68), Şırnak, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 15.07.2025
- KK10. Ön...Se... (2025). “Özel Görüşme”, Kadın, Yaş (72), Şırnak, Ev hanımı, İlkokul, Görüşme Tarihi: 01.08.2025