

**GELENEKSEL YÖNTEM VE
UYGULAMALARLA ORTA
KARADENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Dr. Kenan PALA

Paradigma Akademi



GELENEKSEL YÖNTEM VE UYGULAMALARLA ORTA KARADENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Dr. Kenan PALA

ISBN: 978-625-6822-22-1

Paradigma Akademi Yayınları

Sertifika No: 69606

Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım

Fetvane Sokak No: 29/A

ÇANAKKALE

e-mail: fahrigoker@gmail.com

Yayın Sorumlusu

Nevin SUR

Tasarım&Kapak

Himmet AKSOY

Matbaa

Meydan Baskı Fotokopi

Sertifika No: 70835

Kitaptaki bilgilerin her türlü sorumluluğu yazarlarına aittir.

Bu Kitap T.C. Kültür Bakanlığından alınan bandrol ve
ISBN ile satılmaktadır. Bandrolsüz kitap almayınız.

Eylül 2023

Paradigma Akademi



ÖNSÖZ

Orta Karadeniz Mutfak Kültürü; her bir yemeği ve tarifi ile bu bölgenin zengin tarihini, coğrafyasını ve insanların yaşam tarzını yansıtmaktadır. Orta Karadeniz, Türkiye'nin kuzeyinde yer alırken, sahip olduğu deniz kıyısı ve dağlık alanlarla çeşitlilik gösteren bir coğrafyada konumlanmıştır. Bu coğrafyanın sunduğu doğal kaynaklar ve bereketli topraklar, bölgenin mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur. Bu kitap, geleneksel tariflerden ve yöreye özgü pişirme yöntemlerinden Orta Karadeniz Mutfak Kültürü'nü ele almayı amaçlamaktadır. Geleneksel tariflerde, hangi malzemelerin kullanıldığı, pişirme teknikleri ve bu yemeklerin kültürel bağlamı keşfedilmeye çalışılmıştır. Tarihsel bir bakış açısıyla ele alındığında, Orta Karadeniz Bölgesi, farklı medeniyetlerin etkisi altında kalmış ve bu etkileşimler mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Bu çalışma, aynı zamanda mutfak kültürünün sosyal ve kültürel bağlamını da incelemiştir. Yemekler sadece fiziksel bir ihtiyacı karşılamakla kalmaz, aynı zamanda bir toplumun değerleri, ritüelleri ve kimliği ile de ilişkilidir. Orta Karadeniz Mutfak Kültürü'nün bu derin bağlamını anlamak, bölgenin kültürel zenginliğini daha bütünsel bir şekilde değerlendirmemize olanak sağlayacaktır.

Kenan Pala, 2023

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	v
TABLolar LİSTESİ	ix
RESİMLER LİSTESİ	xi
GİRİŞ.....	1
1. BÖLÜM.....	3
ORTA KARADENİZ YÖRESİ	3
1.1. Orta Karadeniz Yöresi Hakkında Genel Bilgi	3
1.2. Orta Karadeniz Yöresinin Coğrafi Özellikleri.....	4
1.3. Orta Karadeniz Yöresinin Tarihi, Kültürel ve Turistik Değerleri	5
2. BÖLÜM.....	15
ORTA KARADENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜ	15
2.1. Amasya İli Mutfak Kültürü	16
2.2. Çorum İli Mutfak Kültürü	17
2.3. Ordu İli Mutfak Kültürü	17
2.4. Samsun İli Mutfak Kültürü.....	17
2.5. Tokat İli Mutfak Kültürü	18
2.6. Yöreye Özgü Pişirme Yöntemleri ve Araçları	18
3. BÖLÜM.....	20
ORTA KARADENİZ MUTFAĞINA AİT GELENEKSEL TARİFLER..	20
3.1. Ayva Gallesi	20

3.2. Etlı Çıçek Bamya.....	22
3.3. Dibek Köftesi.....	24
3.4. Merzifon Keşkeği	26
3.5. Cevzli Ballı Baklava.....	28
3.6. Teltel.....	30
3.7. Kuru Mantı	32
3.8. İskilip Ramazan Keşkeği	34
3.9. İskilip Dolması	36
3.10. Çatal Aşısı Çorbası.....	38
3.11. Söbelek Dolması.....	40
3.12. Çorum Baklavası	42
3.13. Kara Çuval Helvası.....	44
3.14. Galdirik Kavurması	46
3.15. Melocan Kavurması.....	48
3.16. Sakarca Mihlaması	50
3.17. Zeytinyağlı Pancar Sarması	52
3.18. İçli Tava.....	54
3.19. Yalıköy Köftesi	56
3.20. Pancar Çorbası.....	58
3.21. Kuru Yufka Böreği	60
3.22. Fındıklı Burma Tatlısı	62
3.23. Bafra Nokulu	64
3.24. Bafra Pidesi	66
3.25. Kaz Tiridi	68
3.26. Terme Pidesi	70
3.27. Yakakent Mantısı.....	72
3.28. Çarşamba Pidesi	74
3.29. Çakallı Menemeni	76
3.30. Çarşamba Kıvratması	78
3.31. Bat	80

3.32. Erbaa Katmeri.....	82
3.33. Tokat Kebabı	84
3.34. Tokat Yağlısı	86
3.35. Madımak Yemeği	88
SONUÇ	91
KAYNAKÇA	93

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Ayva Gallesi Tarifi.....	20
Tablo 2: Etlı Çıçek Bamyı Tarifi	22
Tablo 3: Dibek Köftesi Tarifi	24
Tablo 4: Merzifon Keşkeği Tarifi.....	26
Tablo 5: Cevzli Ballı Baklava Tarifi	28
Tablo 6: Teltel Tarifi	30
Tablo 7: Kuru Mantı Tarifi.....	32
Tablo 8: İskilip Ramazan Keşkeği Tarifi	34
Tablo 9: İskilip Dolması Tarifi.....	36
Tablo 10: Çatal Aşı Çorbası Tarifi	38
Tablo 11: Söbelek Dolması Tarifi	40
Tablo 12: Çorum Baklavası Tarifi.....	42
Tablo 13: Kara Çuval Helvası Tarifi	44
Tablo 14: Galdirik Kavurması Tarifi.....	46
Tablo 15: Melocan Kavurması Tarifi	48
Tablo 16: Sakarca Mıhlaması Tarifi.....	50
Tablo 17: Zeytinyağlı Pancar Sarması Tarifi	52
Tablo 18: İçli Tava Tarifi	54
Tablo 19: Yalıköy Köftesi Tarifi.....	56
Tablo 20: Pancar Çorbası Tarifi	58
Tablo 21: Kuru Yufka Böreği Tarifi.....	60
Tablo 22: Fındıklı Burma Tatlısı Tarifi.....	62
Tablo 23: Bafra Nokulu Tarifi.....	64
Tablo 24: Bafra Pidesi Tarifi	66
Tablo 25: Kaz Tiridi Tarifi	68
Tablo 26: Terme Pidesi Tarifi	70
Tablo 27: Yakakent Mantısı Tarifi	72

Tablo 28: arşamba Pidesi Tarifi.....	74
Tablo 29: akallı Menemeni Tarifi.....	76
Tablo 30: arşamba Kıvratması Tarifi.....	78
Tablo 31: Bat Tarifi.....	80
Tablo 32: Erbaa Katmeri Tarifi.....	82
Tablo 33: Tokat Kebabı Tarifi.....	84
Tablo 34: Tokat Yağlısı Tarifi.....	86
Tablo 35: Madımak Yemeği Tarifi.....	88

RESİMLER LİSTESİ

Resim 1: Karadeniz Bölgesinin Bölümleri Haritası	3
Resim 2: Orta Karadeniz Bölümü İlleri.....	3
Resim 3: Amasya Genel Görünüş	6
Resim 4: Harşena Kalesi ve Kral Kaya Mezarları.....	7
Resim 5: Çorum Genel Görünüş	8
Resim 6: Alacahöyük	9
Resim 7: Ordu Genel Görünüş	9
Resim 8: Ordu Yaylaları.....	10
Resim 9: Bandırma Vapuru	11
Resim 10: Samsun Sahil.....	12
Resim 11: Tokat Genel Görünüş	13
Resim 12: Ballica Mağaraları.....	14
Resim 13: Ayva Galesi.....	21
Resim 14: Etlı Çiçek Bamya	23
Resim 15: Dibek Köftesi	25
Resim 16: Merzifon Keşkeği.....	27
Resim 17: Cevizli Ballı Baklava	29
Resim 18: Teltel	31
Resim 19: Kuru Mantı.....	33
Resim 20: İskilip Ramazan Keşkeği.....	35
Resim 21: İskilip Dolması	37
Resim 22: Çatal Aşı Çorbası	39
Resim 23: Söbelek Dolması	41
Resim 24: Çorum Baklavası.....	43
Resim 25: Kara Çuval Helvası	45
Resim 26: Galdirik Kavurması.....	47
Resim 27: Melocan Kavurması	49

Resim 28: Sakarca Mihlaması	51
Resim 29: Zeytinyağlı Pancar Sarması.....	53
Resim 30: İçli Tava	55
Resim 31: Yalıköy Köftesi	57
Resim 32: Pancar Çorbası	59
Resim 33: Kuru Yufka Böreği.....	61
Resim 34: Fındıklı Burma Tatlısı	63
Resim 35: Bafra Nokulu.....	65
Resim 36: Bafra Pidesi	67
Resim 37: Kaz Tiridi	69
Resim 38: Terme Pidesi.....	71
Resim 39: Yakakent Mantısı	73
Resim 40: Çarşamba Pidesi	75
Resim 41: Çakallı Menemeni	77
Resim 42: Çarşamba Kıvratması	79
Resim 43: Bat	81
Resim 44: Erbaa Katmeri	83
Resim 45: Tokat Kebabı.....	85
Resim 46: Tokat Yağlısı.....	87
Resim 47: Madımak Yemeği.....	89

GİRİŞ

Türkiye'nin zengin mutfak mirasının her bir parçası, kendine özgü lezzetler, pişirme yöntemleri ve yemek kültürleriyle doludur. Bu mutfak zenginliği, coğrafi çeşitlilik ve tarihi derinlikle beslenirken, her bölgenin kendine özgü tatları ve tarifleri bulunmaktadır. Orta Karadeniz Bölgesi, bu renkli tablonun içinde kendine özgü bir yere sahiptir ve geleneksel mutfağıyla bölgenin zengin kültür kimliğini yansıtmaktadır.

Orta Karadeniz, denizi ve dağlarıyla yeşille mavinin bulunduğu bir coğrafyadır. Bu coğrafi özellikler ile tarım ve hayvancılık ürünleri yörenin yemek kültürünü etkilemiştir. Bölge halkı, doğal kaynaklarını kullanarak özgün tarifler oluşturmuş, geleneksel yemekleri kuşaktan kuşağı aktarmış ve Orta Karadeniz'e özgü bir mutfak mirası oluşturmuştur.

Orta Karadeniz Mutfak Kültürü, bölgenin tarihi, coğrafi ve kültürel özelliklerinin bir yansımasıdır. Yerel ürünlerin ustalıklı kullanıldığı, yöresel lezzetlerin ön planda olduğu bu mutfak, hem damak zevkini tatmin etmekte hem de bölgenin kültürel kimliğini beslemektedir. Yemekler sadece birer besin kaynağı olmanın ötesine geçerek, aynı zamanda bir yaşam tarzını, bir kültürü ifade etmektedir.

Bu kitap, Orta Karadeniz Mutfak Kültürü'nü anlamak ve keşfetmek isteyenler için bir rehber niteliği taşıyacaktır. Kitap içerisinde, yöresel tariflerden, pişirme tekniklerine, yerel malzemelerden, yemeklerin tarihsel ve kültürel bağlamına kadar birçok konu ele alınmıştır.

Orta Anadolu'dan Karadeniz'e karayolu ve demiryolu ile önemli doğal geçiş yollarından biri Orta Karadeniz Bölümüdür. Aynı zamanda bu koridor sadece Orta Anadolu'yu Karadeniz'e bağlamakla kalmamış, Mezopotamyalıların erken ve orta çağlarda Diyarbakır-Sivas-Tokat ve Amasya üzerinden kıyıdaki Samsun'a ulaşmak için kullandıkları tarihi yolu da içine almıştır. Bu eski yol hem Sivas-Samsun demiryolu hem de günümüzün karayolu ana güzergâhlarından biri olarak kullanılmaktadır. Orta Karadeniz Bölgesi'ndeki yerleşim dağılım biçimleri ve nüfus yoğunlukları, Doğu ve Batı Karadeniz bölümlerinden farklılık göstermektedir. Bu bölümdeki jeomorfolojik yapı ve yerleşimler, sadece kıyı boyunca değil, tüm taraflara eşit olarak yayılmıştır. Kıyı kısmının Perşembe Yarımadası, Çarşamba ve Bafra Ovaları ve bu iki ova arasındaki küçük alan ile Canik Dağları'nın güneyindeki kısımlar yoğun yerleşim yerleridir (Ankara Üniversitesi, 2023).

1.2. Orta Karadeniz Yöresinin Coğrafi Özellikleri

Orta Karadeniz Bölümü, "Orta Karadeniz Ardı Yörelere" ve "Canik Dağları Yöresi" olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Ordu, Ünye, Fatsa, Terme, Çarşamba, Bafra ve Samsun, Canik Dağları Yöresinin en büyük yerleşim yerleridir. Bu bölümün en hareketli merkezi ise Milli Mücadele'nin gerçek anlamda başlaması açısından önemli bir yere sahip olan Samsun'dur. Samsun ili Karadeniz kıyısındaki Fener Burnu ile doğuda Mert Çayı arasındaki küçük engebeli bir düzlükte, bugünkü yerinin 2 km kuzeybatısındaki bir mevkide "Amisos" adı altında kurulmuştur. Yörenin bir diğer önemli şehri olan Ordu, 19. yüzyılda Boztepe'nin doğu eteklerinde kurulmuştur. Ordu, Türkiye'nin fındık üretiminin neredeyse tamamını karşılayan Karadeniz Bölgesi'nin en fazla fındığın bulunduğu yerdir. Yeşilirmak ve Kızılırmak'ın oluşturduğu Çarşamba ve Bafra deltası ovaları yörenin en önemli tarım bölgeleridir. Diğer bir önemli ekonomik faaliyet ise, pirinç, mısır, çeltik ve sebzelerin başlıca tarım ürünleri olduğu Yeşilirmak ve Kızılırmak ağzlarında yapılan balıkçılıktır (Yaşar ve Yaşar, 2010).

Karadeniz kıyı şeridi ile karşılaştırıldığında, Orta Karadeniz Ardı Yöreleri farklı bir atmosfer sunmaktadır. Yağış miktarı kıyıdakinden önemli ölçüde daha düşüktür. Yerleşim ve ekonomik faaliyetlerin farklı özellikleri vardır. Bu kesimin tarım arazileri Erbaa-Niksar kısmı, Suluova, Merzifon, Tokat ve Turhal ovalarını kapsamaktadır. Yeşilirmak boyunca kurulan Tokat ve Amasya illeri tarihi ve kültürel açıdan önem taşıırken yöredeki bir diğer il olan Çorum ise tarihi ve kültürel değerlerin yanında sanayi ve ticaret noktasında da gelişme göstermiştir (Ankara Üniversitesi, 2023).

Doğu ve Batı Karadeniz Bölümlerine göre yer şekilleri daha sade olan yörede; dağların yüksekliği azalmış ve içe çekilmiştir. Bunun sonucunda tarım bölgeleri ve ulaşım önemli ölçüde gelişmiştir. Orta Karadeniz yöresindeki dağların yükseklikleri 1000 ila 1200 metre arasında değişmektedir. Orta Karadeniz Bölümü çok az orman örtüsüne sahiptir. Sıcaklık bakımından kışın Batı Karadeniz'den biraz daha sıcak, ancak zaman zaman Orta Anadolu'nun da etkisiyle Doğu Karadeniz'den daha soğuktur. Sonuç olarak Orta Karadeniz'de yaz mevsimi Doğu ve Batı Karadeniz Bölümlerine göre daha sıcak geçmektedir (Güngördü, 2010).

1.3. Orta Karadeniz Yöresinin Tarihi, Kültürel ve Turistik Değerleri

Amasya ili tarihi ve kültürel güzellikler açısından oldukça değerlidir. Amasya'da tarihi evler, tarihi köprüler, tarihi hamamlar, müzeler, yöresel halk oyunları, yöresel el sanatları gibi çeşitli kültür turizmi çekicilikleri bulunmaktadır. Şehir, Yıldırım Beyazıt tarafından Osmanlı topraklarına katıldıktan sonra altısı padişah olan 12 Osmanlı şehzadesinin valilik merkezi olmuştur. Amasya'nın bir kültür şehri olmasında şehzadelerin rolü kritik olmuş ve şehre çok sayıda tarihi yapı kazandırmışlardır. Bu önemli eserler arasında Çilehane Camii, Beyazıt Paşa Camii, Yörgüç Paşa Camii, Sultan Beyazıt Camii, Mehmet Paşa Camii, Pir İlyas Türbesi ve Taşhan Bedesten bulunmaktadır (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 3: Amasya Genel Görünüş
(Kaynak: Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Amasya Kalesi, Amasya ilinin en dikkat çekici tarihi yapılarından biridir. Kale, Amasya şehir merkezinin kuzeyinde yer alan Harşena Dağı'nda bulunduğu için Harşena Kalesi olarak da anılmaktadır. Harşena Kalesini alt kısmındaki Kral Kaya mezarları ve Geleneksel Amasya evleri de görülmeye değerdir. Amasya ili, zengin tarihi ve kültürel özellikleri ile her yıl artan sayıda ziyaretçi çekmektedir (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 4: Harşena Kalesi ve Kral Kaya Mezarları
(Kaynak: Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Çorum, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, çok çeşitli kültürel ve tarihi mirasa sahip bir şehirdir. Köklü tarihi ve zengin kültürü ile medeniyetler tarihinde hayati bir konuma sahip olan Çorum, Türkiye'nin en önemli kültür turizmi alanlarından biridir. Hititlerin başkentliğini yapmış ve UNESCO tarafından Dünya Kültür Mirası olarak kabul edilen Hattuşa, Çorum sınırları içerisinde kalmaktadır. Boğazköy'de Hititler ile Mısırlılar arasında imzalanan Kadeş Antlaşması'na ait çivi yazılı bir tablet bulunmuştur. Yüksek kayaların arasında yer alan Yazılıkaya Kaya tapınağında doksandan fazla tanrı, tanrıça, hayvan ve yaratık kayaya işlenmiş vaziyettedir (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 5: Çorum Genel Görünüş
(Kaynak: Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Alacahöyük'te ise Hatti Dönemi'ne (Hitit öncesi dönem) ait 13 Kral Mezarında bulunan eserler o dönemin büyük uygarlığına işaret etmektedir. Sifenks Kapısı ve önündeki kabartmalar Hitit dönemi dini törenlerinin yansımaları olup Alacahöyük'te görülmeye değerdir. Farklı turist profillerine farklı tatil seçenekleri sunabilen müze, eski yapı, ören yerleri gibi tarihi değerleri ile birlikte eko turizm potansiyeline sahip doğasıyla Çorum, hem yabancı hem de yerli ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 6: Alacahöyük
(Kaynak: Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Doğal güzellikleri, ormanları, kıyıları, denizi, koyu, kumsalı ve bitki örtüsü, yaylaları ve görkemli dağları Ordu ili, doğa turizminde oldukça cazip bir yöredir.



Resim 7: Ordu Genel Görünüş
(Kaynak: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Toplam uzunluğu 100 km olan ve 60 km'lik kıyı şeridini plajlar oluşturan Ordu'nun deniz turizmi noktasından bölgedeki diğer illere göre avantajı vardır. Kaya mezarları, Ordu'da önemli bir tarihi ve kültürel turizm unsurlarıdır. Mesudiye ilçesi kaya mezarlarının en yoğun olduğu bölgedir. Ordu'da ayrıca Ünye Kalesi, Bolaman Kalesi gibi çeşitli tarihi kaleler bulunmaktadır. Ordu ilinde Eskipazar Camii, Laleli Camii, Yenipazar Camii gibi eski camilerin yanı sıra Şidli Dede Türbesi gibi tarihi türbeler bulunmaktadır. Ordu'nun sosyal ve kültürel yapısı da turizmin gelişmesi için çok uygundur. Turizm potansiyeli yüksek olan ilde yayla turizmi, kıyı turizmi, yamaç paraşütü ve trekking, gibi aktivitelere imkan verecek özellikler bulunmaktadır (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 8: Ordu Yaylaları

(Kaynak: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Samsun; limanı, hâkim konumu, korunaklı yapısı ve görselliği nedeniyle tarih boyunca birçok uygarlığın ilgisini çekmiştir. Tekkeköy, Samsun'un en eski yerleşim yeridir. Tekkeköy mağaralarından elde edilen arkeolojik buluntular, Samsun'un tarihini

Mezolitik döneme kadar götürmektedir. Kent merkezinde M.Ö. 7000 yıllarına kadar uzanan arkeolojik unsurlar bulunmuştur. Karadeniz'in en büyük ve gelişmiş şehri olan Samsun, kurulduğu günden bu yana ticari ve stratejik bir konumdadır. Bu özelliğini yüzyıllardır koruyan ve birçok medeniyete ev sahipliği yapan Samsun, tarih kokmaktadır. Milli mücadelenin sembollerinden olan Bandırma Vapuru da ziyaret edilmesi gereken tarihi mekânlardandır (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 9: Bandırma Vapuru

(Kaynak: Türkiye Kültür Portalı)

Samsun ve çevresinde tarih, kültür, iş, alışveriş ve eğlence turizminin yanı sıra deniz turizmi, doğa turizmi, dağ-yayla turizmi ve termal turizm için kullanılabilir birçok cazibe merkezi bulunmaktadır. Havza ve Lâdik kaplıcaları önemli termal turizm destinasyonlarıdır Turistik cazibe merkezlerinin bolluğu ve çeşitliliği, şehrin turizm büyümesi için önemli bir fırsat sunmaktadır. Samsun'un bulunduğu uzun sahil şeridinde, denize girme ve güneşlenme açısından çok sayıda doğal plaj bulunmaktadır. Atakum

ve Atakent plajları başta olmak üzere plajlar, kafeler, restoranlar, mesire yerleri, spor sahaları, aquaparklar, oteller, pansiyonlar ve kamp alanları bulunmaktadır. Şehrin yakın çevresinde ek termal turizm olanakları bulunmaktadır (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 10: Samsun Sahil

(**Kaynak:** Türkiye Kültür Portalı)

Samsun ilinin doğusunda ve batısında yer alan delta ovaları önemli tabiat özelliklerine sahiptir. Simenit Gölü ve diğer küçük göller, sazlıklar ve bataklık manzaraları ile kentin doğusundaki Yeşilirmak Deltası'ndaki Hacı Osman Ormanı da eko turizm açısından caziptir. Kentin batısında yer alan Kızırmak Deltası, doğal yapısı, irili ufaklı lagün gölleri, sazlık bataklık bölgeleri ve sayısız canlı türü ile Türkiye'nin en önemli sulak alanlarından biridir. Delta alanı kuş popülasyonu için hayati öneme sahiptir. Samsun'un yaylaları da diğer Karadeniz yaylaları gibi yemyeşil bitki örtüsü, temiz havası ve doğal güzellikleriyle ilgi çekicidir. En popüler destinasyonlar Akdağ yaylaları (Lâdik) ve Kunduz Dağı yaylalarıdır

(Vezirköprü). Kunduz yaylalarının ormanla iç içe olması, ormanlık alanların da Altinkaya Baraj Gölü ile birleşmesi yaylaya sevimli ve çekici bir görünüm kazandırmaktadır. Akdağ ve Kunduz yaylaları yürüyüş, avcılık, çim kayağı, yamaç paraşütü, kampçılık ve yayla turizmi için idealdir (Şahin ve Yılmaz, 2009).

Tarih sahnesinde var olduğu sürece her daim önemli bir kültür ve ticaret merkezi olan Tokat; Yeşilirmak havzasının yemyeşil arazileri üzerindeki konumundan yararlanan kadim bir Anadolu şehridir. Hattilerden, Hititlere, Friglere, Romalılara, Bizanslılara, Danişmendlilere, İlhanlılara, Selçuklulara ve Osmanlılara kadar ilerleyen süreçte her dönemden eserler Tokat'ın her tarafında bulunabilir. Tokat Kalesi, Taşhan, Alipaşa kaplıcası, Hıdırlık köprüsü, Alipaşa Camii gibi tarihi ve kültürel varlıklar şehre güzellik katmaktadır. Son yıllarda gerçekleştirilen restorasyona yönelik çalışmalarla tarihi ve kültürel miraslardan turizm arzı sağlanmaktadır. Tokat'ta nesiller boyu bozulmadan devam eden gelenek ve görenekler, mutfak kültürü, giyim kültürü, folklorik değerleri aynı şevkle sürdürülmektedir. Örneğin; Reşadiye'deki Selemen Yayla Pazarı'nda halen takas alışverişi yapılmaktadır (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Resim 11: Tokat Genel Görünüş
(Kaynak: Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

Kültürel ve doğal kaynaklar açısından önemli derecede zenginliğe sahip şehir, kırsal turizm özellikleriyle de ciddi bir potansiyel barındırmaktadır.



Resim 12: Balıca Mağaraları
(Kaynak: Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

2. BÖLÜM

ORTA KARADENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bir yörenin mutfak kültüründen söz edildiğinde, oraya özgü mutfak gereçleri, pişirme araçları, yiyecek ve içeceklerin isimleri ve hazırlanışları, yiyecek saklama ve kışa hazırlık yöntemleri, sofraya ritüelleri ve özel günlerde hazırlanan yöresel yemekler akla gelmektedir.

Bütün olarak ele alındığında yöresel mutfak kültürlerini şekillendiren ve etkisi altına alan önemli unsurlar bulunmaktadır. Bunlar; bölgenin başlıca gıda üretim tarzlarını, coğrafi konumu ve özelliklerini, yetiştirilen tarımsal ürünleri, sosyoekonomik konumu ile iç ve dış göçleri içermektedir. Bununla beraber mutfak kültürü, yöre sakinlerinin coğrafi şartlar doğrultusunda yetiştirdiği yiyecek ve içecekleri, bunlarla yapılan yemekleri, yemeğin pişirilme ve sunulmuş biçimini kapsamaktadır (Kızırmak vd., 2014).

Yemek hazırlama, pişirme veya yeme sırasında ortaya çıkan davranışlar, ritüeller ve inançlar yukarıdaki açıklama kapsamında değerlendirilmemektedir. Yemek kültürünü yörede oluşan gelenek ve göreneklerle incelemek daha doğru olacaktır. Bu nedenle mutfak kültürü, yemek bileşenlerinin elde edilmesi, yemeğin hazırlık, tüketim ve saklama süreçlerinin yanı sıra yemek boyunca oluşan tüm davranış kalıpları, rutinler, ritüeller ve inançları da barındıran bir olgu olarak değerlendirilmelidir. Bu değerlendirme, yörelere ait mutfak kültürlerinin turizm açısından önemini sadece ürünlerden kaynaklanmadığını, aynı zamanda bu ürünlerin ortaya çıkmasına neden olan süreçlerden ve bu süreçlerde ortaya çıkan her türlü folklorik değerden kaynaklandığını da vurgulamaktadır (Anadolu Üniversitesi, 2019).

Türk misafirperverliği, Orta Karadeniz mutfağının zenginliğine önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Sünnet törenleri, nikah merasimleri, mevlitler, iftar yemekleri, hıdırellez, aşure günü, kandiller, ölü evine yemek götürme gibi birçok dini ve folklorik ritüel yöre mutfağının kültürel özelliğine etki etmiştir.

Orta Karadeniz mutfağı genellikle basit ve pratiktir. Karalahana, fasulye, alabalık, mısır unu, iç yağı ve tereyağı yaygın yemek bileşenleridir. Yemekler, bu bileşenlerin ayrı ayrı veya çeşitli kombinasyonlarda ve prosedürlerde pişirilmesiyle yapılır. Kıyıda iç kısımlara doğru ilerledikçe yörenin en önemli ekonomik faaliyeti tarımın yanında hayvancılığın da artış gösterdiği görülmektedir. Bu değişim süt ürünleri ve bal gibi hayvansal ürünlerin yöre mutfağında kıyı bölgesine oranla daha çok yer tutmasından anlaşılmaktadır. Dağlık bölgelerde hayvancılık en ciddi geçim kaynaklarından biri olsa da, et ürünlerinin yöresel mutfakta çok az yeri vardır. Bunun nedeni, özellikle kış aylarında hayvanları besleyecek kadar ot bulmakta güçlük çekilmesi ve Karadeniz'de hayvanların etinden çok sütü için beslenmesidir. Sonuç olarak, bölgesel mutfakta et yemekleri azdır. Et, köfte ve köfte benzeri yemeklerde kıyma olarak kullanılır. Özellikle kemikli etler veya sıyrılmış kemik, karalahana ve kuru fasulye gibi yemeklerde kullanılır (Anadolu Üniversitesi, 2019).

2.1. Amasya İli Mutfak Kültürü

İç Anadolu ile Karadeniz'in kesiştiği noktada olması nedeniyle Amasya'nın mutfağı, her iki yöreden gelen lezzetlerin esintisiyle daha da genişlemiştir. Geleneksel Amasya mutfağı, sebze yemeklerinden hamur işlerine, çorbalardan et yemeklerine kadar geniş bir yelpazeyi içinde barındırsa da, yazdan kalma konserve sebzelerin kış tariflerinde kullanılması da tipiktir (Pala ve Daşkın, 2021). Amasya'nın yöresel yemekleri arasında toyga çorbası, baklalı dolma, keşkek, burmalı çörek, etli çiçek bamya bulunmaktadır. Amasya, tarihi ve kültürel öneminin yanı sıra uzun yıllardır meyvecilikte de önemli bir konumdadır. Amasya denilince ilk akla gelen ve zaman içinde şehrin simgesi haline gelen misket elma, bir

tarafı kırmızı, diğer tarafı sarımsı, hoş kokulu, ince kabuklu, çıtır çıtır ve sağlam yapısıyla dikkat çekmektedir (Ünsalan ve Pala, 2022).

2.2. Çorum İli Mutfak Kültürü

Orta Karadeniz yöresinde olmasına karşın daha çok Orta Anadolu mutfağı özellikleri taşıyan Çorum ilinde koyun eti ile yapılan yöresel yemekler ağırlıktadır. İskilip Dolma, lezzetlerinin en bilinenidir. Büyük kazanlarda etler dipte pişirilirken, pirinçler ise sacayağı üzerinde ve "ca" torbalarda pişirilir. Kazanın ağzı hava girmesini önlemek için kapalıdır ve sadece küçük bir açıklık buharın çıkmasına izin vermektedir. Genellikle düğünlerde sunulan ve odun ateşinde pişirilen bir yemektir. Geleneksel olarak baklava, börek, çörek ve mantı gibi hamur işleri de yaygındır (Çorum Valiliği, 2012).

2.3. Ordu İli Mutfak Kültürü

Bu yörede ot ve turşu çok tüketilmektedir. Fasulye turşusu gibi turşu çeşitleri yöre halkı tarafından yapılır ve genellikle yağda kavrulularak tüketilir. Kuru fasulye de çeşitli mutfaklarda kullanılmaktadır. Geleneksel lezzetlerden biri de mısır unu hamuruyla yapılan pancar dolması, pancar ve fasulyeden hazırlanan dibledir. Düğünlerde genellikle keşkek yapılır. Bir diğer yöresel gelenek de kapalı pide ekmeklerini yerel fırınlarda pişirip hafta sonları kahvaltıda tüketmektir. Bu yörenin en dikkat çekici yanları arasında galdirik, sakarca ve melocan gibi çok sayıda yabancı ottan yapılan yemeklerdir (Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

2.4. Samsun İli Mutfak Kültürü

Çarşamba ve Bafra ovalarına ev sahipliği yapan bölge, çoğunlukla Doğu Karadeniz illerinden ve Balkanlar'dan göç almıştır. Dolayısıyla Samsun mutfağında Trabzon, Rize, Ordu ve Balkan mutfak kültürlerine ait yemekler bulunabilir. "Nokul" olarak bilinen tatlı, tuzlu, mayalı, mayasız, cevizli, patatesli ve ıspanaklı hamur işleri Samsun'da özellikle bayramlarda yapılır. Samsun ilinde pide çeşitleri de ön plana çıkmaktadır. Özellikle Bafra, Çarşamba ve

Terme pideleri coğrafi olarak da tescillenmiş yerel lezzetlerdir. Samsun'da balık bol olduğu için balık yemekleri çok sevilmektedir. Samsun'un özellikle iç kısımlardaki ilçelerinde kaz yetiştirildiği için kaz tiridi yemeği de oldukça meşhurdur (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

2.5. Tokat İli Mutfak Kültürü

Tokat denilince akla ilk gelen kendine özgü ocaklarında pişirilen "Tokat Kebabı" yemeğidir. Turşu üretiminin yaygın olduğu Tokat yöresinin yeşil mercimek, ince bulgur ve yeşillik kullanılarak yapılan bat yemeği, Tokat asma yapraklarıyla servis edilen geleneksel bir salata çeşididir. El dokuma kumaştan yapılan küçük bezlerde yapılan sucuklar, çemen otu, pastırma ve Zile'de yapılan pekmez ön plana çıkan diğer gastronomik ürünlerdir. Zile'de pazar sabahları el emeği ile yapılan sucuk, çemen ve pastırma günümüze ulaşan geleneklerdendir (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

2.6. Yöreye Özgü Pişirme Yöntemleri ve Araçları

Orta Karadeniz yöresinde Türk mutfağında kullanılan hemen hemen tüm pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Deniz kenarlarında sebze ve balık ağırlıklı yemekler tüketildiğinden dolayı yağda kızartma, sosta pişirme, buğulama, soteleme, kendi suyunda pişirme ve ızgara gibi yöntemlerden yararlanır. Bu pişirme yöntemleri kullanılırken odun ateşiyle yakılan ocaklar ve kuzine yaygın olarak kullanılmaktadır. İç kesimlerde ise kıyı kesimlerde uygulanan yöntemlerin yanı sıra kuyularda, tandırlarda ve taş fırınlarda uzun süre yemek pişirilmektedir. Orta Karadeniz yöresinde taş fırın, kuzine, tandır, Tokat kebabı sobası gibi yöreye özgü pişirme araçları kullanılmaktadır (Anadolu Üniversitesi, 2019).

Taş Fırın: Özellikle kış aylarında sebze ve meyvelerin kurutulmasında ve çeşitli yöresel lezzetlerin hazırlanmasında kullanılır. Bu fırınlar, yörede ustalar tarafından yapılır ve bu işi devam ettirecek çıraklar yetiştirilir. Fırınların alt kısmında yanmaz

taş kullanılmaktadır. Taban taşı ile aynı niteliklere sahip ateş tuğlası ise kara fırınlarda kullanılmaktadır.

Kuzine: Orta Karadeniz yöresinde uzun yıllardır kullanılan kuzine, yörenin bütün kısımlarında görülmektedir. Fırın ve ocağı birleştirerek mutfaktaki hemen hemen her yemeği pişiren ve odun ile yanan bir pişirme aracıdır. Teknoloji gelişmesine rağmen günümüzde kuzineler hala el işçiliği ile yapılmaktadır.

Tokat Kebabı Sobası: Tokat kebabının yapımında kullanılan yöreye özgü bir pişirme aracıdır. Ocağının ortasında bulunan yatay demire hazırlanan şişler dizilir. Fırının her iki yanında yatay alanda yanan odun ateşi ile pişmeye bırakılır. Fırının tabanındaki saç tepsisine akan yağlar toplanır.

Tandır: Toprağa gömülü küp şeklindeki fırına verilen yörede verilen isimdir. Tandır, bu fırında kullanılan pişirme yönteminin bir diğer adıdır. Tandır fırını çamur, saman ve keçi kılı küplerinin güneşte kurutulup gömülmesiyle üretilir. Odun ile yanmaktadır. Günümüzde daha çok yemek pişirmek için kullanılan tandır Amasya, Tokat ve Çorum'da yaygın olarak bulunur.

3. BÖLÜM

ORTA KARADENİZ MUTFAĞINA AİT GELENEKSEL TARİFLER

3.1. Ayva Galesi

Ayva galesi; ayva, koyun gerdanı, nohut ve toz şeker ile yapılan Amasya iline ait geleneksel bir yemektir. Ayva galesi yemeğinin tarihi Osmanlı Dönemine kadar dayanmaktadır. Ayva mevsiminin sonbahar olması itibariyle genellikle bu aylarda yapılıp tüketilir. Amasya ayva galesi yemeği, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından 13.12.2022 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 1: Ayva Galesi Tarifi

Ait Olduğu İl: Amasya	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 90 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Koyun gerdanı	500 gram
Ayva	3 adet
Nohut	250 gram
Toz şeker	100 gram
Su	750 mililitre
Yapılışı	
Koyun gerdanı ve nohut yıkanarak uygun bir tencerede haşlanır. Soğuduğunda, koyun gerdanı çıkarılarak yağ ve kemiklerinden ayrılır. Ayıklanan koyun eti kuşbaşı şeklinde doğranır. Doğranmış et, dilimlenmiş ayva ve toz şeker, koyun gerdanının kaynatıldığı tenceredeki et suyu nohuta eklenir. Kaynayana kadar pişirilerek soğumaya bırakılır ve ılık olarak servise hazırlanır.	



Resim 13: Ayva Galesi
(Kaynak: Objektif Amasya Gazetesi)

3.2. Etli Çiçek Bamya

Etli çiçek bamya yemeği; geleneksel Amasya mutfağının en çok tüketilen yemeklerinden biridir. Hazırlığında çiçek bamyaların küçük olanlarının tercih edilmesine ve özenli bir şekilde ayıklanıp kurutulmuş olmasına pişerken salyalanmaması için özellikle dikkat edilir. Amasya etli çiçek bamyası yemeği, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından 22.11.2021 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 2: Etli Çiçek Bamya Tarifi

Ait Olduğu İl: Amasya	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Kuzu eti	200 gram
Kurutulmuş çiçek bamya	100 gram
Domates	2 adet
Kuru soğan	1 adet
Domates salçası	30 gram
Tereyağı	50 gram
Limon	1 adet
Tuz	5 gram
Su	1 litre
Yapılışı	
Kurutulmuş çiçek bamyalar bez yardımıyla ovularak diken ve tüylerinden temizlenir. Bamyalar uygun bir tencereye alınarak su eklenir. 15 dakika kaynatılıp ocaktan alınarak süzülür. Küçük doğranmış kuru soğan, domates salçası ve domates tereyağı ile kavrulur. Kuzu eti eklenerek yumuşayana kadar pişirilir. Pişme esnasında limon suyu katılır, ihtiyaç duyulması halinde bir miktar sıcak su ilave edilir. Haşlanmış çiçek bamyalar da tencereye katılır tuzu ve kıvamı ayarlanır. 20 dakika daha kısık ateşte pişirilerek ocaktan alınır.	



Resim 14: Etlil Çiçek Bamya
(Kaynak: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği)

3.3. Dibek Köftesi

Dibek köftesinin en önemli özelliği Amasya yöresinde değirmen taşı adıyla da bilinen dibek taşında et ve bulgurun macun kıvamına getirilerek köftenin hazırlanmasıdır. Dibek; tahıl ürünlerini öğütmek için köylerde kullanılan içi çukur gibi olan taştır (Ünsalan ve Pala, 2022).

Tablo 3: Dibek Köftesi Tarifi

Ait Olduğu İl: Amasya	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 120 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Sinirsiz dana eti	500 gram
İnce bulgur	100 gram
Buğday unu	20 gram
Sıvı yağ	50 mililitre
Sarımsak	1 diş
Kuru soğan	1 adet
Domates salçası	30 gram
Kuru nane	5 gram
Tuz	5 gram
Sıcak su	1,5 litre

Yapılışı

Et ile ince bulgur dibek taşında macun kıvamına gelene kadar birlikte tokmak yardımıyla dövülür. Macun kıvamına gelen karışımdan ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Uygun bir kaptaki un serpiştirilerek köftelerin birbirine yapışmaması sağlanır. Bir tencerede salça ve soğanı sıvı yağ ile kavurduktan sonra sıcak su eklenir. Hazırlanan köfteler de yavaşça bu tencereye eklenir. Ezilmiş sarımsak, kuru nane ve tuz ilave edilerek 20 dakika pişirilip ocaktan alınır.



Resim 15: DibeK Köftesi
(Kaynak: Amasya Belediyesi)

3.4. Merzifon Keşkeği

Merzifon yöresine özgü keşkek genellikle düğünlerde, dini bayramların sabahında ve özel misafirlerin ağırlandığında hazırlanan geleneksel bir yemektir. Taş çömleklerin içerisinde köz halinde yanan taş fırında yaklaşık on iki saat pişirilmesi en belirgin özelliğidir. Çömlek içerisinde çömçe denilen ahşap kaşık ile dövülerek (çarpılarak) bütün ürünler ezilip lapa haline getirilir. Üzerine salçalı tereyağı sosu katılarak sıcak bir şekilde ikram edilir. Merzifon keşkeği, Merzifon Belediyesi tarafından 06.12.2011 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 4: Merzifon Keşkeği Tarifi

Ait Olduğu İl: Amasya	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 12 Saat	
Malzemeler	Miktar
Dana kaburga	200 gram
İri buğday	500 gram
Nohut	50 gram
Salça	25 gram
Tereyağı	25 gram
Tuz	5 gram
Su	1 litre

Yapılışı

Keşkeğin pişirileceği çömlek kap malzemelerin yapışmasını engellemek için hafifçe yağlanır. Dış kabuklarından temizlenen iri buğday ve nohut iyice yıkanıp süzülür. Çömleğin en altına nohut üzerine buğday konular. Nohut ve buğdayın ortası açılarak iç kısma et yerleştirilir. Tereyağı, tuz ve su ilave edilir. Çömleğin tamamına su ulaşması için hafifçe sallanır. Çömlek hazırlanınca alevi sönmüş köz durumundaki taş fırının içerisine düşmemesi için etrafı desteklenerek konulup yaklaşık on iki saat ağır ağır pişmesi sağlanır. On iki saat tamamlandığında keşkek çömleği fırından çıkartılarak on dakika dinlendirilir. Ağzı açılan keşkeğin içinden soğutulmadan kemikler alınır. Ardından çömçe denilen ahşap kaşıkla bilek gücü kullanılarak çömleğin kenarına vura vura iyice çarpılarak bütün malzemeler lapa halini alana kadar dövülür. Aynı bir kapta tereyağı eritilerek içerisine salça katılıp hafifçe kavrulur. Çırpılmış sıcak keşkek servis kaplarına alınıp üstüne tereyağlı salça dökülerek servise hazırlanır.



Resim 16: Merzifon Keşkeği
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.5. Cevizli Ballı Baklava

Amasya ili geleneksel mutfağının en seçkin örneklerinden biri olan cevizli ballı baklava; içeriğinde safran kullanılması ve şerbetinin bal ile hazırlanması noktalarından diğer baklava çeşitlerinden ayrılmaktadır. Kırk kat yufkadan oluşan cevizli ballı baklava yapımında kullanılan safrandan dolayı altın sarısı, elma sirkesinden dolayı da gevrek bir yapıdadır. Sünnet, düğün ve bayram gibi özel günlerde yapılıp ikram edilen Amasya cevizli ballı baklavası, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından 23.12.2022 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 5: Cevizli Ballı Baklava Tarifi

Ait Olduğu İl: Amasya	
Porsiyon: 1 Tepsi	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 120 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Yumurta	1 adet
Ayçiçek yağı	100 mililitre
Süt	100 mililitre
Elma sirkesi	10 mililitre
Tuz	5 gram
Buğday unu	500 gram
Su	1 litre
Safran	2 gram
Bal	750 gram
Limon	1 dilim
Ceviz içi	125 gram
Tereyağı	250 gram
Yapılışı	
Derin bir kaptaki kaynamış suyun içerisine bal ve limon dilimi katılıp iyice karıştırılarak oda sıcaklığında soğutulur. Buğday unu dışındaki diğer malzemeler	

uygun bir kabın içinde karıştırılır. Az az un ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğrulur. İstenen kıvama gelen hamur eşit miktarda dört parçaya bölünür. Her bir parça da on eşit bezeye ayrılıp yuvarlanır. Bezeler üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle 20 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen bezeler teker teker bol nişasta kullanarak merdane yardımıyla yaklaşık 20 santimetre çapında açılır. Yufkalar bu sefer oklava ile ince olacak şekilde açılır. Pişirmede kullanılacak tepsiye yufkalar yerleştirilir fazla kısımları kesilerek içine atılır. Her bir katın arasına eşit olacak şekilde ceviz içi serpiştirilir. Tercihe göre klasik baklava dilimi ya da kare şeklinde dilimlenir. Eritilmiş tereyağı üzerindeki köpükleri ayrıştırılarak oda sıcaklığında soğutulur ve baklavanın üzerine dökülür. 170°C'ye ayarlı fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan baklava tepsisine 5 dakika kadar bekletildikten sonra önceden hazırlanmış bal şerbeti dökülür. Soğuyan baklava servise hazırlanır.



Resim 17: Cevizli Ballı Baklava
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.6. Teltel

Teltel özellikle kış aylarında kalabalık misafir topluluğunda çekilip topluca yenilen özel bir geleneksel Amasya tatlısıdır. Lezzetinden ziyade yerel halkın uzun kış gecelerinde birlikte yaptığı ve sosyalleştiği bir aktivite unsuru olarak ön plana çıkar. Yapım tekniği itibarıyla da beceri ve sabır gerektirdiğinden hem zor hem de özeldir (Pala ve Daşkın, 2021).

Tablo 6: Teltel Tarifi

Ait Olduğu İl: Amasya	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 4 Saat	
Malzemeler	Miktar
Toz şeker	200 gram
Su	50 mililitre
Limon tuzu	1 gram
Tereyağında kavrulmuş un	600 gram
Yapılışı	
<p>Uygun bir kaptan su, şeker ve limon tuzu karıştırılarak açık kahve renk alıncaya kadar kaynatılıp ocaktan alınır. Soğuk bir ortamda her yeri yağlanmış tepsiye karışım dökülüp donması sağlanır. Bu süre zarfında tereyağında un kavrulup soğutulur. Tepside donan karışım elde çeke çeke beyazlatılarak yirmi beş santimetre çapında halka şekline sokulur. Uygun bir tepsinin içerisine kavrulmuş un konularak oluşturulan halka una bulanır ve bu halka çeke çeke uzatılır. Halka uzadıkça katlanır. Yirmi iki tur boyunca aynı hareket tekrar edilerek tellerin iyice incilmesi sağlanır. Hazırlanan teltel bir süre dinlendirildikten sonra tiftiklenerek servise hazırlanır.</p>	



Resim 18: Teltel
(Kaynak: Amasya Belediyesi)

3.7. Kuru Manti

İç malzemesi kıyma harcı olan kuru mantı Çorum ilinin geleneksel yemeklerinden biridir. Hamuru daire şeklinde kesip harcı yerleştirdikten sonra altı ya da sekiz büküm olacak şekilde katlanır ve ağzı kapatılır. Tipik olarak bakır tepsilerde pişirilir. Üzerine salçalı sos gezdirilerek kızartılır. 200 yılı aşkın bir süredir yapılan kuru mantı özellikle Ramazan ayında iftar sofralarında bulunur. Çorum kuru mantısı, Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği tarafından 22.12.2021 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 7: Kuru Manti Tarifi

Ait Olduğu İl: Çorum	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 150 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Yumurta	1 adet
Tuz	10 gram
Su	200 mililitre
Kuru soğan	1 adet
Dana Kıyma	125 gram
Karabiber	2 gram
Kırmızı pul biber	2 gram

Yapılışı

Kıyma ve soğan karabiber, tuz ve pul biber ilavesiyle kavrulur. Su, un, tuz ve yumurta yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Hamur bezelere ayrılarak bir saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur bezeleri bir miktar un serpiştirilerek oklava ile bir mm incelikte olacak şekilde açılıp beş santimetre çapında kesilir. Daire şeklinde kesilen hamurlar üzerine kıymalı karışım konularak ortası boşluk olacak şekilde bükülür. Tereyağı ile yapılan tepsiye mantılar bükülen kısımları aşağıda kalacak şekilde dizilir. Hazırlanan tepsi kısık ateş üzerinde ağır ağır döndürülerek yaklaşık otuz dakika kızartılır. Ardından bükülmüş kısımları yukarıda olacak şekilde daha geniş bir tepsiye konularak aynı şekilde on beş dakika daha kızartılır. Kızaran mantının üzerine tereyağı, salça, tuz ve kemik suyundan oluşan karışım dökülerek on dakika daha pişirilir. Aynı şekilde bir miktar daha karışım dökülerek beş dakika daha pişirilir. Pişirilen kuru mantı tercihen sade ya da sarımsaklı yoğurtla servise hazırlanır.



Resim 19: Kuru Manti
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.8. İskilip Ramazan Keşkeği

Ramazan ayında İskilip ramazan keşkeği, ailelerin aynı sofrada etrafında yediği geleneksel özel gün yemeğidir. Geçmişte çok eskilere dayanan İskilip ramazan keşkeği mahalle aralarındaki özel keşkek fırınlarında yapılır. Malzemeleri konulan çömlek kaplar sabah erkenden fırınlara yerleştirilir. Fırıncılar çömleklere su ekledikten sonra meşe ateşindeki fırına yerleştirip 8 saat pişmeye bırakırlar. Keşkek kapları karışmaması için silinmez yazı veya yanmaz malzeme ile işaretlenir. İskilip ramazan keşkeği ekstra bir sos kullanılmadan sıcak olarak servis edilir ve hazırlandığında kırmızı-turuncu bir renk alır. Doğrudan odun ateşine maruz kalmadan çömlekte uzun süre pişirildiği için bileşenler suyunu muhafaza eder ve ağızda dağılan orta akışkan kıvam alır. İskilip ramazan keşkeği, İskilip Belediyesi tarafından 23.09.2021 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 8: İskilip Ramazan Keşkeği Tarifi

Ait Olduğu İl: Çorum	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 9 Saat	
Malzemeler	Miktar
Kemikli dana veya koyun eti	300 gram
Buğday yarması	150 gram
Kuru soğan	1 adet
Domates	1 adet
Yeşilbiber	1 adet
Domates salçası	15 gram
Tereyağı	15 gram
Tuz	5 gram
Karabiber	4 gram
Kırmızıbiber	4 gram
Su	400 mililitre

Yapılışı

Sıcak suda yıkanan buğday çömleğe konulup üzerine soğan, biber ve domates doğranır. Ardından kemikli et, tereyağı, salça ve baharatlar ilave edilir. Çömleklere suyu katılarak meşe odunuyla yakılmış taş fırına yerleştirilir. Yanan meşe odunlarının koruyla yaklaşık sekiz saat pişirilip sıcak olarak servise hazırlanır. Sunumunda sos kullanılmaz.



Resim 20: İskilip Ramazan Keşkeği
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.9. İskilip Dolması

İskilip yöresinin geleneksel yemeği olan İskilip dolması; tecrübeli aşçılar ve yamakları tarafından özenle hazırlanır. Kullanılan malzemenin miktarı misafir sayısına göre belirlenmektedir. İskilip dolması; pirincin belirli aşamalardan geçirilerek pişirilmesi, “ca” adı verilen bez torbaların kullanılması, uzun süre ocakta tutulması gibi kendine has geleneksel yöntemlerle hazırlandığı için sabır ve zaman gerektirmektedir. İskilip dolmasının sunumu da geleneksel usullere göre yapılmaktadır. Lenger adı verilen bakırdan imal edilmiş kalaylı çukur tepsisi görünümlü kapta servis edilmektedir. İskilip dolması, İskilip Belediyesi tarafından 14.02.2005 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 9: İskilip Dolması Tarifi

Ait Olduğu İl: Çorum	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 6 Saat	
Malzemeler	Miktar
Pirinç	400 gram
Kemikli dana eti	750 gram
Tereyağı	100 gram
Kuru soğan	1 adet
Karabiber	5 gram
İri tuz	250 gram

Yapılışı

Bir litre suyun içerisine iri tuz katılıp kaynatılır. Kaynarlığı biraz geçtikten sonra pirinç ıslatılır. Diğer taraftan küçük doğranmış soğan tereyağı ile kavrulur. Rengi kahverengi olunca pirince katılacak su kadar suyu verilir. Su kaynayınca kadar pirinçler tuzlu suyun içerisinde çıkartılarak nişastası kalmayana kadar güzelece yıkanır. Kaynamakta olan suyun içine pirinç katılarak salma pilav şeklinde pişirilir. Pirinç diri olacak şekilde ocaktan alınıp soğutulur. Soğuk pilav “ca” adı verilen özel torbaya doldurulur. Kazanın dibinde etler biraz kızartılır. İçine ikiye bölünen soğan, tuz ve etin üzerini biraz aşacak kadar su eklenir. Kazanın içerisine saçayağı konularak üzeri tepsisi ile ters kapatılır. Önceden yarım pişirilmiş

pilav ile “ca” denilen torba tepsinin üstüne konulur. Uygun bir malzemeyle torbanın etrafı iyice örtülür. Kazanın kapağı kapatılarak sadece bir tane buhar deliği kalacak şekilde etrafı hamurlanır. İskilip Dolması'nın pişirme süresi miktara göre değişmektedir. Büyük dolma kazanları yaklaşık on üç saat pişirilirken, daha az malzemeyle yapılan İskilip dolmasının dört saat pişmesi yeterlidir. Dört saatin sonunda kazan açıldığında “ca” alınıp dolma boşaltılarak bir miktar et suyuyla terletme yapılır. Lenger denilen sunum kabına aktarılan dolmanın üstüne kazandan alınan iri parçalar halinde didilmiş etler yerleştirilerek biraz et suyu gezdirilip servise hazırlanır.



Resim 21: İskilip Dolması
(Kaynak: Türkiye Kültür Portalı)

3.10. Çatal Aşı Çorbası

Yarma ve yeşil mercimek ile yapılan çatal aşı çorbası, Çorum ili ve çevresindeki ilçelerde tüketilmektedir. Yanında yeşil soğan ve turşu ile servis edilir (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 10: Çatal Aşı Çorbası Tarifi

Ait Olduğu İl: Çorum	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Yeşil mercimek	100 gram
Yarma	50 gram
Kuru soğan	1 adet
Tereyağı	30 gram
Tuz	5 gram
Kırmızı tozbiber	5 gram
Kuru nane	3 gram
Su	1 litre
Yapılışı	
İnce kıyılmış soğanlar pembeleşene kadar yağda kavrulur. Su ve baharat ilavesi yapılarak kaynatılır. Yaklaşık on beş dakika kadar kaynayınca bir miktar sıcak su ilave edilerek yarmalar eklenir. Yirmi beş dakika kaynattıktan sonra tuzu ilave edilir. Kısık ateşte on dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilip servise hazırlanır.	



Resim 22: Çatal Aşı Çorbası
(Kaynak: Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

3.11. Söbelek Dolması

Söbelek dolması, Çorum ili ve çevresinde yetişen morel mantarı olarak da bilinen kuzugöbeği mantarı kullanılarak hazırlanmaktadır. Oldukça özel bir geleneksel lezzet sayıldığından çok kıymetli misafirlere özellikle yapılır (Çorum Valiliği, 2012).

Tablo 11: Söbelek Dolması Tarifi

Ait Olduğu İl: Çorum	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 45 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Kuzugöbeği mantarı	8 adet
Kuru soğan	1 adet
Domates	1 adet
Yeşilbiber	1 adet
Bulgur	75 gram
Domates salçası	20 gram
Tereyağı	30 gram
Karabiber	5 gram
Tuz	5 gram
Kimyon	3 adet
Maydanoz	Çeyrek demet
Yapılışı	
Kuzugöbeği mantarı yaklaşık on dakika kaynatılarak pişirilir. Tereyağında sebzeler salça ve bulgur ile kavrulur. Ardından ince kıyılmış maydanoz ve baharatlar ilave edilerek iç harcı hazırlanır. Hazırlanan harç mantarlara doldurularak az miktarda su ilavesiyle kısık ateşte pişirilir. Pişen söbelek dolması servis tabağına alınarak sunuma hazır hale getirilir.	



Resim 23: Söbelek Dolması
(Kaynak: Çorum Valiliği)

3.12. Çorum Baklavası

Çorum yöresinde gül baklava adıyla da anılan Çorum baklavası, Çorum ilinin geleneksel bir tatlısıdır. Özellikle bayramlarda ve düğünlerde il merkez, köy ve ilçelerinde çok eskiden beri yapılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 12: Çorum Baklavası Tarifi

Ait Olduğu İl: Çorum	
Porsiyon: 1 Tepsi	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 1 gün	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Yumurta	2 adet
Zeytinyağı	100 mililitre
Tereyağı	150 gram
Sirke	10 mililitre
Yoğurt	20 gram
Tuz	5 gram
Su	200 mililitre
Ceviz içi	200 gram
Nişasta	200 gram
Toz şeker	500 gram

Yapılışı

Uygun bir kapta un hariç tüm hamur malzemeleri karıştırılıp un yavaş yavaş eklenerek hamur yoğrulur. Nemli bir bezin altında otuz dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur yumurta büyüklüğü kadar bezelere ayrılıp yuvarlanır. Nişasta yardımıyla oklava ile incecik açılır. Açılmış yufkalar temiz bez üzerinde hafiften kurumaya bırakılır. Yufkalar on santimetre enlemesine kesilir. İçerisine ceviz içi serpiştirilerek gül şeklinde burulup yağlanan tepsiye tek tek dizilir. Bu haliyle kuruması için yaklaşık bir gün boyunca bekletilir. Bekletilen baklavanın üzerine kızdırılmış yağ dökülüp fırında kızarana kadar pişirilir. Şeker, limon suyu ve su ile şerbet hazırlanır. Hazırlanan şerbet sıcakken baklavanın üzerine dökülüp soğutularak servise hazırlanır.



Resim 24: Çorum Baklavası
(Kaynak: Türkiye Kültür Portalı)

3.13. Kara Çuval Helvası

Çorum iline ait yapım tekniği ve kullanılan malzemeler açısından diğer helva çeşitlerinden ayrılan farklı geleneksel tatlılardan biridir. Yapımında şeker yerine pekmez kullanılan kara çuval helvası şeker tüketmek istemeyenler için daha çok ön plana çıkmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 13: Kara Çuval Helvası Tarifi

Ait Olduğu İl: Çorum	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 30 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	200 gram
Kara pekmez	250 gram
Su	50 mililitre
Yapılışı	
Uygun bir tavada un pembeleşene kadar kavrulur. Ateşten alınıp ılıması beklenir. Ilıyınca su ile açılmış kara pekmez ilave edilerek bir süre karıştırılır. Kıvam alan helva tercihe göre şekillendirilip servise hazırlanır.	



Resim 25: Kara Çuval Helvası
(Kaynak: Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

3.14. Galdirik Kavurması

Galdirik kavurması; galdirik denilen bitkinin çiçek ve yapraklarından arındırılarak gövde kısmının kullanılmasıyla yapılan Ordu iline ait geleneksel bir ot yemeğidir. Ordu ve çevresinde ısıpıt, kaldirik, balık otu veya hodan gibi isimlerle de anılan ve kendiliğinden doğal olarak yetişen galdirik mayıs ile eylül ayı arasında toplanmaktadır. Toplandığı dönemde taze tüketilen galdirik derin dondurucuda ya da salamura yöntemi ile saklanarak da tüketilebilir. Ordu mutfağı ile ilgili düzenlenen festival gibi etkinliklerde kendine yer bulan galdirik kavurması, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 17.08.2022 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 14: Galdirik Kavurması Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 30 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Galdirik bitkisi	500 gram
Kuru soğan	1 adet
Kırmızı pul biber	2 gram
Tuz	5 gram
Karabiber	2 gram
Sıvı yağ	50 mililitre
Yapılışı	
Galdirik bitkisi çiçek ve yapraklarından ayıklanarak temizlenir. Gövde kısımları iyice yıkanarak uzun uzun doğranır. Kaynamakta olan suda on dakika haşlanıp süzülerek soğuk sudan geçirilir. İnce kıyılmış soğan pembeleşene kadar yağda kavrulup doğranmış galdirik bitkisi ve tuz eklenip beş dakika ara ara karıştırılır. Galdirik kavurması üzerine karabiber ve pul biber serpiştirilerek servise hazırlanır.	



Resim 26: Galdirik Kavurması
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.15. Melocan Kavurması

Melocan kavurması; melevcan, dikenucu gibi isimlerle de bilinen melocan bitkisi ile yapılır. Ekşimsi aromaya sahip bitki, ormanlık arazilerde dikenli çalıkların üzerinde doğal yetişmektedir. Bitki, çoğunlukla mayıs ile eylül ayı arasında toplanmaktadır. Toplandığı dönemde taze tüketilen melocan derin dondurucuda ya da salamura yöntemi ile saklanarak da tüketilebilir. Ordu mutfağı ile ilgili düzenlenen festival gibi etkinliklerde kendine yer bulan melocan kavurması, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 11.09.2022 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 15: Melocan Kavurması Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 30 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Melocan bitkisi	500 gram
Kuru soğan	1 adet
Sıvı yağ	50 mililitre
Tuz	5 gram
Yapılışı	
Melocan bitkisi yıkanarak, yumuşayana kadar kaynayan suda yaklaşık on dakika haşlanır. Haşlama suyunun kararmaması için suya birkaç damla limon sıkılır. Haşlanan melocan bitkisi kaynar sudan çıkarılıp soğuk suya tutularak acı suyunun çıkarılması amacıyla elle iyice sıkılır. İnce kıyılmış soğan pembeleşene kadar yağda kavrulup melocanlar ve tuz eklenerek beş dakika ara ara karıştırılır. Hazırlanan melocan kavurması sıcak olarak servise hazırlanır.	



Resim 27: Melocan Kavurması
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.16. Sakarca Mıhlaması

Sakarca mıhlaması; sakarca denilen bitkinin çiçek, yaprak ve kök kısımları kullanılarak yapılır. Bölgede sütlücen, çökülce, çiğdem gibi isimlerle de anılan bitki şubat ile mayıs ayları arasında toplanır. Tadı soğanı andıran sakarca bitkisi ile yapılan yemek, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 22.07.2022 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 16: Sakarca Mıhlaması Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 30 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Sakarca bitkisi	500 gram
Kuru soğan	1 adet
Sıvı yağ	50 mililitre
Yumurta	2 adet
Tereyağı	15 gram
Karabiber	2 gram
Pul biber	3 gram
Tuz	5 gram
Yapılışı	
Sakarca ayıklanarak yıkanıp temizlenir. Kaynamakta olan suda on dakika haşlandıktan sonra süzülür ve soğuk suya tutularak uzun uzun doğranır. Yağda kavruktan ince kıyılmış soğana, sakarca bitkisi, tereyağı ve tuz eklenerek kısık ateşte beş dakika kavrulur. Pişen yemekte çukurlar açılıp yumurtalar kırılarak iki dakika kadar pişmesi beklenir. ve 1 - 2 dk pişmeleri beklenir. Sakarca mıhlaması üzerine karabiber ve pul biber serpiştirilerek servise hazırlanır.	



Resim 28: Sakarca Mıhlaması
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.17. Zeytinyağlı Pancar Sarması

Zeytinyağlı pancar sarması; pirinç ya da bulgur ile yapılan harcın pancar yaprağına sarılıp pişirilmesiyle elde edilen Ordu mutfak kültürüne ait geleneksel bir yemektir. Yörede karapancar veya karalahana sarması adıyla da bilinen zeytinyağlı pancar sarması genellikle yöre halkı tarafından evde günlük olarak tüketilmektedir. Ordu zeytinyağlı pancar sarması yemeği, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 26.07.2023 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 17: Zeytinyağlı Pancar Sarması Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Pancar	500 gram
Bulgur ya da pirinç	200 gram
Kuru soğan	1 adet
Maydanoz	Yarım demet
Salça	15 gram
Sarımsak	1 diş
Zeytinyağı	75 mililitre
Pul biber	3 gram
Karabiber	2 gram
Tuz	10 gram

Yapılışı

Pancarların sapı yaprakraklarından ayrılarak yıkanıp temizlenir. Pancar yaprakları uygun bir tencerede kaynamakta olan suyun içerisine atılıp yaklaşık on dakika damar kısımları yumuşayana kadar haşlanır ve haşlama işleminden sonra soğuk suda bekletilir. İç harcı için ince kıyılmış soğan, yağda salça ve sarımsak ile pembeleşene kadar kavrulur. Bulgur ya da pirinç eklenerek karıştırılır. Ardından ince kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz ilave edilerek tekrar karıştırılır. En son suyu ilave edlip suyu çekene kadar pişirilir ve dinlendirilir.

Haşlanarak soğuk suya atılan pancarlar süzülüp damar kısımları ayıklanır. Pancarların içerisine hazırlanmış içten konularak parmak kalınlığında sıkı sıkı sarılır. Sarılan pancarlar uygun bir tencereye alınıp sarmaların üzerini kapatacak kadar sıcak su eklenir. Üstüne zeytinyağı ve tuz gezdirilir. Dağılmadan pişmesi amacıyla sarmaların üstüne düz tabak yerleştirilir. Yaklaşık otuz dakika kısık ateşte pişirilen zeytinyağlı yaprak sarması tercihe göre sıcak veya soğuk servise hazırlanır.



Resim 29: Zeytinyağlı Pancar Sarması
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.18. İçli Tava

Temizlenerek kılçığından ayrılan hamsi ve iç pilav ile yapılan geleneksel Ordu yemeklerinden biridir. Yemeğin yapımında iri hamsilerin kullanılması tercih edilir. Sunumu ve pişirme yöntemi ustalık ve beceri gerektirmektedir. Ordu içli tava yemeği, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 26.07.2023 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 18: İçli Tava Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Hamsi	1 kg
Pirinç	200 gram
Kuru soğan	1 adet
Kuş üzümü	25 gram
Dolmalık fıstık	25 gram
Sıvıyağ	75 mililitre
Karabiber	3 gram
Pul biber	5 gram
Kuru nane	5 gram
Tarçın	2 gram
Tuz	10 gram
Maydanoz	Yarım demet
Su	100 mililitre

Yapılışı

İç harç için ince kıyılmış soğan yağda pembeleşene dek kavrulur. Dolmalık fıstık ilave edilip rengi hafif değişene kadar kavrulur. Ardından pirinç eklenerek kavurma işlemine devam edilir. En son üzerine pul biber, kuru nane, karabiber, ince kıyılmış maydanoz, tarçın, kuş üzümü ve su ilave edilerek tencerenin kapağı kapalı şekilde suyunu çekene dek pişirilip dinlendirilir. Hamsiler temizlenerek

kılıçklarından ayrılır ve bir miktar tuzlanır. Daha sonra yirmi beş santimetre civarı çapta uygun bir tepsinin tabanı yağlanır. Hamsinin sırt kısmı tepsinin zeminine ve pişme esnasında aralarının açılmaması için hafiften birbiri üstüne gelecek şekilde dizilir. Tepsinin kenarına da dikey olarak yarısı dışarda kalacak şekilde sıkı sıkı hamsiler dizilir. Ardından hazırlanmış iç pilav dizilen hamsilerin üzerine konularak eşit bir şekilde yayılır. Tepsinin kenarından sarkan hamsiler iç pilavın üstüne kapatılarak açıkta kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilir. 180 dereceye ayarlı fırında hamsiler kızarana dek pişirilir ve sunum yapılacak kaba ters çevrilerek sıcak olarak servise hazırlanır.



Resim 30: İçli Tava
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.19. Yalıköy Köftesi

Kendine özgü malzemelerle yapılıp şekil verilen köfte parçalarının kızgın yağda kızartılması yöntemiyle hazırlanan geleneksel Ordu mutfağına ait bir köfte çeşididir. Yalıköy köftesi yapıp satan işletmeler Ordu ilindeki yiyecek içecek işletmeleri arasında önemli bir yer teşkil etmektedir. Bu açıdan yöre halkına ekonomik bir etkisi de bulunmaktadır. Geçmiş 1960'lı senelere dayanan Yalıköy köftesi, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 26.01.2022 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 19: Yalıköy Köftesi Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Sığır eti (ön kol ve göğüs)	500 gram
Bayat ekmek	300 gram
Karabiber	2 gram
Kimyon	2 gram
Köfte baharı	2 gram
Tuz	5 gram
Kırmızı tatlı toz biber	20 gram
Kırmızı acı toz biber	20 gram
Sarımsak	1 diş

Yapılışı

Sinir, kemik ve kırıldıklarından ayıklanan sığır eti iri küpler halinde doğranır. Bayat ekmek küçük küçük doğranarak etle karıştırılıp kıyma makinesinde çekilir. Çekilen et geniş bir kabın içine konularak ortası çukur şeklinde açılır. Kimyon, köfte baharı, karabiber, tatlı ve acı kırmızı toz biber, ince kıyılmış sarımsak ve tuz tuz oluşturulan çukura konularak tüm malzemeler iyice karışana dek yoğrulur. Ele yapışmayacak şekilde kıvama gelene kadar yoğrulan köfteden parçalar alınıp el ile elips şekli verilir. Her bir köfte yaklaşık otuz beş gram ağırlığında, altı-yedi santimetre uzunluğunda ve iki-üç santimetre kalınlığında olması gerekmektedir. Yaklaşık iki saat dinlendirilmenin ardından hazırlanan köfteler kızgın yağda ortalama beş dakika pişirilir. Pişirilen köfteler tercihe göre marul, yeşilbiber, soğan ve domates ile servise hazırlanır.



Resim 31: Yalıköy Köftesi
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.20. Pancar Çorbası

Bol miktarda vitamin içeren pancar çorbası Ordu mutfağının en sevilen lezzetlerinden biridir. Bulgur ya da yarma ile yapılabilir (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 20: Pancar Çorbası Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Pancar	500 gram
Tereyağı	30 gram
Barbunya fasulyesi	75 gram
Kuru soğan	1 adet
Acı biber	1 adet
Mısır unu	25 gram
Pirinç	25 gram
Bulgur	25 gram
Haşlanmış mısır	25 gram
Tuz	5 gram

Yapılışı

Pancar ayıklanıp temizlenir ve yıkanarak ince bir şekilde doğranır. Uygun bir tencerede yağda soğan pembeleşene kadar kavrulur. Doğranmış pancar ilave edilerek rengi dönene kadar karıştırılır. Ardından bulgur, pirinç ve haşlanmış barbunya fasulyesi ile mısır eklenir. Katılan malzemeler bir süre kaynadıktan sonra mısır unu kaynamakta olan çorbanın içerisine azar azar katılarak tahta kaşıkla karıştırılır. Çorbanın ocaktan indirilmesine yakın acı biber eklenerek servise hazırlanır.



Resim 32: Pancar Çorbası
(Kaynak: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

3.21. Kuru Yufka Böreği

Ordu ili sınırları içerisinde yerel halkın sıklıkla tüketmiş olduğu börek çeşitlerinden biridir. Önceden odun ateşinde sac üzerinde kabartılıp kurutulan yufkalardan hazırlanan kuru yufka böreği özellikle kış aylarında kahvaltıda, ramazanda ayında sahurda ya da fındık toplama zamanı fındık bahçesinde tüketilmektedir. Kurutulmuş yufkadan hazırlanan böreğin iç malzemesi tercihe göre çeşitlenebilmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 21: Kuru Yufka Böreği Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 30 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Kuru yufka	4 adet
Sıvıyağ	50 mililitre
Tuz	5 gram
Su	100 mililitre
Peynir	100 gram
Yapılışı	
Yufkaları ıslatmak için uygun bir kaba ılık su ve tuz konularak yufkalar teker teker ıslatılır. Yağlanan tavaya ıslatılan iki yufka üst üste gelecek şekilde konulur. Arasına peynir (tercihe göre arzu edilen peynir çeşidi maydanoz ile karıştırılarak veya kıyma, patates gibi başka malzemeler kullanılarak da yapılabilir) karışım konulup, kalan ıslatılmış iki yufka üzerine yerleştirilir. Yufkanın alt tarafı kızardığında kapak yardımıyla ters çevrilir. Tava tekrar yağlanarak diğer kısmının da kızarması sağlanır. Dilimlenerek sıcak olarak servise hazırlanır.	



Resim 33: Kuru Yufka Boregi
(Kaynak: Ordu İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùgù)

3.22. Fındıklı Burma Tatlısı

Özellikle davetlerde, düğünlerde, bayramlarda ve ramazanda üretilip tüketilen Ordu mutfak kültürüne ait geleneksel bir tatlı çeşididir. Benzerlerinden ayrıştığı en önemli tarafı tatlının soğuk şerbetinin ılık olmasıdır. Geçmişe çok eskilere uzanan tatlı, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 26.01.2023 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 22: Fındıklı Burma Tatlısı Tarifi

Ait Olduğu İl: Ordu	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 90 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	300 gram
Yumurta	1 adet
Yoğurt	35 gram
Sıvıyağ	40 mililitre
Sirke	25 mililitre
Su	400 mililitre
Tereyağı	150 gram
Tuz	5 gram
Karbonat	2 gram
Kıyılmış fındık içi	200 gram
Buğday nişastası	Yeteri kadar
Toz şeker	400 gram
Limon	1 dilim
Yapılışı	
Hamur için un dışındaki tüm malzemeler uygun bir kapta iyice karışana kadar karıştırılır. Karışımın üzerine un azar azar ilave edilerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamur otuz dakika dinlendirildikten sonra yaklaşık altmış gram olacak şekilde bezelere ayrılır. Oluşturulan bezeler buğday nişastası yardımıyla yaklaşık seksen santimetre çapında olacak şekilde oklava ile	

açılır. Açılan her yufkanın; herhangi bir ucu yaklaşık on santimetre katlanarak katlanan kısma kıyılmış fındık serpiştirilir ve oklavaya sıkıca sarılarak oklavanın her iki ucundan ortaya doğru sıkılaştırılıp fırın konulacak tepsinin içine oklavadan sıyrılır. Sıyrılan hamurlar uzunluğu yedi- sekiz santimetre olacak şekilde kesilir. Üstüne eritilip köpüklerinden ayrılan tereyağı gezdirildikten sonra 180 santigrat derecedeki fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir. Su ve toz şeker uygun bir tencerede karıştırılıp kaynatılır. Kaynamaya başlayınca limon dilimi sıkılarak on dakika daha kaynatılır ve ocaktan indirilerek soğumaya bırakılır. Şerbet ılık olarak soğumuş tatlının üzerine dökülür. Tatlı şerbetini tamamen çekince servise hazırlanır.



Resim 34: Fındıklı Burma Tatlısı
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.23. Bafra Nokulu

Açılmış mayalı hamurun içine kuru üzüm, ceviz içi ve şeker gibi malzemelerin konulması suretiyle hazırlanan Samsun mutfak kültürüne ait şerbetsiz geleneksel bir tatlı çeşididir. Hamurunda kabartma tozu ve yumurtanın kullanılmaması ile içeriğindeki sirke sayesinde gevrek bir yapıda olması en belirgin özellikleridir. Hazırlanmasında beceri ve ustalık gerektiren Bafra nokulu, 06.11.2017 tarihi itibarıyla Samsun Büyükşehir Belediyesi tarafından tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 23: Bafra Nokulu Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 90 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Un	400 gram
Yoğurt	100 gram
Sıvı yağ	250 mililitre
Tereyağı	60 gram
Tuz	3 gram
Maya	2 gram
Sirke	5 mililitre
Şeker	150 gram
Su	150 mililitre
Ceviz içi	350 gram
Kuru üzüm	200 adet
Yumurta sarısı	1 adet
Yapılışı	
Hamur için un dışındaki tüm malzemeler uygun bir kapta iyice karışana kadar karıştırılır. Karışımın üzerine un azar azar ilave edilerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamur otuz dakika dinlendirildikten sonra dört bezeye ayrılır. Bezeler oklava ile ince bir şekilde açılır. Sıvı yağ ve tereyağı	

uygun bir tepsinin tepsinin her tarafına güzelce sürülür. İnce ince açılmış yufkalar fırça ile yağlanır. Dövmüş ceviz içi, şeker ve kuru üzüm birbirine karıştırılır. Yağlanmış yufkaların üstüne uygun miktarda ceviz içi, şeker ve kuru üzüm karışımından serpiştirilir. Yufkalar çok sıkı olmamak kaydıyla rulo şeklinde sarılır ve yaklaşık on santimetre aralıklarla kesilir. Yeterli miktarda şeker, yumurta ve sıvı yağ ile bir karışım hazırlanarak kesilen parçaların üzerine bolca sürülür. 180 santigrat derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişilerek soğuduktan sonra servise hazırlanır.



Resim 35: Bafra Nokulu
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.24. Bafra Pidesi

Kullanılan malzemelerin Bafra yöresine ait olması en önemli özelliğidir. Tereyağının eritilerek değil de parçalar halinde pişen pideye sürülmesi ve diğer pidelere oranla daha ince ve oldukça gevrek olması Bafra pidesinin diğer ayırt edici özellikleridir. Bununla birlikte Bafra pidesi kara fırın denilen özel yapım fırınlarda pelit, meşe ya da gürgen odununun ateşinde pişmektedir. Bafra pidesi, 03.03.2009 tarihi itibarıyla Bafra Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 24: Bafra Pidesi Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 120 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Yaş hamur mayası	3 gram
Su	300 mililitre
Tuz	10 gram
Dana kıyma	300 gram
Kuru soğan	1 adet
Karabiber	3 gram

Yapılışı

Un, maya, tuz ve su ile yoğrularak hamur elde edilir. Hamur yapılırken su yavaş yavaş ilave edilir ve elastik kıvama alıncaya kadar yoğrulur. Elde edilen hamur 180 gramlık bezelere bölünür. Bölünen bezeler bez içerisinde doksan dakika dinlendirilir. Hamur dinlenirken iç harcı hazırlanır. Kıyma uygun bir tavada kavru olarak pişirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra içine küçük doğranmış soğan, karabiber ve tuz atılarak iyice karıştırılır. Hamur el ile yaklaşık bir metre uzunluğunda üç santimetre genişliğinde açılır. İçerisine harcı konularak enlemesine iki taraftan birleştirmek suretiyle kapatılır. Hazırlanan pideler odun ateşi ile yanan kara fırına sürülerek kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarılan pidenin üstünde kalan unlar fırça ile temizlenir. Pidenin ortası bıçak ile açılarak parçacıklar halinde tereyağı sürülüp dilimlenerek servise hazırlanır.



Resim 36: Bafra Pidesi
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.25. Kaz Tiridi

Özellikle kış aylarında tüketilen kaz tiridi Samsun mutfak kültürünün en geleneksel tariflerinden biridir. Kazın lezzetli olması için kaz yetiştirilen kazların hareket ettiği alanı daraltma gibi bir takım özel teknikler kullanılmaktadır. Kesimi yapılan kazların yolunu yağının muhafaza edilebilmesi için kuru yolum tekniği ile yapılır. Kaz iç kısmındaki yağlarının korunması için bir gün derin dondurucuda bekletilir. Gevrekleşmesi için ise kepekli sıvanıp yıkanır. Kazın pişirilmesi için boynundan asılabileceği bir demir bulunan özel ocaklar kullanılır. Pişen kazdan akan yağlar ocağın altındaki tepside birikir bu biriken yağa tirid adı verilir. Yemek de adını buradan almaktadır. Kaz tiridi yemeği, Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği tarafından 27.12.2011 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 25: Kaz Tiridi Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 1 Bütün	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 120 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Bütün kaz	1 adet
Bulgur	300 gram
Kaz eti suyu	600 mililitre
Yufka	Yeteri kadar
Tuz	Yeteri kadar

Yapılışı

Temizlenmiş bütün kaz özel olarak hazırlanan ocakta çengele asılarak pişirilir. Bu şekilde pişirildiği takdirde kazın altına akan yağı toplamak için bir tepsi yerleştirilir. Akan bu yağ tirid olarak adlandırılır. Tercihe göre haşlayarak da pişirilebilir. Haşlayarak pişirilecekse öncelikle bağırsak ve deri civarından alınan yağlar doğranarak uygun bir tavada eritilir. Ardından haşlama işlemi gerçekleştirilir. Haşlama suyu kullanılarak bulgur pilavı yapılır. Haşlanan kazın suyundan bir miktar alınarak eritilen yağa tuz ile birlikte eklenir. Yufkalar dilimlenerek yağlı suya bandırılıp uygun bir tepsiye dizilir. Kazın haşlama suyu

ile pişirilen bulgur pilavı tepsinin içine dökülür. Üstüne eritilmiş kaz yağı gezdirilir. Haşlanan kaz eti parçalanarak pilavın üstüne yerleştirilip servise hazırlanır. Odun ateşinden hazırlanan ocakta çengele takılarak pişirildiğinde de sunum şekli aynıdır.



Resim 37: Kaz Tiridi
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.26. Terme Pidesi

Terme pidesini diğer bölgelerde yapılan pide çeşitlerinden ayıran özellikleri; açık olarak hazırlanıp pişirilmesi, iç harcının bol olması, yöreye özgü malzemelerin kullanılması, servisinin bütün olarak yapılması ve yöredeki pide ustalarının maharetidir. Terme pidesi, Özler Pide ve Çorba Salonu Otomotiv İnşaat Arı. San. Tic. Ltd. Şti. tarafından 02.03.2010 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 26: Terme Pidesi Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 90 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Yaş hamur mayası	3 gram
Su	300 mililitre
Şeker	3 gram
Tuz	10 gram
Dana kıyma	300 gram
Kuru soğan	1 adet
Sıvıyağ	50 mililitre

Yapılışı

Un, maya, şeker, tuz ve su ile yoğrularak hamur elde edilir. Hamur yapılırken su yavaş yavaş ilave edilir ve kıvama alıncaya kadar yoğrulur. Elde edilen hamur 200 gramlık bezelere bölünür. Bölünen bezeler bez içerisinde yirmi dakika dinlendirilir. Hamur dinlenirken iç harcı hazırlanır. Kıyma ve kuru soğan uygun bir tavada yağda kavrulur ve pişirilir. İç malzemesi, kuşbaşı etli, çökelekli, kıymalı kaşarlı, sucuklu, pastırmalı, yumurtalı ya da karışık olarak hazırlanabilir. Hamur el ile yaklaşık yetmiş beş santimetre uzunluğunda ve on beş santimetre genişliğinde açılır. İçerisine harcı konularak kenarları kıvrılır. Hazırlanan pideler odun ateşi ile yanan fırına sürülerek kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarılan pidenin üstünde kalan unlar fırça ile temizlenir. Pidenin kenarına yağ sürülüp dilimlenerek servise hazırlanır.



Resim 38: Terme Pidesi
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.27. Yakakent Mantısı

Yörenin adıyla özdeşleşen bir mantı çeşidi olan Yakakent mantısı; iç malzemesi, katlama şekli ve sunumu ile benzerlerinden ayrılan Samsun mutfak kültürüne ait geleneksel yemeklerden biridir. Yoğurtlu ve cevizli olarak iki farklı şekilde üretilen Yakakent mantısı, Yakakent Belediyesi tarafından 01.12.2017 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 27: Yakakent Mantısı Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	400 gram
Yumurta	1 adet
Tuz	5 gram
Su	Yeteri kadar
Dana kıyma	200 gram
Kuru soğan	1 adet
Karabiber	3 gram
Yapılışı	
Hamur bileşenleri orta derece sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Yoğurulan hamur orta büyüklükteki bezelere ayrılarak bezin altında yirmi dakika dinlendirilir. Dana kıyma içerisine ince kıyılmış kuru soğan, tuz ve karabiber eklenerek iyi karıştırılır. Dinlenen hamurlar iki milimetre kalınlığında ve yaklaşık elli santimetre çapında açılarak üç-dört santimetre ölçülerinde kare kare kesilir. Kesilmiş hamurların içine hazırlanan iç misket büyüklüğünde parçalarla yerleştirilir. Hamurlar iki kenarından karşılıklı birleştirilerek muska şeklinde katlanır. Her iki kenarı işaret ve başparmakların arası ile hafifçe sıkıştırılır. Hazırlanan mantılar tümü bitene kadar un serpiştirilmiş tepside bekletilir. Mantılar bir miktar sıvı yağ konulmuş yaklaşık iki litre suyun içerisinde yüksek ateşte on beş dakika kadar pişirilir. Pişen mantılar ocaktan alınarak süzülür. Yakakent Mantısı arzuya göre yoğurtlu ya da cevizli olarak servise hazırlanır.	



Resim 39: Yakakent Mantısı
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.28. Çarşamba Pidesi

Samsun ili mutfak kültürüne ait Çarşamba pidesi yaygın ve yumuşak bir görüntüye sahiptir. Çarşamba Pidesinin yapımında kıymasının hazırlanmasından, hamurunun yapılmasına, soğanın doğrama şeklinden mayasına kadar farklı yöntemler kullanılmaktadır. Özellikle kullanılan maya diğer pidelerden Çarşamba pidesini ayırtmaktadır. Buğday unu, kuru üzüm ve su kullanılarak hazırlanan ev tipi ekşi maya Çarşamba pidesinin yapımında kullanılmaktadır. Çarşamba pidesi, Çarşamba Ticaret Borsası tarafından 21.03.2018 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 28: Çarşamba Pidesi Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 90 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Yaş hamur mayası	3 gram
Su	300 mililitre
Şeker	3 gram
Tuz	10 gram
Dana kıyma	450 gram
Kuru soğan	1 adet
Sıvıyağ	50 mililitre

Yapılışı

Un, maya, şeker, tuz ve su ile yoğrularak hamur elde edilir. Hamur yapılırken su yavaş yavaş ilave edilir ve kıvama alıncaya kadar yoğrulur. Elde edilen hamur 145 gramlık bezelere bölünür. Bölünen bezeler bez içerisinde otuz dakika dinlendirilir. Hamur dinlenirken iç harcı hazırlanır. Kıyma ve kuru soğan uygun bir tavada yağda kavularak pişirilir. Hamur el ile yaklaşık altmış beş-yetmiş santimetre uzunluğunda ve on- on iki santimetre genişliğinde açılır. İçerisine harcı konularak enlemesine iki taraftan olmak suretiyle tamamen kapatılır. Hazırlanan pideler odun ateşi ile yanan fırına sürülerek kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarılan pide yağlanıp dilimlenerek servise hazırlanır.



Resim 40: Çarşamba Pidesi
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.29. Çakallı Menemeni

Samsun mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan Çakallı menemeni; alüminyum tavada tereyağı ile yeşilbiberin kavrulup eklenen domatesin ezilmesi suretiyle yapılması, içeriğinde kaşar peyniri, pastırma gibi malzemelerle yumurtanın sadece sarısının kullanılması ve menemenin piştiği tavada servis edilmesi özelliklerinden dolayı diğer menemenlerden ayrılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 29: Çakallı Menemeni Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 20 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Tereyağı	75 gram
Yeşilbiber	2 adet
Domates	4 adet
Kaşar peyniri	50 gram
Yumurta sarısı	4 adet
Yapılışı	
Tereyağında ince dilimlenmiş biberler kavrulduktan sonra soyulup dilimlenmiş domatesler konularak eze eze pişirilir. Kaşar peyniri ve arzuya göre pastırma atılarak eriyene dek pişirilir. Çırpılan yumurta sarıları ilave edilip bir süre daha pişirilerek menemen ocaktan indirilir.	



Resim 41: Çakallı Menemeni
(Kaynak: Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

3.30. Çarşamba Kıvratması

Oklavaya sarılıp büzüştürülen yufkalarla hazırlan Çarşamba kıvratmasının iç malzemesinde ceviz içi, fındık içi ve şeker beraber kullanılır. Eritilen tereyağının üzerine dökülmesiyle pişirilen tatlı şerbetsiz hazırlanıp tüketilir. Samsun mutfak kültüründe bayramların değişmez tatlısı olan Çarşamba kıvratması, Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 10.05.2021 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 30: Çarşamba Kıvratması Tarifi

Ait Olduğu İl: Samsun	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 90 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Yoğurt	100 gram
Sıvı yağ	100 mililitre
Su	100 mililitre
Karbonat	1 gram
Yumurta	1 adet
Buğday nişastası	Yeteri kadar
Ceviz içi	300 gram
Fındık içi	125 gram
Toz şeker	250 gram
Tereyağı	300 gram

Yapılışı

Un, yoğurt, sıvı yağ, yumurta, karbonat ve su karıştırılıp yumuşak kıvamda bir hamur elde edilerek bir saat dinlendirilir. Dinlenen hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılarak on dakika daha dinlendirilir. Bezeler oklava ile yaklaşık seksen santimetre çapında incecik açılır. Açılan yufkanın üstüne; kıyılmış ceviz ve fındık içi ile toz şekerin karıştırılmasıyla elde edilen karışımdan serpiştirilir. Çok sıkı olmamak kaydıyla oklavaya sarılarak yufkanın son kısmı içe doğru bükülür ve yufka büzüştürülerek oklavadan sıyrılır. Sıyrılan yufka uygun bir tepsiye dizilerek kare parçalar halinde kesilir. Kesilen parçaların üstüne eritilmiş tereyağı gezdirilerek 180 santigrat derecede ısıtılmış fırında yaklaşık kırk dakika pişirilir. Pişen kıvratma şerbetsiz bir şekilde servise hazırlanır.



Resim 42: Çarşamba Kivrması
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.31. Bat

Bat yemeği, yeşil mercimek, ince bulgur ve yeşilliklerle hazırlanan Tokat ili mutfağının geleneksel lezzetlerinden biridir. Bat yanında asma yaprağı ile servis edilir ve oldukça ekşili tadıyla iştah açıcı özellik taşıır (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 31: Bat Tarifi

Ait Olduğu İl: Tokat	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 30 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Yeşil mercimek	200 gram
İnce bulgur	50 gram
Salça	30 gram
Domates	2 adet
Yeşilbiber	2 adet
Kuru soğan	1 adet
Yeşil soğan	Yarım demet
Maydonoz	Yarım demet
Dereotu	Yarım demet
Ceviz içi	50 gram
Kuru reyhan	5 gram
Pul biber	5 gram
Tuz	5 gram
Üzüm yaprağı	150 gram

Yapılışı

Yeşil mercimekler yıkanıp süzdürülerek uygun bir tencerede bir taşım kaynatılır. Ateşin altı kısılarak yeşil mercimekler yumuşayana kadar kaynatılır. İçerisine ince bulgur katılıp karıştırılarak soğuması için bekletilir. Ceviz içi irice dövülür. Yeşilbiber temizlenerek ince ince kıyılır. Soğan ve domatesler küp küp doğranır. Maydonoz, dereotu ve yeşil soğan ince bir şekilde kıyılır. Soğutulan yeşil mercimek ince bulgur karışımına pul biber, salça, soğan, biber, domates, tuz ve yeşillikler ilave edilerek iyice karıştırılır. İçerisine ceviz içi de serpiştirilip karıştırlarak önceden asma yaprağı ile servise hazır hale getirilir.



Resim 43: Bat
(Kaynak: Tokat İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùgù)

3.32. Erbaa Katmeri

Tokat ili geleneksel mutfak kültüründe yer alan Erbaa katmeri günlük olarak tüketiminin yanında; bayram, düğün, festival gibi anlamlı ve özel günlerde de yapıp tüketilir. Benzerlerinden hazırlığında kullanılan malzeme ve katlama gibi metotlarla üretim yöntemi açısından farklılık gösteren Erbaa katmeri taş zemine sahip fırınlarda pişirilir. Sade, haşhaşlı ve cevizli olarak hazırlanabilen katmer yöre halkı tarafından oldukça sevilmektedir. Erbaa katmeri, Erbaa Belediyesi tarafından 06.06.2023 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 32: Erbaa Katmeri Tarifi

Ait Olduğu İl: Tokat	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 120 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Su	300 mililitre
Yaş hamur mayası	5 gram
Tuz	5 gram
Tereyağı	75 gram
Ceviz içi veya öğütülmüş haşhaş tohumu	75 gram
Susam	25 gram
Yumurta sarısı	Yeteri kadar

Yapılışı

Uygun bir kabın içerisine un, maya, tuz ve su alınarak yaklaşık on dakika yoğrulur. Yoğrulan hamur yaklaşık yirmi dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur dört eşit bezeye ayrılarak bir bezin altında tekrar yirmi dakika dinlendirilir. Ardından hamur bezeleri iki santimetre kalınlığı geçmemek kaydıyla daire şeklinde açılır. Açılmış hamurun yarı kısmına sade olursa sadece tereyağı, cevizli olursa yağ-ceviz, haşhaşlı olursa yağ-haşhaş karışımı sürülerek ikiye katlanır. Yeni oluşan yüzeye de aynı işlem tekrarlanır ve katlanır. Bu şekilde yaklaşık on-on iki kat yapılır. Hazırlanan hamur otuz dakika da bu şekilde dinlendirilir. Dinlendirildikten sonra hamur elle yirmi beş santimetre çapında daire şeklinde açılır. Üstünü kaplayacak kadar yumurta sarısı sürülerek susam serpiştirilir. 250-300 santigrat derecede ısıtılmış taş tabanlı fırında on beş dakika civarı pişirilir. Fırından çıkartılan katmerler tercihe göre bütün ya da parçalanarak servise hazırlanır.



Resim 44: Erbaa Katmeri
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.33. Tokat Kebabı

Adını kendine özgü pişirme yöntemiyle yapıldığı Tokat ilinden alan kebab önceleri bağlarda özel günlerde yapılıyorken günümüzde ticari bir boyut kazanarak yöre mutfağının en gözde yemeklerinden biri olmuştur. Tokat kebabının kendine has olmasını sağlayan kullanılan malzemelerin özelliği ve pişirme yöntemidir. Tokat kebabında kullanılacak et, yaylada yetiştirilen Karayaka koyununun altı ile dokuz aylık erkek kuzusunun eti olması gerekmektedir. Tokat kebabı iki tarafa ateş yanan ortasında şişlerin asılacağı demir çubuk bulunan kendine has kebab ocağında pişirilir. Tokat kebabı, Tokat Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 26.08.2013 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 33: Tokat Kebabı Tarifi

Ait Olduğu İl: Tokat	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 60 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Kuzu eti	750 gram
Kuyruk yağı	100 gram
Patlıcan	4 adet
Domates	4 adet
Sarımsak	4 baş
Yeşilbiber	4 adet
Patates	4 adet
Tuz	10 gram
Lavaş	Yeteri kadar

Yapılışı

Et iyice tuzlanır. Kabuğu soyulmayan patlıcanlar dikine ikiye ardından enine doğru da ikiye kesilir. Patatesler yarım santimetrelik halkalar halinde kesilir. Şişe malzemeler dizilmeden bir miktar kuyruk yağı ile yağlanır. Şişler önce bir parça kuyruk yağı, sonra iri kuşbaşı doğranmış kuzu eti, sırasıyla bir parça patates, bir parça patlıcan olmak üzere dizilir. Kalan şişlere tepesine kutruk yağı olmak

suretiyle bütün sarımsak, biber ve domates dizilip hazırlanır. Tokat kebabı için özel yapılmış fırında ortada bulunan demire şişler dizilir. Fırının iki yanından yanan ateş sayesinde malzemeler pişer. Şişten akan yağ için alt tarafta tepsi bulunmaktadır. On beş- yirmi dakika pişen et ve sebze ortada domates olacak şekilde sırasıyla uygun bir tepsiye lavaşların üzerine çekilip yerleştirilir. Şişlerin altındaki tepside biriken et suyu ve erimiş kuyruk yağı yemeğin üzerine gezdirilerek servise hazırlanır.



Resim 45: Tokat Kebabı
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.34. Tokat Yağlısı

Kendine özgü yöntemle hazırlanıp geleneksel taş fırınlarda pişirilen Tokat Yağlısı sade, peynirli, çökelekli, sucuklu, pastırmalı veya patatesli yapılabilmektedir. Sade yapılan daire şeklindeki malzemeli olanlarda D harfi şekli verilerek üretilir. Taş fırınlarda kullanılan odun ateşinden sızan tütsü yağının kendine has tat almasını sağlamaktadır. Geçmişte çok eskilere dayanan Tokat Yağlısı, Tokat Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği tarafından 17.09.2021 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür (TÜRKPATENT, 2023).

Tablo 34: Tokat Yağlısı Tarifi

Ait Olduğu İl: Tokat	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 90 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Buğday unu	500 gram
Su	150 mililitre
Tuz	5 gram
Tereyağı	100 gram
Yumurta	Yeteri kadar

Yapılışı

Yoğurma kabında un ve tuz karıştırılarak üzerine az az su ilavesiyle elastik kıvamda hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur yaklaşık yirmi dakika dinlendirilir. Dinlendirilmiş bütün hamur dört eşit bezeye ayrılıp yüzeyi yağlanır ve yirmi dakika daha dinlendirilir. Dinlendirilmiş hamur bezeleri yuvarlanarak merdane yardımıyla on beş santimetre çapında açılır. Açılan hamur biraz yağlanıp serpme aşamasına geçilir. Serpme aşamasında; hamur iki el ile yukarı kaldırılarak mermer tezgâhın üzerine çapı elli-altmış santimetre oluncaya kadar vurulur. Serpme aşamasında incelen hamur, herhangi bir kenarından başlanarak yağlanıp aynı kenarından katlanır. Bu katlama yağlama işlemi sekiz-on defa tekrarlanarak bohça şeklinde katlanıp hamurun yuvarlak şekilde olması sağlanır. Bohça şeklinde kapatılan kısmı altta olacak şekilde mermer tezgâhta yirmi dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurlar üstüne çırpılmış su-yumurta karışımı sürülüp yağlı için özel tavalara yerleştirilir ve elle çapı on yedi-on sekiz santimetre çapında olacak şekilde açılır. Hamurlar tavalara yerleştirilerek gürgen odunuyla yakılan tabanı ateş tuğladan yapılan taş fırında on dakika pişirilir. Tavadaki hamurlar kabarmaya başlayınca yüzey kısımlarının kızarması için alevli tarafa yaklaştırılıp kalan pişme süresi bu şekilde tamamlanır.



Resim 46: Tokat Yağlısı
(Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu)

3.35. Madımak Yemeği

Kuzukulağigiller familyasından bir bitki çeşidi olan madımak, bölgede en çok bulunan otlardan biridir. Özellikle Karadeniz Bölgesinin iç kısmı ile İç Anadolu Bölgesinin kuzey kesimlerinde sıklıkla bulunan madımak bitkisi, salça, kuru soğan, pastırma gibi malzemelerle karıştırılıp yemek olarak tüketilmektedir. Geçmiş yıllarda sadece köylerde tüketilen madımak bitkisi, günümüzde kent merkezlerindeki pazarlarda da yoğun ilgi görmektedir. Madımak; ilkbaharda yeşillenen, yeşil yapraklı bir bitkidir. Yeşil yaprakları ile çorbası, yemeği ve böreği yapılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2022).

Tablo 35: Madımak Yemeği Tarifi

Ait Olduğu İl: Tokat	
Porsiyon: 4 Kişilik	
Hazırlama ve Pişirme Süresi: 30 Dakika	
Malzemeler	Miktar
Madımak	500 gram
Pastırma	100 gram
Tereyağı	20 gram
Kuru soğan	1 adet
Çemen	10 gram
Bulgur	50 gram
Sarımsak	1 diş
Kimyon	3 gram
Karabiber	3 gram
Kırmızıbiber	3 gram

Yapılışı

Madımağlar ayıklanıp yıkanarak temizlenir ve ince bir şekilde doğranır. Uygun bir tencerede tereyağı eritilerek ince kıyılmış kuru soğan ve pastırma ilave edilerek kavrulur. Ardından doğranmış madımak katılarak kavurmaya devam edilir. Çemen, bulgur, sarımsak ve baharatlar ilave edilir. Üzerini geçecek kadar su konularak yumuşayınca dek pişirilir.



Resim 47: Madımak Yemeği
(Kaynak: Tokat İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùđù)

SONUÇ

Coğrafi faktörler, Orta Karadeniz Mutfak Kültürü'nün belirleyici unsurlarından biri olduğu görülmektedir. Deniz kıyısının sunduğu deniz ürünleri ve iç bölgelerin bereketli topraklarında yetişen tarım ürünleri, bölgenin geleneksel yemeklerini şekillendiren temel malzemelerdir. Aynı şekilde, iklim koşulları da pişirme yöntemleri ve saklama pratikleri üzerinde etkili olmuştur.

Tarihsel bakış açısıyla ele alındığında, Orta Karadeniz'in farklı medeniyetlerin etkisi altında kalarak zenginleşen bir mutfak mirasına sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu miras, Osmanlı, Bizans ve diğer tarihsel dönemlerin izlerini taşıyan çeşitli yemekler ve tarifler aracılığıyla günümüze taşınmıştır. Bu çalışma, Orta Karadeniz'in tarihsel katmanlarını yansıtan mutfak kültürünün nasıl oluştuğunu anlamamıza katkı sağlamaktadır.

Mutfak kültürü, yalnızca yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesi değil, aynı zamanda bir toplumun kimliğinin ve değerlerinin bir ifadesidir. Orta Karadeniz Mutfak Kültürü de bu bağlamda, bölgenin sosyal yapısını ve kültürel dokusunu yansıtan önemli bir araçtır. Yemekler, aile ve toplumsal etkileşimin bir parçası olarak anlam kazanırken, geleneksel yemeklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması kültürel bağların sürdürülmesini sağlamaktadır.

KAYNAKÇA

- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Amasya Turizm. Erişim Tarihi: 03.04.2023, Erişim Adresi: <https://amasya.ktb.gov.tr>
- Anadolu Üniversitesi (2019). *Yöresel Mutfaklar*. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Ankara Üniversitesi (2023). Orta Karadeniz Bölümü. Erişim Tarihi: 11.04.2023, Erişim Adresi: <http://geography.humanity.ankara.edu.tr>
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Çorum Turizm. Erişim Tarihi: 03.04.2023, Erişim Adresi: <https://corum.ktb.gov.tr>
- Çorum Valiliği (2012). *Çorum Mutfağına Güzellemeler*. Metro Kültür Yayınları.
- Güngördü, E. (2010). *Türkiye'nin Coğrafyası*. Gazi Kitabevi, Ankara.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Ordu Turizm. Erişim Tarihi: 03.04.2023, Erişim Adresi: <https://ordu.ktb.gov.tr>
- Pala, K. ve Daşkın, M. (2021). *Gastro-Tourism: Traditional Amasya Gastronomy Recipes*. Iksad Publishing House, Ankara.
- Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Samsun Turizm. Erişim Tarihi: 03.04.2023, Erişim Adresi: <https://samsun.ktb.gov.tr>
- Şahin, K. ve Yılmaz, A. (2009). Samsun İlinde Doğal Kaynaklara Dayalı Turizm Arzı ve Planlaması. *The Journal of International Social Research*, 2(7), 218-231.
- Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Tokat Turizm. Erişim Tarihi: 03.04.2023, Erişim Adresi: <https://tokat.ktb.gov.tr>
- Türk Coğrafya Kurumu (2023). Türkiye'nin Coğrafi Bölgeleri. Erişim Tarihi: 13.05.2023, Erişim Adresi: <https://www.tck.org.tr>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) (2023). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri. Erişim Tarihi: 11.05.2023, Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr>
- Türkiye Kültür Portalı (2022). Geleneksel Mutfak. Erişim Tarihi: 28.12.2022, Erişim Adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr>

- Ünsalan, E. & Pala, K. (2022). Amasya İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Yönelik Kavramsal Bir Çalışma. *Kapadokya Akademik Bakış*, 6(1), 24-41.
- Yaşar, O. ve Yaşar, F. Ö. (2010). Orta Karadeniz Bölümü İleri Atasözleri ve Deyimlerinde Coğrafi Unsurlara İlişkin Karşılaştırmalı Bir Yaklaşım. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3 (11), 586-598.