



SAFRANBOLU VE YENİPAZAR'DA YAŞAYAN YÖRÜKLERİN TÖRENSEL YEMEKLERİ

BORAN ÖDEN & DR. ÖĞR. ÜYESİ FAHRİ DAĞI

Genel Yayın Yönetmeni / Editor in Chief • C. Cansın Selin Temana

Kapak & İç Tasarım / Cover & Interior Design • Serüven Yayınevi

Birinci Basım / First Edition • © Aralık 2025

ISBN •978-625-8559-00-2

© copyright

Bu kitabın yayın hakkı Serüven Yayınevi'ne aittir.

Kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz, izin almadan hiçbir yolla çoğaltılamaz.

The right to publish this book belongs to Serüven Publishing. Citation can not be shown without the source, reproduced in any way without permission.

Serüven Yayınevi / Serüven Publishing

Türkiye Adres / Turkey Address: Kızılay Mah. Fevzi Çakmak 1. Sokak

Ümit Apt No: 22/A Çankaya/ANKARA

Telefon / Phone: 05437675765

web: www.seruyenyayinevi.com

e-mail: seruyenyayinevi@gmail.com

Baskı & Cilt / Printing & Volume

Sertifika / Certificate No: 47083

SAFRANBOLU VE YENİPAZAR'DA YAŞAYAN YÖRÜKLERİN TÖRENSEL YEMEKLERİ

Boran ÖDEN & Dr. Öğr. Üyesi Fahri DAĞI

Bu alışma 2023 yılında Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsünde Boran ÖDEN tarafından, Dr. Öğretim Üyesi Fahri DAĞI'nın danışmanlığında tamamlanmış olan Yüksek Lisans tezinden üretilmiştir.

ÖNSÖZ

Bu çalışmada Safranbolu ve Yenipazar'da yaşayan Yörüklerin törensel yemekleri incelenmiş, Yörükler hakkında literatür taraması yapılmış ve yemek reçeteleri araştırılmıştır. Safranbolu ilçesine bağlı Yörük köyü ve Yenipazar ilçesinde yaşayan Karaçakal Yörükleriyle görüşme formu aracılığıyla görüşmeler yapılmıştır.

Çalışma önsözü; giriş, üç bölüm, sonuç ve bulgulardan oluşmaktadır.

Giriş bölümünde kültür, yemek kültürü ve ritüel kavramı hakkında kısaca bilgiler verilmiştir. Ayrıca Safranbolu ve Yenipazar ilçelerinin tarihçesi, coğrafi özellikleri ve ekonomisi aktarılmıştır. Tarihsel süreçte Yörük kavramından, Yörüklerin soy ağacından, Yörük Köyü ve Karaçakal Yörükleri hakkında bilgiler verilmiştir. Törensel yemekler ve törensel yemeklerin yapımında kullanılan yöresel araçlar aktarılmıştır.

Birinci bölüm doğum ana başlığı altında doğum öncesi, doğum ve doğum sonrası esnasında yapılan yeme içme uygulamaları ile Anadolu'da uygulanan pratikler incelenmiştir. Kısırlık durumu, çocuğun cinsiyetini belirleme, hamile kadının yemekten kaçındıkları, doğum anı, göbek bağı, banyo ve tuzlama, lohusa şerbeti, kurban kesme, kırk basması, kırklama, diş hediği sünnet ve askere uğurlamada yapılan törensel yemek ritüelleri bahsedilmiştir.

İkinci bölüm düğün ana başlığı altında Yörüklerde düğünler etrafında oluşan toylar incelenmiştir. Evlenecek kişide aranan özellikler, kız isteme, nişan geleneği, düğüne çağırma(okuntu), bayrak dikmek, kına gecesi, düğün yemekleri, düğün merasimi, gerdek gecesi ve düğün sonrası ziyaretlerde yapılan ritüel ve uygulamalar aktarılmıştır.

Üçüncü bölümde inceleme alanımıza giren Yörüklerde ölüm etrafında oluşan yeme içme ritüelleri incelenmiştir. Ölümü düşündüren belirtiler, Ölümü uzaklaştırmak, ölecek hastaya yapılan uygulamalar, ölüm anı, ölüyü defnetmeye hazırlık, ölüünün defnedilmesi ve ölü evinde üç, yedi, kırk ve elli iki geleneğinde yapılan törensel uygulamalardan bahsedilmiştir.

Bulgular kısmında Safranbolu ve Yenipazar Yörüklerinin törensel yemek kültürleri hakkında edinilen bilgilere yer verilmiştir. Katılımcıların demografik özellikleri ve betimsel bulgular aktarılmıştır. Geçiş dönemlerinde yapılan törensel yemekler ve ritüeller bahsedilmiştir.

Sonuç kısmında doğum öncesi dönemden başlayarak ölümle sonuçlanan süreç boyunca Yörüklerin yaptıkları törensel yemekler ve ritüellerden bahsedilmiştir. Yörük Köyü ve Karaçakal Yörükleri hakkında ulaşılan uygulamalar, ritüeller ve yemekler ortaya konmuştur. Her iki yörede de en

çok doğumla ilgili ritüellere karşılaşmıştır.

Bu çalışmayı hazırlamam sürecinde bilgilerini ve desteğini esirgemeyen danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Fahri DAĞI Beyefendiye, çalışmamla ilgili dergi ve kitaplarını paylaşan dernek başkanı Duran TEKE'ye ve Nedim GÜRPINAR'a, katkı sağlayan ve deneyimlerini benimle paylaşmaktan çekinmeyen köy muhtarı ve köylerdeki tüm katılımcılara çok teşekkür ederim.

Her zaman maddi ve manevi olarak yanımda olan annem Emel ÖDEN'e, babam Ahmet ÖDEN'e, kardeşlerime ve Karabük'te bana aile olan arkadaşım Hidayet GÖKÇAY'a ve ailesine ayrıyeten teşekkür ederim.

KISALTMALAR

°C	: Santigrat
%	: Yüzde
Gr	: Gram
H.	: Hicri
Hız.	: Hazreti
K.	: Katılımcı
Kg	: Kilogram
Vb.	: Ve benzeri
Vd.	: Ve diğeri

ARAŞTIRMANIN KONUSU

Karabük ilinin Safranbolu ilçesinde yaşayan Karakeçili ve Aydın ilinin Yenipazar ilçesinde yaşayan Sarıkeçili Yörüklerinin geçiş dönemlerindeki törensel yemekleri çerçevesinde incelenmesidir.

ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmada, Safranbolu ve Yenipazar'da bulunan Yörük köylerinin geçiş dönemlerinde yapılan yemek kültürü ve yöresel yemek uygulamalarından tarihin tozlu sayfalarında kalmış yemek ritüellerinin gün yüzüne çıkarmaya, varsa yeni yemekler ve ritüellerin belirlenmesi ile bu gruplardaki uygulamaların yaygınlaştırılması için edinilen ve mevcut bilgilerle birlikte yazılı kaynak haline getirilerek gelecek nesillere aktarılması amaçlanmaktadır.

İlgili alanyazında Safranbolu Yörük Köyü'nün geçiş dönemlerindeki yemek ritüelleri hakkında çok az, Yenipazar ilçesinin Karaçakal Yörükleri hakkında çalışma bulunmamaktadır.

Anadolu'nun her farklı bölgesinde yelpazesi geniş, bir hayli fazla ürünler bulunmakta ve yöresel manada farklı yemekler ortaya çıkmaktadır. Lakin günümüzde kadınların iş hayatına girmesi ve köylerin terk edilmesiyle yöresel mutfak yiyecek ve içeceklerinin yerini fast-food beslenme aldığından yeni jenerasyon tarafından bilinirliği de bu duruma bağlı olarak daha azdır(Çınar, 2019: 23). Bu nedenle; kültürel mirasımızın geçmişten günümüze gelmiş olan yöresel gıdalar ve yemeklerin unutulup kaybolmaması için kayıt altına alınarak yazılı kaynaklara aktarılması ve literatüre kazandırılması gerekmektedir. Aksi takdirde yazıya dökülmeyen yemekler ve ritüeller zaman geçtikçe unutulup yok olacaktır.

Türk Mutfağındaki geleneksel çeşitleri, hızlı bir şekilde değişen toplumsal süreçte kaybolmaması için bu çeşitlerin tanıtılması ve korunmasıyla mümkün olacaktır (Şanlıer vd., 2012: 155).

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Yöresel gıdalar; bulunan coğrafya, bölgenin havası, tarımsal üretim imkânı, geleneksel yaşam şekli (Türker, 2012) ve köyde yaşayanların görüş açısı, yetenekleri, kazanımları ve eylemleri sonucunda oluşabileceğinden, esnekliğinin yanında standart yapıya sahip olmasından dolayı nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Doldurmaya dayalı testler ve anketlerdeki kısıtlılığı bertaraf etmek için bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Bu sebeple araştırmacıların genellikle tercih ettiği yöntemdir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler; yapılandırılmamış görüşmeler kadar esnek, yapılandırılmış görüşmeler kadar da katı değildir;

iki durumun arasında yer bulmaktadır(Karasar, 1995: 168). Geleneksel gıdaların belgelenmesi yapılmış(Kuhnlein vd, 2006: 50) bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Görüşme tekniği; insanların duygularını, kazanımlarını ve algılarını gün yüzüne çıkarmak için kullanılan bir yöntemdir(Bogdan vd, 1992:34). Nitel araştırmayı; görüşme, gözlem ve doküman analizi gibi nitel kaynak toplama yöntemlerinin kullanıldığı, olayların ve algıların realist ve bütüncül bir şekilde ortaya konulmasına olanak sağlayan bir araştırma türüdür(Yıldırım, 1999: 7). Nitel araştırmalarda doğrudan karşılaştırma yapılamamasından dolayı hipotez ortaya koymak mümkün değildir(Kozak, 2018: 123).

Görüşme formu hazırlanmadan önce Yörüklerle ilgili alan yazı incelenmesi yapılmıştır. Açık uçlu 26 sorudan oluşan Görüşme formu EK-1' de verilmiştir. 24 kişi ile yüz yüze olarak 28 Haziran 2022 ile 28 Ocak 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ulaşılarak bilgilerin doğrudan kaydedilip değerlendirilmesi için ses kaydı ve görüntüleme araçlarıyla kayıt alınmış olup çözümlenmesi yapılmıştır. Yapılan görüşmeler 25- 30 dakika sürmüştür. Görüşmeler; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış olmak üzere üç yöntemde yapılmaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme, katılımcılarla görüşme sırasında sorulacak olan soruların daha önce belirlendiği ve araştırmacının daha önceden belirlemediği soruları o anda yöneltebildiği görüşme tekniğine denir(Karasar, 2014: 168). Yapılan bu çalışmada, katılımcılara dair bilgilere EK-2'de yer verilmiş ve görüşmelere katılan katılımcılar çalışma içerisinde K1, K2, K3 vb. şeklinde kısaltmalarla belirtilmiştir. Araştırma çevresinde araştırmacı tarafından kaynak toplamak amacıyla hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunun soruları eski benzer çalışmalarda(Kabataş, 2017; Çınar, 2019; Bozkurt ve Yaman, 2021) kullanılan konu başlıklarından esinlenilerek hazırlanmıştır.

Çalışmadan elde edilen veriler incelenerek, kendi içinde anlamlı bir bütün oluşturan bölümlere ayrılmıştır. Araştırma kapsamında ulaşılan bulguların dış geçerliliğini ve doğruluğunu yansıtmak için alıntılara yer verilmiştir.

YÖRÜKLERLE İLGİLİ ALANYAZIN TARAMASI

Yörükler, yaşam tarzları, kültürel ve ekonomik faaliyetleri, sosyal yaşantıları ve tarihleri geçmişten günümüze saha çalışmaları ve araştırmalara konu olmuşlardır. Hazırladığımız tez kapsamında Safranbolu Yörükleri ile ilgili kitap çalışması olup, tez ve makale çalışması yapılmamıştır. Karaçakal Yörükleri ile ilgili kitap, makale ve tez çalışması yapılmamıştır. Ancak Yörüklerle ilgili pek çok çalışma olmasına rağmen konumuzla doğrudan ve dolaylı ilgisi olan çalışmalar ele alınmış ve kronolojik sırasına göre değerlendirilmiştir.

1.KİTAPLAR

1.1. Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı.

Yayınları İlgili kitapta, Göktürklerden Osmanlılara kadar olan süreçle ilgili Türk yemek kültürü hakkında bilgilere yer verilmiştir. Çalışmasında Ögel, kurban edilen hayvanları sınıflandırarak bu hayvanlardan yapılan yemekler hakkında detaylı bilgi verir. Ayrıca eserde, hayvansal ürünler, süt ve süt ürünleri ile mutfak ekipmanları hakkında veriler vardır.

1.2. Eröz, M. (1991). *Yörükler*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı

Yörük, Türkmen ve Oğuz kavramları ile ilgili bilgiler verilmiştir. Yörükler hakkında genel bilgilere (sosyal, ekonomik ve kültürel özellikler) yer verilmiştir.

1.3. Kafesoğlu, İ. (1992). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.

Bu çalışmada, Türk millet kültürünün 4000 yıllık tarihi araştırılmıştır. Asya bozkırlarında gerçekleştirilen kültür ortaya konmaya çalışılmış. Kültür unsurunun da zaman ve çevre içerisinde uygun değişiklikler gösterdiği fakat ana karakterini daima koruduğu ortaya konulmuştur.

1.4. Sümer, F. (1999). *Oğuzlar(Türkmenler)*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı

Bu çalışmada, X. yüzyılda itibaren yayılmaya başlayan İslam'ın, XI. yüzyılda Oğuzların büyük çoğunluğunun dini haline geldiğini göstermektedir. Buradan yola çıkarak 11. yüzyılda Oğuzlara Türkmen adı verilmiştir ki, bu ad iki asırlık sürede Oğuzları yerini almış ve destanlarında dahi yaşatılmıştır.

1.5. Türker, M. Z. (2003), *Tarihi ve Sosyolojik Yönüyle Çumra Yörükleri*. Konya: Er Yayınları.

Bu bölgede Ovalı ve Dağlı köylerinin hepsi Oğuzların değişik boylarından gelmişlerdir. Köylerinin isimleri dahi boylarının(Karkın, Avsar, Kınık) isimleridir. 200-250 yıl önce kurulan köy hakkında ve öz Türkçeleri hakkında bilgi vermektedir.

1.6. Kara, T. (2005). *Safranbolu Yörük Köyü*. Ankara: Grafiker Yayınları.

İlgili kitapta, Safranbolu Yörük Köyünün tarihinden, coğrafyasından ve unutulmaya yüz tutan geleneksel örf ve adetleri kaleme alınmıştır. Katılımcıların yanında çalışmamıza önemli katkısı olmuştur.

2. TEZLER

Yörüklerle ilgili yapılan alanyazı çalışmasında konuyla doğrudan ve dolaylı olarak yararlanılan doktora ve yüksek lisans tezleri bulunmaktadır.

2.1. Doktora Tezleri

2.1.1. Aksoy, E. (2001). *Yörük ve Türkmenlerin Sosyo-kültürel Yapısı(-Kırıkkale Karakeçili Aşireti Örneği)*. Ankara: Doktora Tezi

Doğu ve Batı Anadolu ile Güneydoğu'da yaşamını sürdüren Karakeçili Yörüklerinin kesişme noktası Kırıkkale Karakeçilileridir. Bu bölgedekiler kendilerinin Yörük olarak ifade etmekteyken Doğu ve Güneydoğudakiler kendilerini Türkmen olarak belirtmişlerdir.

2.1.2. Uslu, F. (2015). *Bozahmetli Yörük Aşireti Üzerine Sosyolojik Bir Çalışma*. Konya: Doktora Tezi.

Uslu'nun kaleme aldığı çalışmada, yok olmak üzere olan Bozahmetli Yörük aşireti üzerine sosyolojik bir çalışma yapmıştır. Yörük aşiretinin sosyokültürel ve sosyoekonomik bakımdan incelenmiştir. Konargöçer ve yerleşik Yörüklerle görüşme yöntemi kullanılarak bilgiler kayda alınmıştır.

2.1.3. Büyükşahin, F. (2017). *Kültür- Çevre Bağlamında Geleneksel Ekolojik Bilginin Korunmasının Önemi: Sarıkeçili Yörükler Örneği*. Ankara: Doktora Tezi

Büyükşahin'in yaptığı bu çalışmada, göçebe hayatını hâlen sürdüren ve 2009 yılında somut olmayan kültürel miras listesine önerilen Sarıkeçili Yörüklerini kaleme almıştır. Kültürün sürdürülebilirliği için dini inanışlar, göç faaliyetleri, beslenme kültürü ve halk hekimliği konuları üzerinde durmuştur.

2.2. Yüksek Lisans Tezleri

2.2.1. Cin, F. (2004). *Ceyhan Yörüklerinde Halk Kültürü Araştırmaları*. Adana: Yüksek Lisans Tezi

Bu çalışmada, Ceyhan'da yaşayan yörüklerin Çukurova'ya yerleşimi, hayatları halk kültürü konularından bahsedilmiştir. Geçiş törenleri, halk inanışları, halk hekimliği, el sanatları ve mutfak kültürü üzerine bilgiler verilmiştir.

2.2.2. İncir, A. (2011). *Mersin Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm İle İlgili İnanışların Mukayeseli Araştırması*. Elazığ: Yüksek Lisans Tezi

İncir yaptığı bu çalışmada Mersin ili ve çevresindeki göçebe ve yarı

göçer halk halkın gelenekleri hakkında bilgi vermiştir. Anadolu ve Türk kökenli toplumların gelenek ve göreneklerinin benzer ve farklı bölümleri konu edinmiştir.

2.2.3. Yılmaz, Y. (2012). *Tarihi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye'deki Honamlı Yörükleri*. Samsun: Yüksek Lisans Tezi

Yılmaz bu çalışmada Türkiye'de ikamet eden büyük Yörük topluluklarından biri olan Honamlı Aşireti'ni ele almıştır. Tarihi, sosyal yapısı, kültürel hayatı hakkında bilgiler verilmiştir. Bu araştırma sonucunda Honamlı Aşireti'nin sahip olduğu ritüel zenginliklerinin gün yüzüne çıkarılarak ortaya konmasını planlamıştır.

2.2.4. Kabataş Çetin, Ş. (2017). *Antalya ve Samsun'da Yaşayan Yörüklerin Geçiş Dönemleri Adet ve Uygulamaları*, Samsun: Yüksek Lisans Tezi

Kabataş bu çalışmada Antalya ve Samsun ilinde yaşayan Yörüklerin geçiş dönemleri tespit etmiş ve karşılaştırmıştır. Bu yörelerde Gömbe ve Ondokuzmayıs Yörükleri konu edinilmiştir. Bu iki yörenin karşılaştırması yapılarak ortak ve farklı uygulamalar ortaya konulmuştur.

2.2.5. Ersavaş, H. (2018). *20. Yüzyıldan Günümüze Kadar Orta Toroslarda Yaşayan Yörüklerin Yemek Kültürü ve Mutfak Yapısı*. Gaziantep: Yüksek Lisans Tezi

Bu çalışmasında, Orta Toroslarda ikamet eden Yörükler ele alınmıştır. XX. yüzyıl ve sonrasında yemek kültürü incelenmiştir. Yörüklerin yemek ve mutfak uygulamaları üzerine araştırma olmamasından dolayı bu konu üzerine odaklanmıştır. Nitel araştırma tekniklerine başvurarak literatürde bulunan kaynaklarla hazırlamıştır.

2.2.6. Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*. Konya: Yüksek Lisans Tezi

Çınar bu çalışmada; Ege bölgesinde bulunan illerde geçiş dönemlerinde unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerini ve kayıt altına alınarak yeni kuşaklara aktarımı amaçlamıştır. Çınar bu çalışmasında görüşme yöntemini kullanarak toplamda sekiz ilden 120 kişiden elde edilen sonuçları aktarmıştır.

2.2.7. Yüksel, H. N. (2019). *Sarıveliler Folklor ve Yörükleri*. Aydın: Yüksek Lisans Tezi

Yüksel bu çalışmasında Taşeli ilçesinde konargöçer yaşamını devam ettiren Sarıkeçili Yörüklerini incelemiştir. Çalışmanın merkezini Sarıveliler ilçesi oluşturmaktadır. Çalışmayı altı bölümde incelemiştir. Üçüncü bölümde halk inanışları, âdetleri ve halk ilimlerini, beşinci bölümde geçiş dönemleri ve festivallere yer vermiştir.

2.2.8. Sargın, K. (2019). *Kültürel Coğrafya Açısından Karahacılı Yörükleri: Serik Örneği*. Antalya: Yüksek Lisans Tezi

Bu tez çalışmasında Sargın, Antalya'nın Karahacılı Yörüklerinin ikamet ettiği yörenin coğrafi özelliklerini kültürel açıdan değerlendirmiştir. Karahacılı yörükleri göçebe hayatı bırakarak yerleşik hayata geçtikleri belirtilmiştir.

2.2.9. Deveci, M. (2020). *Hatay/Kırıkhan Yörüklerinde Halk Bilimi Unsurları*. Hatay: Yüksek Lisans Tezi

Deveci bu çalışmasında, konargöçer Türk kültürünün son temsilcileri olan Yörükleri ele almıştır. Hayat koşulları, kültüre katkıları ve Türk tarihindeki rolleri belirtilmiştir. Kırıkhan Yörüklerinin doğum, düşün ve ölüm konularıyla birlikte dini tören ve bayram uygulamalarına yer vermiştir.

2.2.10. Bektarım, N. (2020). *Mersin'de Yaşayan Yerleşik ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Mersin: Yüksek Lisans Tezi

Bektarım bu çalışmada, göçebe Sarıkeçili Yörüklerle yerleşik hayata geçen Boynuinceli Yörüklerin mutfak geleneklerini mukayese etmektedir. Katılımcıların verdikleri bilgiler doğrultusunda yerleşik hayattaki Yörüklerin tükettiği yiyecek ve içecekler daha fazla olduğu tespit etmiştir.

3. MAKALELER

3.1. Sümer, F. (1949-1950). 16. *Asırda Anadolu, Suriye ve Irak'ta Yaşayan Türk Aşiretlerine Umumi Bir Bakış*. C.11, Sayı: 1-4. *İ.Ü.İ.F. Mecmuası*. 509-523.

Sümer'in kaleme aldığı bu makalede Anadolu, Suriye ve Irak'ta yaşayan Türk aşiretleri ve bunların sosyokültürel ve ekonomik yaşayışları hakkında bilgiler vermiştir.

3.2. DÖNMEZ, Y. (1964). *Karasu Batısında Bir Yörük Yerleşmesi*. C.7, Sayı:17. *Coğrafya Enstitüsü Dergisi*.181-189

Bu çalışmada Yörük- Türkmenlerin Türk coğrafyasına yerleşmelerinden ve buradaki sosyal, kültürel ve ekonomik yaşamından ve yerleşme süreci hakkında bahsedilmiştir.

3.3. Eröz, M. (1966). *Türk Köy Sosyolojisi Meseleleri Yörük- Türkmen Köyleri*. Sayı:81. *Türkiye Harsi ve İktimai Araştırmalar Dergisi*. 119-154

Eröz bu makale çalışmasında, sosyolojik açıdan Türk köyleri ve Yörük, Türkmen köyleri hakkında bilgilere yer vermiştir. Yörük- Türkmen kavramlarıyla birlikte iskan faaliyetlerinden bahsetmiştir.

3.4. Caferoğlu, A. (1973). *Anadolu Etnik Yapısının Oğuz-Türkmen-Yörük Üçlüsü*. C. V, Cüz 1-4. *İslam Tetkikleri Enstitüsü Dergisi*. 75-86.

Caferoğlu bu çalışmasında, her ne kadar terimler ve gruplar farklı anımsatsa da her terimin Anadolu'yu Türkleştirmesinde etkili olduğu vurgulanmıştır.

3.5. Ak, M. (2013). *Yörüklerin Günlük Hayatında Püse*. Sayı: 108. *Yörük*. 10-13.

Bu çalışmada, Çam, katran, ardıçtan elde edilen ve her durumda acil bir ilaç vazifesi gören püse adlı ilahtan bahsedilmiştir. Bu püsenin birçok hastalığa farklı yöntemlerle uygulandığına yer vermiştir.

3.6. Ak, M. (2017). *Yörüklerde Halk Hekimliği*. Sayı:57. *JASSS/The Journal Of Academic Social Science Studies*. 395-405.

Bu makale çalışmasında, Yörüklerin doğadaki bitki türlerini yakından tanıdıklarını hem sağlık alanında hem de hayvanlarını beslerken bu bitkilerden yararlandıkları bahsedilmiştir. Bitkilerin kök, tohum, kabuk, çiçek gibi kısımlarına farklı işlemler uygulayarak veya bunları çeşitli karışım haline getirip hastalıkların tedavisinde kullandıkları hakkında bilgi vermiştir.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	V
KISALTMALAR	VII
ARAŞTIRMANIN KONUSU	VIII
ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	VIII
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	VIII
YÖRÜKLERLE İLGİLİ ALANYAZIN TARAMASI	IX
1.KİTAPLAR.....	X
2.TEZLER.....	XI
2.1.Doktora Tezleri	XI
2.2.Yüksek Lisans Tezleri	XI
3. MAKALELER	XIII
1. KÜLTÜR.....	1
1.1.Yemek Kültürü ve Ritüel.....	1
2. SAFRANBOLU VE YÖRÜK KÖYÜ.....	4
2.1. Safranbolu İlçesinin Tarihi.....	4
2.1.1.Coğrafi Durumu ve İklimi	5
2.1.2.Ekonomi	6
2.2.Yörük Köyü	6
2.2.1.Coğrafi Durumu ve İklimi	7
2.2.2.Tarımsal Üretim.....	7
3. YENİPAZAR	8
3.1.Yenipazar İlçesinin Tarihçesi	8
3.2.Coğrafi Durumu ve İklimi	9
3.3.Ekonomisi	9
4.TARİHSEL SÜREÇTE YÖRÜK(TÜRKMEN) KAVRAMI	10

4.1.Yörüklerin(Göçebe Türkmenlerin) Soy Ağacı	10
4.2.Yörük Köyü Tarihçesi.....	12
4.2.1. Yörük Köyü Sosyal Yapı.....	12
4.2.2. Yörük Köyünün Törensel Yemekleri	13
4.3.Karaçakal Yörükleri Tarihçesi.....	20
4.3.1.Karaçakal Yörüklerinin Törensel Yemekleri	21
5. TÖRENSEL YEMEKLERİN YAPIMINDA KULLANILAN YÖRESEL ARAÇ VE GEREÇLER.....	22
6. DOĞUM.....	26
6.1.Doğum Öncesi.....	26
6.1.1.Kısırlık Durumu	27
6.1.1.1.Türbe Ziyaretleri.....	27
6.1.1.2.Eren'e Bağlama	27
6.1.2. Çocuğun Cinsiyetini Belirleme	28
6.1.3.Hamile Kadının Yemekten Kaçındıkları	28
6.2. Doğum Sırası	29
6.3. Doğum Sonrası.....	30
6.3.1. Göbek Bağı	32
6.3.2. Banyo ve Tuzlama.....	32
6.3.3. Lohusa Şerbeti(Ziyaret).....	33
6.3.4. Kurban Kesme.....	33
6.3.5. Kırk Basması(Al Basması).....	33
6.3.6. Kırklama	34
6.3.7. Diş Hediği(Diş Göllesi)	35
6.3.8. Sünnet	35
6.3.9. Asker Uğurlama.....	36

7. DÜĞÜN	37
7.1. Düğün Öncesi.....	37
7.1.1.Evlenecek Kişide Aranacak Özellikler.....	38
7.1.3.Nişan Geleneği.....	39
7.1.4. Düğüne Çağırma(Okuntu)	40
7.2.Düğün Sırasında	40
7.2.1.Bayrak Dikmek.....	41
7.2.2. Kına Gecesi	41
7.2.3.Düğün yemekleri	42
7.2.4.Düğün Merasimi	42
7.3.Düğün Sonrası	43
7.3.1.Gerdeğ Gecesi.....	43
7.3.2.Düğün Sonrası İlk Gün.....	44
7.3.3.Düğün Sonrası Ziyaretler	44
8. ÖLÜM.....	45
8.1.Ölüm Öncesi.....	45
8.1.1.Ölümü Düşündüren Belirtiler	46
8.1.2. Ölümü Uzaklaştırmak.....	46
8.1.3. Ölecek Hastaya Yapılan Uygulamalar.....	47
8.2. Ölüm Anı.....	47
8.3. Ölüm Sonrası	47
8.3.1. Ölüyü Defnetmeye Hazırlık.....	48
8.3.2.Ölünün Defnedilmesi	48
8.3.3.Ölü Evinde 3, 7, 40 ve 52 Geleneği.....	49
9. SAFRANBOLU VE YENİPAZAR YÖRÜKLERİN YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ.....	51

9.1. Bulgular	51
9.1.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	51
9.1.2. Betimsel Bulgular	53
SONUÇ.....	65
KAYNAKÇA	68
EKLER.....	73
Ek 1: Görüşme Formu.....	73
Ek 2: Katılımcılara Ait Bilgiler	75

1. KÜLTÜR

Fransızca “culture” kelimesinden geldiğini belirten Türk Dil Kurumu kültür kelimesini şöyle tanımlamaktadır;

Tarihsel süreçte ve toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın natürel ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin. Halk topluluğuna veya bir topluma özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünü(TDK, 2020).

Kültür toplum ile iç içe girmiş olup bir bütün olarak hayatı kapsayan bir yapıya sahiptir. Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme içme alışkanlıklarından edebî eserler ortaya koymaya kadar pek çok konuda insanlığın meydana getirdiği değerlerin tamamına birden kültür denmektedir.

Kültür buradaki anlamıyla gündelik kullanımından çok farklıdır. Sosyal bilimlerdeki kullanımıyla sadece elit insanlara mahsus olmayan kültür bütün insanların sahip olduğu değerler bütünüdür(Kottak, 1991: 37).

Bütün bunlardan anlatılmak istenen kültürün insana özgü olmasıdır. Kültür, bir insan topluluğunun üyelerine has olan öğrenilmiş duygu, düşünce ve davranış kalıplarının tamamıdır(Nirun, 1990: 255). Bütün toplumların ister göçebe olsun ister yerleşik olsun kendine özgü birtakım alışkanlıkları ve tutumları mutlak olarak mevcut olmaktadır. Bu alışkanlık ve tutumlar insanların diğer toplum bireylerinden kolaylıkla ayırt edilmesini sağlamaktadır.

Ayrıca kültür, “millet” kavramını oluşturmaktadır. En geniş anlamıyla kültür; bilgiyi, sanatı, ahlakı, örf ve âdetleri, insanın içinde yaşadığı topluluklarından kazandığı bütün yetenekler ve alışkanlıkları kapsayan, önceki nesillerin miras bıraktığı değerler bütününe denir(Kafesoğlu, 1992: 15).

1.1.Yemek Kültürü ve Ritüel

Bir birey, hayatının bazı dönemlerinde hangi toplumda yaşadığı fark etmeksizin gerek şahsi gerekse de toplumdaki yerinin değişeceği birçok dönemden geçmekte, bu dönemlerde cemiyetten cemiyete değiştiği gibi, aslının ve amacının devam ettiği merasim ve kutlamalar olmaktadır(Yeşil, 2014: 118). Merasim ve kutlamalarda zaman içerisinde biriken gelenek ve görenekler, bir yörenin veya ülkenin klasik kültürünün temelini oluşturmaktadır(Örnek, 2000: 127), mevzu bahis bu merasim ve kutlamalarda farklı ayinler uygulanmaktadır.

Ritüeller; kültürel kazanımların kuşaktan kuşağa aktarılan ve farklı

toplumsal faaliyetleri içinde bulunduran biçimsel yöntemler olarak açıklanmaktadır. Bu açıdan ritüeller, geleneklerin devam ettirilmesi, değer yargılarının netleşmesine yardımcı olarak birtakım kültürel faktörler kişileri bir arada tutmakta, kişilerin arasındaki sosyal bağları güçlendirmekle birlikte ortaklıkları sağlamlaştırmaktadır (Temur, 2011:158). Ritüel kelimesi; bir şey yapmak anlamına gelen “Rit” kelimesinden türetildiği belirtilmektedir (Olgun, 2016: 83). Esen vakitlerde gerçekleştirilen ve sembolik işaretlerin kullanımını kapsayan, belli zaman aralıklarıyla tekrar eden davranışlar olarak ifade edilmektedir. Bu doğrultuda, bir toplumla özdeşleşen ritüellerde sembolleşen önemli faktörlerden diğerini bir yörenin törensel yemekleri oluşturmaktadır (Scott, 2014). Yöresel yemekleri ayine dönüştüren törenler veya kutlamalar toplumsal tesirin oluşması için ortamları oluşturulmaktadır (Giddens, 2000: 190). Bir yörenin somut olmayan kültürel miras değerleri olan yöresel yemekler önemlidir (Iomaire, 2018). Aynı şekilde, toplumsal etkinlikler ve nevrüz, doğum, nişan ve düğün gibi kutlamalarda yapılan somut olmayan yemekli ritüeller miras açısından değerlidir (Türker vd, 2012). Bu durumda, toplumların uyguladıkları uygulamalar çerçevesinde hazırlanıp sunulan yiyecek ve içecekler sözü edilen yörenin mutfak ritüellerini yansıtmakta ve geçmiş dönemler yapılan yemeklerin günümüzde tekrarlanmasıyla unutulmasının önüne geçilerek yiyecekler sembolik bir karakter katmaktadır (Andarabi ve Hassan, 2019: 148).

Bir yörenin mutfağındaki yiyecekler, içinde bulunan kültür çerçevesinde hazırlanış aşamasından sofraya getirilene kadar şekillenmekte ve kültürü de biçimlemektedir (Gürçayır, 2010: 69). Yaşanmakta olan coğrafya ve bölgeler farklılık gösterdikçe yemeklere dair toplumsal kültür şekillerinin ve yemeklerin değişiklik gösterdiği görülmektedir. Yörelere yemek kültürünün çeşitlenip bölgeye ait hale gelmesinde, dinsel inanışlar, kültürel kazanımlar, sosyal ve etnik değişiklikler, eğitim durumu, ekolojik çevre, kültürel mirasın damak zevkleriyle bütünleşmesidir (Sağır, 2012:2676). Yemek kültürüyle birlikte toplumsal yapı, kutsallık ve yapılan ritüellerle bütünleşmiştir (Emiroğlu, 2013: 59). Bu bağlamda, geçmişten günümüze kadar, yemek ve inanç arasındaki ilişki ile ilgili birçok farklı görüş bulunmaktadır. İlkçağlardan günümüze kadar yiyecek malzemelerinin elde edilmesi insan gücünü aşan, tek bir tanrının veya tanrıların bağıışı olarak kabul görmüş; bereket ve bolluk dönemlerinde duyulan şükran ve minnet edilmiştir ve açlık ve yokluk dönemlerinde yakarış edilmiştir (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1730). Anadolu’nun, geçmiş zaman içinde çok sayıda farklı kültüre ev sahipliği yapması ve kültürler arasındaki etkileşimlerden dolayı Anadolu’da İslamiyet merkezli olarak görünen birçok inanç, uygulamaların bir bölümü ve bunlara bağlı mutfak kültürünün İslamiyet kökeninden olmayıp geçmişte kalan kültürlerden öğeler içermektedir. Bu kapsamda,

topluma özgü din dışı gelenekler ve âdetlerle yine topluma özgü düş gücünün her türlü inanç, inanış, uygulama ve bunlara dayalı yemek kültürünü çeşitli ritüellerin şekillendirdiği belirtilmektedir (Artun, 2001: 36). Bu nedenle, eski zamanlardan beri yemek, ritüel etrafında biçimlenmiştir ve bir geleneğin parçası haline gelmiştir. Yemek ve ritüel arasındaki bağ, günümüzde özel gün ve tebrikler, aile bireylerinin bir araya geldiği özel anlar, yakın arkadaşlarla yapılan kutlamalar, etkinlikler ve festivaller gibi hayatın birçok zamanında karşımıza çıkmaktadır (Yıldız, 2016: 120). Sözü edilen bu bütünleşmenin bir kanıtı olarak hemen her toplum, belli ritüellerle zamanın belirli bir kısmını yemeğe ayırmakta ve bu manada yemek, aynı zamanda bütünleşmenin ve toplumsal dayanışmanın da bir aracı olarak görülmektedir. Dost sohbetleri, konuk ağırlama, doğum, söz, nişan, düğün, sünnet ve bayram gibi etkinlikler yemek kültürüyle birleşerek toplumda iletişim ağının oluşmasını ve bu iletişimi kuvvetlendirmektedir (Sağır, 2012: 2675).

Yemekli ritüeller, tarihin en eski dönemlerinden beri geleneklerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Türk milletinin varlığını yüzyıllar boyunca devam ettirmesini sağlamış ve Türkler için önemli bir yere sahip olan gelenek, görenek, âdet ve törenler Türk toplumları için önemli kültürel değerlerdir (Yeşil, 2014: 118). Bu doğrultuda, Türk mutfak kültürü de nesilden nesile aktarımlarla çeşitli ritüel ve gelenekler etrafında yüzyıllar içerisinde şekil almış olan zengin bir mutfak haline gelmiştir. Türk mutfak kültürü, geçmişi Orta Asya'dan başlayarak, Anadolu'ya göç ettiği zamanda diğer kültürlerle zenginleşen, Selçuklu Dönemi'nde temelleri şekillenip Osmanlı döneminde farklı kültürel etkileşimlere girip mutfagını zenginleştirerek gelişen ve günümüze kadar gelen birikimli bir mirastır. Bu bağlamda, bu zengin kültürel miras içinde günümüze kadar gelenek ve ritüelleri ile beraber bütünleşmiş olan sayısız yemek ve yemek âdetleri bulunmaktadır (Samancı, 2018).

Türklerde yemek aynı zamanda devletin hiyerarşisini de gösterir. Yemekte uygulanan protokol kuralları devlet adamlarının konumunu belirler. Cumhurbaşkanının tarafından düzenlenen bir yemekte ağırlanırken konum olarak daha aşağıdaki devlet adamları tarafından yemek düzenlenir. Dışadönük olan Türkler sürekli toy düzenleyip büyük yemek ikramında bulunurlar. Türk kültürünün şaheseri olan Dede Korkut Oğuznamelerinde her boy toyla başlar. Tarihte bunun en önemli örneğini Dede Korkut hikâyelerinde görmekteyiz. Hanlar hanı Han Bayındır'ın düzenlediği toyda 24 Oğuz Beyi törene davet edilir. 24 Oğuz Beyinden biri olmasına rağmen Dirse han yemekte makamına uygun olmayan bir şekilde ağırlanarak rencide edilir (Ergin, 2008: 61).

Böylece Türklerde yemeğin aynı zamanda devlet statüsünü gösteren en önemli unsurlardan biri olduğunu bize göstermektedir.

2. SAFRANBOLU VE YÖRÜK KÖYÜ

2.1. Safranbolu İlçesinin Tarihi



Görsel 1: Safranbolu Görseli(Arkeolojikhaber, 2022)

Bilinen tarihi M.Ö. 3000 yıllarına kadar giden Safranbolu, eski çağlarda Homeros'un İlyada destanında geçen Paflagonya bölgesinde bulunmaktadır. Milattan önce 3000 ve 4000 tarihli olan höyükler, Safranbolu'nun insanlık açısından uzun bir tarihe sahiptir. Şehir "Flaviopolis", "Theodoropolis", "Hadrianopolis", "Germia" ve "Dadibra" gibi eski isimlerle bilinmektedir. Hititlerin komşuları olan Gaspalar ve Zalpalar bölgedeki bilinen ilk medeniyetlerdir. Bölgede sırayla Hititler, Frigler, Persler, Pondlar, Bizanslar, Selçuklu hanedanı, Candaroğulları ve Osmanlılar hüküm sürmüştür(Wikipedia, 2022)

Selçuklu Devleti'nin işgal ettiğinde şehrin adı Dadibra'ydı. Safranbolu, II. Kılıç Arslan'ın oğlu tarafından 1196 yılında Türklere geçmiştir(Wikipedia, 2022). Muhiddin Mesut Şah her ne kadar teslim olmaları durumunda hayatlarını bağışlayacağını söz vermişse de şehir savaşarak ele geçirilmiştir. Bölgedeki Hristiyanlar hakkında bir bilgi bulunmamaktadır.1423 yılından sonra Osmanlılara geçmiştir. Günümüzdeki Kıranköy bölgesinde, Yunan toplulukları bulunmaktaydı.

Selçukluların döneminde şehrin ismi Zalifre'dir. Kastamonu, Safranbolu, Sinop ve Söğüt'ün sınır bölgesidir. İlerleyen zamanda şehir Türkmenler ve Bizanslılar arasında gidip gelmiştir(Wikipedia, 2022).

Safranbolu ilk defa 14. yüzyılın ortalarında Osmanlı Devleti'nin eline geçmiştir. Osmanlı tarafından 1423 yılında fethedilene kadar Candaroğulları ile sınır görevi görmüştür. Bu yöreye Osmanlı Devleti tarafından Yörük-ı Taraklı olarak bilinen Türkmen göçebeleri yerleştirmiştir. Şeh-

rin adını bu dönemde Taraklı Borlu olarak adlandırılmıştır.

Osmanlılar döneminde özellikle 17. yüzyılda kervan yolunun üzerinde bulunmasıyla konaklama yerleri ve kervansaraylar kültürel olarak en üst seviyeye gelmiştir. O dönemlerde Osmanlı Devleti şehre önemli eserler kazandırmıştır.

18. yüzyıldan sonra Safranbolular saraya göç etmeye başlamışlardır. Safranbolu'dan göçenleri çoğu denizcilik ve fırıncılık işlerinde görev almaktaydılar. 1860 yılından başlayarak İstanbul'daki fırınlarda çalışanların yaklaşık her on kişiden altısı Safranboluluydu. Büyük olasılıkla saygın kişiler Safranbolu'dan akrabalarını, müşterilerini ve arkadaşlarını yanına getirmektedir(Wikipedia, 2022).

2.1.1.Coğrafi Durumu ve İklimi



Görsel 2: Safranbolu'nun Konumu(İmrenkonak, 2022)

Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Safranbolu, il merkezinden sekiz kilometre ve denizden altmış beş kilometre içeride kalmaktadır. Safranbolu üç ille çevrilidir. Bu iller; Karabük, Bartın ve Kastamonu illeridir.

Şehrin büyük bir çoğunluğu ormanlıktır. Safranbolu coğrafi bakımdan engebeli bir konumdur. Sarı Çiçek şehrin en yüksek noktasıdır. Şehir merkezinde ise ortalama yükselti beş yüz metredir(Wikipedia, 2022).

Safranbolu ilçesinden geçen akarsular Araç, Soğanlı Çayı ve Ovacuma Deresi'dir. Derin ve kısa kanyonların bulunmasının yanında, büyük mağara içerisinden çıkan sular bulunmaktadır. Gümüş, Akçasu ve Bulak deresi üç farklı kanyon oluşturmaktadır. Kanyonlar şehrin içinden geçerek Araç Çayı'na karışırlar. Araç Çayı ise Soğanlı Çayıyla birleşerek Karadeniz'e dökülür.

Safranbolu, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi iklimleri arasında bulunmaktadır. Safranbolu yazları sıcak, kışları soğuk, baharları ılık ve serin

geçmektedir. İlkbahar ve sonbahar mevsimleri oldukça uzun sürmektedir. Son yıllarda yazları kurak geçmektedir. Yağışlar ilkbahar, sonbahar ve kışın olmaktadır. Bundan dolayı bölgeler arasında sıcaklık farklılıkları vardır. Çarşı kısmı vadilerin yan yamaçlarında bulunmaktadır. Daha ılık ve rüzgarsız olan bölgeler kışlık olarak kullanılır ve çok az kar yağışı olmaktadır. Yüksek rakımlarda bulunan Bağlar kısmı ise, rüzgârlara açık, yaz aylarında serin, kış aylarında karlıdır. Bundan dolayı yazlık olarak tercih edilir(Wikipedia, 2022).

2.1.2.Ekonomi

Osmanlı döneminde İpek yolu güzergahında bulunması ve Safranbolu ilçesinde ürettikleri malların İstanbul'da satılmasıyla ticaretini uzun yıllar sürdürmüştür. Ticaret döneminin aktif geçtiği bu zamanlarda Cinci Hanı ve Hamamı aktif olarak kullanılmaktadır. Bu dönemlerde esnaflar ve üreticiler lonca sistemiyle örgütlenmiştir(Wikipedia, 2022).

Köklü bir kültüre sahip olan Safranbolu geçmiş dönemlerde önemli ticaret yollardan uzak olmasından dolayı Anadolu'da deri endüstrisinin bir merkezi olamamıştır. Kendi bölgesinde dericilik açısından önemli bir konumdaydı. Tarım ve kerestecilikten sonra dericilik üçüncü sıradaydı. İş gücünün 1940 yılında Karabük'te açılan fabrikaya yönelmesinden, üzüm-cülük ve safran üretimi gibi tarımsal üretimler etkilenmiştir. 1970 yıllarından sonra turizmin etkisiyle şehirde ekonomi canlanmaya başlamıştır(Wikipedia, 2022).

Tarımsal bakımdan tahıl ekimi ve ormancılık başta gelmektedir. Hayvancılık daha çok büyükbaş hayvancılığı üzerinden yapılmaktadır(Wikipedia, 2022).

2.2.Yörük Köyü



Görsel 3: Yörük Köyü(Kara, 2005)

2.2.1. Coğrafi Durumu ve İklimi

Yörük Köyü, Batı Karadeniz'de bulunan Karabük ilinin Safranbolu ilçesine bağlı küçük bir köydür. Yörük Köyü Safranbolu'nun doğusunda, Kastamonu yolu üzerinde 12. kilometrede yer almaktadır. Doğusunda Akören ve Yacı, batısında Sat ve Konarı, kuzeyinde Sırçalı köyleri, güneyinde ise Araç Çayı bulunmaktadır(Kara, 2005).

Deniz seviyesinden yaklaşık 600 m yükseklikte yer alan Yörük Köyü'nün kuzeyinde İnkaya 1544 m, Kırçaltepe 1165 m, Sarıçiçek Yaylası 1666 m, güneyinde ise Kuz Yakası 1113 m yükseltidedir(Kara, 2005).

Bölgenin kuzeyinde yer alan dağ sıralarının, ılıman deniz havasının iç bölgelere kadar girmesini engellemesi sonucu yöre iklimi, Karadeniz ve İç Anadolu ikliminin bir karması olabilecek bir özellik göstermektedir. Yörede kışlar ılık, yazlar ise oldukça sıcak olup, yıllık nem ortalaması %60 seviyesindedir. Rüzgar genellikle batı yönünden olmak üzere güneybatı, güneydoğu ile kuzeybatıdan esmektedir(Kara, 2005).

2.2.2. Tarımsal Üretim

Köyün geçim kaynağını bitkisel ürünler oluşturmaktadır. Meyve ağaçları ve serada bitki yetiştirilerek yapılmaktadır. Köyde bahçesi olan herkes tarımla uğraşmaktadır(Özdemir, 1998: 240)

Yörük Köyünün iklimi ve toprağı sulama olanaklarının olmasından dolayı meyvecilik gelişmiştir. Bu tarım alanlarının çoğunluğunu elma ve erik çeşitleri oluşturmaktadır. Ayrıyeten kiren, armut, ayva, üzüm, ceviz, dut, kiraz, şeftali ve vişne yetiştirilmektedir. Bu bölgede erik ve elmanın hem pestili yapılmakta hem de yaş bir şekilde tüketilmektedir(Özdemir, 1998: 240).

Köyün bağcılıkta en çok tercih ettiği Çavuş üzümü olmaktadır. Köylüler tarafından beğenilme sebepleri, incecik kabuklu olması, lezzetli olması ve yaş olarak tüketilmesidir. Bağlardan toplanan üzümlerin küçük bir kısmını sirke veya pekmeze kullanmaktadırlar(Özdemir, 1998: 243).

Yörük Köyünün çevresinden Araç çayı geçtiği için bu bölgede sebze-cilik yapılmaktadır. Bu sebzeler soğan, marul, sarımsak, ıspanak, pırasa, lahana, kabak, domates, hıyar, havuç, fasulye ve turptur. Yörede en fazla tüketilen ve yetiştirilen ürün domates ve salatalıktır(Özdemir, 1998: 247).

3. YENİPAZAR

3.1.Yenipazar İlçesinin Tarihçesi

Yenipazar'ın bugünkü konumu, Batı Anadolu da yer alan illerimizden Aydın ili sınırlarında, şehir merkezinin 42 km. güneydoğusunda, Madran Baba Dağının Büyük Menderes vadisi ile kesiştiği yerdedir. İdari olarak da Aydın'a bağlı bir ilçesidir(Yenipazar Kaymakamlığı, 2020).

Yenipazar ilçesi tarihi "ORTASIA" isimli şehrin yakınlarında kurulmuştur. Başlangıçta çevredeki iller için yeni bir pazar yeri olmuştur. İlçenin isminin de "Yeni kurulan pazar" anlamında buradan düşünülmektedir. Yenipazar ilçesinin bir idari birim oluşu 1700'lü yılların sonuna denk gelmektedir. Yenipazar ilçesinin ilk kuruluş yerinin; Yenipazar'a yaklaşık 4 kilometre uzaklıkta olan Dolduran'ın bitişiğinde yer alan "Tolozlar" bölgesinde yer almaktadır (Yenipazar Kaymakamlığı, 2020).

Yenipazar'ın kuruluş yeri hakkında en güvenilir kaynaklardan bir tanesi Seyahatname'dir. En güvenilir kanıt olanağı veren bu tarzdaki eserlerin başında Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi gelmektedir. Evliya Çelebi'ni eserine baktığımızda bölgeyi 17. yy. 'da gezmiştir ve bu bölgeyle ilgili önemli bilgi Seyahatname'de belirtmiştir. Evliya Çelebi bu bölgeye gelişle ilgili sözleri şöyle belirtmiştir: Evliya Çelebi 1600'lü yılların sonunda İzmir'den Aydın'ın günümüzdeki Köşk ilçesine gelir. Köşk ilçesinde üç gün konaklar. Üçüncü gün doğu vadisinin içinden Menderes nehrini atla geçtikten sonra Donduran dağının dibinde bulunan Donduran Kazasına gelmiştir. Antep ve üzüm pekmezi bu bölgede donduğu için Donduran demektedirler. Aydın Sancağı topraklarında özeldir ve yüzelli akçe değerindedir. Yaklaşık yüz hanesi ve bir o kadar mescitleri bulunmaktadır. Bölgede hamamı, çarşısı, hanı ve pazarı bulunmamaktadır. Çoğu hafta pazarlar kurulmaktadır(Çelebi, 2004).

Yenipazar'a ilk gelip ve Türkmenlerin Donduran köyünün çevresine yerleşmeleri 1400'lü yılların ortasındadır. Türkmenleri(Yörüklerin) gelip konakladıkları bu bölgeye Tolozlar diye de söylenmekteydi. Dolduran'da 17. yüzyıl sonunda çıkan bulaşıcı bir hastalık birçok kişinin hayatını kaybetmesine neden olmuştur. Bu hastalıktan kaçan ve kurtulan kişiler ise "Cihanoğulları" adında bir aşiretle birlikte Yenipazar'ın bugünkü yerinde bir yerleşim yeri kurmuşlardır(Yenipazar Kaymakamlığı, 2020).

Yenipazar ilçesi Cumhuriyet kuruluncaya kadar Osmanlı himayesinde kalmıştır. Nazilli ve Köşk gibi bölgeler Yunanlar tarafından işgal edilmemiştir. Çünkü Büyük Menderes'in güney tarafı İtalyanlara ayrılmıştır. Bozdoğan ve Yenipazar'ı bu sebeple Yunanlılar işgal edememiştir. Yenipa-

zar'ın bu dönemde çıkmış en önemli kahramanı Yörük Ali Efe'dir. 1919'lu yıllarda örgütünü kurarak dağa çıkmıştır. Kurtuluş Savaşı'nda ülkesine birçok faydaları olan Yörük Ali Efe savaştan sonra örgüt işlerini bırakıp köyüne çekilmiştir. Yörük Ali Efe 1950'li yıllarda köyünde vefat etmiştir. (Yenipazar Kaymakamlığı, 2020).

Cumhuriyet devrinde Yenipazar 1957 yılına kadar Bozdoğan'a bağlı bir bölgeydi. 17 Mart 1957 tarihinden itibaren Aydın iline bağlı ayrı bir ilçe haline getirilmiştir(Yenipazar Kaymakamlığı, 2020).

3.2.Coğrafi Durumu ve İklimi

Yenipazar, Aydın iline bağlı bir ilçe olarak kurulmuştur. Yenipazar'ın komşu ilçeleri Nazilli, Bozdoğan, Sultanhisar, Efeler ve Çine'dir. Yüksekliği 76 metredir. Arazi yapısı ova ve dağlık olmak üzere iki kısımdan meydana gelmektedir. Yenipazar'ın başlıca akarsuyu Büyük Menderes Nehri'dir. Akçay Deresi de arazi sulamasında kullanılan bölgenin önemli bir akarsuyudur. Bölgede Akdeniz iklimi hüküm sürer(Coğrafya, 2022).

Bölgede yazlar sıcak ve kurak, kışlar yağışlı ve ılık geçer. Senelik sıcaklık ortalaması 17 ila 18°C'dir. Kuzey rüzgarları sebebiyle Akdeniz bölgesine göre daha serindir. Senelik yağış miktarı 580-1000 mm arasındadır. Yenipazar yüzölçümünün yaklaşık % 40'ı orman ve makilerle kaplıdır. Bölge ormanlarında her çeşit ağaca rastlanılmaktadır. Meşe, çınar, kızılçam, karaçam, fıstıkçamı, ıhlamur, kuruyemiş, delice, dişbudak, defne ve kestane ağaçları oldukça fazladır. Ovalarında ise her çeşit meyve, sebze ve tarım ürünleri yetişir (Coğrafya, 2022).

3.3.Ekonomisi

Yenipazar ilçesinin ekonomisinin büyük oranını tarım ve hayvancılık karşılamaktadır. İlçede yetiştirilen pamuk, zeytin, incir, domates, biber, narenciye ve Antep fıstığı üretimi ilçe ekonomisini önemli oranda arttırmaktadır. İlçede Çarşamba günleri kurulan "Çarşamba Pazarı", çevre ilçe ve mahallelerden gelen vatandaşlar için canlı bir merkez pazarı durumundadır. Yenipazar'ın merkezinde her pazar günleri organik tarım pazarı kurulmaktadır. Cittaslow(sakin şehir) unvanını almış Türkiye'deki on bir ilçeden bir tanesidir. Her sene ayrı ayrı ülkelerde yapılan sakin şehir toplantılarına Aydın-Yenipazar ilçesi olarak belediye katılmaktadır (Yenipazar Belediyesi, 2016).

4.TARİHSEL SÜREÇTE YÖRÜK(TÜRKMEN) KAVRAMI

Yörümek kelimesinden türeyen Yörük Orta Asya'dan yaşadığımız Anadolu topraklarına gelip yerleşen Oğuz Boylarına yapılan bir tanımlamadır. Bu kelime, belirli bir yerde konaklamayan, sürekli göç eden, konar-göçer ve göçebe olarak tanımlanmaktadır(Eröz, 1965:122).

15. yüzyılda yaşamış olan Yazıcıoğlu Ali'nin Tarih-i Al-i Selçuk isimli kitabında ilk defa Yörük kelimesine rastlanılmıştır. Bu kitapta Sahra nişin, yaban yurtlu ve Yörük sözleri geçmektedir. Yazıcıoğlu Ali yine Yörük evi tabirini kullanmıştır(Sümer, 1950:510). Buna ek olarak Germiyanoglu Ali Şah, Osman Gazi'ye Yörükoğlu kelimesini kullanmıştır(Sümer, 1950:511).

Kutadgu Bilig'de Yörük kelimesi yarık olarak geçmektedir. Tavır, yaşam biçimi, maişet anlamlarına gelmektedir. Cengiz Han yasasına göre Yörük kelimesi eski Türk destanlarında seferlere katılan güç ve yerleşme hakkına sahip hükümdar veya komutanlara ait asker anlamını taşımaktadır(Hacib, 1947:32).

Türk tarihindeki en önemli devletlerden biri olan Osmanlı Devleti'nin kuruluşunda görev alan Yörük aşiretleri, ikamet ettikleri yerlere göre Yörük veya Türkmen ismini almıştır(Şahin, 1982). Yörük kelimesi yabancı dillerde ve Türkçe' de göçebe anlamına gelmekteyken, Türkmen kelimesi Orta Asya ve Osmanlı da atılgan ve güçlü anlamına gelmektedir. Anadolu'da bu tabirler cesur elli ve ayağı çabuk anlamlarına gelmektedir(-Varlı, 2010).

Anadolu'da Kızılırmak nehrinin batısındakilere Yörük doğusundakilere Türkmen olarak adlandırılmıştır(Eröz, 1991:92), Anadolu'nun bazı bölgelerindeki Yörük, Türkmen ve Türk köylerinin olması bu duruma örnek gösterilmektedir. Günümüzde bu tabirler bir arada kullanılmaktadır.

Her Yörük Türkmen olarak tanımlanabilir ama her Türkmen Yörük değildir. Yörüklük kelimesi Türkmen aşiretlerinin sadece hayvan sürülerini otlatan ve standart bir hayatı yaşayanlardır. Sonuç olarak Yörükler yazları serin ovalarda ve yaylalarda, kışları daha sıcak otlaklarda hayvancılık işiyle uğraşan konargöçer Türklerdir(Doğan ve Doğan, 2004: 24).

4.1.Yörüklerin(Göçebe Türkmenlerin) Soy Ağacı

Oğuz Kağan Destanına göre Yörük boyların oluşumu şu şekildedir. *“Oğuz Kağan bir gün bir yerde tanrıya yalvarmaktadır. Karanlık çöktü ve gökten bir ışık inmiştir. Aydan ve güneşten daha fazla parlamaktadır. O ışık kümesinin içinde bir kız oturmaktadır. Oğuz Kağan o kızla evlenmiştir ve üç tane oğlu olmuştur. Bunlar Gün, Ay ve Yıldızdır. Günlerden bir gün Oğuz Kağan avlanmaya gitmiştir. Gölün tam ortasında bir ağaç görmüştür.*

Ağacın kovuğunda bir kız bulunmaktadır. Oğuz Kağan o kızla evlenmiştir ve Gök, Dağ ve Deniz isminde üç tane oğlu olmuştur. Oğuz Kağan'ın her çocuğundan dört erkek evlat olunca yirmi dört oğuz boyu bu şekilde oluşmuştur (Yeni Hayat Ansiklopedisi, 1990). Reşidüddin Fazlullah'ın Camiu-t Tevarih eserinde Oğuz boyları; “Kayı, Alkaravık, Bayat, Karaveli, Döğer, Yazgır, Dodurga, Yalparlı, Avşar, Kınık, Begdili, Karkın, Bayındır, Çepni, Çavuldur, Salur, Eymür, Alayuntlu, Üreğir, Yiğdir, Bügdüz, Yıva ve Kınık” olarak geçmektedir. Kaşgarlı Mahmud'un eseri Divan-u Lugati-t Türk'te bunlardan bazılarını farklı kayda almıştır.

OĞUZLAR					
BOZOKLAR			ÜÇOKLAR		
GÜN-HAN	AY-HAN	YILDIZ-HAN	GÖK-HAN	DAĞ-HAN	DENİZ-HAN
Kayı	Yazır	Avşar	Bayındır	Salur	Yiğdir
Bayat	Döğer	Kızık	Biçene	Eymür	Bügdüz
Aklaevli	Dodurga	Begdili	Çavuldur	Alayuntlu	Yıva
Karaevli	Yaparlı	Karkın	Çepni	Üreğir	Kınık

Tablo 1: Oğuzların Soy Ağacı

Kayı (Sağlam) koluna bağlı aşiretler “Saçıkara, Atçekenler, Kurtlu, Sarıgeçili, Haculu, Karageçili (Osmanlı Padişahları, Yeni Osmanlı), Kızılkıçlı”dır. Bayat (Mutlu, Yiyecği Bol) koluna bağlı aşiretler “Dulkadır, Kaçar, Şambayat, Kerkük Türkmenleri, Kocalık Yörükleri”dir. Kara Evli(Kara otaglı), Akla Evli(Başarı Gösteren), Döğer(Toplamak için), Yazır(Çok Ülkeye Sahip), Yaparlı, Dodurga(Yönetmek), Avşar (Çevik, Avı Seven) koluna bağlı aşiretler “Deller, Cafer, Kadırlı, Cerit, İmamlı, Torun, Horzum, Balabanlı, Çatak, Solaklar, Karahacılı, Varsak, Honamlı, Meller, Çakıl, Cingöz”dür. Kızık (Güçlü), Beg Dili (Değerli), Karkın (Doyuran), Biçene(İyi Çalışan), Bayındır(Daima Taam Olan Yer), Çavuldur (Şerefli), Çepni (Şavaşan), Salur (İş Gören) koluna bağlı aşiretler “Usta, Yomut, Hızır, Karaman, Akkoyunlu, Sarıklı, Karakoyunlu, Teke”dir. . Eymür (Zengin) Alayuntlu (Hayvanları İyi), Üreğir (Düzen Kurucu), Bügdüz(Hizmet Eden), Yiğdir(İyilik), Yıva(Üstün Olan), Kınık(Değerli) kolundan gelenler atalar ve Selçuklu padişahlarıdır (Sümer,1999:208).

Anadolu'da Oymak, Aşiret ve Boyların yerleşim yerleri genellikle yirmi dört Oğuz Boyları doğrultusunda gerçekleşmektedir. Oğuz Boylarına bağlı aşiretlerden bazılarının büyük topluluklar oluşturarak Anadolu'nun farklı yerlerinde bulunmaktadır(Türkdoğan, 1996). Anadolu'da konargöçer hayatını sürdüren ve yerleşik hayata geçmiş olan Yörükler kendi isimlerini kullanmaktayken bazıları eski soy ismini kullanmaya devam etmektedir. Anadolu'da rastladığımız Yörükler şunları kullanmaktadır: “Ankara Yörükleri, Antep Yörükleri, Aydın Yörükleri, Hatay Yörükleri, Ho-

namlı Yörükleri, Karakeçili Yörükleri, Karaman Yörükleri, Maraş Yörükleri, Mersin Yörükleri, Saçıkara Yörükleri, Sarıkeçili Yörükleri, Tekeli Yörükleri ve Toros Yörükleri'dir"(Türkan, 2018: 787). Karabük ilinin Safranbolu ilçesindeki Yörük köyünde ikamet eden Yörüklere ise "Karakeçili Yörük" , Aydın ilinin Yenipazar ilçesinde ikamet eden Yörüklere ise "Karaçakal Yörük" olarak adlandırılmıştır.

Konar-göçerler arasında besledikleri koyun ve keçilerin rengine göre isim alma geleneği oldukça yaygındı (Halaçoğlu 2003: 103). Bu bağlamda *AkKeçili, AkçaKeçili, KızılcaKeçili, AkKoyunlu, KaraKeçili, KaraKoyunlu, KaraKuzulu, KaraKoçlar* olmak üzere adlandırılmaktadır.

4.2.Yörük Köyü Tarihçesi

Zengin tarihi ve kültürel değerlere sahip Yörük Köyü'nün, Oğuz Boylarından, Kayı koluna bağlı, Karakeçili Aşiretine mensup kişiler tarafından kurulduğu anlaşılmaktadır. XVI. yüzyıl kaynaklarındaki tarihi belge Yörük Köyü'nün kuruluş bilgilerini içermesi bakımından önemlidir. Ayrıca, Yörük Köyü'nün kuruluşu ile ilgili bir rivayete göre, Horasan'dan gelen Hüseyin, Davut ve Hacı adında üç kardeşin Yörük Köyü'nün olduğu yere yerleştiğidir. Daha sonraki yıllarda bu kardeşlerden Hacı ile Davut obalarıyla birlikte ayrılarak günümüzde kendi adlarıyla, bilinen 'Davut Obası ve Hacılar Obası' adı verilen bölgeye yerleştikleri, Hüseyin'in ise Yörük köyünde kaldığı ve köyü kurduğu söylenmektedir(Kara, 1999). Yörük Köyü'nün Osmanlılar döneminde önemli bir yerleşim yeri olduğu tapu tahrir defterlerinde yer alan bilgilerden anlaşılmaktadır.

H. 993 – M. 1577 tarihli "İhtiyaroğlu Vakfiyesine ait senet" , Safranbolu (Medine-i Taraklı Borlu) kadısı ile Yörük (Yörükkan-ı Taraklı Borlu) kadısı tarafından onaylanmıştır(Kara, 1999).

Kültür Bakanlığı tarafından 1997 yılında gerçek bir Türk-Türkmen Köyü oluşu ve tarihi yapılarının görkemi nedeniyle koruma altına alınmıştır. Safranbolu'nun küçük bir maketidir. 93 tescilli eser bulunmaktadır(Safranbolu Belediyesi, 2022).

4.2.1. Yörük Köyü Sosyal Yapı

Yörük Köyü'nün sakinlerinin, atalarının Kayı boylarından olduğu yönünde verdikleri bilgilere dayanarak, Yörük Köyü'nün ataları olan aşiretin, önceleri Söğüt ve civarında yaşamış olduğu söylenebilir.

19.yy ikinci yarısında özellikle II. Abdülhamit döneminde, Yıldız Sarayının muhafız biriminde Karakeçili aşireti bireylerinin yer aldığı, hatta sarayın dış binaları ve bahçeleri Arnavut ve Boşnak kökenli muhafızların korumasına bırakılmışken, Hünkarın yattığı binanın gece ve iç güvenliğinin Karakeçili aşiretinden gelme elemanlara emanet edildiği bilinmekte-

dir. Bu askerlik hizmetleri dolayısıyla bir dönem Yeniçeriler yoluyla Bektaşilik dünya görüşünün Yörük Köyü'nde bazı aileleri etkilediği fakat 19. yy başlarında bu etkinin ortadan kalktığı köydeki mezar taşların incelemesinden anlaşıyor(Safranbolu Belediyesi, 2022).

Osmanlı döneminde Yörüklerin önemli bir kısmı, fırıncılık ve tatlıcılıkla uğraşmışlardır. Sultan Abdülhamit zamanında ise, Yörük Köyü'nün zengin ve ağı sınıfı arasında, İstanbul'a göç başlamıştır; fakat bunlar köyleriyle ilişkilerini asla kesmemişlerdir. Bu sebeple, Köydeki fakirler zengin ve ağı sınıfında yanında çalışmak amacıyla İstanbul'a göçe devam etmişlerdir. Eldeki verilere göre 1929 yılında İstanbul'daki 123 fırıncı, 80 simitçi ve börekçinin yarısı Safranboluludur(Kara, 1999). Cumhuriyet dönemi ile birlikte ekonomik ve diğer sebeplerden ötürü köylüler, İstanbul'un yanı sıra Ankara, İzmir ve Bursa'ya da göç etmişlerdir. Zamanla değişen ve gelişen ticari yaşam ve koşullar, köy halkını dışarıda bir gelecek arayışına zorlamış olmalıdır (Çan 2011).

4.2.2. Yörük Köyünün Törenselle Yemekleri

YÖRÜK KÖYÜ'NÜN TÖRENSEL YEMEKLERİ				
ÇORBALAR	SEBZE YEMEKLERİ	YEMEKLER	HAMURİŞLERİ	TATLILAR
MİNAYE ÇORBASI	AŞ	ŞEKERLİ YUMURTA	SİNİ BÖREĞİ	MISIR HELVASI
SÜTLÜ ÇORBA	DOMATES KAVURMASI	KAYGANA	MALAK(HALUÇKA)	KOZ BÖREĞİ
MISIR ÇORBASI	TATAR KAVURMASI	SOĞAN ISLAMASI	PIT PIT	DELİ OĞLAN SARIĞI
SÜTLÜ KEŞKEK	GÖKBAKLA	TAŞVAN ETİ		
SULU YAYIM	ÇİYÜRDÜK	PAPAZ YAHNİSİ		
	ÇÜS ÇÜS	GARUŞDUMA		
	SOĞAN YAHNİSİ	BORONA		
		ÇILBIR		
		SÜT HAVUZU		

Tablo 2: Yörük Köyünün Törenselle Yemekleri

Yörük Köyünün geçiş dönemlerinde yaptığı törenselle yemekler bulunmaktadır. Törenselle yemekler beş alt başlığa ayrılmıştır. Bu başlıklar; çorbalar, sebze yemekleri, yemekler, hamur işleri ve tatlılardır:

Çorbalar; minaye çorbası, sütlü çorba, mısır çorbası, sütlü keşkek ve sulu yayımdır.

Sebze yemekleri; aş, domates kavurması, tatar kavurması, gökbakla, Çiyürdük, çüs çüs ve soğan yahnisidir.

Yemekler; şekerli yumurta, kaygana, soğan ıslaması, taşvan eti, papaz yahnisi, garuşduma, borona, çılбір ve süt havuzudur.

Hamur işleri; sini böreği, malak(halučka) ve pıt pıt'tır.

Tatlılar; mısır helvası, koz böreği ve deli oğlan sarığıdır.

Yörük köyünün törensel yemek reçeteleri çalışmanın sonundaki Ek 3'te verilmiştir.

4.2.3.Kış Hazırlıkları

Köylerde, yazın sebze ve meyvelerin bol olduğu zamanlarda kışlık yiyecekler hazırlanır. Meyveler değişik yöntemlerle kurutularak ya da işlenerek meyve kuruları, pestiller, reçeller, şerbetlikler elde edilir. Kışlık kıyma, tarhana, bulgur, turşu gibi yiyecekler yine kış hazırlığı için yapılan gıdalardır.

Dut kurusu

Pekmez yapma mevsimi geçtikten sonra kalan dutlar, güneşte bırakılıp kurutulur. Kışın dut kurusu, ceviz ile birlikte havanda dövülerek helva olarak yenildiği gibi, çerez olarak da yenilebilir.



Görsel 4: *Dut Kurusu*(Kişisel arşiv)

Bamya Kuru

Bamyalar ipe dizilerek, güneşte kurutulur. Daha sonra kilere konarak, kış için saklanır. Yemeklerde, çorbalarda kullanılır.



Görsel 5: *Bamya Kuru*(Kişisel arşiv)

Erik Kurusu

Eriğin üryani, can eriği, mürdüm gibi birçok çeşidi vardır. Bunlar cinslerine göre kurutulur. Daha sonra bunlardan çeşitli ezme ve şerbetler yapılır. Üryani eriği yöreye mahsus olup yuvarlak, benekli, renkli bir görünüşü vardır. Olgunlaştığı zaman kabuğunun bir ucundan tutulunca, olduğu gibi ayrılır. Çekirdeği de içine yapışmadan çıkar. Kurutulması zordur, hoşafı lezzetlidir. Önce kabuğu soyulur. Sonra çekirdeği çıkartılıp, bir tahta üzerine sıralanır ve güneşe bırakılır. Kurutulduktan sonra toplanarak, bir teneke kaba konur ve saklanır.



Görsel 6: Erik Kurusu(Kişisel arşiv)

Müldüm Kurutması

Çekirdeği çıkarılmaz, kabuğu ince olduğu için soyulmaz. Dört yerinden çizilir, tahta veya bir bez üzerine dizilerek güneşte kurutulur.



Görsel 7: Müldüm Kurusu (Kişisel arşiv)

Maniye Ezmesi (Domates Salçası)

İki türlü yapılışı vardır. İlkinde domates büyük bir kazana dökülür, üzerine tuz basılır. Birkaç gün güneşte bırakıldıktan sonra, elekten geçirilip ocakta hazırlanan büyük tavalara konularak, kaynatılır. Daha sonra indirilerek, tepsilere dökülür ve birkaç gün tepside bekledikten sonra, ölçek-

lere boşaltılır. İkinci yapılışı; elek altında kalan domates suyu ocakta pişirilmeden torbalara konulur ve sızdırılır. Torbanın içinde kalan posa, tuz karıştırılarak ölçeklere basılır. Doğrudan doğruya basılan salçanın rengi kırmızı olur. Kaynatılarak yapılan salçanın rengi vişneçürüğü renktedir. Kaynatılan ezme, rengi açık olmasına rağmen lezzetini daha çok korur.

Ayva Ezmesi

Ayva dilimlenir. Tencereye atılıp kaynatılır. Yumuşayınca, önce kalbur veya çilingirden geçirilip, tekrar elekten sızdırılarak kaynatılır. Koyulaşınca indirilip teneke ve ölçeklere konulur.

Erik Ezmesi

Erik dilimlenip, bir kazana atılır. Önce kalburdan sonra elekten geçirilir. Elekten geçen erik suyu koyulaşınca kadar kaynatılır. Daha sonra kaplara boşaltılır.

Üzüm Şerbetliği

Üzümler kazana konur. Pekmezde olduğu gibi toprak (pekmez toprağı adı verilen kireçli beyaz toprak) katılmaz. Kaynadıkça üzerine gelen köpüğü kepçe (kaf) ile alınır. Koyulaşınca kadar kaynatılır. Kazan ocaktan indirilince, şerbetlik bir tavaya konulur. Beyazlaması için kaplara alınır.

Erik Şerbeti

Erikler kazana atılır ve bir miktar su ile kaynatılır. Kaynadıkça koyulaşır ve posası dibe çöker. Suyu alınıp başka bir tavaya, ince elekten geçirilerek konulur. İçine bir miktar şeker atılıp, koyulaşınca kadar kaynatılır. Bu meyve suları konsantre olarak kullanılır. İkram edilirken sulandırılır.

Pestil

Pestil erikten yapılır. Mürdüm veya Çankırı erikleri tavada pişirilir. Meyanesi gelince indirilip önce kalburdan daha sonra da elekten geçirilip, testilere yarım santim kalınlığında dökülüp güneşe bırakılır. Bazen de daha ince dökülür. Birkaç gün sonra kuruyan pestil, tepsiden çıkarılarak istiflenir. Kışın sade yenildiği gibi bir miktarı suda ezilerek şerbet haline de getirilebilir.

Nişasta

Kırmızı buğday bir kazana alınır. Su eklenip, bu kazanda 15-20 gün bekletilir. Buğday yumuşayınca suyu boşaltılır. Çıkarılan buğday, pekmez oluğuna konularak çiğnenir. Bu esnada kabuğundan ayrılır, özü çıkar. Daha sonra bir çift torba içerisine konulur. Üzerinden su geçirilir. Kesik kısımları yüze doğru gelir ve ayıklanır. Bu temizleme olayı ancak 4-5 kazan su harcandıktan sonra mümkün olur. Daha sonra mayı (sıvı) haline gelen buğday özü, kazanın dibine çöker. Üstte kalan su yavaş yavaş boşal-

tılır. Kazanın dibinde kalan öz ise kalıplar halinde güneşe serilir. Birkaç gün bekletilerek kurutulur. Daha sonra torbalara konularak saklanır.

Tarhana

Büyük bir tencere içine yoğurt, domates, biber, soğan, nane gibi çeşitli sebze ve baharatlar katılır. Bir miktarda hamur maya edilip, iki gün bekletilir. Üçünü gün, yeterli miktarda un ile yoğurularak kalaylı bir kaba konulup üzeri hafifçe sarılır. Birkaç gün de bu durumda kalan hamur mayalanır ve tarhana olur. Tamamen olup olmadığını anlamak için bir miktar çorba yapılarak denir. Olgunlaştığı anlaşılınca beyaz bezler üzerine yayılarak güneşe bırakılır, kuruyuncaya kadar orada kalır. Tamamen kuruyunca ovalanarak toz haline getirilip, torbalara yerleştirilir.



Görsel 8: *Tarhana(Kişisel arşiv)*

Pilavlık (Makarna)

Yeterince un geniş tepsilere alınır. Su eklemeyen önce, unun miktarına göre 50-100 yumurta unun üzerine kırılır. Un önce yumurta ile karıştırılıp ezildikten sonra ağır ağır su eklenerek yoğrulur. Pilavlık hamur oldukça sert yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamen bitince pazılar yayılır. Yufka gibi hamur açılır. Kalın açılan yufkalar, beyaz bezler üzerine serilip biraz kurutulduktan sonra da üst üste toplanır. Önce dört santim kalınlığında şerit halinde kesilir. Şeritlerin 6-7 tanesi de üst üste getirilir. Özel olarak pilavlık kesmede kullanılan bıçaklarla dört santim boyunda ve iki milim eninde hamurlar kesilir. Kesilen hamurlar birkaç gün güneşte tutulur. Tamamen kurutulduktan sonra torbalara konulur. Bazı yörelerde buna “erişte” de denmektedir.



Görsel 9: *Pilavlık(Kişisel arşiv)*

Bulgur

Bulgur, kayuca buğdayından yapılır. Önce kayucalar büyük gözlü kalburlarda elenir. Küçükleri kalburdan geçer, hafif ve dolgun olmayanları üste çıkar ve bunlar alınır. Elenenler ayrılır, kalburda kalanlar en olgun ve büyükleri olur. Bu kısım, kazanda kaynatılıp temiz küfelere konularak suyu süzdürülüp kurutulduktan sonra değirmene gönderilir. Dönüşte tekrar elekten geçirilir. Kabuğu eleğin üzerinde kalır, bulgur alta geçer. Bulgur ile kabuk bu şekilde ayrıldıktan sonra yele vurulur. Kalın, orta ve ince olmak üzere üç bölüme ayrılır. Bunlar dolmalık, pilavlık ve keşkeklik bulgur olarak ayrılır. Bulgurun kepeği de inek yemi olarak kullanılır.



Görsel 10: *Bulgur(Kişisel arşiv)*

Tavşut (Elma Kuruşu)

Elma dört parçaya ayrılır. Çekirdekleri ayıklanıp, kabuğu soyulur. Büyük bir tepsi ve örtünün üzerine yayılıp güneşe bırakılır. Kurutulduktan sonra torbaya alınır. Kışın bu halde veya hoşafı yapılarak(aynı zamanda elma kalleşi yemeği yapılarak) yenir.



Görsel 11: *Tavşut(Elma kurusu)*

Ekmek Etme (Yufka Hazırlama)

Yeterince un, ekmek teknesine alınır. Bir miktar su katılarak iyice karıştırılıp, öz haline gelinceye kadar yoğrulur. Sonra “saçlığa” denilen düz tahtanın üzerine çıkarılıp elma kadar küçük parçalar halinde beze yapılır. Bunlar yapılırken diğer taraftan ocak yakılıp üzerine sac konur. Kadınlardan biri elinde bişleğec ile sacın önünde durur. Diğer iki kadın da teknenin birer ucuna yerleştirdikleri saçlıgacın üstüne pazıları alıp, alt ve üstüne biraz un dökerek oklava ile saçlıgac arasındaki pazıları açarlar. İyice açıldıktan sonra sacın başında bekleyen kadına verirler. O da, her iki yüzeyini sacda birkaç defa çevirerek pişirir. Pişen yufkaları tepsinin üzerine atar. Bu şekilde yapılan ekmekler, her öğün yemek yenmeden önce çıkarılıp hafif su serpilerek üzeri örtülür. Yumuşadıktan sonra sofraya getirilir.

Dut Pekmezi

Ağaçtan toplanan dutlar, küfe ile pekmezlikteki şirahaneye dökülür. Kazanlar hazırlanır, ateşler yanar. Dut, bir süre haşlandıktan sonra torbalara alınır. Bu biriken şurup tekrar pekmez tavasına aktarılır. Pekmez haline gelinceye kadar kaynatılır. Sonra fiçılara doldurularak, kilerde saklanır.

Sirke, dut veya üzümünden yapılır. Üzümün cibresi veya dutun posası süzülüp bir süre saklandıktan sonra sirke haline gelir.

Pekmez

Özel pekmez kazanların içerisine, bir miktar pekmez toprağı adı verilen kireçli beyaz toprak atılır. Atılan bu toprak, şiranın tasfiyesine yarar. Kazanın altına büyükçe ateş yakılıp şıra kaynatılır. Kaynadıkça da üzerinde oluşan küf alınıp ve şıra koyulaşır. Şıra aşaması bitince başka bir ocakta hazırlanan büyük kalaylı bakır tavalara aktarılır. Orada pekmez haline gelinceye kadar kaynatılır. Ak pekmez (bulama) tavadan iner inmez sıcaklığına elle dövülür. Dövüldükçe beyazlaşır ve koyulaşır. Elde edilen bu şıra kaplara dökülür ve sertleşir.

4.3.Karaçakal Yörükleri Tarihçesi



Görsel 12: Karaçakal Köyü(Yenipazar Kaymakamlığı, 2020)

Karaçakal Yörükleri atalarından aktarılan bilgiler sayesinde Antalya yöresinden geldikleri ve eski zamanlarda Mersin yöresinde yaşadıkları bilinmektedir. Konargöçer bir hayat süren yörükler Akdeniz'in sahil şeridini takip ederek şuan yaşadıkları yere geldikleri aktarılmıştır. Anlatılan hikâyeye göre bir gün Antalya'da yaşayan Yörük beyinin vefatından sonra kardeşler arasında huzursuzluk başlamıştır. Bu durumda kardeşler kendilerine yeni yerler bulmak için göç etmişlerdir. Kardeşlerden birinin yanındaki keçi sürüsünün rengi sarı olduğundan Sarıkeçili Bey olarak adlandırılmışlardır. Sarıkeçili Yörüklerin tarihte Akdeniz bölgesinde yaşadığı bilinmektedir. Avşar soyundan gelen bu Yörükler Teke ve Çakıl Türkmenlerini cetleri olarak nitelendirmişlerdir. Kardeşler arasındaki huzursuzluğun arttığı bir gün kardeşlerden biri uğurlu olacağını düşünerek kara çakalın peşinden gitmiştir. Yörüklerin isimleri bundan böyle Karaçakal Yörükleri olmuştur. 1800'lü yıllarda Karaçakal Yörükleri yazları Kumalar yaylasında kışları Bafa ve Söke arasında yaşadıkları belirtilmiştir(K9, K11).

Osmanlı yönetimi Yörükleri yerleşik hayata geçirme kararı alıyor ve şimdiki Alamut' un olduğu yer onlara bırakılıyor. Yerleşik hayata geçmeleri için istediğiniz kadar toprak sizin deniyor. Bir zamana kadar atalarımız burada kalıyor. Ataları dayanılmaz sıcağın ve sıtımdan etkilendikleri için orayı terk ediyorlar. Karaçakal bölgesindeki günümüzdeki ismiyle Kızkara mevkiine gelmişlerdir. Karaçakal Yörükleri yeni yaşayacakları yeri yurt ediniyorlar. 1900 ile 2000'li yıllar arasında burada ikamet eden Yörükler 1960'lı yıllarda geçimsizliğin artmasıyla Yenipazar'a taşınmışlardır. Bu dönemlerde eğitime verilen önemin artmıştır(K9,K12).

4.3.1.Karaçakal Yörüklerinin Törenselle Yemekleri

KARAÇAKAL YÖRÜKLERİNİN TÖRENSEL YEMEKLERİ			
ÇORBALAR	ANA YEMEKLER	HAMURİŞLERİ	TATLILAR
HAMUR ÇORBASI	KÖK AŞI	ET LELENGİSİ	ÇAKAL ÇÖMEL
BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI	YAPRAK SARMASI	CIZDIRMA	PEKMEZ KÖFTESİ
KAPAMA	KEDİRGEN KAVURMASI	PIRASALI EKMEK	PELTE(PEVLÜZE)
GÖKTANA	EKMEK DOLMASI	PAŞA BÖREĞİ	SARELİ(SARAYLI)
PIRİNÇ ÇORBASI	KEŞKEK		ZERDE
	YUVARLAMA		
	TOPALAK		

Tablo 3: Karaçakal Yörüklerine Ait Törenselle Yemekler

Karaçakal Yörüklerinin geçiş dönemlerinde yaptıkları törenselle yemekler bulunmaktadır. Törenselle yemekler dört başlığa ayrılmıştır. Bu başlıklar; çorbalar, ana yemekler, hamur işleri ve tatlılardır. Çorbalar; hamur çorbası, börülceli tarhana çorbası, göktana çorbası, kapama çorbası ve pirinç çorbasıdır. Ana yemeklerindeki zeytinyağlılar; kökaşı, kuru patlıcan dolması, yaprak sarması ve kedirgen kavurmasıdır. Etli yemekler; ekmek dolması, keşkek, yuvarlama, topalak, kızartma ve etli kuru fasulyedir. Hamur işleri; et lelengisi, cızdırma, pırasalı ekmek(gama) ve paşa böreğidir. Tatlılar; aşure, çakal çömel, pekmez köftesi, pelte(pevlüze), sareli(saraylı) ve zerededir. Karaçakal Yörüklerine ait törenselle yemeklerin reçeteleri çalışmanın sonundaki Ek 4'te verilmiştir.

5. TÖRENSEL YEMEKLERİN YAPIMINDA KULLANILAN YÖRESEL ARAÇ VE GEREÇLER

Bakraç: İçerisine süt, yoğurt gibi ürünlerin konulduğu küçük kovadır.

Bişleheç: Sac üzerinde gözleme, yufka ve bazlama pişirmemize yardımcı olan kürektir.

Çalmaç: Ağaçtan yapılan yoğurt kabı.



Görsel 13: Bakraç(Kişisel arşiv)



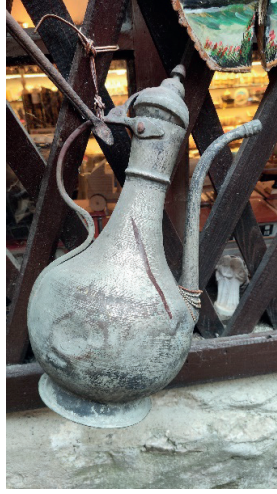
Görsel 14: Kapaklı Sunum Kapları(Kişisel arşiv)

Dibek: Merasimlerde(düğün, sünnet, bayram) ikram edilen sütlü keşkeğin buğdayını dövmeye yarayan köyün merkezindeki büyük taş havandır.

Eysiran: Hamur kazımaya yardımcı olan spatuladır.



Görsel 15: *Dibek Taşı ve Soko(Kişisel arşiv)*



Görsel 16: *Gügüm(Kişisel arşiv)*

Guvlek (Helke): Ağaçtan yapılmış su kabı.

Gügüm: Karın bölümü şişkin, uzun ve dar boyunlu bakırdan yapılan su kabı.

Kara Fırın: Dini ve Resmi günlerde yapılan keşkeğin pişirildiği odun fırınıdır.

Oklahaç: Yufka açmaya yarayan oklavadır.



Görsel 17: *Kara Fırın*(Kişisel arşiv)



Görsel 18: *Gözleme Ocağı*(Kişisel arşiv)

Sahın: Tören yemeklerinin koyulduğu farklı boyutlardaki bakır tabaktır.

Sini: Düğün gibi kutlu günlerde yapılan börek ve baklava tepsisi.

Soko: Dibek taşının içindeki buğdayın dövülmesine yardımcı olan tokmaktır.

Yaslıhaç: Çam ağacından yapılmış, düzgün ve yassı tahtadır. Üzerinde yufka açmaya yardımcı olur.

Yayık: Sütün yağını tereyağına dönüştürmek için kullanılan yöresel ahşap ekipmandır.



Görsel 19: *Yayık*(*Kişisel arşiv*)



Görsel 20: *Sini ve Sunum Kapları*(*Kişisel arşiv*)

6. DOĞUM

Doğum, yaşamın başlangıcıdır aynı zamanda hayata atılan ilk adımdır. Bu yüzden doğumdan önce başlamak üzere hatta doğum esnasında, doğum sonrasında da devam edebilen, çocuğa ve annenin başına gelebilecek her şey yaşantısında iyi ve kötü etki edebilir. Ona temel karakter ve davranışlar kazandırabileceğine inandıkları, çevreden gelebilecek tehlikelere karşı korumak için öncelikle çocuğa, sonra anneye birçok geleneksel yöntemler, birtakım âdet ve inanışlar uygulanmaktadır (Karataş, 1991: 63).

Doğum şüphesiz aileyi bütünleştirir. Anneye benlik ve bütünlük, babaya güven, akrabaya, soya, sopa güç kazandıran ve hayatın başlangıcı olan doğum olayı, gerek söz konusu çiftin, gerek te yakınlarının gözünde büyük önem kazanır. Aile içerisinde doğum olması önemli karşılanır çünkü toplumda anne ve babaya olan saygıyı arttırmaktadır. Doğum olayının çevresinde farklı inanç, âdet ve ritüellerle çevrili olduğu bilinmektedir (Örnek, 1995: 131).

Çağlar boyunca doğumun yaşandığı dönemlerde yapılan geçiş törenleri ve uygulamaları bulunmaktadır (Artun, 2010: 409). Bu bağlamda Karaçakal Yörükleri ve Yörük köylüleri tarafından yapılan ritüel ve uygulamalar günümüzde de yapılmaktadır. Bu uygulamalar doğum öncesi, sırası ve sonrası olarak incelenmiştir. Konu ile ilgili ayrıntılı bilgi Bulgular bölümünde ayrıntılı olarak incelenecektir.

6.1. Doğum Öncesi

Doğum üç başlık altında incelenmektedir, bunlardan doğum önce dönemdir. Toplumda ailenin meyvesini çocuk olarak adlandırılır. Çocuk beklentisinin başladığı andan doğum esnasına kadar olan süreci doğum öncesi olarak nitelendirmekteyiz. Bu bağlamda doğum öncesi dönemde; kısırlık durumu, çocuğun cinsiyetini belirleme, hamile kadının yemekten kaçındıkları başlığı halinde incelenmiştir.



Şekil 1: Doğum Öncesi Dönemindeki Uygulamalar

6.1.1.Kısırlık Durumu

Toplumdaki fertler evlendiğinde çekirdek ailesini oluşturmaktadır. Bu ailenin de büyümesi için olmazsa olmazı çocuktur. Toplumdaki insanların ve aile fertlerinin çocuk beklentisinde olmaları doğal karşılanmaktadır. Çocuk sahibi olamayan insanlar kendilerinde noksan, kusur veya hastalıklı olarak düşünmektedir. Bu sebeple çocuktan noksanlık ailenin psikolojisini de olumsuz etkileyebilir.

Çocuksuzluk durumu edebi eserlere konu olmaktadır. Çocuk sahibi olamayan kahramanlar toplumdan dışlanmış ya da kusurlu görülmüştür. Dede Korkut Hikayelerinde bu durumdan bahsedilmektedir. Dirse Han'ın çocuğu olmadığından kara çadıra oturtulmuştur. Bayındır Han'ın bir gün sohbetine gelen Pay Püre'nin çocuksuzluk durumundan ağlamasına bakılarak geçmiş zamanlarda da var olduğunu anlaşılmaktadır(Ergin, 2006). Her toplumda olabilecek bu gibi durumlarda Yörüklerle de üzüntü vermektedir. İnsanlar bu durumdan kurtulmak için çeşitli âdet ve halk yöntemlerini uygulamışlardır.

6.1.1.1.Türbe Ziyaretleri

Honamlı Yörükleri konargöçer dönemde tekke ve türbe ziyaretlerinde bulunarak nazara karşı muska yaptırırlardı. Kadınların posttan geçme ritüelleri vardı. Bu ritüel kısır kadınların kurt postunda geçerek yaptıkları bir tedavi yöntemidir(Yılmaz, 2012: 160).

6.1.1.2.Eren'e Bağlama

Çocuksuzluk döneminde uygulanan başka bir ritüelde Eren'e bağlama veya Dede'ye gitmedir. Ege ve Akdeniz'de bulunan Yörük topluluklarında karşımıza çıkmaktadır.

Gömbe Yörüklerinde bebeğin anne karnında tutunamaması veya ölmesini engellemek için bu uygulama yapılır. Gömbe' de Eren Beli denilen yere düşük yapmış kadın giderek, mevki de ermiş birinin mezarının yanındaki ağaca elbisesinden bir parça yırtılarak bağlanır. Dualar edilir(Kabataş, 2017: 27).

Sarıveliler Yörüklerinde bu eren kelimesi (dede) olarak bilinmektedir. Karaman'ın Sarıveliler ilçesindeki Yeşil Direk Mağarası ritüeller için önem teşkil etmektedir. Mağara bazı kişiler için adak yeridir. Buraya adaklık hayvanı ile gelirler ve hayvanı burada kesip tüketirler. Bu mağaradaki sarkıt ve diktlerin üzerine çocuk kıyafeti bırakılmaktadır. Çocuksuzluk durumu yaşayan kişiler mağaranın içindeki kırmızı çamurdan çocuk motifleri yapip düzlük bir yere bırakırlardı(Yüksel, 2019: 54).

6.1.2. Çocuğun Cinsiyetini Belirleme

Gebe kadını, çeşitli yöntemlerle çocuğun cinsiyetini tespit etmeye yönlendirir. Bu yöntemlerden birinde sedirin üzerine iki minder konulur. Birinin altına makas diğeri altına bıçak saklanır. Gebe kadın habersizce hangi mindere onun altındaki alete göre çocuğun cinsiyeti tahmin edilir. Eğer makas olan mindere oturursa kız, bıçak olan mindere oturursa çocuğun erkek olacağı inancı vardır.

Kırıkhan Yörüklerinde ise hamile kadının içinde bulunduğu ruh hâli çocuğun cinsiyeti konusunda bilgi verir. Kadın sakın olursa, çevresindeki kişilere çabucak sinirlenmezse oğlu olacaktır. Sinirli olursa kız çocuğu olur. Hamile kadın güzelleşirse erkek; çirkinleşirse, yüzü çil çil olursa kız çocuğu olur(Deveci, 2020: 34).

Honamlı Yörükleri'nde ise erkek çocuk doğuramayan kadınlar dokuz adet taş alarak bir armut ağacının yanına giderler. Armut ağacını taşıyarak erkek çocuğa sahip olunacağı inancı vardır. Honamlı Yörükleri'nde başka bir yöntemse hamile kadının karnına bakılır. Eğer karın şekli sivri bir şekildeyse erkek, oval ve yuvarlak olursa kız çocuğu olacağı inancı vardır(Yılmaz, 2012: 162).

Gömbe Yörüklerinde anne karnındaki bebeğin ilk hareketlenme sağ tarafta olursa erkek, sol tarafta olursa kız çocuğu olacağı inancı vardır. Doğum anında sancı kasıktan başlarsa bebek kız eğer belden başlarsa erkektir.

Tarsus yöresindeki Yörüklerde bebeğin cinsiyetini öğrenmek için farklı yöntemler uygulamışlardır. Cinsiyeti öğrenmek için, bir keçisinin kellesi kaynatılıp haşlanır. Bu keçinin alt ve üst çenesi birbirinden ayrılır. Alt çenedeki çengeli andıran kemiğin ucu püskülsüz olursa kız, püsküllü olursa oğlan olacağı inancı vardır. Bu inanışa daha çok ormanlık alanda ve keçi besleyen köylerde rastlanmaktadır(İncir, 2011: 16).

6.1.3. Hamile Kadının Yemekten Kaçındıkları

Doğum öncesi dönemde anne ve bebek arasında güçlü bir bağ vardır. Annenin yaptığı, yediği, dokunduğu her şeyin bebek içinde geçerli olacağı inancı vardır. Bu bakımdan anne dikkatli olmalıdır. Hamilelik sürecinde kadının kaçındığı veya yapması gereken bazı şeyler vardır. Özellikle hamilelik döneminde kaçınması gereken şeyler halk inanışları için önemlidir. Hamile kadının kaçınması gerekenlerden bazıları şunlardır:

- Hamile kadın ciğere dokunmaz. Eğer dokunması gerekirse vücudunda hiçbir yere dokunmadan yıkaması gerekmektedir. Çünkü inanışa göre eğer dokunursa çocuğun vücudunda ciğer şekline benzeyen bir ben olacağı inanışı vardır.

- Hamile kadına gül koklatılmaz. Hamile kişi gül koklatılırsa bebeğin vücudunda ben olacağına inanılır(Kabataş, 2017).
- Hamile kadına tavşan eti yedirilmez. Çünkü çocuğun tavşan dudaklı olacağı inanışı vardır.
- Hamile kadına batıl inanca göre balık yedirilmez çünkü çocuğun hareketli olacağı düşünülmektedir(İncir, 2011).
- Hamile kadının canı bir şey çektiyse mutlaka yapılmalı ve pişirilmelidir.
- Hamilelik döneminde türbeye giden kadının hiçbir yere dokunmaması gerekir. Eğer dokunursa çocuğunun vücudunda iz olacağına inancı vardır (Kabataş, 2017).
- Hamile kadın kime bakarsa çocuğunun baktığı kişiye benzeyeceği düşüncesi olduğundan güzel yüzlü, gözlü kişilere veya aynada kendisine bakar(Yüksel, 2019).
- Hamile kadın ayva yedikten sonra yanaklarına bastırılırsa, çocuğunun güzel ve gamzeli bir yüzü olacağına inanılır(Yüksel, 2019)

6.2. Doğum Sırası

Doğum' un ikinci bölümde doğum sırasında yapılan gelenek ve ritüellerden bahsedilmektedir. Türk toplumunda soyun devamlılığı olarak nitelendirilen doğum, aile ve soyun devamlılığı için en önemli ögedir. Bu süreçte, toplumsal pek çok adet, gelenek ve görenekler görülmektedir. Doğum çok kutsal ve zorluklar içeren bir olaydır(Kabataş, 2017: 39).

Yörüklerin geçim kaynağı hayvancılık ve iş gücüne duyulan ihtiyacın fazla olmasından dolayı doğum geleneklerinin önemini arttırmaktadır. Yörüklerde doğum yapan kadına verilen değer fazladır. Göçebe dönemde kadının hareketliliği sayesinde zinde kalır ve dünyaya sağlıklı çocuk dünyaya getirir. Eğer göç ettikleri bir dönemde doğum yaparlarsa 1 gün mola verirlerdi. O dönemlerde aniden doğum yapan kadınlara rastlanmaktaydı. Eğer kadın ocak başındayken oğlan doğurursa bu o kadın için büyük övünç kaynağıydı. Kadınlar utandıkları için soyunmazlardı. Şalvar içerisine doğum yaparlardı ve diğer kadınlar çocuğu şalvardan çıkararak alırlardı(Uslu, 2015: 181).

Honamlı Yörüklerinde doğum yapmadan kadınların rahatlaması için kadınlara yürüyüş yaptırılır. Bu Yörüklerde ardıc ağacının önemli bir yeri vardır. Doğum öncesi ve sırasında ardıc ağacının yaprakları ısıtılarak kadının karnına koyulur. Doğum sırasında kadının acılarının giderilmesi için yapılan bir ritüeldir(Yılmaz, 2012: 163).

Anadolu'da eski zamanlarda beri doğumlar, Yörüklerde de olduğu

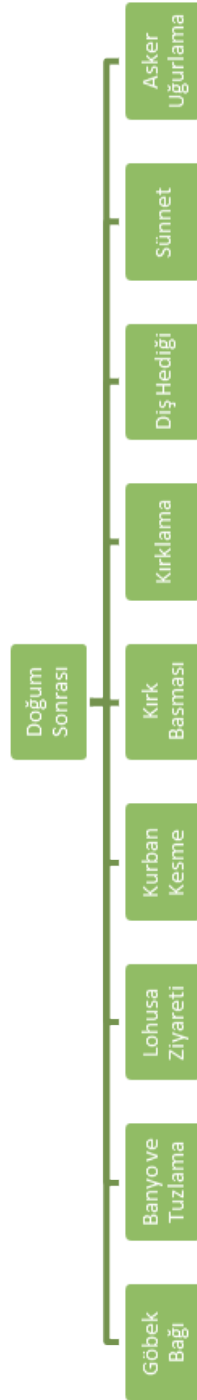
gibi evde ve köyün ebesi kontrolünde yapıldığı bilinmektedir. Eski zamanlarda birkaç köye tek bir köy ebesi bakmasından dolayı doğuma yetişilemediği durumlarda ölüm olmaktaydı. Günümüzde köy ebelerin yerine hastanede doktor kontrolünde doğum yaptırılıyor.

Doğum sırasında yapılan bazı ritüeller:

- Doğum sırasında kadına okunmuş su içirilir, doğumun kolay olacağı inancı vardır(Cin, 2004).
- Giysideki düğmeler ve kuşak açılır, tarlasındaki veya bahçe kenarındaki çitler sökülürdü(Altun, 2003: 79).
- Doğum sancısı başladığında doğum yapacak olan kadını keçi derisiyle sarmaktadırlar. Oradan çıktıktan sonra rahat doğum yapacağı inancı vardır(Kabataş, 2017).
- Kadının sancıları başladığında sıcak su ile banyo aldırılır. Sonrasında kadına gusül abdesti aldırılır ki çocuğunu abdestli doğurması istenir.
- Yetişkin kız çocukları uğursuzluk getirmesin diye odaya alınmaz. Eğer bulunması gerekiyorsa elbisesinin yakası yırtılır(Cin, 2004).

6.3. Doğum Sonrası

İnsanoğlunun en önemli geçiş dönemlerinden biri olan doğum sonrası dönemde ailenin uyguladığı bir takım ritüel ve gelenekler bulunmaktadır. Bu ritüeller sayesinde annenin ve bebeğin bu zorlu süreci atlatacağı düşünülmektedir. Bu ritüellerden yola çıkılarak doğum sonrası dönem; göbek bağı, banyo ve tuzlama, lohusa şerbeti(ziyaret), kurban kesme, kırk basması(al basması), kırklama, diş hediği ve sünnet başlıklarında incelenmiştir.



Şekil 2: Doğum Sonrası Dönemdeki Uygulamalar

6.3.1. Göbek Bağı

Ebe yardımı almadan tek başına doğum yapan kadın bebeğinin bağıını kendisi keser. Çocuğun göbek kordonunu taşla veya keskin bir aletle keser. Eğer hiçbir şey bulamazsa dişiyle koparır. Bu işlem yaklaşık 4 parmak uzunluğu bırakılarak yapılır. Göbek bağıını ip yardımıyla boğarak bağlanır. Bağlanan yerin iki parmak kenarından jilet, keser veya baltayla kesilir. Göbek bağıını baltayla kesilirse çocuğun kahraman, cesur olacağı düşünülür(Deveci, 2020: 34).

Geleneksel kültürde göbek bağı ebe tarafından kesilir ve yeni doğana göbek adı verilir. Doğan bebekten sonra gelen plasentaya farklı bölgelerde eş, etene, eten denilmektedir ve bu çocuğu besleyen bağa halk dilinde çok büyük bir önem verilmektedir. Bu plasenta çocuğun bir parçası olarak görülmektedir. Özenle saklanır ve gömülür(Cin, 2004: 69). Yapılan çalışmalardaki bazı ritüel ve uygulamalar şunlardır:

- Göbek bağı atılmaz, saklanır. Atılmasının günah olduğu inancı vardır.
- Göbek bağı çocuğun dine bağlı olması istenerek camiye, okumaya düşkün olması için okul bahçesine, ailesine bağlı olması için evin bahçesine gömülür.
- Göbek bağı babası veya ebesi tarafından gömülmelidir.
- Göbek bağı düşene kadar bebek yıkanmaz.

6.3.2. Banyo ve Tuzlama

Yeni doğan bebek için yapılması gereken birkaç ritüel vardır. Bunlardan bir tanesi araziden kırk adet taş toplanır. Daha önceden hazırlanıp dikilen torbaya bu taşlar konulur. Torbanın ağzı uzunca bir ip yardımıyla bağlanır. İp dışarıda kalacak şekilde içerisinde ılık su bulunan ibriğin içine koyulur. Bebeğin ilk banyosu bu ibrikle yapılır(Büyükşahin, 2017: 134).

Ceyhan Yörüklerinin kendi içinde bile bebeğin yıkanması farklılık göstermektedir. Kimileri çocuklarını üç gün tuzladıktan sonra yıkamaktayken kimileri yıkadıktan sonra tuzlama işlemi yapmakta olduğu kanısına varılmıştır(Cin, 2004: 70).

Kırıkhan Yörüklerinde ise doğduğu gün ya da 3 gün sonra bebek tuzlanır. Tuz şeker ile inceltilerek çocuk yıkandıktan sonra etrafına serpilir(-Deveci, 2020: 34).

Sarıveliler Yörüklerinde ise yeni doğan çocuk terlemesin, kokmasın diye tuzlama işlemi yapılmaktadır. Kimileri ilk banyosundan sonra be-

beği tuzlu su ile silip bir gün bekletirken kimileri bal ve tuzu karıştırarak bebeğin vücudunda birkaç saat bekletip yıkama işlemini yapmaktadır. Çocuk doğduğundan itibaren 3 gün içerisinde bu işlemin yapılması sağlanmaktadır(Yüksel, 2019: 86).

Gömbe ve Ondokuzmayıs Yörüklerinde ise bebek doğar doğmaz ilk banyosu yaptırılır ve ilk 3 gün hafif tuzlu su ile yıkanır. Tuzlama işlemi 3 gün sonunda yapılır. Bebek divan üzerine yatırılır. Karnı ve gönlü tok olsun diye göbeğine ekmek parçası konulur. Bu yörükler için tuzlama işlemi çok önemlidir. Çocuğun kokmayacağı ve bitin bulaşmayacağı inancı vardır. Diğer yörüklerin aksine tuzlama işleminin yapıldığı gün akraba ve komşulara tuz yemeği verilir. Bu yemekler genellikle kuru fasulye, keşkek, pilav, dolma ve sarmalardır(Kabataş, 2017: 43).

6.3.3. Lohusa Şerbeti(Ziyaret)

Kadının doğumundan sonra 40. güne kadar olan sürece lohusalık adı verilir. Anadolu'da yeni doğum yapmış kadına lohusa, emzikli, nevse gibi adlar verilmekteyken halk arasında loğusa denmektedir(Cin, 2004: 71). “Yörükler, lohusaya “nefse” derler(Yalgın, 2000). Doğum yaptıktan sonra vücudunda yıkımlar, değişiklikler yaşayan kadının 40 gün boyunca dinlenmesi sağlanır. Bu dönemde anne yalnız bırakılmaz. Anneye bu dönemde bebeği için güç, kuvvet toplaması için sürekli yağlı ballı yiyecekler yedirilir. Lohusa ziyaretine gelecek misafirler doğumdan sonra bir hafta beklerler. Lohusa döneminde kadına meyve (erik, elma, kıızılcık, vb.) veya kurusundan hoşaf yapılarak içirilmektedir. Lohusa kadının sütü bol olması için tereyağlı pekmez, soğan, yoğurt, peynir ve yumurta yedirilir. Tereyağın içinde pekmezin kaynatılmasına yörelerde kaynarca denmektedir.

6.3.4. Kurban Kesme

Doğum gerçekleşikten sonra anne ve bebeğin sağlıklı olduğu durumlarda aileye müjde verilir. Bu müjdeyi verene para veya hediye verilmektedir. Yakın akrabalar tarafından aileye keçi, koç hediye edilmektedir. Doğan çocuk için dini kurallara uyarak kurban kesilmektedir. Eğer dünyaya gelen erkek çocuk ise iki, kız çocuğu ise bir kurban kesilir. Bu kesilen kurban eti ihtiyaç sahiplerine dağıtılır veya tuz yemeklerinde kullanılır.

Kurban kesme işlemi ailelerin ekonomik durumlarına göredir. Durumu olmayan ailelerin kurban kestiklerine pek rastlanmamaktadır.

6.3.5. Kırk Basması(Al Basması)

Doğumdan sonra anne ve bebeğin kırk gün içerisinde hastalanmamasına verilen addır. Bu dönemde anne ve çocuğu hastalıklardan ve kötülüklerden korumak için yapılan çeşitli ritüeller vardır.

Ceyhan Yörüklerinde bu durum al karısı(al basması) olarak adlandırılmaktadır. Al karısı, doğum yapan annenin ateşinin yükselmesiyle gördüğü kâbustur. Bu kâbusta bebeğinin öldüğünü görmektedir. Al basması farklı şekillerde görülmektedir. Bu yüzden odasındaki ayna kırmızı örtüyle kapatılır ve yalnız bırakılmaz. Yalnız anneye al basarmış. Bu ruh annenin ciğerinin alıp suya bırakırsa anne ölmüş. Bu dönemde al basmaması için demir ve kırmızı eşyalar kullanılmaktadır. Yastığın altına demir konması ve anne kırmızı yazma takması örnek verilebilir. Lohusa döneminde iki kadının denk gelmesi durumunda aralarında iğne değişirler. Çocuğuna al basmaması için bu inanış vardır(Cin, 2004: 73).

Mersin Yörüklerinde de kırk basması görülmektedir. Bu yöredeki kırk basmasının önüne geçmek için anne ve çocuğu yalnız bırakılmaz. Bebeğin yalnız kalacağı durumlarda yatağını altına makas veya bıçak, başucuna Kur'an ve ekmek bırakılır(İncir, 2011: 22). Buradaki amaç bebeği kötü ruhlardan korumaktır. Bu bağlamda, kırk basmaması için yapılanlar şunlardır:

- Al basmasın diye bebeğin yatağının altına demir tarak veya makas koyulur. Bebeğin yüzü kırmızı örtüyle örtülür.
- Bebeğin yüzünü kırkı çıkana kadar sadece aile fertleri görmelidir. Zira al basması olacağına inanılmaktadır.
- Âdetli kadınlar lohusayı ziyarete gelmezler.
- Kırklı bebeğin çamaşırları akşam yıkanmaz.
- Kırklı bebeğin çamaşırları akşam ezanından sonra dışarıda bırakılmaz.
- Odada mutlaka ışık veya ateş yanmalıdır.
- Dışarı çıkması gereken çocuğun koynuna mutlaka çörek otu veya buğday koyulur. Şeytan çarpmasından koruyacağına inanılır.

6.3.6. Kırklama

Kırklama törenine Anadolu'nun her yerinde uygulanan bir gelenektir. Doğan çocuğun kırkinci gününde yapılan ritüele "Kırklama" denmektedir. Kırkinci güne kadar olan süreç anne ve çocuk için kritiktir. Kırkinci günde anneye boy abdesti aldırılır. Kırkinci günde yapılan bir ritüelde, kırk tane toplanan taş bir beze sarılarak ılık suyun içerisine koyulur. Taşlı su, çocuğun başından 3 defa dökülür ve kırkı çıktı denilir. Çocuktan sonra aynı su ile anneye abdest aldırılır. Evin içine ya da etrafına o sudan serpilir. Türk inanışlarında pınarlar, dereler kutsal görülmektedir. Bu sebepten susuz kırklama ritüeli gerçekleştirilemez.

Gömbe Yörüklerinde farklı olarak "yirmi kırkı" karşımıza çıkmak-

tadır. Bu ritüelde bir yumurta tepsiye kırılır. Yumurtanın kabuğu ölçü görevi görmektedir. Yirmi adet taş toplanır. Yerden toplanan taşlar kirli olduğu düşünüldüğünden kayadan kırılarak elde edilir. Delikli bir kabın içerisine bu taşlar konularak yumurta kabuğu yardımıyla üzerine yirmi kere su dökülür. Anne ve çocuğu bu şekilde yıkanır. Aynı işlem kırkında da gerçekleştirilir. Yeniden kaya kırılarak düzgün 40 tane taşla tekrarlanır. Abdest alınan bu su ayak basılacak bir yere dökülmez. Annenin ve çocuğun uzun ömürlü olması için bir ağacın dibine dökülür (Kabataş, 2017: 54).

6.3.7. Diş Hediği (Diş Göllesi)

Çocuğun ilk dişi gelişiminin doğal göstergesidir. Bu durum Yörükler için çok önemlidir. Çocuğun dişini ilk gören kişi çocuğa hediye almalıdır. Bu hediye genellikle bakır veya demir mutfak eşyası olmaktadır. Çocuğun dişlerinin demir gibi sağlam olacağı inancı vardır.

Bozahmetli Yörüklerinde ise dişi ilk gören diş göllesini obaya dökme-ktedir ve dualar edilmektedir (Uslu, 2015: 207). Toroslarda yaşayan Sarıkeçili Yörüklerinde ise diş börtmesi denilen yemek yapılarak gelen misafir veya komşular ağırlanmaktadır. Genellikle bu işlem buğday kaynatmasıdır (Ersavaş, 2018: 67). Boynuinceli Yörüklerinde bu yemek dişleme olarak adlandırılmaktadır. Bakla, buğday, mısır ve nohut büyük bir kazanda pişirilerek yapılır (Bektarım, 2020: 31). Ceyhan Yörüklerinde dişi gören ilk kişi elbise almaktadır. Bu yörede buğday kaynatılır ve şekerle karıştırılıp komşulara tabakla verilir. Tabak boş gönderilmeyeceği için komşuları tabağın içine ya para ya da bebek eşyası gönderir (Cin, 2004: 80).

6.3.8. Sünnet

Sünnet sözcüğü, islam inancımızda Hz. Muhammed'in davranışlarının benimsenmesi ve yaptıklarının örnek alınması anlamına gelmektedir. Aynı zamanda bu kelime, erkeğin cinsiyet organının ucundaki derinin çepeçevre kesilmesi işlemidir. Kültürümüzdeki dinsel ve törenselleşen uygulamalar içerisindeki en katı ve geniş işlemlerden biri sünnet geleneğidir. Bu nedenle, ebeveynler bu gelenekten kaçınmazlar (Kabataş, 2017: 58).

Sarıveliler Yörüklerinde ise erkek çocukları belirli bir yaşa geldiklerinde köylerine davullu, zurnalı çingeneler gelmektedir. Eskiden köyün sünnetçisi bir tane usturayla gelir ve işlem sonrası kül attıktan sonra tamamlanırdı. Günümüzdeki gibi düğün merasimi gerçekleşmez herkes evine dönerdi. Günümüzde bu işlem yerini hastaneye bırakmıştır. Çocuk ayağı kalktığı zamanda düğün merasimi gerçekleşirdi. Köylerde okuntu, şehirlerde davetiye ile tanıdıklar çağırılır. Köylerde okuntu olarak genellikle havlu kullanılmaktadır (Yüksel, 2019: 88).

Silifke Yörüklerinde erkek çocuğu genellikle 5 yaşına gelmeden sün-

net işlemi gerçekleştirilir. Sünnet merasimi müzikli eğlenceli olmakla birlikte gelen yakın veya misafirlere çerez ve içecek ikram edilmektedir. Aileye ve erkek çocuğuna destek olmak için hediyeler eksik edilmez(Ersavaş, 2018: 69).

Honamlı Yörüklerinde eskiden sünnet işini abdallar yaparlardı. Abdallar genelde davulculuk, kalaycılık ve sünnet işleri ile uğraşırlardı. Belirli dönemlerde köye inerler ve belirli bir ücret karşılığında erkek çocuklarını sünnet ederlerdi. Durumu olmayan aileler para yerine eşya veya gıda verirlerdi. Durumu iyi olan aileler sünnet düğünü verirlerdi. Keşkekler dövülür ve tuluklarda ayran yayılır ve dağıtıldı. Sünnet çocuğunun kesilen yerine zeytinyağı veya şap tozu sürülürdü(Yılmaz, 2012: 170).

6.3.9. Asker Uğurlama

Askerlik vazifesi Türk genci için kutsallık taşır. Askerlik yaşına gelmiş her genç bu görevi yerine getirmektedir. Eskiden Yörüklerin birçoğu askerlik görevini yerine getirmemekteydi. Bir kısmının ise Kurtuluş Savaşı, Çanakkale Savaşı ve Kore Savaşı'nda yer aldığı aktarılmaktadır(Yılmaz, 2012: 171). Honamlı Yörükleri 1927 yılında çıkan askerlik kanunundan sonra bu görevi yerine getirmeye başlamışlardır. Askere uğurlama veya karşılama merasimi kimi Yörüklerde olmaz. Çantasını alır ve evdekilerle vedalaşarak asker ocağına gider. Kimilerinde ise askere gitmeden yaklaşık iki hafta önce yaptığı işi bırakılır ve dinlenir. Köyden askere aynı dönem gidecek gençler toplanarak eğlence düzenlerler(Yılmaz, 2012: 172).

Gömbe Yörüklerinde askerlik vatan borcu olarak görülmektedir. Kurulan her Türk milletin temeli düzenli askeri teşkilata dayanmıştır. Bu teşkilatlanmayla beraber askerlik vazifesi Türk milleti için kutsaldır. Genel olarak askerliğini yapmayan erkeğe kız verilmez. Vatan görevi yapan erkeğe güvenileceği ve yuvasına sahip çıkıp mirasını koruyabileceğinin göstergesidir(Kabataş, 2017: 65). Bu yörenin erkekleri askere gitmeden on- on beş gün önce işlerden elini ayağını çeker. Bu süreçte gezer, eğlenir ve dinlenir. Askere gitmeden birkaç gün önce dostlar ve akrabalar ziyaret edilir. Askerden sağ salim gelsin diye lokmanın yarısı ısıtılır. Kalan lokma parçası asker evine dönene kadar saklanır(Kabataş, 2017: 66).

Silifke Yörüklerinde asker gitmeden önce ziyafet verilir. Yemekler genellikle yöresel yemeklerdir. Çoğu törensel etkinlikte olduğu gibi yahni ve dövme yapılmaktadır. Askerin ailesi kurban kesmekte ve yemekler bu hayvan etinden yapılmaktadır(Ersavaş, 2018: 67).

7. DÜĞÜN

İnsan hayatındaki bir başka geçiş dönemi de evlenmedir. Evlilik yeni bir yuva kurmadır. Türk kültüründe kişinin sorumluluk sahibi ve bağımsız birey olması için önemli bir geçiş dönemidir. Evlilik kadına ve erkeğe toplumda sorumluluk yükler. Evlilik, erkek ve kadın ilişkisini meşru temele dayandıran toplumsal bir ilişkidir. Toplumumuzda bu ilişkiyi duyurma ve kabul ettirme durumu vardır. Aile olmayı sağlayan evlenme, evrensel bir olgudur. Her toplum evliliğin her aşamasında bağlı olduğu kültürün ön gördüğü kurallara ve değerlere göre gerçekleştirilmektedir. İnsanlar evliliklerini topluma duyurmak için düğün yaparlar. Düğünler de kültürün en önemli taşıyıcılarından biridir.

Aile kelimesini tanımlarken ilk akla gelen çekirdek ailedir. Ancak aile kavramı geniş kapsamlı bir kavramdır. İnsanların dayanışması; insanlar arası sosyal, ekonomik, kültürel bağılıklar da aile kavramının içinde yer almaktadır. Biyolojik bir kurum olan aile aynı zamanda aile üyelerinin beden ve ruhen birbirlerine destek oldukları kurumdur. Aile çeşitleri, evlenme biçimleri, akrabalık ilişkileri kültürlerarası ve toplumlararası farklılık gösterebilmektedir. Aile sadece biyolojik bir birim değil aynı zamanda kimin kiminle evleneceği, nasıl evleneceği, nerede kimlerle oturacağı gibi konuların toplum tarafından belirlendiği bir birim olmuştur (Tezcan, 2010: 131).

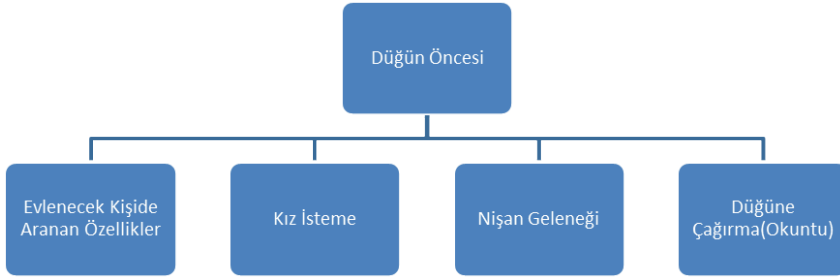
Evlenme her toplumda oluş biçimlerine göre farklılık gösterebilmektedir. Bu farklılık toplumun kültürüne, yaşayışına, değerlerine, geleneklerine göre farklılıklar gösterebilir. İki bireyin bir araya gelip yuva kurması için uygun şartlar olduğu sürece toplumlar tarafından kabul görmüş, onaylanmış ve destek görmüş bir durumdur.

En çok rastlanılan evlenme türü görücü usulü evlenme modelidir. Bu model, toplumda bireylerin belirli bir yaşa geldiklerinde uygun gördükleri kişilerle evlendirilmesidir. Görücü usulünde özellikle evdeki bekar ve en büyük yaştaki çocuktan başlamasıdır. Ailede büyük çocuk dururken, küçük çocuk evlendirilmemektedir. Eski zamanlarda gençlerin fikrini almadan yapılan bu uygulama günümüzde danışılarak veya gençler sevdikleri kişiyle evlenmektedir.

Yörüklerde çeşitli adet ve uygulamalara düğün öncesinde hem düğün esnasında hem de düğün sonrasında karşılaşılmaktadır.

7.1. Düğün Öncesi

Düğün, üç bölümde incelenmektedir, bunların ilki düğün öncesi dönemdir. Bu bölümde Anadolu Yörüklerinde tespit edilen uygulamalardan bahsedilecektir. Bu bölümün alt başlıklarını evlenecek kişide aranan özellikler, kız isteme, nişan geleneği, düğüne çağırma oluşturmaktadır.



Şekil 3: *Düğün Öncesinde Yapılan Uygulamalar*

7.1.1.Evlenecek Kişide Aranan Özellikler

Yörüklerde evlenme soyun devamlılığı için önem arz etmektedir. Sosyal toplumun en küçük birimi olan ailede bireylerin uyumu, anlaşması ve ailelerin uyumu önem teşkil etmektedir. Eski zamanlarda çoğu kişi görücü usulüyle ailelerini oluşturmaktaydı. Bu yöntemde eş, dost referansı önemlidir. İnsanlar kendi uygun gelin ve damadını seçmekteydiler. Aranan özelliklerden bazıları şunlardır:

- Anadolu'da kız bakarken temiz olup olmadığı önemlidir.
- Dünür geziciler sabahın erken saatinde gelin adayının evine giderler. Bundaki amaç ev işi yaparken ki hamaratlığı ve düzenli olması gözlenir.
- Yörüklerde kızın evlenme yaşı on yedi, erkeklerde yirmidir.
- Erkekten aranan ilk özellik askerlik şartıdır. Askerliğini yapmayan erkeğe kız vermezler.
- Yörükler de evlenecek kız veya erkekte saygı önemlidir.
- Evlenecek kızda aranan özellik tatlı dilli, güler yüzlü olmasıdır.
- Evlenecek erkekte aranan özellik asil olmasıdır. Bundan kasıt edep, görgü ve terbiyedir.
- Erkek evinin ekonomik durumu önemlidir. Çeyiz olarak evinin olması kız tarafı için önemlidir.

7.1.2.Kız İsteme

Honamlı Yörüklerinde kız isteme bir seferde yapılmazdı. Kız istemeye gitmeden önce kız evine haber gönderilir. Oğlan evinin hanımlarıyla, kız evinin hanımları kendi arasında bu işin olup olmayacağını konuşur-

lar. Honamlı Yörüklerinde kız isteme işlemi çarşamba ya da cumartesi gerçekleştirilirdi. Kararlaştırılan gün kız isteme gerçekleşir. Kız tarafı o gün olumlu veya olumsuz bir cevap vermez. Eğer kız verilmeye niyetli değilse dünürlerin ayakkabıları çevrilmez. Erkek tarafı bir hafta sonra yine kız evine gider. Kız tarafı genelde “biz tam düşünemedik” diye söyleyerek erkek tarafını bir hafta daha bekletirler. Erkek tarafı üçüncü kez geldiğinde cevap olumsuzsa tatlı bir dille söylenir. Eğer kızı vereceklerse kahveler içilir. Ardından bazı bölgelere özel tatlılar yenilir. Hatta köy halkı arasında “O kızın tatlısı yenmiş.” denilir(Yılmaz, 2012: 179).

Gömbe ve Ondokuzmayıs Yörüklerinde kız isteme önemli bir âdet-tir. Görücü usulüyle olan evliliklerinde kız istemeye Yörük beyleri gider. Aile büyüğünün kız verip vermemesiyle sonuca bağlanır. Oğlanın yakını tarafından kızın gönlünün olup olmadığı sorulur. Eğer kızın bir sevdiği yoksa aile büyükleri devreye girerlerdi. Kız evi istemeden sonra zaman ister ve birkaç gün içinde olumlu veya olumsuz haber verilirdi. Kız isteme sürecinde oğlan tarafı araya soğukluk girmemesi için su içmezdi, kızı verdiklerinden sonra içilirdi. Kız istemeye erkek tarafı şekerle giderlerdi. Şeker olmadığı zamanlarda ekmek pişirir ve taze ekmekle gidilirdi. Günümüzde kız istemeye çikolata ve çiçekle gidilmektedir. Kahveler gelmeden kız istemeye geçilmez(Kabataş, 2017: 74).

Sarıveliler Yörüklerinde, ailenin gönlü olduğu takdirde erkek tarafı tatlı ve çiçeği ile birlikte kız evine gidilir. Kız evi damada belli başlı sorular yönlendirir. Bu sorular damadın yaşı, işi, kötü alışkanlığının olup olmadığı üzerinedir. Bu testten geçen erkeğe kızın babası “verdim gitti” demesiyle tamamlanır. Bu istemenin gerçekleşmeyeceği durumda en başından eve gidilmez(Yüksel, 2019: 89).

7.1.3.Nişan Geleneği

Honamlı Yörüklerinde söz kesme nişanın yerini tutardı. Gül şerbeti yapılıp ve şeker götürülürdü. Gelinin kaynanası gelinin önüne basma kumaş atardı ve sonra yüzükler takılırdı. Yetkili kişi tarafında yüzük duası edilirdi. Gelin kalkıp sonra aile büyüklerinin elini öperdi. Nişan törenlerinde masraf yapılmaz. Dünürler kahve ve şerbet içerler(Yılmaz, 2012: 184).

Gömbe Yörüklerinde nişan, yüzük taktıkları zaman yaptıkları bir törendir. Eskiden bu süreçte çoğu genç birbirini görmeden nişanlılık sürecini geçirmişleridir. Günümüzde nişanlanan gençler evlenme yolunda birbirlerini daha iyi tanımak, aileleri görerek benimsemeye ve ilişkiyi sağlam zemine inşa etmektedirler. Bu yörede nişana çok önem verilmektedir. Nişan sürecine kadar oğlan kız evine gönderilmez. Nişan kız evinde

gerçekleşir ve ikramlıkların hepsi erkek evinden gönderilir. Erkek tarafı kendileriyle gelenleri iyi ağırlamak ve kız evine yük olmamak için ikramlıkları ile gelir. Yenilen yemekler genellikle aynıdır. Yemekten sonra kız ve oğlan misafirlere lokum ve bisküvi dağıtır. Gençler nişanlıyken araya dini bayram girerse erkek tarafı kız evine keçi veya koyun yollar(Kabataş, 2017: 77).

7.1.4. Düğüne Çağırma(Okuntu)

Honamlı Yörükleri düğününe akrabalarını “oku” denilen davetiyelerle çağırılır. Bu yörede oku eşyalardan(çorap, mendil ve yazma) dağıtılır. Bu eşyalar gönderilerek eş, dost davet edilir(Yılmaz, 2012: 186).

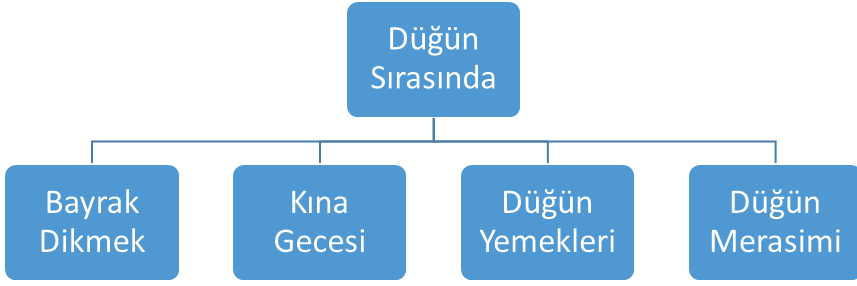
Gömbe Yörüklerinde “oku” âdeti çok eski bir gelenektir. Günümüzde hala oku gönderilmektedir. Bu oku kişinin yakınlığına göre farklılık göstermektedir. Genel olarak havlu, eteklik ya da pantolonluk kumaş, gömlek gibi şeyler paketlenerek yollanırdı. Ekonomik durumlarına göre kibrit, çay bardağı da gönderilmektedir. Gönderilen okuya göre gelen takılarda farklılık gösterir. Eskiden akrabaları çağırmaya davullarla gidilirdi. Düğünden dört gün önce çağırılmaya başlanırdı. Düğüne çağırılırken bisküvi arasında lokum ve şeker dağıtılırdı(Kabataş, 2017: 82).

Sarıveliler Yörüklerinde düğüne çağırma kapı kapı yapılırdı. Gün, saat ve yer söylendikten sonra okuntu verilirdi. Yakın akrabalara havlu, kumaş gibi büyük hediyeler; uzak kişilere çay bardağı, kibrit gibi küçük hediyeler verilirdi. Davet karşılığında okuntu alan kişiler kız evine kömbe ceviz; erkek evine patates, soğan gönderirdi(Yüksel, 2019: 91).

7.2.Düğün Sırasında

Düğün evlenme törenidir. Bu tören hem dini hem de toplumsal bir olaydır. Evlenme törenleri yaşadıkları coğrafyaya göre farklılık göstermektedir. Kültürel açıdan zenginlik gösteren düğünler köy düğünleridir.

İkinci bölümde düğün esnasında yapılanlar bahsedilmektedir. Bu bölümde Anadolu Yörüklerinde tespit edilen uygulamalardan bahsedilecektir. Bu bölümün alt başlıklarını bayrak dikmek, kına gecesi, düğün yemekleri, düğün merasimi oluşturmaktadır.



Şekil 4: *Düğün Sırasında Yapılan Uygulamalar*

7.2.1. Bayrak Dikmek

Honamlı Yörüklerinde yapılan ilk iş bayrak dikmedir. Bayrak evine veya çadırına çekilir. Bu bayrak asma, düğün sahibini gösteren bir nişandır(Yılmaz, 2012: 185).

Gömbe Yörüklerinde bayrak asma devam eden bir uygulamadır. Eskiden düğün davetine gelen her oba bayrak açarak gelirdi. Her obaya ait bir düğün bayrağı vardı. Geçmiş zamanda çadırın sağına ve soluna bayraklar dikilirdi. Kızın getirdiği “gelin bayrağı”, erkeğin getirdiği “damat bayrağı” olarak adlandırılmaktadır. Damat bayrağının altına bekarlar, gelin bayrağının altına evliler geçerdi. Gelen erkekler her iki bayrağın tepesindeki elmaları vurmaya çalışırlardı. Vurana hediyesi verilirdi. Günümüzde cuma namazından sonra erkek evine gelinir ve evin en yüksek yerine dualarla birlikte asılırdı. Bu işlem tamamlandıktan sonra erkek evi gelenlere yemek dağıtırdı(Kabataş, 2017: 83).

Sarıveliler Yörüklerinde sabah ezanından sonra hoca ile birlikte namaz kılınır. Damat hazırlandıktan sonra erkek evinin damına hocayla birlikte asılır. Bu yörede bayrak asıldıktan sonra düğün başladığı anlaşılır. Bayrağın direğine yöresel yazmalar, üstüne Türk bayrağı, en üstte ise bereket getirmesi için elma ya da ayva takılır(Yüksel, 2019: 91).

7.2.2. Kına Gecesi

Honamlı Yörüklerinde geline kına yakmak önemli bir gelenektir. Kız tarafının geline kına yakarak evden veda edeceği üzerine ağıt yaktığı, ağlattığı bir törendir. Kaynanası yakılan kınanın içine altın yerleştirir, eşi dostu da takı takabilir. Kına yakılacağı zaman erkek evinden davar gönderilir. O davar kız evinde kesilir ve yenir(Yılmaz, 2012: 187).

7.2.3.Düğün yemekleri

Honamlı Yörüklerinde düğün yemekleri; mantı çorbası, etsiz keşkek, pirinç pilavı, davar eti, pirinç tatlısı(sütlaç), tuluklarda yapılan ayran, yarıdımlaşa yapılan ekmektir(Yılmaz, 2012: 187).

Bozahmetli Yörüklerinde keçi etinin olmadığı yemek yemekten sayılmaz. Etle pişen sebze yemekleri ve baklagiller hâkimdir. Bu yörede bükme(gözleme) en çok sevilen yiyecektir. Düğün yemeğinde; keşkek, yahni, kuru fasulye, kelle-paça, etli nohut, bükme ve yayık ayranıdır(Uslu, 2015: 211).

Gömbe Yörüklerinde düğün yemekleri üç boyunca evde pişer. Hem kız evinde hem erkek evinde kazanlar kurulur. Düğün yemeğinde; düğün çorbası, kızartma, keşkek, pilav, salata, kuru fasulye, dolma veya sarma, yufkadır. Bu yörede kızartma çok önemlidir. Kızartma için gelen misafire keçi kesilir. Düğünün katılan sayısına göre üç ya da dört keçidir(Kabataş, 2017: 87).

Silifke Yörüklerinde özel gün yemekleri benzerlik göstermektedir. Düğün sabahında kızın akrabaları tarafından keçi veya koyun göndermektedir. Gelin evine gelenler pişirme ve servis araçlarıyla gelirler. Yapılan yemekler yahni ve keşkektir. Düğünde çul üzerinde karıştırılarak poşetlenmiş çerezler yeme içme kültürünün bir parçasıdır. Çerezin yanında sucuk ve lokum dağıtılır(Ersavaş, 2018: 66).

Sarıveliler Yörüklerinde hem gelin hem erkek evinde yemek pişer. Düğün yemeği yenildikten sonra gelin alınır. Düğün yemekleri genelde yahni, tahıl ve pilavdan oluşur(Yüksel, 2019: 92).

7.2.4.Düğün Merasimi

Bozahmetli Yörüklerinde geçmişte gelinlikler kırmızıyken günümüzde beyaz elbiseye bırakmıştır. Gelin adet geleneğince yüzünü eteği ile örtterek gitmek istemez. O zaman kızın babası veya abisi tarafından ata bindirilir. Oğlan evine gelince kız attan indirilmez. Kayınpederin indirmelik karşılığında vereceği meblağ veya yer kesinleşince kız attan iner. Bu esnada yapılan ritüelde, gelin attan inip eve ya da çadıra giderken üzerine buğday, mısır veya şeker atılmasıdır. Haneye bolluk ve bereket getireceği inancı vardır. Köylerde ve kırsal kesimlerde yörüklerin vasıtası attır. Gelin at ile düğün yerine gelirken silahlar atılır. Şehirlerde ise mevlitle yapılan düğünler evin avlusunda olmaktadır, çalgılı düğünler düğün salonunda yapılmaktadır(Uslu, 2015: 206).

Gömbe Yörüklerinde düğün ortalama bir hafta sürmektedir. Düğüne davetliler çarşamba günü gelirler ve hediye zorunluluğu yoktur. O gün akşama kadar çeşitli eğlenceler sürer ve kına yakılır. Kına eğlencesiyle

devam edilir. Perşembe günü öğlen saatlerde gelin kınalı ve duvaklı çadırından çıkar. Ata binerek türkü eşliğinde yeni yuvasına gider. Düğün eğlencesi olarak davetliler halay çeker ve cirit oynarlarmış. Klasik düğün eğlencesinde geçmektedir. Davul düğün için olmazsa olmaz eğlence aracıdır. Gelin ve damada gelen misafirler hediyeler getirip onlara maddi destek olmaktadır. Eğlence bittikten sonra gelin ve damat aile evlerine döner. Ertesi gün kız çıkarma günüdür. Erkek evinin yaşlıları tarafından yapılır. Önde davul arkada hazırlanmış gelin atıyla gidilir. Eve geldiklerinde sandığa oturma veya damadın ayakkabısını saklama gibi eğlenceler vardır. Gelin yeni yuvasına geldiğinde kayınvalidesi saç olarak buğday, arpa gibi taneli yiyecekler serper. Günümüzde dansla başlar sonra oyun havaları, yöresel oyunlar, pasta kesimi ve takı merasimi ile bitmektedir.(Kabataş, 2017: 94).

Sarıveliler Yörüklerinde düğün üç gün üç gece yapılır. Düğün kadın ve erkek ayrı olarak yapılır. Birbirlerinin düğününün izlenmesine izin verilmez. Köyün erkekleri tarafından kazanı yakmak için odun toplanır. Düğün yemeği yenildikten sonra gelini almak için yola çıkılır(Yüksel, 2019: 92).

7.3.Düğün Sonrası

Düğün öncesi ve düğün anında olduğu gibi düğün sonrasında da birçok âdet ve uygulamalar barındırmaktadır. Düğün başlığının son bölümünde gerdek gecesi, düğün sonrası ilk gün ve düğün sonrası ziyaretler bahsedilmektedir.



Şekil 5: Düğün Sonrasında Yapılan Uygulamalar

7.3.1.Gerdek Gecesi

Gerdek gecesi gelin ve damadın yeni yuvalarındaki ilk gecedir. Gerdek gecesinde uygulanan ritüeller şunlardır:

- Damat yatsı namazından sonra eve geldiğinde arkadaşları tarafından sırtı yumruklanarak eve girer(Yılmaz, 2012).

- Damadın düğün çamaşırları hoca veya yaşlı bir adam tarafından giydirilir. Düğmeleri iliklenmez, gelinin gerdekten sonra iliklemesi istenir(Yılmaz, 2012).
- Gelin damadı ayakta bekler ve konuşmaz. Yüz görümlüğünü aldıktan sonra damadın elini öper(Yılmaz, 2012).
- Gelin evinden bir kadın o gece kullanılması için çarşaf getirir(Kabataş, 2017).
- Gelin evinden tavuk ve bir tepsi tatlı gönderilir(Kabataş, 2017).

7.3.2.Düğün Sonrası İlk Gün

Mersin Yörüklerinde gerdek sabahı komşu kadınlar toplanır ve kekil bayramı yapılır. Kekil sadece kadınlara özgü bir gündür. O gün akşama kadar türküler söylenerek, tef çalınır. Gelini kekil kesme işlemi; saçlarının yan tarafını yanak hizasında, alındaki saçta daha kısa kesilir. Alındaki- ne “kekil”, yandakilere “zülûf” denir. Aynı zamanda elek ve ekmek ritüeli vardır. Ekmeği büklerler ve gelinin arkasında tuttukları eleğin içine atmasını isterler(İncir, 2011: 49).

Gömbe Yörüklerinde de kekil bayramı kutlanır. Düğün için kesilen hayvanların kelleleri o gün pişirilir. Komşu kadınlar gelerek akşama kadar eğlence verilir. Gelen kadınlar hediye olarak mutfak eşyası getirirler. Ondokuzmayıs Yörüklerinde düğün sonrası ilk gün duvak günüdür. Gerdekten sonra düğünün bitmediği, Yörüklerde yardımlaşma ve dayanışmanın devam ettiğini göstermektedir(Kabataş, 2017: 105).

7.3.3.Düğün Sonrası Ziyaretler

Mersin Yörüklerinde düğünden yedi gün sonra gelinin baba evine gidilir. Gelin anne ve babasının elini öper ve o gün birlikte yemek yerler. Gelin ve damadın arkadaşları da bulunur. Yemekten sonra gelinin arkadaşları damadı ayaklarından bağlayarak tavan kirişine baş aşağı asarak mâniye benzer türkü söylerler(İncir, 2011: 50).

Gömbe Yörüklerinde gelin yedi gün evden çıkmaz. Bu süreçte damadın akrabaları ve yakın komşuları ziyarete gelir. Kız evinden kimse ziyarete gelmez. Yedi gün sonunda gelinin ilk ziyareti anne ve babasıdır. Damat ve gelin hem ellerini öpmeye hem de yemek yemeğe giderler. Sonraki günlerde gelin ve kayıvalidesi akrabaları ziyarete giderler ama gelin fazla oturtulmaz. Gelinin ailesi ilk dünürlerini yemeğe davet eder. Bu yemekte oğlan evinden kınada verilen kuzu kesilip hazırlanır(Kabataş, 2017: 106).

8. ÖLÜM

Doğum ve düğün gibi yaşamın normal süreçlerinden birisi olan ölüm, geçiş dönemlerinden sonuncusudur. İnsanlar bu dünyadan göç ettiklerinde, geride kalan sevdikleri için üzücü bir olaydır. Hayatın kaçınılmaz gerçeği olan ölüm, toplumu derinden etkilemektedir. İnsan psikolojisini olumsuz etkilediği için çok dillendirilmemektedir.

İnsan hayatındaki geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüm, bu dünyadan ayrılanlar için ebediyete kavuşmak anlamına gelmektedir(Cicioğlu, 2006). Her canlı için kaçınılmaz olan ölümün etrafında çok uygulama ve gelenek vardır(Sönmez, 2019). Bu yemekli törenlerle ölenlerin anılması gereken günler vardır(Örnek, 1977). Ölümden sonra verilen ölü aşı, Kaşgarlı Mahmut'un eserinde yog veya yoglamak olarak geçmektedir(Kaşgarlı, 1989).

Yörüklerin daha iskân edilmedikleri eski zamanlarda hayatları göçebe olarak geçmiştir. "Yörük yolda doğar, yolda yaşar, yolda ölür." inancı vardır. Bu dönemlerde doğumun yayla veya obada olduğu gibi ölümü de yaylada veya yolda olmaktadır. Bundan dolayı belirli bir mezarları bulunmamaktadır. Vefat ettikleri yere gömülmüşlerdir. Defnedildikleri yerler genel göç yolları olmaktadır. Göç ettikleri zaman mezarların başında durarak dualarını etmektedirler(Yılmaz, 2012: 192).

Anadolu yörükleri arasında tespit edilen çalışmalarda benzer uygulamalar bulunmaktadır. Bu uygulamalar ve ritüeller ölüm öncesi, ölüm sırası ve ölüm sonrası olmak üzere üç alt başlıkta incelenmiştir.

8.1.Ölüm Öncesi

Ölüm, karşımıza hiç beklenmedik zaman çıkabildiği gibi hastalık, yaralanma gibi sebeplerle beklenen bir durumdur. Bu bağlamda ölüm öncesinde yapılan bazı uygulamalar vardır. Yapılan literatür taramasında belirlenen alt başlıklar, ölümü düşündüren belirtiler, ölümü uzaklaştırmak ve ölecek hastaya yapılan uygulamalardır.



Şekil 6: Ölüm Öncesi Yapılan Uygulamalar

8.1.1. Ölümü Düşündüren Belirtiler

Her canlı olduğu gibi insanoğlu da bu dünyada baki değildir. Doğumla başlayan bu süreç ölümle bitmektedir. Her ne kadar ölümden bahsetmek veya dillendirmek istemesekte, hayatımızda yaşadığımız olaylar ve zorluklar bizlere ölümü düşündürür. Bu bağlamda ölümü düşündüren belirtiler şunlardır:

- Mersin Yörüklerinde, köpek uluması ve baykuş ötmesi ölümün habercisidir. Soğan kesilip atılır(İncir, 2011: 52).
- Mersin Yörüklerinde zamansız gece vakti öten horozda ölümü çağrıştırmaktadır(İncir, 2011: 52).
- Gömbe Yörüklerinde evin üstünden geçen kartalsa, yakında ölümün haberi alınacağı söylenmektedir(Kabataş, 2017: 111).
- Gömbe Yörüklerinde rüyada üst dişin çıkması erkeğin, alt dişin çıkması kadının öleceğine işarettir(Kabataş, 2017: 112).
- Gömbe Yörüklerinde bulanık akan su görmek ölümü çağrıştırmaktadır(Karataş, 2017: 111).
- Kırıkhan Yörüklerinde deve kibleye dönüp bağırsa bir kişinin öleceğine işarettir(Deveci, 2020: 45).

8.1.2. Ölümü Uzaklaştırmak

Ölüm hayatımızda kaçınılmaz bir gerçektir. Aile bireylerinden birini kaybetmemek için yapılan uygulamalar bulunmaktadır. Anadolu Yörüklerinde rastlanılan yöntemler şunlardır:

- Gömbe Yörükleri cenazeden veya cenaze evinin başsağlığından evine dönerken üç tane taş oturmaktaydılar. Böylece ölümün onlardan uzak olacağına inanırlar.
- Ondokuzmayıs Yörükleri cenaze evinden dönerken hiç arkasına bakmazlarsa ölümün onlardan uzak olacağı inancı vardır(Kabataş, 2017).
- Adana bölgesinde çamaşır pazartesi veya perşembe yıkanır(Başçetinçelik, 2009).
- Ölüm uzak olsun diye kurban kesilir(Başçetinçelik, 2009).
- Hasta kişi şifalı sulara veya türbelere götürülür(Başçetinçelik, 2009).
- Cenaze evinden gelindikten sonra hemen el ve yüz yıkanır(Başçetinçelik, 2009).

8.1.3. Ölecek Hastaya Yapılan Uygulamalar

Yörüklerde hasta ziyareti çok önemlidir. Ağır hastaların başı hiç boş bırakılmaz. Akrabaları, komşuları sık sık ziyarete giderler. Hastanın durumunun kötüleştiği anlaşıncı herkes helallik almaya gelir. Hastayla birlikte herkes şehadet getirir. Evin erkeği köy imamını getirerek Kuran-ı Kerim okunur. Bunun sebebi, hasta son nefeslerini verirken şeytanın araya girmemesidir(İncir, 2011: 62).

Anadolu Yörüklerinde tespit edilen bazı uygulamalar şunlardır:

- Hastanın yönü kibleye doğru çevrilir.
- Başının altında yastık alınarak canının rahat çıkarılması
- Yaşlı kadınlar tarafından el ve ayak parmaklarına kına yakılması

8.2. Ölüm Anı

Yörükler ölüm anını tabir etmek için can çekişme, ruhunu teslim etme ve zekaret çekme demektedir. Hasta son nefesini verirken gözlerinin bir yere dikeyorsa şeytanı gördüğü anlamına gelmektedir. Hastanın ölüm anında başındaki ve ayakucundakiler kaldırılır. Hasta bu diyardan giderken oturanları da yanında götürceğine inanılır. Hasta son nefesini verirken bağırılması ve sesli ağlanması hoş karşılanmaz(İncir, 2011: 89).

Honamlı Yörüklerinde ölenin öldüğü yere gömülme inancı vardır. Yayıla öldüyse yaylaya, dağda öldüyse dağa gömülür(Yılmaz, 2012: 192).

Gömbe Yörüklerinde ölenlerin yakınları metanetli olmalıdır. Ölüm olayından sonra vefat edenin alt çenesi gerilmesin, ağzı açık kalmasın diye çenesi bağlanır. Ölü sert bir zemine yatırılır, başparmakları birbirine bağlanır. Ölünün şişmemesi için üzerine bıçak gibi metal konulur. Ölü gözleri açıksa kapatılırdı(Kabataş, 2017: 115).

Kırıkhan Yörüklerinde vefat eden erkekse erkekler, kadın ise kadınlar su dökerler. Suyu dökerken “Su gibi aziz ol” denilmesinin nedeni suyun aşırı derecede temizlik ve arınmak anlamına geldiğindendir. Ölen kişinin ardından kimsenin olmadığı bir zamanda tövbe istiğfar yapılmalıdır. Taziye gelenlerin erzak getirmesi, Yörüklerde birlik ve beraberliğini yansıtmaktadır(Deveci, 2020: 45).

8.3. Ölüm Sonrası

Ölüm olayı gerçekleşikten sonra ölen kişinin ailesi ve çevresine sorumluluk yüklenmektedir. Bu süreç bazı uygulamaları ortaya çıkarmıştır. Bu ölüm sonrası uygulamalar; ölüyü defnetmeye hazırlık, ölünün defnedilmesi, ölü evinde 3, 7, 40 ve 52 gelenekleridir.



Şekil 7: Ölümün Sonrasında Yapılan Uygulamalar

8.3.1. Ölüyü Defnetmeye Hazırlık

Ölüyü defnetmeye hazırlık sürecinde yapılan uygulamalar şunlardır:

- Mersin Yörüklerinde ölen kişinin ayakları ve çenesi tülbentle bağlanır(İncir, 2011: 55).
- Mersin Yörüklerinde ölen kişinin karın kısmına bıçak veya ağız açık makas konulur(İncir, 2011: 55).
- Mersin Yörüklerinde yıkama geleneği iki kişi tarafından yapılır. Yıkama suyunun içine cennet meyvesi, murtpürü ve ıtırşah konulur(İncir, 2011).
- Mersin Yörüklerinde eğer ölen kişi kadınsa kına yakılır ve gözüne sürme çekilir. Eğer ölen kişi erkekse kefenin içine ruhunun huzur bulması için mersin dalı bitkisi konulur(İncir, 2011: 56).
- Gömbe Yörüklerinde yıkama geleneği üç kişi tarafından yapılır. Gül tomurcuklarını havanda dövülerek kefene sürülür. Bu kefenle ölü sarılır(Kabataş, 2017: 117).
- Gömbe Yörüklerinde yıkama işlemi bittiğinde kazan ters kapatılır ve üzerine taş konulur. Üç gün orada kalır(Kabataş, 2017: 117).
- Kefenin içine çörek otu atma geleneği vardır. Kötü kokuyu aldığına inanılır.
- Kazanın ateşi söndürülmez, kendiliğinden sönmesi beklenir.

8.3.2. Ölünün Defnedilmesi

Yörüklerde cenaze İslami geleneklere göre defnedilir. Bir hafta boyunca cenaze evinin yemek ihtiyaçları komşuları tarafından karşılanır. Ölünün defnedilmesi sırasında yapılan uygulamalar şunlardır:

- Mersin Yörüklerinde ölenin umduğu umacağı bu olsun diye arkasından oklava kırılır(İncir, 2011: 59).
- Mersin Yörüklerinde tabutun arkasından aydınlık olsun diye su dökülür(İncir, 2011: 59).
- Harput Yörüklerinde cenaze evinden bir kap yoğurt, bir kaşık ve ölenin kullandığı ayakkabıları yabancıya verilir(İncir, 2011: 59).
- Yörüklerin mezarına en son bayrak dikilir. Geçmişten gelen gelenek hala devam edilmektedir.
- Gömbe Yörüklerinde mezar kazan kişiye ölü evi tarafında yufka yapılır. Bu ekmek yağlanıp ikram edilir(Kabataş, 2017: 118).
- Bozahmetli Yörüklerinde cenazeden sonra cenaze evine gidilir ve komşuların getirdiği ölü ekmeği yenilir(Uslu, 2015: 210).
- Silifke Yörüklerinde cenaze yerinde dağıtılmak için yemekler yaptırılmaktadır. Eskiden yapılan tencere yemekleri yerini günümüzde lahmacun ve pideye bırakmıştır(Ersavaş, 2018: 67).
- Sarıveliler Yörüklerinde mezarın üzerine ardıç dalı atılır. Cenaze sahibi gelenlere şeker dağıtır(Yüksel, 2019).
- Ölünün yıkandığı su ayak yoluna dökülmez. Ölü gömüldükten sonra arta kalan su üzerine dökülür.

8.3.3.Ölü Evinde 3, 7, 40 ve 52 Geleneği

Yörüklerde cenazeden sonra belirli günlerde yapılan ölü yemeği, yas, ağıt uygulamaları bulunmaktadır. Eski Türkler beri devam eden bu uygulamalar şunlardır:

- Mersin Yörüklerinde çoğunlukla üçüncü gün helva döktürülür(İncir, 2011).
- Gömbe Yörüklerinde cenaze evinde üç gün yemek pişmez. Sabahları tespih çekme olayı yapılır ve gelen misafirlere kahvaltı verilir. Kahvaltıda zeytin çeşitleri, yöre peynirleri, bal, reçeller, tereyağı, domates, salatalık ve çörek bulunur(Kabataş, 2017).
- Bozahmetli Yörüklerinde cenazenin yedinci günü köy halkına toplu yemek dağıtılmaktadır(Uslu, 2015).
- Silifke Yörüklerinde ölen kişinin rahata kavuşması için yedi gün boyunca çörek ve helva verilir(Ersavaş, 2018).
- Mersin Yörüklerinde yedinci gün mezar ziyareti yapılır. Mezar dönüşünde yemek verilir ve mevlit okutulur(İncir, 2011).

- Kırıkhan Yörüklerinde ölen kişinin hayrını yerine getirmek için yedi yıl boyunca kurban kesimi yapılır. Kesilen hayvan en az yedi parçaya bölünerek yedi aileye dağıtılır(Deveci, 2020).
- Mersin Yörüklerinde kırkıncı günün etin kemikten ayrıldığına inanırlar. Kırkıncı kurban kesilir. Mezar başında bişi ve şeker dağıtılır(İncir, 2011).
- Gömbe Yörüklerinde cenazenin kırkıncı büyük kazanlarda helva kavrulur ve dağıtılır(Kabataş, 2017).
- Silifke Yörüklerinde cenazenin kırkıncı gününde lokma dağıtılmaktadır(Ersavaş, 2018).
- Honamlı Yörüklerinde sadece cenazenin elli ikisinde yemek verildiği belirtilmiştir(Yılmaz, 2012).
- Ondokuzmayıs Yörüklerinde cenazenin elli ikisinde büyük mevlit verilir. Gelen eş, dost herkese yemek verilir. Bu yemekler yörenin düğün yemekleriyle benzerlik göstermektedir(Kabataş, 2017).

9. SAFRANBOLU VE YENİPAZAR YÖRÜKLERİN YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ

9.1. Bulgular

Safranbolu ve Yenipazar Yörüklerinin yemek kültürünün incelendiği bu çalışmada Yörük ve Karaçakal Köyü'nde yaşayan yerli halktan 14, eskiden yaşayan 10 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın bu bölümünde öncelikli katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiştir. Nitel araştırmalarda bulgular betimsel ve karşılaştırmalı olarak değerlendirilmektedir.

9.1.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

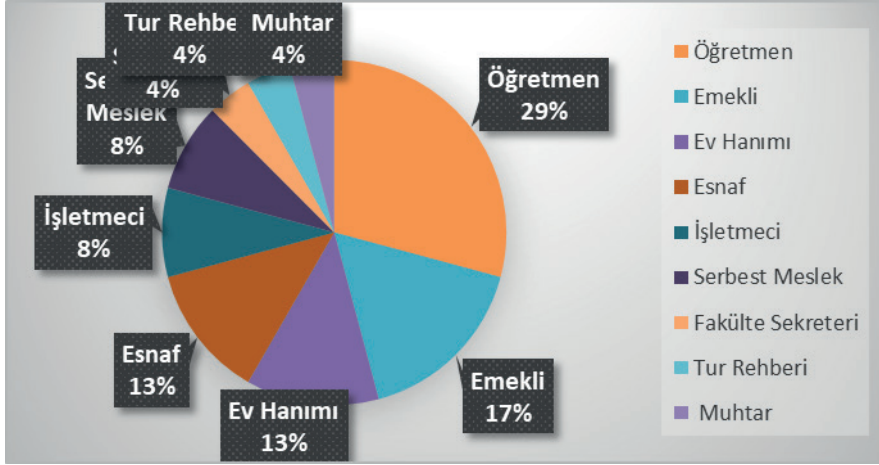
Araştırma kapsamında toplamda 24 kişiyle görüşme yapılmıştır. Görüşme yapılan kaynak kişilere K1, K2, K3 ... K24 a kadar kodlar verilmiştir. Tablo 4'de katılımcılara ait demografik bilgiler yer almaktadır.

Tablo 4: Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

Kod	Cinsiyeti	Mülakat Tarihi	Mesleği	Doğum Yılı	Öğrenim Durumu	Doğum Yeri
K1	Kadın	28.06.22	Esnaf	1953	Lise	Yörük Köyü
K2	Erkek	28.06.22	Muhtar	1952	İlkokul	Yörük Köyü
K3	Kadın	28.06.22	İşletmeci	1954	İlkokul	Yörük Köyü
K4	Erkek	28.06.22	Emekli	1957	İlkokul	Yörük Köyü
K5	Erkek	21.07.22	Müdür	1964	Lisans	Aydın/Bozdoğan
K6	Erkek	21.07.22	Öğretmen	1966	Lisans	Aydın/Kuyucak
K7	Erkek	21.07.22	Öğretmen	1978	Lisans	Maraş/Göksu
K8	Erkek	26.07.22	Esnaf	1967	İlkokul	Aydın/Çine
K9	Erkek	09.08.22	Emekli	1950	Lisans	Aydın/Bozdoğan
K10	Erkek	10.08.22	Emekli	1964	Ortaokul	Yenipazar
K11	Erkek	10.08.22	Öğretmen	1981	Lise	Yenipazar
K12	Kadın	10.08.22	Ev Hanımı	1967	İlkokul	Karaçakal Köyü
K13	Erkek	16.08.22	Fakülte Sekreteri	1980	Lisans	Manisa/Selendi
K14	Kadın	19.11.22	Ev Hanımı	1954	İlkokul	Yörük
K15	Erkek	19.11.22	İşletmeci	1982	M.Y.O.	Safranbolu
K16	Erkek	19.11.22	Esnaf	1959	Lise	Yörük
K17	Kadın	06.01.23	Öğretmen	1972	Lisans	Yenipazar
K18	Kadın	12.01.23	Tur Rehberi	1948	Lise	Aydın
K19	Kadın	18.01.23	Serbest	1979	Lise	Sivas/Yıldızeli
K20	Kadın	22.01.23	Emekli	1962	Lisans	Aydın
K21	Kadın	25.01.23	Öğretmen	1963	Lisans	Manisa/Turgutlu
K22	Kadın	27.01.23	Ev Hanımı	1956	Lise	Aydın

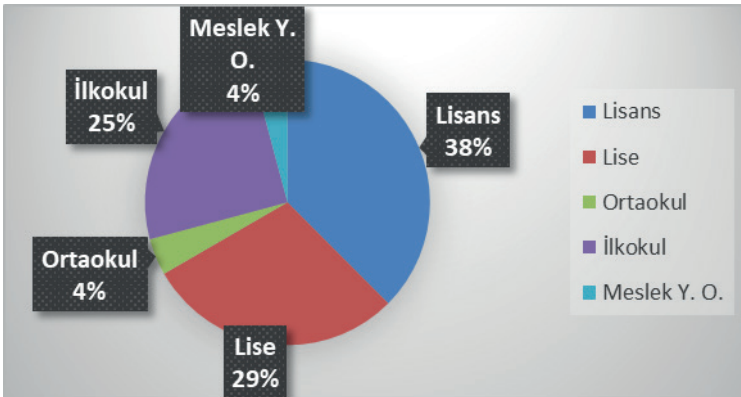
K23	Kadın	27.01.23	Serbest	1957	Lise	Aydın
K24	Kadın	28.01.23	Öğretmen	1967	Lisans	Aydın

Araştırmaya 12 kadın, 12 erkek olmak üzere 24 kişi katılmıştır. Katılımcıların mesleki durumu incelendiğinde; 7'sinin öğretmen, 4'ünün emekli, 3'ünün ev hanımı, 3'ünün esnaf, 2'sinin işletmeci, 2'sinin serbest meslek, 1'inin fakülte sekreteri, 1'inin muhtar, 1'inin tur rehberi olduğu görülmektedir(Tablo 5).



Tablo 5: Katılımcıların Meslek Gruplarına Göre

Katılımcıların öğrenim durumu incelendiğinde; 9'u lisans, 7'si lise, 6'sı ilkokul, 1'i ortaokul, 1'i meslek yüksekokul mezunudur(Tablo 6).



Tablo 6: Katılımcıların Öğrenim Durumuna Göre

9.1.2. Betimsel Bulgular

Betimsel bulgular kısmında, Safranbolu ve Yenipazar ilçesinde yaşayan Yörüklerle yapılan mülakat sonuçlarına yer verilmiştir. Geçiş dönemlerinde yaptıkları yemekli ritüeller üç alt başlıkta incelenmiştir. Bu başlıklar doğum, düğün ve ölümdür.

DOĞUM

Anadolu başta olmak üzere Orta Asya'dan Balkanlara kadar geniş bir alana yerleşen Türk soylarında doğum önemlidir. Kadının yeni yuvasında kabullenışı, ailenin soyu ve devamı için çocuk kazandırmakla mümkündür. Doğum bölümü üç alt başlıkta incelenmiştir. Bu başlıklar; doğum öncesi, doğum sonrası ve doğum sonrasıdır.

Doğum Öncesi

Kısırlık ve bebeğin anne karnında tutunabilmesi için farklı uygulamalara başvurmışlardır. Tespit edilen uygulamalar şunlardır:

- Yörük kadınları kalabalık şekilde Göğeren Türbesine giderler. Yemek ziyafeti verir ve dualar edilir(K1, K3, K4, K14, K16).
- Yörüklerde ebe kadın veya el almış denilen bir büyüğe gidilir. Ebe kadın yedi farklı baharatı karıştırarak karın bölgesine sürülür(K12).
- Toprak ana doğurganlığıyla bilinir. Bu düşünceyle hamilelik zorluğu çeken kadınlar toprağa, taş, sıcak tuğlaya oturarak bu sıkıntının geçeceğine inanılır(K6, K17-21) .
- Yörükler dere yataklarından veya rutubetli evin etrafından(kil) toplanarak yenilirdi(K2, K7).
- Çocuğu olmayan kadınlar Eren'e Gitme ritüelini gerçekleştirirlerdi. Köyde tanınmış birinin mezarına gidilir. Kurban kesilir ve orada yenilir. Kalabalık dönerken kadını orada yalnız bırakırlar. Dualarını ettikten sonra eve tek başına dönerdi(K13).
- Umreye gidenler orada kestikleri devenin böbrek veya ciğerini çocuğu olmayana yedirirlerdi(K13).

Çocuğun cinsiyetini öğrenmek için yapılan farklı uygulamalar vardır. Bu uygulamalar şunlardır:

- Sedirin üzerine iki minder koyulur. Bir tanesinin altına bıçak, diğerin altına makas bırakılır. Hamile kadın habersiz bir şekilde hangi mindere oturursa altındaki alete göre cinsiyeti tahmin edilir. Bıçak olan yerse erkek, makas olan yerse kız çocuğu olacağı düşünülürdü(K2, K4, K14).

- Köylerdeki ebe analar belirli bir süreç geçtikten sonra hamile kadının yanına gelirler. Yaptıkları tetkiklerle doğacak yavrunun kız ya da oğlan olduğunu söylerlerdi(K20, K21, K23).

- Kadının hamilelik sürecinde aşerdiği yiyecekler bebeğin cinsiyeti için fikir vermekteydi. Eğer kadının canı tatlı bir şeyler çekiyorsa erkek, ekşi yiyecekler çekiyorsa kız olacağı inancı vardı(K5, K6, K24).

- Aydın yöresinde hamile kadının başının üzerinde okunmuş tuz ritüeli vardır. Hamile kadının burnu kaşınırsa erkek, kaşınmazsa kız olacağı düşünülmektedir(K17-19).

Hamilelik sürecinde kadının yemekten kaçındığı uygulamalar vardır. Bu uygulamalar şunlardır:

- Hamile kadın manda eti yerse çocuğu doğuramayacağına inanılır(K1).

- Tavşan veya balık eti yerse çocuğun hareketli olacağına inanılır(K1).

- Hamile kadına ciğer elletilmez. Ciğere dokunduktan sonra vücudunda bir yere değerse çocukta leke olacağına inanılır(K2, K3, K6) .

- Kadının gizlice yediği dut, kiraz gibi meyvelerin şeklinin çocukta çıkacağına inanılır(K5).

- Hamile kadına tavşan eti yedirilmez. Bebekte tavşan dudağı dedikleri dudak ve damak yarığı olacağına inanılır(K8, K17).

- Hamile kadın tavşan böbreği yerse çocuğun korkak olacağına inanılır(K12).

- Safran kullanımından uzak durulurdu. Vücudu rahatlattığı ve gevşettiği için düşük yapmasından korkulurdu(K15).

- Kadının aşerdiği ne varsa yemesi gerekir yoksa çocukta eksiklik olacağı düşünülür(K18).

- Gebe kadın karabiber yerse cildinde ben olacağına inanılırdı(K22, K23).

- Çocuklarının gamzeli olması için ayva yenirdi(K24).

Doğum Sırası

Çocuk dünyaya geldiğinde yapılan yeme içme gelenekleri vardır. Bu gelenekler şunlardır:

- Çocuk dünyaya geldiğinde ekonomik durumu olanlar kurban keserlerdi(K2, K6, K7).

- Çocuksuzluk döneminde türbeye gidenler, doğumdan sonra tekrardan türbeye gidilip ziyafet verilirdi(K1, K3, K14).
- Akyaka kurbanı kesilirdi. Akyaka; çocuğun doğduğu kafasında saç telidir(K8, K9).
- Çocuk doğduğunda aileler meyve ağaçları dikerlerdi. Nazar değmesin diye çocuk gösterilmez(K18).
- Cuma çıkışlarında lokumlu bisküvi dağıtılır(K20, K21, K24).
- Köy meydanlarında veya cami önünde lokma dökülür(K19, K22, K23).

Doğum Sonrası

İnsanoğlunun en önemli geçiş dönemlerinden biri olan doğum sonrası dönemde ailenin uyguladığı bir takım ritüel ve gelenekler bulunmaktadır. Bu ritüeller sayesinde annenin ve bebeğin bu zorlu süreci atlatacağı düşünülmektedir. Doğum sonrasında banyo ve tuzlama, lohusalık dönemi, diş hediği, süt çekti, sünnet ve askerlik geleneği vardır. Bu bağlamda yapılan görüşmelerde yapılan uygulamalar şunlardır:

Banyo ve Tuzlama

- Doğumdan sonra bebekler üç gün tuzlanır sonra yıkanır(K5, K7, K19).
- Bebek yıkanmadan tuzlanır ve bir gün sonra yıkanır(K9, K11, K12).
- Doğumdan sonra çocuk annesi tarafından kırk gün boyunca yıkanır(K17, K18, K21).
- Yörük Köylüleri çocuklarını yıkama işlemi yedinci, yirminci ve kırkıncı gün yapmaktadırlar(K1, K2, K4, K14).

Lohusalık Dönemi

- Yörüklerde doğumla birlikte lohusalık dönemi başlar. Bu süre kırk günlük bir süredir. Çocuk ve annesi bu süreçte evden çıkmazlar(K13).
- Çocuk ve annesi komşu ziyareti ve dışarıya gitmesi gerekiyorsa, yoldan dönünce bebeğin kundağına bir parça ekmek koyması gerekmektedir(K3, K14, K19).
- Bebeğin yattığı beşiğe nazarlık olsun diye sarımsak veya soğan konulur(K1, K4, K15).
- Bebeğin yalnız kalacağı durumlarda yastığın altına bıçak bırakılır(K17, K22, K23).

- Bebekle dışarı çıkılması gerektiğinde çocuğun koynuna çörek otu veya buğday konulur(K8, K9, K12).

- Anneye ilk kırk günde ziyarete gelenlere kırmızı lohusa şerbeti ikram edilir(K1, K21, K24).

Diş Hediği

- Bebeğin ilk dişini gören kişi hediye alır(K5, K6, K8).
- Bebeğin ilk dişi görüldüğünde diş buğdayı kaynatılır ve ipe dizilir(K3, K9, K12).

- Diş buğdayı ipe dizilir. Dizilen bu buğday bebeğin beşiğine asılır. Dişlerinin ip gibi düzgün olacağına inanılır(K2).

- Kaynatılan diş buğdayından bir avuç çadıra veya dama atılır(K4, K15, K16).

- Konu komşuya süt dağıtılır(K1, K16).

- Dişi gören ilk kişi bakır veya demir mutfak eşyası alırdı(K21, K24).

- Bebeğin avucuna yumurta verilir ve o akşam yumurta ay ışığına bırakılır(K17).

- Dişi çıkan bebeğe parmağıyla oynamasın diye eline pırasa verilir(K12).

- Çocuğun başından aşağıya pişmiş buğday, çerezlik ve şeker dökülür(K18, K22, K23).

Süt Çekti

- Çocuklu kadının canı hangi yemek isterse yapılmalıdır(K3).

- Kadın istediği yiyeceği yiyemez ise sütü kesilir(K19).

- Çocuklu kadının yanında ne yeniliyorsa anaya ikram edilmelidir(K17).

- Anneye süt yapsın diye tahin helvası veya soğan yedirilir(K18).

- Anneye süt yapsın diye komşu kadınlar süt ve kaymaktan muhallebi yapıp götürürlerdi(K1, K3, K14).

- Komşuları doğum yapan anneye ziyarete gelirken pirinç çorbası, kaymaklı muhallebi ve haşlanmış tavuk götürürlerdi(K9, K11, K12).

- Aydın yöresinde anneye pekmez ve üzüm hoşafı yedirilir(K20, K21, K24).

- Süt insan diye kadınlara hurma ve incir yedirilir(K22, K23).

Sünnet

- Erkek çocukları belirli yaşa geldiklerinde köylerde yemekli, çalgılı eğlenceler olmaktadır(K21).
- Köyün abdalları tarafından sünnet işlemi yapılır. Sünnet edilen yere kül atıldıktan sonra herkes evine dönerdi(K5, K7).
- Sünnet eğlencesinde çerez ve meşrubat dağıtılırdı(K2, K6).
- Keşkekler dövülür ve tuluklarda ayranlar yayılırdı. Sünnet edilen yere zeytinyağı sürülürdü(K15).
- Sünnet merasimi için keçi kesilir. Bu etten haşlama, etli kuru fasulye, etli nohut yapılırdı. Bu yemeklerin yanında dolma, sarma, topalak, armut hoşafı olurdu(K12).
- Sünnet denilince yemeksiz olmazdı. Bu yemekler; süt çorbası, dolma, et yemeği, bamya, koz böreği, baklava ve yayık ayranıdır(K1).
- Tuğ töreni gibi erkekliğin ilk adımıdır. Çocuğa özel kıyafeti giydirilir ve ata bindirip dolaştırırlar. Çocuk attan inmeden babasına ne verdiği sorulur. Bu bazen keçi, düve bazen de zeytinlik gibi arsa olmaktadır(K9).
- Karaçakal Yörüklerinde sünnet cuma günü komşu ziyaretiyle başlar. Cumartesi günü bütün davetliler çağırılır. Davetlilere verilen yemekler göktana, keşkek, nohut, haşlama et, pilav, hoşaf ve helvadır(K13).
- Yörük Köyünde sünnetten önceki gün serçe parmağına kına yakılırdı(K14).
- Kış aylarında sünnet düğününde kuru fasulye verilmekteyken, yaz aylarından kısırtma denilen kıymalı patlıcan verilir(K9, K11, K12).

Askerlik Geleneği

Adını peygamberimiz Hz. Muhammed'den alan 'Mehmetçik' asker ocağının aslı elemanıdır. Askerlik Türkler için kutsal bir görevdir. "Vatan borcu, namus borcudur." denilerek Türk gencinin severek yapması sağlanmaktadır. Bu bağlamda askere gidecek olan erkeklerin yaptığı ritüeller şunlardır:

- Askerlik çağına gelen erkekler pusulalını beklemeğe başlarlar. Köyden aynı dönem olan gençler ve arkadaşları toplanarak eğlence düzenlerler. Çilingir sofrası kurulurdu(K2, K4, K7).
- Askere gitmeden on gün önce köydeki gençleri komşular yemeğe davet ederler(K18).

- Askere gidecek gencin arkasından sağ salim dönsün diye su dökülür(K20, K24).
- Askere giden askere lokma döktürülür. Asker yola çıkmadan bir ısırik alır ve kalanını annesi dönene kadar saklar(K1, K3).
- Askere gidecek olan gence kurban kesilir ve bu etten yapılan yemekler komşulara dağıtılır(K15, K16).
- Karaçakal Yörüklerinde askere yemek vermek on, on beş gün sürerdi. Son gün yemek muhtar ve köy odasından karşılanırdı. Askere gidenin babası davar keserdi ve o etten köfte yapardı. Hayvanın kanı askerin alnına sürülürdü(K7).
- Askere gidecek genci komşuları yemeğe davet eder. Diğer gün sabah kalkılır ve cami önünde kınası yakılır(K13).
- Askere gidecek gencin evine lokum veya baklava gönderilir(K15).
- Askerin arkasından buğday saçılır(K17).
- Aydın'da askere verilen yemekte kızartma mutlaka olur(K9, K13).

DÜĞÜN

İnsan hayatındaki bir başka geçiş dönemi de evlenmedir. Evlilik yeni bir yuva kurmadır. Türk kültüründe kişinin sorumluluk sahibi ve bağımsız birey olması için önemli bir geçiş dönemidir. Evlilik kadına ve erkeğe toplumda sorumluluk yükler. Bu bağlamda üç alt başlıkta incelenmiştir. Düğün öncesi, düğün sırası ve düğün sonrasıdır.

Düğün Öncesi

Düğün öncesinde yapılan uygulamalar vardır. Bu uygulamalar; Kız isteme-söz ve nişandır.

Kız İsteme- Söz

Askerliğini yapmış olan erkekler yurduna döndüğünde evlilik için hazır durumdadır. Yörüklerde evlilikler genelde köy içinden ve görücü usulüyle yapılmaktadır. Erkek veya annesi evlilik için kız aramaya ve bakmaya başlamaktadır. Erkek ailenin de rızasını aldıktan sonra kız istemeye gidilir. Bu bağlamda mülakatta aktarılan bilgiler şunlardır:

- Askerliğini yapmayan erkeklere kız vermezlerdi. Yörüklerde askerliğini yapanın kendi ayakları üzerinde duracağına ve ailesini koruyacağına inanılır(K2, K4, K16).
- Kız istemeye erkek evinin büyükleri giderlerdi. Eğer kız tarafı aileyi beğenmediyse tuzlu çay veya tuzlu kahve ikram ederlerdi. Erkek tarafı bu işin olmayacağını anlayarak giderlerdi(K3, K14, K17).

- Kız evine ilk gidişte hediye götürülmez. Eğer kız tarafı ikinci kez davet ederse çikolata ve çiçekle gidilirdi(K1, K19, K22).
- Kız istemeye gidilirken bir sahan helva götürülmektedir. İlk görüşmede genelde cevap verilmez. Bu sahan boş bir şekilde oğlan evine geri gelirse cevap olumsuz, eğer içerisine bir şey koyulup veriliyorsa cevapları olumludur(K5, K6).
- Yörüklerde istemeye gidilirken sırık fasulye götürülürdü. Fasulyenin çubuğu sardığı gibi gençlerinde birbirlerinin yanında olacağına inanılırdı(K12).
- Kız evinin cevabı olumluysa oğlana mendil yollanırdı(K3, K18).
- Kız isteme işi gerçekleşecekse erkek tarafı bakır tepside pilav, tavuk, baklava götürürdü(K11, K13).
- Yörükler o dönemde bostanında ne varsa onu götürürlerdi(K3, K17, K18).

Nişan

Kız isteme sürecinden düğün bitene kadar süreç devam etmektedir. Oğlanın bu süreçte kız evine gitmesine ve görüşmesine izin verilmez. Bu süre içerisinde araya Ramazan Bayramı denk gelirse, oğlan evi kız evine çerez, şeker ve pasta gibi hediyeler gönderir. Eğer araya Kurban Bayramı girerse oğlan evi sırtı kınalı bir koç yollamak mecburiyetindedir.

- Nişana erkek tarafı gül şerbeti veya lokum götürür(K2, K4, K16).
- Nişan törenlerinde fazla masraf yapılmaz. Aileler kahve veya şerbet içerler(K11).
- Kız tarafına yük olmamak için nişanda tüketilecek yiyecekler erkek evinden gelir(K19, K21).
- Yemekten sonra gelin ve damat misafirlere lokum ve bisküvi dağıtır(K20, K22, K23).
- Karaçakallılar erkek evine tatlı gönderirler, bu tatlı genelde saraylıdır. Saraylı(Sareli) yöresel şerbetli bir tatlıdır(K9, K11, K12).
- Nişanda yemek verilmezdi(K17, K18).

Düğün Sırası

Yörük Köyü'nde düğün hazırlıkları cuma günü başlar ve bir hafta sonra tamamlanır(K2, K4, K15, K16). Düğünün başladığının göstergesi olması için erkek evine bayrak çekilir(K2,K4). Bayrağın tepesine elma ve soğan konulur. Köyün gençleri cuma günü köy meydanının merkezindeki dibek taşında toplanırlar. Bu taşta düğün için keşkeğin buğdayı dövülür.

Her buğdaydan dövülmeyeceği için akbuğday tercih edilir(K1, K3, K16). Dibek taşının etrafında genelde 3 genç erkek ellerindeki tokmakla davul ve zurna eşliğinde dövülür. Buğday dövme işleminde köyün bütün delikanlıları katılır(K4). Yapılan yemekler imece usulüdür(K2, K14). Yine düğün sahibine yardım etmek için köyün her hane reisi mali durumlarına göre düğün evine yemeklik malzemeleri vermekle yardımcı olurlar. Bu malzemeler; keşkeklik buğday, bulgur, kuru fasulye, bamya, erik kurusu, elma kurusu, yerli yufka ile hazırlanıp kızartılmamış börek yufkadır(K1, K3).

Cumartesi ve pazar günü köylü kadınların yardımıyla düğün evinde bakır kazanlar, tavalar ve büyük kuzu tencerelerinde şu yemekler pişirilip hazırlanır(K1, K3, K4). Bu yemekler şunlardır; keşkek, kara dolma(yaprak sarması), kebab, börek, pilav, bamya, erik gallesi(hoşafı), baklavadır. Bütün köylü kadınları çuvallar dolusu undan yufka ekmeği yapılır(K3).

Pazartesi günü erkeklerin eğlencesi vardır. Düğün eğlencesi, oğlan evi tarafından temin edilen yemekli ve içkilidir(K2). Bu yemek ve içki durumları, güveyinin itimat ettiği, tecrübeli bir erkek tarafından organize edilir. Bu kimseye “dadul” denir(K4). Bu tür eğlencelerde düğünün örf ve âdetleri icabı bulunması gereken yemek çeşitleri vardır. Bunlar; Düğün böreği, Yoğurtlu kara dolma, Keşkek, Kebab, Pilav, Mevsime göre, cevizli, yoğurtlu turp veya Maniye salatası, Yoğurt veya cacıktır(K3, K14, K15, K16).

Bu yemekler daire şeklindeki ahşap, büyük yer sofrası üzerinde tahta kaşık, yufka ekmeği ile yenir. Genel olarak yemekte rakı içilir. Saki denilen bir kişi de, grupta bulunanlara sıra ile rakı ve su ikramında bulunur. Bu durum eğlence sonuna kadar devam eder(K2, K4, K15, K16).

Köy delikanlıları o gün, oğlan evi için ormana çıkıp birer yük odun da getirirler(K2). Zira düğün bu günden itibaren oğlan evinden ziyade köyün düğünü sayılır. Komşu köylerden gelenlere mahcup olmamak için düğünün, köyün şerefine uygun olmasına çok itina ederler. Salı günü akşamında düğünün biteceği güne kadar, komşu köylerden gelecek davetlilere hizmet edecek olan köy gençlerine, oğlan evi tarafından yemekli, içkili ziyafet verilir(K14, K16).

Çarşamba günü köyün en büyük harmanı Güreş Meydanı olarak hazırlanır(K2). Güreş meydanına en yakın alanda sofralar kurulur. Düğüne gelen davetli komşu köy erkeklerine burada yemek verilir(K3, K14). Kadının misafirlere de oğlan evinden yemekler verilir. Düğünler genellikle yaz mevsiminde ve hasat sonunda yapılmaktadır(K2, K4). Oğlan evi mensubu ve köyün delikanlıları, misafirleri karşılarlar ve sonra da yemek alanına topluca giderler. Davetliler, düğün evine getirdikleri hediyelerle düğün sahibinin yüzünü güldürürler. Hediyeler arasında öküz, manda, koç bulunmaktadır(K1, K3). Pehlivanlar güreşe çıkacakları zaman yerli kumaş-

tan kısa bir pantolon giyerler. Yağ sürünmezler. Pehlivanlar genellikle yaş durumlarına göre üç gruba ayrılır. Grup birincilerine para verilir. Ayrıca başpehlivana, düğün evi tarafından koç veya bir inek hediye olarak verilir(K2, K4, K15).

Çarşamba günü, yatsıdan sonra köyün imam ve hatibi, güveyin sol elinin içine kına yakar ve duasını yaparlar. Sağ eline kına yakılırsa kılıç tutamayacağına inanılırdı(K1, K4, K16).

Perşembe günü gelin koruyucusu olan Seymenler kız evine gelir(K3). Kız evinin erkeklere ayırmış olduğu harmana girerler. Kız evine mensup köylü erkekler, Seymenleri burada karşılarlar. Kız evi, Seymenlere konakladıkları yerde yemek, içki ve kahve ikram ederler(K3, K4). Damat sadıcı ile birlikte, Seymenlerin arasından ayrılamaz. Kız evi mahalle veya köyün delikanlıları yerden bir taş alıp güveyin dizine koyarlar. Buna (Muamma Taşı) derler. Hoş sohbet ve tatlı şakalarla vaktin geçmesi, bu sevinçli günün özelliklerindendir(K2, K4, K14).

Gelinin yakın akrabalarına mensup, on delikanlı, ev kapısının önünde atlara binmiş olarak ve bir çember halinde, gelinin evden çıkmasını üzümlerle seyrederek(K2). Gelin evden çıkmadan önce, Seymen başı be- lindeki uzun palasını çekerek, kız kapısına dayar. Seymen alayının yemek ziyafetleri ve muhabbetleri için, oğlan evinden bir koç veya koyun istemektedir ve istediğini de mutlaka alır(K4, K15, K16).

Gelin yeni evine girdikten sonra, her iki kadın yakınları nezaretinde gelin, damadın odasına kadar çıkarlar(K1, K3). Damat, önceden bütün köy halkının konakladıkları köy kahvehanesine gider. Burada köy halkıyla özellikle akranlarıyla hoş sohbet içerisinde çay, kahve içerler(K2, K4). İçilen çay ve kahvelerin parasını damat verir.

Oğlan evi önünde son oyunlarını oynayan Seymen alayına içki ve yemek ziyafeti vererek şükran duygularını belirtirler(K2).

Köyün erkekleri güveyi ve sağdıcın katıldığı yatsı namazını hep birlikte köyün camisinde kılarlar(K4, K16). Namazdan sonra köyün imamı resmi kıyafetiyle önde, güveyi ve sağdıcı yanında, bütün cemaatle birlikte evine varırlar. Kapının önünde duran köylüler damadın ve sağdıcın üzerine su atıp ıslatırlar(K15). Damat evinden biri kapının önündeki cemaate şerbet ikramında bulunulur(K2).

Bu gece damat ve gelinin karı koca oldukları ilk gecedir. Önceden hazırlanmış olan bir tepsi baklavadan yerler(K3). Damat geline kahve pişirmesini söyler. Kahve de içildikten sonra iki rekât namazını da kılmak suretiyle ömür boyu sürecektir olan müşterek hayatlarının ilk temelini atmış olurlar(K3).

Yenipazar'da yaşayan Karaçakal Yörüklerinde düğün üç gün sürer. İlk iş olarak erkek evine bayrak çekilir. Bayrağın tepesine portakal, nar veya elma koyulur(K5, K9). Cuma gününden pazar günün öğle vaktine kadar yemek verilir. Yemekler imece usulüyle yapılır. Genellikle köydeki el lezzetine güvenilen kadınlara yaptırılır. Düğün yemekleri şunlardır; ara-başı, kapama, yuvarlama, keşkek, kuru fasulye veya kızartma, pilav, salata ve irmik helvası olur(K17-24). Gelin evden çıkarken şeker, buğday ve çekirdek saçılır(K9, K12). Yeni çiftin evine haşlanmış tavuk, pilav ve bir tepsi baklava gönderilir(K21, K23).

Düğün Sonrası

Düğün başlığının son bölümünde düğün sonrası ilk gün ve düğün sonrası ziyaretler bahsedilmektedir.

Düğün Sonrası İlk Gün

· Sabahın erken saatlerinde, davulcular Damat çıkarması yaparlar. Damat tepside hindi kızartması, börek, baklava ile beraber davul zurna eşliğinde köy erkeklerinin bulunduğu köy odasına gelir(K2, K4, K15).

· Yeni gelin kadınların olduğu dernekte sağdııcı ile oynatılır. Gelin kadın oynarken avucundaki buğday danelerini de etrafına aheste aheste serper. Dernekte bulunan kadınlar, yere serpilene buğday danelerinden birkaç tane alırlar. Evlerine döndüklerinde, bu daneleri bereketli olsun itikadı ile buğday ambarlarına koyarlar(K1, K3, K16).

Düğün Sonrası Ziyaretler

· Düğün bitiminden üç gün sonra kız evi, gelin ve damat başta olmak üzere oğlan evinde bulunanların tamamını sağdıçlarla beraber yemeğe davet ederler. Kız evi büyük bir ziyafet verir(K1, K3).

· Yörüklerde sofrada sunmalık geleneği vardır. Gelin erkek evine gittiğinde veya damat kız evine gittiğinde verilir(K1, K3, K4).

· Sofrada sunmalık için verilenler genelde bir arsa, bahçe, para veya hayvandır(K14, K15).

ÖLÜM

Ölüm; doğum ve düğün gibi kişinin hayatında karşılaştığı kaçınılmaz olan bir olaydır. Yörüklerde vefat veya kayıp yaşanan günlerde törensel yemekler ve uygulamalar vardır. Bu bağlamda ölüm başlığı üç alt başlığa ayrılmaktadır. Bu başlıklar; ölüm öncesi, ölüm sonrası ve ölü evinde 3, 7, 40 ve 52 geleneğidir.

Ölüm Öncesi

· Hasta kişilere ovmaç çorbası yapılırdı(K1).

- Hastalıklarını atlatmak için bol ekşili, erişteli tavuk çorbası yapılır(K6).
- Hastalık zamanlarından tüketmek için kurutulan tarhanadan çorba yapılır(K8, K12, K18).
- Pişirge çorbası(biber, soğan, sarımsak, domates, nohut) yapılır(K13).

Ölüm Sonrası

- Ölümden sonra naaş soğumazsa, üzerine bıçak ya da makas konulur(K5, K7, K17).
- Cenaze çok bekletilmeden toprağa verilmeye çalışılır(K11, K12).
- Cenaze kadınsa kadın, erkekse erkek tarafından yıkanır(K18, K21).
- Kötü kokuyu aldığına inanıldığı için kefen içerisine çörek otu atılır(K13).
- Tabutun arkasından su dökülür. Kazandaki su mezarın toprağına dökülür(K19).
- Üç gün boyunca cenaze evinde yemek pişmez. Komşular bu süreçte yemek getirir(K2, K4).
- Cenaze evinde cevizli helva kavurulur. Gelenlere ikram edilir(K3, K14, K15, K16).
- Mezarlıkta şerbet ve ekmek dağıtılır(K1, K2, K4).
- Cenaze yerinde dağıtılmak için pide dağıtılır(K9, K12).

Ölü Evinde 3, 7, 40 ve 52 Geleneği

- Ölüm olayından üç gün sonra tavuklu pilav, yedisinde yöresel yemekler, kırkında lokma, elli ikisinde toplu yemek verilir(K5).
- Ölüm olayından sonra üçünde ve yedisinde komşulara yemek verilir(K6, K7).
- Üçünde lokma döktürülür, yedisinde ve kırkında sulu yemek verildi(K19).
- Ölenin eşyaları yıkanıp üç gün serilir. Üçüncü gün kazan kaldırılarak yemek yenir. Yedisinde sulu yemek, elli ikisinde kurban kesilerek yemekli mevlit verilir(K8).
- Ölüm olayından üçüncü günü helva, elli ikisinde toplu yemek verilir(K9, K11, K12).

- İlk gece çocuklara şeker ve lokum dağıtılır. Yedisinde komşuya yemek verilir. Elli ikisinde ekmek dağıtılır(K14).
- Ölüm olayından elli iki gün sonra köylüye büyük yemek verilir(K1).
- Cenaze evinin durumuna göre yemek verdiği zamanlar değişmektedir(K18, K21, K24).

SONUÇ

Safranbolu ve Yenipazar ilçelerinde yaşayan Yörüklerin geçiş dönemlerindeki törenselleşen yemeklerinin, yemek gelenekleri ve ritüellerinin belirlenmesini amaçlayan bu çalışma; Safranbolu'nun Yörük Köyü ve Yenipazar'ın Karaçakal Köyü'nde yapılmıştır. 24 kişiyle yüz yüze görüşme yöntemi yapılmıştır. Yapılan bu görüşmeler ışığında geçiş dönemlerinden doğum, sünnet, askerlik, düğün ve ölüme yapılan törenselleşen yemekler ve uygulamalar derlenmiştir. Bu çalışmada yörüklerin unutulmaya yüz tutmuş ve yaşayan gelenekleri yazıya dökülmeye çalışılmıştır.

Çalışmanın giriş bölümünde kültür ve yemek kültürü üzerinde durulmuştur. Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme içme alışkanlıklarına kadar insanoğlunun meydana getirdiği değerlerin tamamı kültürdür. Bu kültürün korunup aktarılması gerekmektedir. Giriş bölümünde çalışmanın yapıldığı ilçelerin tarihçesi, coğrafi durumu, iklimi ve ekonomisi hakkında bilgiler verilmiştir. İki yörenin coğrafi yapısı benzerlik göstermektedir. Safranbolu ilçesinde Karadeniz iklimi görülmekteyken, Yenipazar ilçesinde Akdeniz iklimi hâkimdir. Giriş bölümünde değinilen başka bir konuda tarihsel süreçte Yörük kavramıdır. Genel anlamda Safranbolu ve Yenipazar Yörüklerinin soy ağacı tespit edilmiş ve haklarında bilgiler verilmiştir. Safranbolu ve Yenipazar Yörüklerinin yaptıkları kış hazırlıklarından bahsedilmiştir. Safranbolu Yörüklerinin geçmişte kullandıkları mutfak ekipmanlarına ulaşılmıştır. Yenipazar Yörüklerinin kullandıkları ekipmanlar hakkında bilgiye ulaşılamamıştır. Safranbolu yörüklerinin yaklaşık 600 yıllık yerleşik hayatından bahsedilmektedir. Günümüzde hayvancılığı bırakılarak farklı mesleklere yönelmişlerdir. Karaçakal yörükleri eğitim görmek için merkeze taşınmışlardır ama sayıları çok fazla olmasa da Yörüklüğü devam ettirenler vardır. Bunlar yazları Kumalar yaylasında, kışları Söke ile Bafa Gölü arasında kışladıkları bilinmektedir. Yörükler hakkında yapılan alanyazı taraması sonucunda Anadolu'da yaşayan Yörüklerin geçiş dönemlerinde yaptıkları yemekli uygulamalar ve ritüellerden bahsedilmiştir. Bu bağlamda Honamlı, Silifke, Sarıveliler, Kırıkhan, Gömbe ve Ceyhan yörükleri hakkında yazılan çalışmalardan yararlanılmıştır. Bu alıntılarının yapılmasındaki amaç, Karaçakal ve Yörük köylülerinin yaptıkları törenselleşen ritüellerle karşılaştırmaktır. Bu çalışmayla ilgili yapılan mülakat yöntemi sonuçlarına Bulgular kısmında yer verilmiştir. Geçiş dönemleri doğum, düğün ve ölüm başlıkları altında incelenmiştir.

Çalışmanın ilk bölümünü doğumdaki törenselleşen yemekler ve ritüeller oluşturmaktadır. Görüşme yapılan katılımcıların verdikleri bilgiler ışığında bu kısım üç alt başlıkta incelenmiştir. Bu alt başlıklar; doğum öncesi, doğum sırası ve doğum sonrasıdır. Her iki Yörük toplumlarına

bakıldığında da doğum ritüelleri ve törensel yemekleri bulunduğunu göstermektedir. Bu uygulamalar farklılıklar ve benzerliklerle karşılaşmıştır. Doğum öncesi, sırası ve sonrası olmak üzere uzun bir süreç olduğundan ritüeller ve yemekler açısından zengindir. Bu bölüm toplamda on başlıkta incelenmiştir. Bu başlıklara bakıldığında hem Yörük köylülerinde hem de Karaçakal , Yörüklerinde farklılıkların yanında yapılan ritüellerde dengeli bir durum vardır. Karaçakal yörüklerinin bir kısmının Yörük köylülerine nazaran konargöçer hayatı devam ettirdikleri için yapılan uygulamalara daha bağlıdır. Yörük köylüleri köyde yaşayan hane sayısının az olmasından bu kültürel yapıyı kaybetmeye başlamışlardır. Genel anlamda bakıldığında her iki Yörük toplumunda da çocuğa önem verdikleri anlaşılmıştır. Doğum sürecinde Yörük köylülerinin yaptığı yemekler; süt çorbası, dolma, et yemeği, bamya, koz böreği, baklava ve yayık ayrıdır. Karaçakal Yörüklerinde; pirinç çorbası, kurban etinden haşlama, etli kuru fasulye, etli nohut dolma, sarma, pekmez ve üzüm hoşafıdır. Her iki yörede de buğday aşı, dolma, sarma, helva, yayık ayrı ve lohusa şerbetine karşılaşmıştır.

Çalışmanın ikinci bölümünü düğündeki törensel yemekler ve ritüeller oluşturmaktadır. Bu bölümde üç alt başlıkta incelenmektedir. Bu alt başlıklar; düğün öncesi, sırası ve sonrasıdır. Bu bölümde toplam altı başlık bulunmaktadır. İlk iki bölümdeki başlık sayına bakıldığında düğün gelenekleri, doğum geleneklerine göre azdır. Yörelere bakıldığında eski zamanlarda düğünler bir hafta - on gün sürmekteyken, günümüzde hem iş hayatının yoğunluğuna hem de maddi açıdan iki, üç gündür. İki yörede de kız isteme ve nişan geleneklerinde götürülen yiyecekler benzerlik göstermektedir. Kız istemedeki yiyecek ve içecekler; börek, lokum, baklava, çikolata, gül şerbeti ve Türk kahvesidir. Nişan geleneğinde genellikle yemek yenilmez, çerez, bisküvi ve lokum vardır. Karaçakal Yörüklerinde düğün yemekleri; şehriye çorbası, kapama yemeği, yuvarlama, keşkek, kuru fasulye veya kızartma, pilav, salata ve ırmık helvasıdır. Yörük Köyünde verilen düğün yemekleri; keşkek, kara dolma(yaprak sarması), kebab, börek, pilav, bamya, erik gallesi(hoşafı), baklavadır.

Çalışmanın üçüncü ve son bölümünü ölüm ritüelleri oluşturmaktadır. Doğum ve düğün bölümlerin aksine ölüm bölümü iki alt başlıkta incelenmiştir. Bu başlıklar; ölüm öncesi ve sonrasıdır. İki yöredeki yörükler incelendiğinde ölümler hakkında hastalığa yakalananlar ve ani gerçekleşen ölümlerdir. Ziyaretler Yörüklerde çok önemlidir. Hastalığa yakalanan yörükler yalnız bırakılmaz. Hastanın vefatından sonra cenaze fazla bekletilmez. Cenaze defnedildikten sonra Yörük köylülerinde cenazeye gelenlere ekmek ve helva, Karaçakal Yörüklerinde pide ve ayrıran dağıtıldığına ulaşılmıştır. Yapılan bir başka uygulamada ölüm olayının sonrasında cenaze evinin belirli günlerde yaptıkları törensel yemeklerdir. Türk kültürü

ve Yörüklerde 3, 7, 40 ve 52 sayıları ölüm sonrasında karşımıza çıkmaktadır. Her iki yörede de ölümden sonraki üçüncü günde lokma veya helva dağıtıldığına ulaşılmıştır. İlk yedi gün evde yemek yapılmaz. Yemekler komşular tarafından yapıp getirilmektedir. Ölümün kırkıncı gününde lokma veya helva, elli ikisinde etin kemikten ayrıldığı düşünülerek kurban kesilerek köye büyük yemek verilir. Günümüzde ölümle ilgili yapılan ritüeller ve törenselle yemekler unutulmaya yüz tutmuştur. Katılımcı kişilerin yaşları baz alındığında eskiden yapılan uygulamaların birkaçına ulaşılmıştır. Ölüm olayında eski zamanlarda geleneksel tören yemekleri yapılmaktaydı. Bu yemekler yörelerin doğum, düğün, sünnet ve askere uğurlamada verilen yemeklerdir. Günümüzde bu yemeklerin yerini; çorba, etli fasulye veya nohut, pilav ve şerbetli tatlılar almıştır.

Sonuç olarak yapılan araştırmada ana ve alt başlıklarda Anadolu yörüklerinin yaptığı ritüellerle ilgili alanyazılara yer verilmiştir. Buradaki amaç Safranbolu ve Yenipazar'ın Karaçakal Yörükleri ile karşılaştırarak literatüre kazandırılmasıdır. Araştırma sonuçlarına göre iki yörede de en çok doğumla ilgili ritüel ve uygulamalarla karşılaşmıştır. Düğün ve ölüm bölümlerinde yapılan uygulamalar, görüşmeler sonucunun ışığında kaybolmaya başladığı görülmektedir. Her iki bölgenin Yörüklerinde sünnet ve askere giden erkeğe yapılan ritüeller zayıftır. Yörüklerin konargöçer yaşamı bu durumu etkilediği düşünülmektedir.

Türkiye'de yaşayan Yörük toplulukların geçiş dönemlerinde yaptıkları törenselle yemekler ve ritüeller benzerlik göstermektedir. Yörük yaşamını günümüzde sürdüren Akdeniz bölgesindeki Yörükleri uygulama ve ritüellerine ulaşılmaktayken, diğer bölgelerdeki Yörükler hakkında yapılan çalışmalar yok denilecek kadar azdır. Bu bağlamda Safranbolu ve Yenipazar yörüklerinin unutulmaya yüz tutmuş törenselle yemek ve ritüellerinde yapılan benzer ve farklı yönleri ortaya konulmuştur.

KAYNAKÇA

- Ak, M. (2013). Yörüklerin Günlük Hayatında Püse. Sayı: 108. Yörtürk. 10-13.
- Ak, M. (2015). Yörük Adı ve Anlamı. Sayı: 3. Çadır Dergisi. 19.
- Ak, M. (2017). Yörüklerde Halk Hekimliği. Sayı:57. JASSS/The Journal Of Academic Social Science Studies. 395-405.
- Aksoy, E. (2001). Yörük Ve Türkmenlerin Sosyo-Kültürel Yapısı (Kırıkkale Karakeçili Aşireti Örneği). Ankara: Doktora Tezi
- Altun, I. (2003). Kandıra Türkmenlerinde Doğum-Evlenme-Ölüm Törenleri. Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Andarabi, F. F., & Hassan, A. (2019). Nevruz Ritüellerinde Sembol Tatlılar.
- Artun, E. (2001). Adana'da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. Milli Folklor, 13(49), 27-37.
- Artun, E. (2010). Türk Halk Bilimi, Kitapevi, 6. Baskı İstanbul.
- Atalay, B. (1989). Divan-U Lügati't Türk Tercümesi 1. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Başçetinçelik, A. (2009). Adana Halk Kültüründe Doğum-Evlenme-Ölüm. Altın Koza Yayınları.
- Baykal, A. R. (1995). *Safranbolu'da Yörük köyü ve düğün adetleri*. AR Baykal.
- Bektarım, N. (2020). Mersin'de Yaşayan Yerleşik Ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. Mersin: Yüksek Lisans Tezi
- Bogdan, R.C. & Biklen, S. K. (1992). Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods, Boston: Allyn and Bacon.
- Bozkurt, F. İ., & YAMAN, M. (2021). Bolu İli Seben İlçesinde Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü** (Food Culture from. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(2), 921-938.
- Büyükşahin, F. (2017). Kültür- Çevre Bağlamında Geleneksel Ekolojik Bilginin Korunmasının Önemi: Sarıkeçili Yörükler Örneği. Ankara: Doktora Tezi
- Caferoğlu, A. (1973). Anadolu Etnik Yapısının Oğuz-Türkmen- Yörük Üçlüsü. C. V, Cüz 1-4. İslam Tetkikleri Enstitüsü Dergisi. 75-86.
- Cicioğlu, M. N. (2006). Geçit Ritleri Bağlamında Ölüm: Gaziantep Örneği. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Cin, F. (2004). Ceyhan Yörüklerinde Halk Kültürü Araştırmaları . Adana: Yüksek Lisans Tezi
- Çan, Y. 2011. Safranbolu Yörük Köyü Sipahioğlu Konağı'nın mimari ve süsleme özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan G.S.Ü., Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

- Çelebi, E., Dağlı, Y., & Kahraman, S. A. (2004). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*. (No Title).
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma* (Doctoral dissertation, Necmettin Erbakan University (Turkey)).
- Coğrafya, (2022). Erişim Tarihi: 18.10.2022 <https://www.cografya.gen.tr/tr/aydin/yenipazar.htm>
- Çölbay, Ş., & Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları.
- Deveci, M. (2020). *Hatay/Kırıkhan Yörüklerinde Halk Bilimi Unsurları*. Hatay: Yüksek Lisans Tezi
- Doğan, M.S. , DOĞAN, C. (2004). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, 39: 15-29.
- Dönmez, Y. (1964). Karasu Batısında Bir Yörük Yerleşmesi. *C.7, Sayı:17. Coğrafya Enstitüsü Dergisi*.181-189
- Emiroğlu, K. (2013). *Gündelik Hayatımızın Tarihi* (3. Bs). İstanbul, Turkey: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Eröz, M. (1965). "Türk Köy Sosyolojisi Meseleleri ve Yörük-Türkmen Köyleri". *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, 6: 119-154.
- Eröz, M. (1991). *Yörükler*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı
- Ersavaş, H. (2018). 20. Yüzyıldan Günümüze Kadar Orta Toroslarda Yaşayan Yörüklerin Yemek Kültürü ve Mutfak Yapısı. *Gaziantep: Yüksek Lisans Tezi*
- Giddens, A. (2004). *Sosyoloji*, (çeviren, Güzel, C.) Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Gürçayır, S. (2010). Türk ve Makedon kültürlerinde geçiş ritüelleri ve yemekler. Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalışmayı, 66-73.
- Hacib, Y. H. (1947). *Kutadgu bilig. İlamure Kitap*.
- Halaçoğlu, Y. (2003). Anadolu'da Türk Aşiretleri ve Karakeçililer. *Tarihten Günümüze Karakeçililer*, Ed. İsmail Özçelik, Kırıkkale
- İncir, A. (2011). Mersin Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm İle İlgili İnanışların Mukayeseli Araştırması. *Elazığ: Yüksek Lisans Tezi*
- Kabataş Çetin, Ş. (2017). Antalya ve Samsunda yaşayan yörüklerin geçiş dönemleri âdet ve uygulamaları (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Kafesoğlu, İbrahim (1992). *Türk Milli Kültürü*. Boğaziçi Yayınları, İstanbul.
- Kara, T. (1999). Safranbolu'da yörükler ve Yörökköyü tarihi. İleri Yayıncılık ve Matbaacılık, Zonguldak
- Kara, T. (2005). *Safranbolu Yörük Köyü*. Ankara: Grafiker Yayınları.

- Karasar, N.(1995), Bilimsel Araştırma Yöntemi, Ankara: 3A Araştırma Eğitim Danışmanlık.
- Karasar, N. (2014). Bilimsel Araştırma Yöntemi (26. Baskı), Nobel Yayınları, Ankara
- Karataş, A. (1991). Vezirköy (Artvin) doğum âdetleri. Türk halk kültüründen derlemeler, 63-70.
- Kottak, Conrad Philip(1991). Cultural Anthropolgy, Fifth Edition, New York, s.37
- Kozak, M. A. (2012). Genel Turizm Bilgisi, Anadolu Üniversitesi
- Kuhnlein, H.V., Smitasiri, S., Yesudas, S., Bhattacharjee, L., Dan, L. & Ahmed, S. (2006). Documenting Traditional Food Systems of Indigenous Peoples: International Case Studies, Guidelines For Procedures. Centre for Indigenous Peoples, Nutrition and Environment, McGill University, Canada.
- Mac Con Iomaire, M. (2018). Recognizing food as part of Ireland's intangible cultural heritage. Folk Life, 56(2), 93-115.
- Nirun, Nihat-ÖZÖNDER, M. Cihat(1990 9“Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Görenekler, Gelenekler”, Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara, s.255
- Olgun, H. (2016). İbadet, ritüel ve kurban. Milet ve Nihal, 13(2), 82-99.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Örnek, S. V. (1977). Türk halkbilimi. İstanbul: Türkiye İş Bankası.
- Örnek, S. V. (1995). Türk Halk Bilimi, Kültür Bakanlığı Yay.
- Örnek, S. V. (2000). Türk Halkbilimi, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- ÖZBİLGE, Füsün (1985), Sana Tütün ve Tespîh Yolluyorum, Broy Şiir Yayın Merkezi, İstanbul.
- Özdemir, Ü. 1998. Beşeri ve iktisadi coğrafya açısından bir araştırma Safranbolu platosu. Atatürk. Ün. Sosyal Bil. Ens. Coğrafya Eğitimi Anabilim Dalı, Doktora tezi (basılmamış), Erzurum
- SAFRANBOLU BELEDİYESİ (2022). Erişim Tarihi: 25.10.2022, <https://www.saf-ranbolu.bel.tr/safranbolu-turizm/yoruk-koyu>
- SAĞIR, A. (2012). BİR YEMEK SOSYOLOJİSİ DENEMESİ ÖRNEĞİ OLARAK TOKAT MUTFAĞI. Electronic Turkish Studies, 7(4).
- Sargın, K. (2019). Kültürel Coğrafya Açısından Karahacılı Yörükleri: Serik Örneği. Antalya: Yüksek Lisans Tezi
- Samancı, Ö. (2018). Türk mutfak kültüründe helva geleneği. Erişim adresi: <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html>.
- Sönmez, F. (2019). Samsun ili Canik ilçesi geçiş dönemi âdetlerinde görülen kültürel değişimler (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Sümer, F. (1949- 1950),“XVI. Asırda Anadolu, Suriye ve Irak'ta Yaşayan Türk Aşî-

- retlerine Umumi Bir Bakış” İ.Ü.İ.F. Mecmuası, Cilt-11, Sayı: 1-4, İstanbul, S (509-523).
- Sümer, F. (1999). Oğuzlar-Türkmenler, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul.
- Şahin, İ. (1982). Osmanlı İmparatorluğunda Konar-Göçer Aşiretlerin Hukuki Nizamları. *Türk kültürü*, 285-295.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli folklor*, 94, 152-161.
- Temur, N. (2011). KÜLTÜREL BELLEK BAĞLAMINDA DEVE OYUNU. *Millî Folklor*, 23(90).
- Türkan, H. K. (2018). KIRIKHAN YÖRÜKLERİNDE DOĞUM, EVLENME VE ÖLÜM GELENEKLERİ. *Electronic Turkish Studies*, 13(20).
- Türkdogan, O. (1996). “Anadolu’nun Etnik Yapısı, Dünü ve Bugünü”. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, (112).
- Türker, M. Z. (2003), Tarihi ve Sosyolojik Yönüyle Çumra Yörükleri, Er Yayınları, Konya
- Türker, S. (2012). Önsöz, III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Bildiriler Kitabı, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- Uslu, F. (2015). Bozahmetli Yörük Aşireti Üzerine Sosyolojik Bir Çalışma. Konya: Doktora Tezi.
- Varlı, D. O. (2010), Halk Kültüründe Göç Uluslararası Sempozyumu, Balıkesir
- Yeni Hayat Ansiklopedisi (1990), Cilt VI, Doğan Kardeş Yayınları, İstanbul.
- Yenipazar Belediyesi (2016), Erişim Tarihi: 18.10.2022, <https://web.archive.org/web/20190807002252/http://www.yenipazar.bel.tr/yenipazar-hakkında>
- Yenipazar Kaymakamlığı (2020), Erişim Tarihi: 18.10.2022, <http://www.yenipazar.gov.tr/tarihce>
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası’nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 3(9), 117-136.
- Yıldırım, A. (1999). “Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri ve Önemi”, *Eğitim ve Bilim*, 23(112)
- Yıldız, T. (2016). Türk ve Macar Ortak Mutfağında İçme Kültürü: Şıfa, Ritüel, Gelenek, (Editörler) M. Hoppal, Ö. Oğuz ve Ö. Özünel.: Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü içinde, 119-124.
- M. Hoppal, Ö. Oğuz ve Ö. Özünel.: Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü içinde (ss. 119-124) Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Yılmaz, Y. (2012). Tarihi sosyal ve kültürel yönleriyle Türkiye’deki Honamlı yörükleri (Master’s thesis, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü).

Yüksel, H. N. (2019). Sarıveliler Folklor ve Yörükleri. Aydın: Yüksek Lisans Tezi

WIKİPEDIA (2022), Erişim Tarihi: 22.10.2022, <https://tr.wikipedia.org/wiki/Saf-ranbolu>

EKLER

Ek 1: Görüşme Formu

SAFRANBOLU VE YENİPAZAR'DA YAŞAYAN YÖRÜKLERİN TÖRENSEL YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Görüşme Formu

Değerli katılımcı bu tez çalışmasında Safranbolu ve Yenipazar'da yaşayan Yörüklerin ritüel bağlamı yemek geleneklerini tespit edip gün yüzüne çıkarılması amacıyla yapılmaktadır. Vereceğiniz her bilgi yüksek lisans tezinde kullanılacaktır. Katılımınız için teşekkür ederim, iyi günler dilerim.

Dr. Öğr. Üyesi Fahri DAĞI

Boran ÖDEN

Tez Danışmanı

Karabük Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Yüksek Lisans Öğrencisi

Kişisel bilgiler

Adı- Soyadı:

Doğum Yeri:

Doğum Yılı:

Öğrenim Durumu:

Mesleği:

Görüşme Tarihi:

1. Kısırlığın tedavisinde yemek veya içecek kullanıyor musunuz?(Taşa oturma, toprak yeme gibi)

2. Çocuğu olmayanlar kuru çaylara ya da kuyulara su, şeker, para, buğday gibi bir şeyler döküyorlar mı?

3. Kullandığınız şifalı ot veya özel otlarınız var mı?(Şifalı su, pınar, reçete)

4. Özel günleriniz var mı? Sizin için önemli bir gün var mı ve o günler hangi yemekleri yaparsınız?(Reçete, Dua)

5. Hamile kadının yemekte sakındığı yiyecekler var mı nelerdir? (Tavşan eti)

6. Çocuğunuz dünyaya geldiğinde yaptığınız yeme-içme geleneklerinden bahseder misiniz?

7. Cinsiyetine göre farklı yaptığınız yemek ve içecekler farklılık gösteriyor mu? Bebeğin kırkında ne yemek-içecek yapılır?
8. Diş çıkarma döneminde uyguladığınız yeme-içme ritüeli var mı?
9. Erkek çocuğunuzun sünnet düğünde verilen yiyecek içecek nelerdir? Kirve var mı?(Başka adı var mı?)
10. Asker uğurlamada yapılan yemekler nelerdir?(Ritüel var mı?)
11. Kız istemede ne götürülür? Söz kestiklerinde uygulanan bir gelenek var mı? Vermeyeceklerse ne yapıyor? (acı kahve, tuz katılıyor mu?)
12. Düğün yemekleri farklılık(gelin almak, gelin vermek) gösterir mi? Düğün yemeğini kim pişirir? Düğün duası var mı?(Özel bir baharat, ağaç)
13. Ramazan gibi kutsal günlerde yapılan özel yemekler var mı?
14. Kurban edilen hayvanlar nelerdir ve hangi amaçla kurban sunuluyor?
15. Sıra geceleri, cem ayinleri var mı? Yemekler veya içecekler farklı mı?
16. Yiyecek ve içecekler tören sırasında kalanı yeni üyeye içiriyorlar mı?
17. Hastalar için özel yaptığınız yemekleriniz var mı?
18. Cenaze törenlerinde hangi yemekler dağıtılıyor?
19. Vefat edenin evinde yemekler yapılıyor mu? (Yapılmıyorsa kaç gün ?)
20. Yas yemeği var mı?
21. İlk gece, 3'ünde, 7'sinde, 40'ında, 52'sinde ve seneyi devrinde neler yapılır?
22. Mezar ziyaretleri hangi gün yapılıyor ve mezara bir şeyler(yemek-içecek) bırakılıyor mu?
23. Geleneksel yemekler nelerdir ve yaşatılıyor mu?
24. Köyün yoksulları için yiyecek ve içecek yapılıyor veya dağıtılıyor mu?
25. Ölen kişinin evindeki yemek ve içecekler dökülür mü?
26. Düğün yaparken bayrak çekiliyor mu? Direğin üzerine soğan, elma, nar gibi meyve koyuyorlar mı?

Ek 2: Katılımcılara Ait Bilgiler

Tablo 7: Kaynak Kişi Bilgeleri

REÇETE ADI	MİNAYE ÇORBASI
YEMEK GRUBU	Çorbalar
MALZEMELER	- İki yemek kaşığı un - İki yemek kaşığı tereyağı - İki yemek kaşığı sirke - Üç su bardağı su - İki yemek kaşığı kıyma (kavrulmuş) - Tuz
YAPILIŞI	- Tereyağı ve un orta ateşte kavrulur. - Kıyma ilave edilip, yavaş yavaş ılık su konulur. - Birkaç taşım kaynatılır. - İçine sirke ve tuz konulup, ocaktan alınır.

REÇETE ADI	SÜTLÜ ÇORBA
YEMEK GRUBU	Çorbalar
MALZEMELER	- Bir su bardağı pirinç - Bir kilo süt
YAPILIŞI	- Süt ve pirinç kısık ateşte pişirilir. - Ocaktan indirildikten sonra, tuz ve karabiber konulur. - Genellikle bayram sabahları içilir.

REÇETE ADI	MISIR ÇORBASI
YEMEK GRUBU	Çorbalar
MALZEMELER	- Bir yemek kaşığı tereyağı - İki bardak su - Üç yemek kaşığı mısır unu - Bir su bardağı gakırdak (eritilmiş kaz yağı) - Tuz ve karabiber
YAPILIŞI	- Mısır unu ve tereyağı kısık ateşte kavrulur. - Yavaş yavaş ılık su, gakırdak, tuz, karabiber eklenerek pişirilir.

REÇETE ADI	SÜTLÜ KEŞKEK
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Çorbalar • Yarım kilo buğday • İki kilo süt • İki yemek kaşığı tereyağ • Bir yemek kaşığı saka
YAPILIŞI	1. Buğday bir gece önceden ıslatılarak, üzerini örtecek kadar suyla pişirilir. 2. İçine süt konularak kaynatılır. 3. Üzerine dökmek için bir tavada yağ eritilerek, içine saka konulup karıştırılır ve hazırlanan çorbanın üzerine dökülür. 4. Sütün kesilmemesi için tuz, keşkek yenirken tabağa eklenir.

REÇETE ADI	SULU YAYIM
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Çorbalar • Dört adet orta boy domates • Bir su bardağı kavurulmuş kıyma • Bir yemek kaşığı tereyağ • Dört su bardağı ev eriştəsi • Beş bardak su • Tuz
YAPILIŞI	1. Domatesler rendelenir. 2. Tereyağı ile karıştırılır. 3. İçine kıyma, tuz ve su konur. 4. Su kaynadıktan sonra erişte atılır. 5. Erişteler piştikten sonra ocaktan alınıp servis edilir.

REÇETE ADI	ŞEKERLİ YUMURTA
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Ana Yemekler • İki yemek kaşığı tereyağ • Beş adet yumurta • Bir su bardağı şeker veya pekmez • Bir buçuk bardak su
YAPILIŞI	1. Tereyağı eritilir, yumurtalar tavaya kırılır. Karıştırılarak pişirilir. 2. Piştikten sonra su ilave edilir. 3. İçine şeker konup kaynatılır. 4. Koyu kıvama gelince ocaktan alınıp servis yapılır.

REÇETE ADI	Kaygana
YEMEK GRUBU	Ana Yemekler
MALZEMELER	• Altı adet yumurta • Bir tutam maydanoz • Bir tutam nane • Yarım yemek kaşığı tereyağı • İki yemek kaşığı kavrulmuş kıyma
YAPILIŞI	1. Maydanoz ve nane kıyılıp, bütün malzemeler karıştırılır. 2. Tereyağı tavada eritilip karışım bu tavaya dökülür. 3. Alt tarafı piştikten sonra çevrilerek, diğer tarafı pişirilir. Not: Yörük köyünde bazı kadınlar kayganaya un veya nişasta ilave ederek, çoğalmasa sağlanmaktadır.
REÇETE ADI	SOĞAN ISLAMASI
YEMEK GRUBU	Ana Yemekler
MALZEMELER	• İki baş kuru soğan • Bir su bardağı kavrulmuş kıyma • Bir yemek kaşığı salça • Dört bardak su • Küçük parçalar halinde kesilmiş bayat ekmek • Tuz
YAPILIŞI	1. Kuru soğanlar doğranır. 2. Tereyağında kavrulur. 3. İçine salça, tuz, kavrulmuş kıyma konulup karıştırılır. 4. Su konup bir taşım karıştırılır. 5. Tabaklara konan bayat ekmeklerin üzerine dökülür.
REÇETE ADI	TAŞVAN ETİ
YEMEK GRUBU	Ana Yemekler
MALZEMELER	• Yarım hindi veya tavuk eti • İki yemek kaşığı tereyağı • Bir baş soğan • Bir çay bardağı ceviz • Bir fincan sirke • İki-üç diş sarımsak
YAPILIŞI	1. Kuşbaşı şeklinde doğranmış hindi veya tavuk eti pişirilir. 2. Diğer taraftan soğan, tereyağı ile kavrulur. 3. Et içine ilave edilir. Bir buçuk bardak su konulur. 4. Dövmüş ceviz, sirke, tuz ve sarımsak konularak servis edilir.

REÇETE ADI	PAPAZ YAHNİSİ
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Ana Yemekler • Bir kilo kemikli kuzu eti • Yirmi beş- otuz tane arpacık soğan • Bir baş sarımsak • Bir büyük domates • Bir yemek kaşığı salça
YAPILIŞI	1. Kemikli kuzu eti pişirilir. Diğer taraftan soğanların üzerinde bir kat kabuk kalacak şekilde, kök kısmı derince kesilir. 2. Sarımsaklar kabuklu olacak şekilde baş kısmı kesilir, tencereye ilave edilir. 3. Domatesin kabuğu soyulup dörde bölünerek, etin üzerine konulur. 4. Salça ilave edilip pişirilir. 5. Tabağa alınarak servis edilir.

REÇETE ADI	KARIŞTIRMA (GARUŞDUMA)
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Ana Yemekler • İki yemek kaşığı tereyağı • Üç adet yumurta • Bir su bardağı kavrulmuş kıyma • İki adet yufka • Tuz ve karabiber
YAPILIŞI	1. Tereyağı eritilir. İçine yumurtalar kırılır ve pişirilir. 2. Kavrulmuş kıyma eklenip, tuz ve karabiber konur. Diğer taraftan, önceden pişirilmiş yufkalar kırılarak, harcın içine katılıp karıştırılır. Not: Sabah kahvaltıda, köy böreğinin içine konarak kullanılır.

REÇETE ADI	BORONA
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Ana Yemekler • Dört adet yumurta • Yarım kilo süzme yoğurt • Üç-dört diş sarımsak • Bir fincan sirke
YAPILIŞI	1. Kaynamış suya yumurtalar kırılır. 2. Piştikten sonra parçalanır, süzme yoğurtla karıştırılır. 3. Ocağa konup kaynamaya yakın alınır. 4. Tereyağı ve kırmızıbiber, kızdırılıp üzerine dökülür.

REÇETE ADI	SÜT HAVUZU
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Ana Yemekler • Üç adet yumurta • Bir bardak süt • Bir yemek kaşığı tereyağı • Tuz ve karabiber
YAPILIŞI	1. Yumurta, süt, tereyağı ve tuz karıştırılarak, koyulaşınca kadar pişirilir. 2. Üzerine karabiber dökülerek servis edilir.

REÇETE ADI	AŞ
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Sebze Yemekleri • İki yüz gram kaplıca bulguru • Bir adet domates • Bir yemek kaşığı salça • Bir yemek kaşığı tereyağı • Sekiz – on dal maydanoz • Tuz ve karabiber
YAPILIŞI	1. Tereyağı eritilir. Salça eklenip kavrulur. 2. Rendelenmiş domates eklenip su konur. 3. Kaynayınca tuz atılıp bulgur eklenir. 4. Piştikten sonra üzerine maydanoz ve karabiber eklenerek, sulu bir şekilde servis yapılır.

REÇETE ADI	DOMATES KAVURMASI
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Sebze Yemekleri • Bir kilo yeşil domates • İki yemek kaşığı tereyağı • Bir büyük baş soğan • İki su bardağı yoğurt • Üç-dört diş sarımsak
YAPILIŞI	1. Domatesler kavrulur, su ile haşlanır. 2. Diğer taraftan, tereyağı ile soğan kavrulur. 3. Haşlanmış domatesler içine katılıp, karıştırılır. 4. Servis tabağına alınan kavurmanın üzerine yoğurt dökülerek yenir.

REÇETE ADI	TATAR KAVURMASI
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Sebze Yemekleri • Bir kilo soğan cücüğü • İki yemek kaşığı tereyağı • Üç adet yumurta • Bir çay kaşığı karabiber
YAPILIŞI	1. Soğanlar yıkandıktan sonra, bir – bir buçuk santim uzunluğunda doğranır. 2. Tereyağı ile kavrulurak suyu çektilir. 3. Üzerine yumurta kırılarak pişirilir. 4. Servis tabağına alınarak üzerine karabiber serpilir.

REÇETE ADI	GÖK BAKLA
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Sebze Yemekleri • İki su bardağı kurutulmuş yeşil fasulye • İki yemek kaşığı tereyağı • Bir baş soğan • İki yemek kaşığı salça • Üç-dört diş sarımsak • İki su bardağı yoğurt • Tuz
YAPILIŞI	1. Kurutulmuş yeşil fasulye haşlanır. Diğer tarafta tereyağı, soğan ve salça kavurularak, haşlanmış fasulyenin içine konur. 2. Üzerine su eklenerek pişirilir. 3. Servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenir.

REÇETE ADI	ÇİYÜRDÜK
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Sebze Yemekleri • Yarım su bardağı nohut • Yarım su bardağı kuru fasulye • Yarım su bardağı keşkeklik buğday • Bir yemek kaşığı tereyağı • Bir baş soğan • Bir yemek kaşığı salça
YAPILIŞI	1. Nohut, kuru fasulye ve keşkeklik buğday bir gün önceden ıslatılır. 2. Üzerini öretecek kadar su ile pişirilir. 3. Diğer tarafta soğan ve tereyağ kavrulur. Salça eklenir. 4. Birkaç taşım kaynattıktan sonra servis yapılır.

REÇETE ADI	CEVİZLİ SALATA
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Sebze Yemekleri • İki-üç diş sarımsak • Bir su bardağı ceviz • Bir adet yufka (kurutulmuş) • Bir adet salatalık • Beş-altı dal maydanoz
YAPILIŞI	1. Yufkalar ufalanır; üzerine iri dövülmüş ceviz konur. 2. Salatalığın kabuğu soyularak ikiye bölünür, çok ince bir şekilde doğranır. Bir fincan su ilave edilir. 3. Tuz ilave edilerek karıştırılır. 4. Maydanoz dallarıyla süslenerek servis edilir.

REÇETE ADI	ÇÜS ÇÜS
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Sebze Yemekleri • Bir adet şeker pancarı (çükündür) • Bir su bardağı ceviz • Yarım kilo pekmez • Üç-dört diş sarımsak • Bir yemek kaşığı sirke
YAPILIŞI	1. Pancar pişirilerek rendelenir. 2. Dövülmüş ceviz, pekmez, sarımsak ve sirke ile karıştırılarak servis edilir.

REÇETE ADI	SİNİ BÖREĞİ
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Hamur İşleri • Dört-beş adet ciğer • İki yemek kaşığı tereyağı • Bir miktar maydanoz • On adet yufka ekmeği
YAPILIŞI	1. Ciğer küçük küçük doğranır, kavrulur. 2. Kıyılmış maydanoz ve biraz tuz ilave edilir. 3. Bir siniye yağ sürülür ve yufkalar, araları yağlanarak üst üste dizilir. 4. Yufkaların tam ortasına, ciğerden hazırlanmış iç döşenir. 5. Odun ateşinde pişirilir.

REÇETE ADI	MALAK (HALUÇKA)
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Hamur İşleri • Sekiz bardak su • Üç-dört yemek kaşığı tereyağı • Bir küçük kase ceviz • Bir su bardağı şeker veya pekmez • Yeterince un
YAPILIŞI	1. Bir tencere su kaynarken un yavaşça dökülüp, oklava ile karıştırılarak pişirilir. 2. Oldukça koyu boza kıvamındaki bu hamur, pekmez ve ceviz döşenmiş tepsiye ilave edilir. 3. Üzerine tereyağı dökülür.

REÇETE ADI	PIT PIT
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Hamur İşleri • Yarım kilo mısır unu • İki bardak buğday unu • İki yemek kaşığı tereyağı
YAPILIŞI	1. Mısır unuyla buğday unu birlikte su ile yoğurulur. 2. Küçük bezeler halinde açılır. Saçta pişirilir. 3. Üzerine tereyağı sürülür.

REÇETE ADI	MISIR HELVASI
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Tatlılar • Bir kilo mısır unu • Bir kilo süt • İki su bardağı ceviz • Bir kilo tereyağı
YAPILIŞI	ŞERBETİ İÇİN • İki kilo şeker • İki litre su • Limon tuzu 1. Su ve şekerle limon tuzu eklenerek şerbet hazırlanır. 2. Mısır ununa süt eklenerek karıştırılır. 3. Ceviz eklenip ocakta kavrulur. 4. Soğuduktan sonra şurup ve tereyağı dökülerek, tepsiye konulur. 5. Donduktan sonra kare kare kesilir.

REÇETE ADI	KOZ BÖREĞİ
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Tatlılar • Bir bardak pekmez • İki bardak şeker • Bir buçuk bardak su • İki yüz elli gram tereyağı • Yarım bardak mısır özü yağı • Yarım kilo ceviz • On dört adet yufka
YAPILIŞI	1. Yağlanan tepsiye on dört yufka ekmeği konularak, aralarına dövülmüş ceviz ve pekmez konur. 2. En üst kattaki yufkaya pekmez ve yağ sürülerek, yarım saat fırında pişirilir. 3. Geriye kalan pekmeze şeker, su ve limon tuzu ilave edilir. 4. Kaynadıktan sonra böreğin üzerine ılık dökülür.

REÇETE ADI	DELİ OĞLAN SARIĞI
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Tatlılar • Bir kilo un • Bir bardak su • Tuz • İki su bardağı süt • İki bardak ceviz • Dört yemek kaşığı tereyağı
YAPILIŞI	ŞERBET İÇİN • İki kilo şeker • İki litre su • Bir tatlı kaşığı limon tuzu 1. Un, süt, su ve tuz karıştırılarak hamur oluşturulur. İnce şekilde açılan baklava hamuruna dövülmüş ceviz serpilir. 2. Oklavaya sarılarak yağlanmış tepsiye yerleştirilir. 3. Eritilen tereyağı üzerine döküldükten sonra fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. 4. Son olarak koyu kıvamlı şerbet eklenir.

REÇETE ADI	HAMUR ÇORBASI
YEMEK GRUBU	Çorbalar
MALZEMELER	• 2 su bardağı un • 1 adet yumurta • 1 çay kaşığı tuz • 5 su bardağı tavuk suyu • 1 su bardağı haşlanmış nohut
	Sos için
	• 3 yemek kaşığı tereyağı • 1 yemek kaşığı domates salçası • ½ yemek kaşığı toz biber
YAPILIŞI	1. Un, yumurta ve biraz su bir kaba alınarak katı hamur yapılır. 2. Hamur kalın yufka ölçüsünde açılır. Yufkanın her tarafına bolca un serpilir. Oklava yardımıyla rulo haline getirilir. 3. Hamur erişte uzunluğunda kesilir. Kesilen hamurlar kaynamış beş su bardağı tavuk suyunun içine yavaş bırakılır. Sürekli karıştırılarak pişirme işlemi devam eder. 4. Hamurlar piştikten sonra haşlanmış nohutlar içine eklenir. Nohutla birlikte biraz daha ocakta tutulur.

REÇETE ADI	BÖRÜLCELİ TARHANA
YEMEK GRUBU	Çorbalar
MALZEMELER	• 1 su bardağı kuru börülce • 5 yemek kaşığı tarhana • 4 su bardağı soğuk su • 2 yemek kaşığı zeytinyağı • 1 avuç kurutulmuş kırmızıbiber
YAPILIŞI	1. Tencereye tarhana konulur. Üzerine dört su bardağı su eklenir. 2. Topaklanmaması için karıştırma ile pişirilir. Tarhana pişerken önceki günden ıslatılan börülceler ayrı bir kapta su ile haşlanır. 3. Haşlanan börülceler pişmeye devam eden tarhananın içine ilave edilir. Malzemeler özdeşleşene kadar pişirilir. 4. Kaynadıktan sonra kısık ateşte beş dakika daha kaynatılır.

Ek 4: Karaçakal Köyü Yemeklerinin Tarifleri

REÇETE ADI	
YEMEK GRUBU	Çorbalar
MALZEMELER	• 1 su bardağı keşkeklik buğday kırmısı • 1 adet orta boy soğan • 8 su bardağı tavuk suyu • 3 yemek kaşığı tereyağı • 1 fincan zeytinyağı
	Sos için
	• 1 yemek kaşığı tereyağı • ½ yemek kaşığı salça • ½ yemek kaşığı toz biber
YAPILIŞI	1. Soğanlar brunoise doğranır. Derin bir tencerede yağ eklenip, eritilir. Soğanlar ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonrasında içerisine buğdaylar eklenerek kavurma işlemine devam edilir. 2. Kavrulan buğdayların üzerine kaynamış tavuk suyu karıştırılarak yavaş yavaş eklenir. 3. Çorba bir taşım kaynadıktan sonra kapatılır. 4. Servis edileceği zaman yörede carp adı verilen sos gezdirilir. 5. Salça eritilmiş yağın içinde ezilir. Toz biber eklenir. Kıvamına göre su eklenebilir.

REÇETE ADI	KÖK AŞI
YEMEK GRUBU	Zeytinyağlılar
MALZEMELER	• Yarım kilo ıspanak kökü • 1 çay bardağı haşlanmış nohut • 2 adet domates • 1 yemek kaşığı domates salçası • 1 fincan zeytinyağı • 1 tatlı kaşığı toz biber
YAPILIŞI	1. Suyun altında ıspanak kökleri yıkanır. 2. Tencereye zeytinyağı konulur. Brunoise soğanlar kavrulur. Rendelenmiş domatesler ilave edilir. 3. Soğanın üzerine ıspanak kökleri eklenerek kavrulur. Salça eklenir. Toz biber eklenir. 4. Kavrulan köklerin yumuşaması için su eklenir, haşlanmış nohutlar koyulduktan sonra tercihe göre tuz eklenir. Kökler yumuşayınca kadar pişirme işlemi devam eder.

REÇETE ADI	ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Zeytinyağlılar • 1 kilo asma yaprağı • 3 su bardağı pirinç • 4 baş kuru soğan • 1 çay bardağı zeytinyağı • 6 adet ince kıyılmış maydanoz • 2 adet rendelenmiş domates • 2 yemek kaşığı salça • 1 çay kaşığı tuz • 1 çay kaşığı karabiber • 1 çay kaşığı pul biber • 1 çay kaşığı kuru nane
YAPILIŞI	1. Yapraklar kaynamış suda beş dakika haşlanır ve süzgüne alınır. 2. İç malzemeler çiğdende konabilir. Soğanın acılığını gidermek için biraz kavrumak önerilir. Ocağın altını kapatmadan önce pirinçler eklenip alt üst edilir. 3. Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra içerisine kalan diğer malzemeler ilave edilir. Harcın üzerine bir çay bardağı su eklenip, karıştırılır. 4. Sarma işlemine başlamadan önce, sarmayı pişirecek tencerenin dibine artan yapraklar dizilir. Sarılan yapraklar düzgünce sıralanır. Üzerine ağırlık yapması için tabak kapatılabilir. Sarmaları örtecek kadar su ilave edilmelidir. 5. İlk beş dakika yüksek, daha sonra kısık ateşte pişirilir.

REÇETE ADI	KEDİRGEN(KUŞKONMAZ) KAVURMASI
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Zeytinyağlılar • 1 demet kedirgen • 2 adet pırasa • 1 fincan zeytinyağı • 1 yemek kaşığı salça • 2 yumurta
YAPILIŞI	1. Tavaya zeytinyağı eklenir. Küçük küçük doğranmış pırasa ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavrulur. 2. Brunoise doğranan kedirgenler eklenir ve salça ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. (eğer kuşkonmazlar hala diriye içine birazcık sıcak su eklenerek yumuşaması sağlanır). 3. Kedirgenler pişince üzerine iki yumurtası kırılır. Ocaktan alınınca karabiber eklenir. Taze soğanla birlikte servis edilir.

REÇETE ADI	EKMEK DOLMASI
YEMEK GRUBU	Ana Yemekler
MALZEMELER	1 adet yuvarlak ekmek (tercihen bayat) 250 gr kıyma Yarım bağ maydanoz 1 çay kaşığı karabiber 3 adet soğan 3 yemek kaşığı tereyağı 1 su bardağı dövülmüş ceviz Yoğurt - sos
YAPILIŞI	1. Ekmeğin üzerinden yuvarlak bir parça kesilerek alınır. Ekmeğin iç kısmı iyice çıkartılır. Çıkartılan ekmek içi çok ince boyuta getirilir. Ekmek yuvarlak bir tepsiye alınır. Ekmeğin dış kısmı sıcak suyla nemli olacak şekilde ıslatılır. Ekmeğin yumuşaması için bir müddet dinlendirilir. 2. İç harcını hazırlamak için kıyma tavada kavrulur. 3. İçine brunoise doğranmış soğan eklenir. Kavrulan kıymanın içerisine tereyağı ilave edilir. Ufalanan ekmekler eklenerek kavurmaya devam edilir. 4. Harcın içerisine ceviz, maydanoz, karabiber, tuz eklenerek karıştırılır. Harç hazır olduktan sonra ekmeğin içerisine doldurulur. Kesilen ekmeğin üstü kapak gibi tekrar kapatılır. 5. Süzme yoğurt suyla ezildikten sonra ekmeğin üzerine gezdirilir. Yoğurdun üzerinden sos dökülmelidir. Kesilerek tüketilir.

REÇETE ADI	KEŞKEK
YEMEK GRUBU	Ana Yemekler
MALZEMELER	• 1 kg buğday • 1 bütün tavuk • 4 yemek kaşığı tereyağ • 1,5 litre su Sos için • 3 yemek kaşığı tereyağı • 1 yemek kaşığı toz biber
YAPILIŞI	1. Buğday önceki akşamdan yıkanıp soğuk suya bırakılır. Bekleyen buğdaylar soğuk suyla birlikte tencereye koyulur. Buğdaylar pişirilir. 2. Pişirme esnasında buğday karıştırılmaz. Piştikten sonra tahta kaşık yardımıyla buğdaylar dövülür ezilir. Tavuk tencerede haşlanır. Haşlanan tavuk etleri ayıklanır. 3. Tavuğun suyuyla birlikte buğdayların içerisine ilave edilir. Tavukla buğday bir kez daha dövülür. 4. Arzu edilirse üzerine sos dökülür. Tereyağı kızdırıldıktan sonra ocaktan alınır, toz biber eklenir.

Not: Yöredeki cemiyetlerde (düğün, sünnet, mevlit gibi) yapılır. Kazanlarda imece usulüyle yapılır. Köyün gençleri keşkeği döver. Yanında turşuyla ve pilavla sunulur.

REÇETE ADI	HURMA(YUVARLAMA)
YEMEK GRUBU	Ana Yemekler
MALZEMELER	• 1 kilo yağsız kıyma • 1,5 kilo un • 4-5 tane soğan • 2 adet yumurta • 1 tatlı kaşığı tuz • 1 tatlı kaşığı karabiber • 1 bağ maydanoz • Kızartmak için 2 veya 3 su bardağı zeytinyağı
YUVARLAMA YAPILIŞI	Sos için • 3 yemek kaşığı tereyağı • 1 yemek kaşığı domates salçası • Yarım yemek kaşığı kırmızı toz biber 1. Soğanlar rendelenir. İnce kıyılmış maydanozlar ilave edilir. Kıyma, karabiber ve un eklenerek katı bir hamur haline getirilir. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde oval şeklinde yuvarlanır. Yuvarlama işlemi derin bir kapta zeytinyağıyla kızartılır. Not: Kızartılan hurmalar soğuyunca saklama kaplarına alınır. Buzdolabında birkaç ay saklanıp ihtiyaç zamanında pişirilir.
YEMEĞİN YAPILIŞI	1. Bir tencerenin içinde beş su bardağı tavuk veya et suyu kaynatılır. Kızartılan hamurlardan 2-3 avuç suyun içine bırakılır. Yirmi dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra demlenmeye bırakılır. 2. Sos için; tavaya tereyağı konur. Eriyince salça, toz biber eklenerek kavrulur. Kavrulan sosun içine kaynar haldeki et veya tavuk suyundan eklenir. Sosun homojen olması sağlanır. 3. Dinlenen yuvarlamalar süzülerek tabağa koyulur. Üzerine ezilmiş kese yoğurdu dökülür.

REÇETE ADI	TOPALAK
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Ana Yemekler • 1 kg kemikli veya kemiksiz kuşbaşı et • Yarım kilo buğday göçesi • Yarım kilo nohut • 3 adet iri soğan • 3 su bardağı un • 6 yemek kaşığı domates salçası • 4 yemek kaşığı toz biber • 1 tatlı kaşığı karabiber • 3 çay kaşığı zeytinyağı • 1 tatlı kaşığı karabiber • Tuz
YAPILIŞI	1. Et ve nohut ayrı tencereelerde haşlanır. 2. Çukur bir kaba rendelenmiş soğan, buğday göçesi, iki su bardağı un, karabiber, üç yemek kaşığı salça, iki yemek kaşığı toz biber ve tuz eklenir. 3. Hamur, kulak memesi yumuşaklığına ulaşınca kadar et suyu ilave edilir. Fındık büyüklüğünde koparılan hamurlar avuçta yuvarlanır. Kalan un bir tepsiye serpilerek üzerine atılır. 4. Tencereye zeytinyağı eklenir. İki yemek kaşığı salça, iki yemek kaşığı toz biber ile kavrulur. Üzerine et suyu ve on su bardağı su ilave edilir. Beş dakika kaynatılır. Yapılan topalaklar tencereye eklenir. Bir tatlı kaşığı nar ekşisi eklenerek yaklaşık yarım saat pişirilir. Not: Topalak yemeği düğün yemeklerinde yer almaz. Çocukların bol olacağından korkulur. Yörede sünnet düğünleri ve diğer özel günlerde yapılır.

REÇETE ADI	ET LELENGİSİ
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Hamur İşleri • Yarım kilo kıyma • 1 yumurta • 2 soğan • 1 demet maydanoz • Zeytinyağı • 5 su bardağı un • Karabiber, karbonat, tuz
YAPILIŞI	1. Unun içerisine kıyma eklenir. Soğanlar rendelenir. Maydanoz, tuz ve karabiber eklenir. Son olarak yumurtası ve karbonatı eklenerek yumuşak bir hale gelene kadar yoğrulur. Cevizden küçük yassı şekli verilerek yağda kızartılır.

REÇETE ADI	CIZDIRMA
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Hamur İşleri • 5 su bardağı un • Nohut mayası • Yarım kilo çökelek • Maydanoz • Karabiber • 450 gr zeytinyağı • 700 ml su
YAPILIŞI	1. Maya ile bir su bardağı un sıcak su yardımıyla yoğrulur. Yaklaşık bir saat mayalandırılır. 2. Mayalanan hamura un eklenerek yoğrulur. Su eklenebilir. Kıvama gelen hamur tekrardan dinlendirilir. 3. Kabaran hamur iki parçaya ayrılır. Ayrılan bir parçaya azıcık zeytinyağı eklenerek beklenir. 4. Yağı çekince tepsi büyüklüğünde oklavayla açılır. Açılan hamura çökelek, maydanoz ve karabiber yayılır. 5. Kalan hamura yağ eklenerek tepsiyi kapatacak büyüklükte açılır. Pişirmeden önce karo şeklinde dilimlenir.

REÇETE ADI	GAMA(PIRASALI EKMEK)
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Hamur İşleri • 1 kilo pırasa • 5 tane kırmızıbiber • Yarım kilo un • 4 yemek kaşığı toz biber • 200 ml zeytinyağı • Tuz ve Şeker • Kuru maya
YAPILIŞI	1. Mayanın üzerine ılık su eklenir. Maya ile unu karıştırdıktan sonra yağ, şeker ve tuz ilave edilir. Malzeme kalan unla kapatılıp yoğrulur. 2. Pırasa ve biber brunoise doğranır. Hamurla karıştırılır. Orta büyüklükte açılır. Önceden ısıtılan fırına sürülür. Fırından alındıktan sonra üzerine yumuşaması için yağ sürülür.

REÇETE ADI	PAŞA BÖREĞİ
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Hamur İşleri Hamur için • 5 su bardağı un • 3 yumurta • Tuz • Su • Kızartma yağı İç harcı için • 300- 400 gram kıyma • 2 soğan • Yarım bağ maydanoz • Salça • Karabiber Sosu için • 2 yk tereyağı • 1 yk salça • 1 yk toz biber
YAPILIŞI	1. Yağ dışındaki bütün malzemeler kaba alınarak yoğurulur. Hamur kızartılacak tava büyüklüğünde açılır ve kızartılır. 2. Kıyma ile soğan tencerede kavurulur. Salça ilave edilerek devam edilir. Baharatlar ve maydanoz ilave edilir. Malzemeler homojen bir hal alınca kapatılır. Bir kapta su kaynatılır. Genellikle tavuk suyu tercih edilir. Kızartılan yufkalar kayan suya iki tarafı da bandırılır. 2 yufka üzerine harç şeklinde üst üste dizilir. En son üstü kapatılır ve tavada iki tarafı pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurtla sos dökülerek servis edilir.

REÇETE ADI	ÇAKAL ÇÖMEL
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Tatlılar • 350 gr susam • 650 gr pekmez
YAPILIŞI	1. Susam tavada rengi değişinceye kadar kavrulur. Ocağın altı kısılarak pekmez eklenir. Ağdalı kıvama ulaşılınca ocaktan alınır. Kare bir tepsiye dökülür ve soğuduğunda istenilen şekilde kesilir.

REÇETE ADI	PEKMEZ KÖFTESİ
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Tatlılar • 10 su bardağı üzüm şırası • 250 gr irmik • 100 gr un
YAPILIŞI	1. Bütün malzemeler ocakta karıştırılarak hamur haline getirilir. Bu hamur tepsiye dökülür. Soğuduktan sonra istenilen şekilde kesilir ve güneşte kurutulur.

REÇETE ADI	PELTE(PEVLÜZE)
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Tatlılar • 2 litre su • 600 gr şeker • 180 gr nişasta
YAPILIŞI	1. Nişasta iki su bardağı suyla ıslatılır. Geriye kalan su kaba alınarak kaynatılır. Kaynatılan suya yavaş yavaş nişasta ilave edilir. On dakika sonra nişasta koyulaşarak kıvamını alır. Şeker ilave edilerek nişastayla özdeşleşene kadar ocakta tutulur. Karamel rengini aldığı anda ocaktan alınır ve üstüne ceviz dökülür.

REÇETE ADI	ZERDE
YEMEK GRUBU MALZEMELER	Tatlılar • 3 litre su • Yarım kilo şeker • 500 gr pirinç • 3-4 damla gül suyu
YAPILIŞI	1. Pirinçler soğuk suyla yıkanır. Nemli olan pirinçler havanda dövülür. Dövülen pirinçler soğuk suyun içine koyulur. Karıştırılarak pişirilir. 2. Koyu kıvama gelince şeker eklenir. Pirinç kokusu kalmayınca kadar pişirilir ve ocaktan alınmadan gül suyu eklenir. Kaseler boşaltılır ve soğuyunca tüketilir.