



## Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri (Hatay's Traditional Foods as a Cultural Value that Sinking into Oblivion and Suggestions about Protecting This Cultural Value)

\*Fatih ÖZDEMİR<sup>a</sup>, Büşra GÜNGÖR<sup>a</sup>

<sup>a</sup>İskenderun Technical University, 31200, İskenderun/Turkey

### Anahtar Kelimeler

Geleneksel Hatay yemekleri,  
Yemek reçeteleri,  
Yöresel tatlar

### Öz

Bu çalışmada Hatay'ın öz kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş 17 yemek, bunları geleneksel usulde yapan Hatay'ın ev hanımları ile yüz yüze görüşülerek, tarifleri ve yapıları araştırılıp sunulmuştur. Bu yemekler nohutlu köfte, soğanlı tavuk dolma, balık ekşilisi, alabalık sacaltı, kenger yoğurtlaması, kozyağı bozsulusu, ıspatanlı bulgur lepesi, kömeçli pirinç lepesi, balkabaklı pastırma, nişastalı guymak, kömbe, toğga, ekşili (eşgili) çorba, uşurathı (yabani tere) börek, sac oruğu, zahter salatası ve mumbar dolmasıdır. Bu kültürün unutulmaması için neler yapılabilir? Hali hazırda neler yapılmaktadır? Genel bir değerlendirme yapılmıştır. Sonuç olarak, yapılacak olan yöresel yemek festivalleriyle, unutulmaya yüz tutmuş birçok yemek reçetesi gün yüzüne çıkarılabilir, yeni nesillerle buluşturulabilir. Ödüllü yöresel yemek yarışmaları ile dikkat çekilerek, geleneksel yemeklere ilgi artırabilir. Hali hazırda Hatay Payas ilçesi MEB Halk Eğitim Merkezince açılan aşçılık kursu kapsamında yöresel yemekler uygulamalı olarak, geleneksel usullerle yerli halkın katılımı sağlanarak öğretilmektedir. Bu ve benzeri çalışmalar bizi biz yapan öz kültürümüzün yaşatılmasında çok önemli bir işlev görmektedir. Özellikle bu tür çalışmaların desteklenmesi elzemdir.

### Keywords

Traditional Hatay food,  
Food recipes,  
Local flavors

### Abstract

In this study, 17 almost forgotten dishes belong to Hatay's own culture were investigated and presented by interviewing with housewives and collecting recipes and cooking. These dishes are chickpea patties, onion stuffed chicken, soured fish, trout sacalti, gundelia with yogurt, kozyagi bozsulu, watercress with bulgur, rice with hibiscus, pumpkin with dried meat, cream with starch, meat stuffed pie, toğga soup, sour soup, garden cress pie, ground meat stuffed bulgur pie, thyme salad and rice stuffed sheep sausages. What can be done in order prevent this culture falling into oblivion? What has been done already? An overall assessment was made. As a result, it appears that with regional food festivals, many almost forgotten food recipes can be rediscovered and brought together for the new generations. The regional culinary competitions with awards can draw attention and may increase interest in traditional food. The Public Education Center under the Ministry of Education in Payas district of Hatay has already opened an applied culinary course of local specialties and teaches traditional methods and ensures participation of indigenous people. This and similar efforts are very important function for keeping alive the essence of our culture which make us who we are. It is especially essential to support such efforts.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [fatih.ozdemir@iste.edu.tr](mailto:fatih.ozdemir@iste.edu.tr) (F. Özdemir)

## **GİRİŞ**

Kültür, bireyler arası etkileşim sonucu oluşan, öğrenilen davranışlar bütünüdür (Ozankaya, 1983, 6). Kültürler çağlar boyu yaşanılarak, ya da nesilden nesle aktarılarak yaşatılmıştır. Çeşitli gelenekler asırlar boyu uygulamada değişiklik gösterse de, özünde aynı kalmayı başarmıştır. Kültürlerini yaşatma çabası, insanoğlunun hayatını idame ettirme ve aidiyet arzusunun bir göstergesidir. Toplumlar kültürlerini değişen dünya ve gelişen teknolojiyle birlikte yazılı kaynakların yanı sıra görsel kaynakları da kullanarak, arşivleme ve gelecek nesillere aktarma yolunu seçmektedirler. Böylece geleneklerinin yok olmaması adına büyük gayret göstermektedirler.

Toplumların kültürel bir parçası olarak yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü, sadece bir karın doyurmaktan öte, törenlerin dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden birisi olmuştur (Beşirli, 2010, 159-169). Yemek kültürü toplumların yaşam şekilleri ve yaşadıkları coğrafi koşullarla doğrudan ilişkilidir. Dünyada hemen hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur, bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özelliklerdir. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan ve bitki popülasyonu ile sınırlıdır (Şavkay, 2000, 11). İtalya, Yunanistan, İspanya gibi Akdeniz ülkelerinin mutfakları incelendiğinde kullanılan sebze çeşitliliği hemen göze çarpmaktadır. Bu durum coğrafi koşulların bir sonucudur. Türk mutfağı, hem çeşitlilik, hem de malzeme bolluğu açısından diğer mutfaklardan farklılık gösterir. Osmanlı'dan miras kalan bu muhteşem mutfak kültürü, bölgelere göre malzeme zenginlikleri ve reçete (yemek tarifi) zenginlikleriyle doludur. Anadolu, coğrafi konumu nedeniyle tarih boyunca Asya, Avrupa, Afrika, Mısır ve Mezopotamya kültür yollarının kesiştiği bir merkez olmuştur. Orta Asya'dan Anadolu'ya 9. yüzyıldan başlayarak küçük gruplar, 11.yüzyıldan itibaren büyük kitleler halinde gelmeye başlayan Oğuz ve Türkmen boyları, Anadolu'nun bugünkü kültürel yapısını oluşturmağa başlamıştır (Erden, 1998, 4-12). Binlerce yıllık medeniyetin birleştiği bölgesel farklılıkların zenginleştiği bu topraklarda yerleşen göçebelerin katkısıyla yemek kültürümüz çeşitlenmiştir. Osmanlı imparatorluğu bünyesinde bulunan Asya, Avrupa ve Afrika yemek kültürü Anadolu yemek kültürüyle birleşerek çeşitliliğini ve zenginliğini arttırmıştır. Türkiye'de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı dünyanın en zengin üç mutfağı arasında olup, aynı zamanda dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de sahiptir (Arlı, 1982, 19).

Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği(TÜRSAB) Gastronomi Turizmi Raporu'na göre Dünyada turist sayısı 1 milyarı aşarken, bu turistlerin yüzde 88.2'si "destinasyon tercihimde, yemek çok önemli" demektedir. Bu nedenle Dünyada seyahatlerini lezzet duraklarına göre yapanların sayısı hızla artmaktadır. Raporu göre Türkiye'ye gelen 41 milyon 415 bin turist 34,3 milyar dolar harcamış ve bu miktarın 6.5 milyar dolarını yeme içmeye harcamışlardır. Bu miktar kişi başı toplam harcama miktarının beşte birinin yeme içmeye harcadığını göstermektedir (<http://gold.ajanspress.com.tr.11.03.2015>). Veriler bu sektörün ne kadar önemli olduğunu

göstermektedir. Ne yazık ki, bu kadar zengin bir mutfak kültürüne sahip olmamıza rağmen, Dünyada Osmanlı mutfağı çok az bilinmektedir. Bunun nedeni elbette tanıtım eksikliğidir. Yalnızca dünyada değil kendi ülkemiz içinde dahi, maalesef birçok yemek yeni nesiller tarafından bilinmemektedir. Yabancı hayranlığı teknolojik gelişmeler kendi yemek kültürümüze bizleri yabancılaştırmaktadır. Gelişen teknoloji arşivleme ve bilgi aktarımını kolaylaştırırsa da, özellikle yemek kültürümüz üzerinde ciddi ölçüde dezenformasyona neden olmuştur. Değişen hayat şartları, çalışma sürelerinin artışı ve özellikle bayanların, iş hayatına katılımı zamanı eskisine oranla daha değerli hale getirmiştir. İnsanlar zamanlarının çoğunu çalışmaya ayırdıklarından el becerisi ve zaman gerektiren yemekler hep ertelenmektedir. Yeni teknolojik ürünler yemek yapmayı kolay hale getirirken, bir yandan da çabuk yemek yeme alışkanlığının kazanılmasına neden olmuştur. Hızlı yemekler (fast food), ayak üstü atıştırma damaklarımızda kalan muhteşem tatları unutturmuştur. Yemek yemek zevk olmaktan çıkıp sadece yaşamı idame ettirme gereksinimi haline dönüşmüştür. Fast food ürünlerin, kolay tüketilebilir ve pratik olması tercih edilmelerini artırırken, besin değeri yüksek ve lezzetli geleneksel Türk yemeklerinin unutulmasına ve ihmal edilmesine de neden olmaktadır (Güler, 2007, 25).

Bu çalışmada Hatay'ın öz kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş, 17 yemek, bunları geleneksel usulde yapan Hatay'ın ev hanımları ile yüz yüze görüşerek, tarifleri ve yapıları araştırılmıştır. Buna benzer konular daha önceden incelenmiş ve akademik yazına katkı sağlamıştır. Bu çalışmanın farkı öz yöresel kültüre sahip, bu yemekleri herhangi bir ticari amaç taşımadan yapan, ev hanımlarıyla birebir görüşme yapılarak araştırılmasıdır. Bu yemekler nohutlu köfte, soğanlı tavuk dolma, balık ekşilisi, alabalık sacaltı, kenger yoğurtlaması, kozyağı bozsulusu, ıspatanlı bulgur lepesi, kömeçli pirinç lepesi, balkabaklı pastırma, nişastalı guymak, kömbe, toğga, ekşili (eşgili) çorba, uşuratlı (yabani tere) börek, sac oruğu, zahter salatası ve mumbar dolmasıdır. Bu kültürün unutulmaması için neler yapılabilir? Hali hazırda neler yapılmaktadır? Genel bir değerlendirme yapılmıştır.

## **HATAY MUTFAĞI**

Birçok medeniyetin yaşadığı Hatay, bu çeşitlilikten etkilenen mutfak kültürü ile Türkiye'nin ve dünyanın özel gastronomi bölgelerinden biri olarak, Dünya Gastronomi Şehri adaylığı UNESCO tarafından kabul edilmiştir (<http://www.haberler.com/> 09.04.2015). Hatay mutfağının yaklaşık 460 yemek türü ve kendine özgü 200'ün üzerinde çeşidi bulunmaktadır (Dogaka.gov.tr 28.03.2015).

Hatay mutfağının Türk mutfağı içinde özel bir yeri vardır. Farklı medeniyetleri aynı topraklarda yüzyıllardır barındıran Hatay, yemek çeşitliliğinde de bu medeniyetlerin bir sentezi gibidir. Arap, Ermeni, Süryani, Türk mutfaklarının birleşmesiyle harika lezzetlerin durağı olmuştur. Bölge halkının farklı inanışlara sahip olması yemekler üzerindeki dini etkiyi de gözler önüne serer. Birbiri içine geçmiş kültürler yepyeni, sentez bir mutfağın oluşmasına neden olmuştur. Hatay mutfağının nadide eski 17 yemeğinin, geleneksel usulde yapıları aşağıda anlatılmıştır.

**Nohutlu Köfte:** (Fatma YENİÇERİ ev hanımı) Tarih: 04.03.2015 Saat: 10:00

**Malzemeler:** Salça, bulgur, un, tuz, kimyon, su.

**İç Harç Malzemesi:** Haşlanmış nohut, maydanoz, pul biber, karabiber.

**Nohutlu Köftenin Yapılışı:** Nohutlar haşlanır, haşlanan nohutlar havanda ezilir, soğanlar küçük küçük doğranır, maydanozlar ince ince kıyılır. Salça, ezilmiş nohut, karabiber, pul biber, kimyon ve tuz eklenerek kavrulur. Bu karışım soğuyunca kıyılmış maydanoz eklenir. Diğer taraftan su salça bulgur kimyon tuz karıştırılarak köfte hamuru yoğrulur. Bu hamur el yardımıyla oyularak, hazırlanan iç malzeme doldurulur köfteler kapatılır. Tercihe göre haşlanarak ya da kızartılarak servis yapılır.

**Soğanlı Tavuk Dolma:** (Şaziye BAŞARAN Ev Hanımı) Tarih: 04.03.2015 Saat:11:00

**Soğanlı Tavuk Dolma Malzemeleri:** Köy tavuğu, soğan, karabiber, pul biber, tuz, pirinç, tereyağı, şehriye.

**Soğanlı Tavuk Dolma Yapılışı:** Soğan doğranıp salça, pul biber, karabiber ve tuz ile karıştırılır. Tavuk tuz ve limonla ovulup yıkanır. Tavuğun içi, hazırlanan soğan harcıyla doldurulur. Doldurulan bölge ipe dikilir. Tencereye konulup su eklenir. Tencerenin ağzı hamurla sabitlenip odun ateşinde pişirilir. Diğer taraftan tereyağı eritilir, şehriye kavrulur üstüne pirinç eklenip kaynar su eklenerek pilav pişirilir. Pişen tavuk bir tepsiye alınıp didiklenir. Pişirilen pilavın üstüne tavuklar eklenerek servis yapılır.

**Balık Ekşilisi:** (Firdovs DEDE Ev hanımı) Tarih: 04.03.2015 Saat: 13:00

**Balık Ekşilisi Malzemeleri:** Karabalık (Hassa ilçesi Aşağı Karafakılı Köyü'ndeki gölde yaşayan bir balık türüdür. Yöresel olarak “karabalık”, “at balığı”, “çılıpık”, “gelebicin” gibi isimler almıştır.) (G. Kurt Kaya, ve diğerleri, 2013, 9-14), soğan, domates, salça, pul biber, tuz, Hatay nar ekşisi.

**Balık Ekşilisi Yapılışı:** Karabalık temizlenip, halka halka doğranır. Soğan ve domates de aynı şekilde doğranır. Sırasıyla tencereye yerleştirilir ve salça, pul biber, Hatay nar ekşisi ve tuz birleştirilerek sos yapılır. Tencereye yerleştirilen balıkların üzerine dökülerek, odun ateşinde pişmeye bırakılır. Balıkların yeterince pişip pişmediği, balıklara çatal batırılarak kontrol edilebilir ve pişince servis edilir.

**Alabalık Sacaltı:** (Hatice BAŞARAN Ev hanımı) Tarih: 05.03.2015 Saat:10:00

**Alabalık Sacaltı Malzemeleri:** Alabalık, salça, kekik, kimyon, karabiber, reyhan, zeytinyağı, soğan, patates, sarımsak.

**Alabalık Saç Altı Yapılışı:** Alabalık temizlenir, salça, kekik, kimyon, karabiber, reyhan ve zeytinyağı ile avcarlanır (karma işlemi). Tepsiye serilir. Soğan patates sarımsakla odun ateşinde pişirilir ve servis edilir.

**Kenger Yoğurtlaması:** (Fatma YENİÇERİ Ev hanımı) Tarih: 05.03.2015 Saat:11:00

**Kenger Yoğurtlaması Malzemeleri:** Kenger (Kangal) Diğer İsimleri: Akkız, Kasna, Eşek Dikeni, Kenger Otu, Carduus Marianus, Composiae. ... Deve Dikeni ( [www.bitki-sozlugu.com/deve-dikeni-otunun-yararlari.html](http://www.bitki-sozlugu.com/deve-dikeni-otunun-yararlari.html), 12.01.2015)., soğan, tuz, pul biber, yoğurt, sarımsak, zeytinyağı.

**Kenger Yoğurtlaması Yapılışı:** Kenger (kangal) temizlenir. Soğan, tuz, pul biber ve kenger kavrulup yoğurtlu sarımsakla servis yapılır.

**Kozyağı Bozsulusu:** (Şaziye BAŞARAN Ev hanımı) Tarih:05.03.2015 Saat: 12:00

**Kozyağı Bozsulusu Malzemeleri:** Soğan, tuz, pul biber, domates salçası, Hatay nar ekşisi, koz yağı.

**Kozyağı Bozsulusu Yapılışı:** Soğan, tuz, pul biber, domates salçası kavurulup su eklenir ve odun ateşinde kaynatılır. Hatay nar ekşisi ve koz yağı eklenerek pişmeye bırakılır. Pişince servis yapılır.

**Ispatanlı Bulgur Lepesi:** (Fatma YENİÇERİ Ev hanımı) Tarih:05.03.2015 Saat: 13:00

**Ispatanlı Bulgur Lepesi Malzemeleri:** Bulgur, Tuz, Ispatan (Su Teresi. Su kenarlarında yetişen, ayrıca yenilebilen bir su kenarı bitkisi.) ([www.agaclar.net](http://www.agaclar.net), 28.10.2006)., zeytinyağı.

**Ispatanlı Bulgur Lepesi Yapılışı:** Su kaynatılır, tuz, bulgur ve ıspatan eklenir. Pişirilir üzerine zeytinyağı yakılır servis yapılır.

**Kömeçli Pirinç Lepesi:** (Hatice BAŞARAN Ev hanımı) Tarih: 06.03.2015 Saat: 10:00

**Kömeçli Pirinç Lepesi Malzemeleri:** Kömeç, (Ebegümeçi (Malvasylvestris) Ebegümeçi Ebegümeçigiller familyasındandır. Diğer adları: Ebemgümeçi, Develik, Kömeç, Hamaylık, Paçık, Kazan karası.) ([www.kumlu.gov.tr](http://www.kumlu.gov.tr).13.04.2015. Hatay, Kumlu İlçesi Kaymakamlığı resmi wep sayfası.), pirinç, tereyağı.

**Kömeçli Pirinç Lepesi Yapılışı:** Su kaynatılır, tuz, kömeç ve pirinç eklenir pişirilir. Üzerine tereyağı yakılarak servis edilir.

**Balkabaklı Pastırma:** (Şaziye BAŞARAN Ev hanımı)Tarih:06.03.2015 Saat: 11:00

**Balkabaklı Pastırma Malzemeleri:** Balkabağı, soğan, sarımsak, karabiber, pul biber, tuz, 1 tutam şeker, tereyağı, pirinç, Hatay nar ekşisi.

**Balkabaklı Pastırmanın Yapılışı:** Balkabağı küp şeklinde doğranır, soğan ve sarımsak da küp şeklinde doğranır. Pirinç ve küp şeklinde doğradığımız soğan ve sarımsaklar karıştırılarak baharat ilave edilir. Tencereye bir kat kabak, 1 kat pirinçli harç, tekrar kabak şeklinde döşenir. Üstüne bir tutam şeker serpilip odun ateşinde kaynıncaya kadar beklenir. Balkabağı yumuşayınca Hatay nar ekşisi katılır. Ateşten indirirken tereyağı kızartılıp üzerine dökülür ve servis yapılır.

**Nişastalı Guymak:** (Neslihan DEDE Ev hanımı) Tarih:06.03.2015 Saat: 11:30

**Nişastalı Guymak Malzemeleri:** Buğday, tereyağ, şeker.

**Nişastalı guymak yapılışı:** Buğday dövölür ve şeker ile yoğrulur nişasta elde edilir. Tereyağı tavada ısıtılıp yapılan nişasta eklenir pişmeye bırakılır. Pişince servis yapılır.

**Kömbe:** (şaziye Başaran Ev hanımı) Tarih:07.03.2015 Saat:10:00

**Kömbe Malzemeleri:** Un, tuz, su, sirke, sıvıyağı, ıspanak, köy tavuğu veya dana kıyma, soğan, pul biber.

**Kömbenin Yapılışı:** Un, tuz, sirke ve sıvıyağı karıştırılarak hamur haline getirilir 8 beze (kat, yaprak) ayrılır oklava yardımıyla ince yufkalar açılır. Ispanak, soğan, tercihen köy tavuğu eti veya dana kıymada konulabilir. İnce şekilde doğranıp pul biber eklenir, iç malzeme hazırlanır ve her bir beze ince şekilde açılır. Her kata sıvıyağı sürölerek bir sıra harç eklenir böylelikle 8 kat tamamlanır. Baklava dilimi şeklinde kesilerek odun ateşli fırında pişirilir. Geleneksel olarak yapıldığında yöresel ağızla ilahanda (geniş, büyük, ince kazan) altına odun ateşi yakılarak, üstüne sac kapatılarak, altındaki odun ateşi iyice köz olunca, bu közler köz küreğiyle ilahanın üzerindeki saca konularak kömbenin üstünün de iyice pişmesi sağlanır. Nar gibi kızarmış biçimde, ancak kurutmadan pişirilir. Pişince etrafı mis gibi kömbe kokusu sarar. Kaynak kişilerin anlattığına göre geçmişte özellikle Hatay'ın Dörtöl İlçesi (Milli mücadelede ilk kurşunun atıldığı yer (T.C. Genelkurmay Başkanlığı Ankara Atase: 3214-4-92 Arşiv, 29 Ocak 1992, <http://www.karakese.bel.tr/ilkkursun.asp>13.04.2015), Çaylı köyünde gençlerin avladığı karatavuk, cubbalak yöresel isimli kuşların etinden de kömbe yapılmakta idi. Bu kömbeler çok daha lezzetli olurmuş. Tabi ki geçmiş yıllarda doğa bu kadar bozulmamıştı ve bitki, hayvan popölasyonu, ekolojik dengenin sağlıklı olmasından dolayı daha zengin idi.

**Toğga:** (Firdovs DEDE Ev hanımı) Tarih:06.03.2015 Saat: 12:00

**Toğga Malzemeleri:** Pirinç, yoğurt, tuz, su, kabak, ıspanak.

**Toğga Yapılışı:** Yoğurt, pirinç, tuz ve su tencere içinde malzemeler birbirine geçinceye kadar karıştırılır. Odun ateşine konulup kaynayınca kadar ağır ağır karıştırılır. Çorbanın kesilmemesi için tek kişi tarafından ve hep aynı yönde karıştırılması gerekir. Çorba kaynayınca, tercihen kabak ya da ıspanak eklenebilir. Geleneksel olarak yapıldığında toğganın içine mutlaka, içli köfteye benzer, ondan biraz daha küçükçe kıymalı, soğanlı köfte konulur.

Bu yemeğin "Köfteli Toga" adıyla, Dörtöl İlim, Kültür ve Edebiyat Derneği'nce (İLKE-DER) tescili için Türk Patent Enstitüsü'ne (TPE) başvuruda bulunulmuştur (<http://www.haberler.com/>09.04.2015). İLKEDER yetkilileriyle yüz yüze yapılan görüşmede patent başvurusunun yapıldığını ancak maddi imkansızlıklar nedeniyle sürecin yavaş işlediğini ifade ettiler.

**Ekşili (Eğgili) Çorba:** (Fatma ÖZDEMİR ve Nejla ERGÜN Ev hanımları) Tarih: 04.03.2015 Saat:12:00

**Ekşili Çorba Malzemeleri:** Kuru fasulye, yeşil fasulye, yeşil mercimek, nohut, döğme, taze yeşil kabak, patlıcan, kuru nane, biber salçası ve domates salçası, yeşilbiber, zeytinyağı, sarımsak, tuz, su, Hatay nar ekşisi veya yöreye özgü turunç ekşisi.

**Ekşili Çorba Yapılışı:** Bu yemek özellikle Hatay Dört Yol ilçesi ve çevresinde yapılmaktadır. Odun ateşinde büyük kazanda; kazan yarısından biraz fazla(seklem) su ile doldurulur. Suyu kuru fasulye, nohut, döğme katılır. İyice kaynadıktan sonra yeşil kabak ve yeşil fasulye doğranarak içine ilave edilir. Mevsimine göre patlıcan da küp şeklinde irice doğranarak, yeşilbiber tüm biçimde katılır. Domates ve biber salçası, kuru nane, sarımsak dövülerek karıştırılıp, zeytinyağında kavrulur (bu işleme yağını yakma denilmektedir) eklenir. Makul ölçüde tuz eklenir. Hatay nar ekşisi veya tercihen yöreye özgü turunç ekşisi (ekşi kuvveti daha yüksektir) yeterince eklenir. Ekşiyle beraber kısa bir süre daha kaynatılıp ateşten indirilir. Sıcak sıcak servis edilir. Yemeğin hoş, ekşi bir tadı vardır.

**Uşurathı (Yabani Tere) Börek:** (Firdovs DEDE ev hanımı) Tarih:07.03.2015 Saat: 12:00.

**Uşurathı Böreğin Malzemeleri:** Un, tuz, sıvıyağı, uşurat ısırgan, soğan, pul biber karabiber.

**Uşurathı Böreğin Yapılışı:** Un, tuz, sıvıyağı karıştırılarak hamur elde edilir. Uşurat ısırgan, soğan ince ince kıyılır, pul biber, karabiber eklenir hamurdan bezeler alınır, oklava yardımıyla bazlamalar açılır, hazırlanan iç harç yufkalara yerleştirilip D şeklinde katlanır ve saçta pişirilir. Pişince servis yapılır.

**Sac Oruğu:** (Fatma AÇIK Ev hanımı) Tarih: 07.03.2015 Saat:08:30.

**Sac Oruğu Malzemeleri:** 500 gr. köftelik bulgur, 1 kg. yağsız et, 1 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı pul, biber, 1 yemek kaşığı biber salçası, 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kimyon, 2 yemek kaşığı un, 2 su bardağı, zeytinyağı.

**İçi için malzemeler:** 300 gr. kuzu kuyruk yağı, 1 çay kaşığı tuz, yarım bağ maydanoz, 1 çay kaşığı karabiber, 100 gr. kıyılmış ceviz içi.

**Sac Oruğu Yapılışı:** Bulgur su ile ıslatılıp beklemeye alınır. İcini hazırlamak amacıyla, kuyruk yağı ve yağsız etin yarısı et tokacıyla iyice dövülür. Dövülen kuyruk yağı ve etin yarısı, kıyılmış maydanoz, ceviz içi, karabiber ve tuz ile güzelce ovulur. Diğer taraftan yeterince ıslanıp yumuşayan bulgura ince kıyılmış soğan, salça, pul biber, un, tuz ve kimyon katılır. Tüm malzeme yoğrulur. Yağsız olarak alınan etin geri kalanı, et tokacıyla dövülerek macun kıvamına getirilir. Bulgur karışımına eklenerek iyice yoğrulur. Büyükçe birer ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her biri temiz bir tülbent üzerinde bir karış çapında açılır. Hazırlanan kuyruk yağlı içten, biraz alınıp köftenin üzerine yayılır. Diğer parça tülbendiyle beraber kaldırılıp üzerine kapatılır ve kenarları bastırarak düzlenir. Bu şekilde hazırlanan yayvan içli köfteler yağlanmış bir tavada veya saç üzerinde kızartarak sıcak servis yapılır. Tercihe göre derin bir tavada kızgın yağda da kızartılıp da servis yapılabilir.

**Zahter Salatası:** (Ayşe AKGÜN Ev hanımı) Tarih:07.03.2015 Saat: 09:30.

**Zahter Salatası Malzemeleri:** Zahter (yabani kekik), soğan, sarımsak, domates, biber, maydanoz, pul biber, tuz, Halis Hatay Zeytinyağı ve Hatay nar ekşisi.

**Zahter Salatası Yapılışı:** Hatay'ın Amanos dağlarından toplanan zahterler ayıklanarak yıkanır, ince ince doğranır. Soğan, sarımsak, biber, domates, maydanoz doğranarak zahtere eklenir. Pul biber ve tuz atılarak karıştırılır. Halis Hatay Zeytinyağı ve Hatay nar ekşisi üzerine dökülerek servis yapılır.

**Bunbar (Mumbar) Dolması:** (Canan ÇOPUR Ev hanımı) Tarih :07.03.2015 Saat: 12:30.

**Mumbar Dolması Malzemeleri:** 3 takım koyun bağırsağı, 350 gr. az yağlı kıyma, 3 su bardağı pirinç (Hatay'da mumbar pirinçle yapılır.), 3-4 iri boy kuru soğan, 1 demet maydanoz, 2 adet orta boy domates, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, makara ipliği.

**Temizlemek için gerekli malzemeler:** Hatay'ın özellikle Dört Yol ve Erzin ilçeleri narenciye bahçelerinde yetişen kendine has reyhası (aroması, doğal kokusu) olan, limonlardan elde edilen limon suyu, sirke, kalın tuz (kaya tuzu).

**Yapılışı:** Temizlenmiş bağırsaklar çeşmeye takılarak bol suyla tekrar temizlenir, pisliğin yağlı dış yüzeye bulaşmamış olmamasına dikkat edilir. Derince bir kaptaki limonlu, tuzlu su hazırlanır, bağırsaklar 1-2 saat bekletilir. Sonra bağırsaklar bir mil (örgü şişi) veya parmak yardımıyla tersine çevrilir, tekrar hazırlanan sirkeli, limonlu, tuzlu suda, iç yüzey dışta olmak üzere mıcıkılarak temizlenir. Bağırsakların yağlı yüzeyi dışta olacak şekilde tekrar çevrilir, bol su bağırsaklardan (hortumu çeşmeye takıyormuş gibi) geçirilerek, doldurulacak hale getirilir. Parlak iç yüzeyin içte olmasına dikkat edilir. Bağırsaklar dezenfekte olmak üzere sirkeli ve limonlu suda bekletilirken, mumbar dolmasının içi hazırlanır, soğan karınca başı şeklinde doğranır ve domatesler rendelenir. Maydanozlar incecik kıyılır. Kıyma, pirinç, karabiber tuz ile karıştırılarak mumbar dolması içi hazırlanır. Patlıcan dolma oyacağı ile iç malzeme koyularak, veya parmak yardımıyla doldurulur. Birer porsiyonluk olarak temiz bir makara ipliği ile bağlanır. Tencerenin dolmuş seviyesinde sıcak su eklenir. Tencere ağzı hamur yardımıyla kapatılıp, odun ateşinde pişmeye bırakılır. Mumbar pişmeye yakın ateşten alınıp, bir tavada iyice eritilmiş tereyağında kızartılır. Sıcak sıcak servis edilir, soğuyunca yağ donduğundan lezzetli olmaz.

## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Hatay'ın bu zengin yemek kültürü ne yazık ki hak ettiği değeri bulamamaktadır. Bölge de yemek kültürü anneden kıza öğretilerek yaşatılır. Elbette ülkemizde yaşanan yemek erozyonundan Hatay mutfağı da nasibini almış ve birçok yöresel yemek unutulmaya yüz tutmuştur. Bu kültürel değerleri yaşatabilmek adına devlet yetkililerine, akademisyenlere ve özellikle turizmcilere büyük görevler düşmektedir. Yurt içinde kendi yemek kültürümüzü güçlendirecek çalışmalar yapılmalıdır. Yeni nesillere unutulmaya yüz tutmuş yemekleri öğretmek için yöresel yemek kursları açılmalı, çeşitli televizyon (daha yaygın takip edilmesi ve görsel olması nedeniyle) programlarıyla tanıtımlar



yapılmalıdır. Yöresel yemek festivalleri oluşturulmalı, yemek üzerine adını duyurmuş aşçılar seminerler düzenlemeli, var olan bu etkinlikler desteklenmelidir. Bu kapsamda sivil toplum örgütleri, özellikle bu alanda çalışmalar yapan dernekler desteklenmeli ve faaliyet alanları genişletilmelidir. Geleneksel yemekleri yaşatmaya çalışan Payas Ötüyüz Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği ki; bu derneğin bir web sayfası bile bulunmamaktadır, Dört Yol İlim, Kültür ve Edebiyat Derneği (İLKE- DER) ( [www.ilkeder.org.tr](http://www.ilkeder.org.tr)) ki; bu dernek daha önce bahsedildiği üzere "Köfteli Toğga" çorbasının tescilli girişiminde bulunarak, öz kültürün yaşatılması çabasıyla daha bilimsel yöntemlerle çalışmaktadır. Yine Kırıkhan Sevdalıları Kültür ve Dayanışma Derneği ([www.kirikhan.net/13.04.2015](http://www.kirikhan.net/13.04.2015).) unutulmaya yüz tutmuş bu yemeklerimizin yeniden öğrenilmesi ve kültürün yaşatılması için kurulmuş ve çalışmalar yapan sivil toplum örgütleridir. Ayrıca Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu Hatay'ın yöresel yemeklerini konu alan yemek yarışması düzenleyerek kültürümüzün unutulmamasına katkı sağlamıştır (<http://8gunhaber.com/18.04.2013>). Bu sivil toplum örgütleri ve duyarlı kurumlar sayesinde yöresel lezzetler yeni nesillerle buluşturulabilir. Sivil toplum kuruluşları; tüm çalışmalarını kendi kısıtlı maddi olanakları ile yürütmektedirler. Yerel yönetimlerin yapacakları mekân sağlama ve finansal yardımlar sayesinde hem amaca kolay ulaşmaları sağlanabilir, hem de bu tür derneklerin sayıları artırılabilir. Demokratik toplumlarda en önemli unsurlardan biri olan bu sivil toplum örgütleri güçlendirilmeli ve toplum içinde farkındalıkları sağlanmalıdır.

Unutulmamalıdır ki içinde bulunduğumuz çağ, maalesef geleneklerin unutulduğu hızlı yaşam ve yoğun çalışma saatlerinden kaynaklanan, insanların daha çok sosyal medyayla iletişim kurdukları hızlı veri akışı sağlanan bir çağdır. Sosyal medya doğru olarak kullanılıp bu tarz derneklerin tanıtımı sağlanabilir. Bu sayede dernek faaliyetleri ile ilgili haberler hızla yayılıp katılımcı sayıları artırılabilir. Farkındalıkların artması için her türlü destek verilmelidir.

Yapılacak olan yöresel yemek festivalleriyle, unutulmaya yüz tutmuş birçok yemek reçetesi gün yüzüne çıkarılabilir, yeni nesillerle buluşturulabilir. Ödüllü yöresel yemek yarışmaları ile dikkat çekilerek, geleneksel yemeklere ilgi artırılabilir.

Hali hazırda Hatay Payas ilçesi MEB Halk Eğitim Merkezince açılan aşçılık kursu kapsamında yöresel yemekler uygulamalı olarak, geleneksel usullerle yerli halkın katılımı sağlanarak öğretilmektedir. Bu ve benzeri çalışmalar bizi biz yapan öz kültürümüzün yaşatılmasında çok önemli bir işlev görmektedir. Özellikle bu tür çalışmaların desteklenmesi elzemdir.

## **KAYNAKÇA**

- ARLI, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 41, 1982, S.19-33.
- BEŞİRLİ, Hayati. “Yemek, Kültür ve Kimlik”. Milli Folklor, 2010. yıl:22. sayı:87., ss.159-169.
- Dogaka.gov.tr. 28.03.2015. Yatırımcılar için Hatay rehberi.
- www.agaclar.net›Bitki Dünyası›Sucul Bitkiler, 28.10.2006
- www.bitki-sozlugu.com/deve-dikeni-otunun-yararlari.html. 12.01. 2015.
- ERDEN, Attila,1998, Anadolu Giysi Kültürü, Ankara, Dumat Ofset.
- GÜLER, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, [http://www.kompedan.info/TC\\_AKADEMI/index.php](http://www.kompedan.info/TC_AKADEMI/index.php)
- G. KURT Kaya, R. Erol Mercan, F. Yüksel, M. Kurtoğlu, N. Yıldız, F. Gündüz, F. Demiroğlu, “Tunceli Uzunçayır Baraj Gölünde Yaşayan Karabalık (Capoeta trutta Heckel, 1843) ve (Capoeta umbla Heckel, 1843) Balıklarının Et Verimlerinin İncelenmesi”, Yunus Araştırma Bülteni, 4, 9-14, 2013.
- <http://www.haberler.com/kofteli-toga-corbasina-patent-basvurusu-3578433-haberi/> 09.04.2015 15:25
- <http://gold.ajanspress.com.tr/extp/NDU1NDAYOTcmMSYxNTU3JjIzMTQ3OQ==#.VRhwzPmsVqU> 11.03.2015.
- <http://8gunhaber.com/haber/6999/mku-ogrencileri-yemek-yarismasinda-parmak-isirtti.html> 13.04.2015
- www.ilkeder.org.tr. 13.04.2015.
- <http://www.karakese.bel.tr/ilkkursun.asp> 13.04.2015
- www.kirikhan.net/13.04.2015.../kirikhan-sevdalilari-kultur-ve-dayanisma-dernegi
- www.kumlu.gov.tr.13.04.2015).Hatay, Kumlu İlçesi Kaymakamlığı resmi wep sayfası.
- OZANKAYA, Ö. Vd. (1983), Davranış Bilimlerine Giriş, 2. Baskı, AÜ Yay. No:18, Ankara
- ŞAVKAY, Tuğrul(2000),”Osmanlı Mutfağı”, Şekerbank A.Ş. Basım Yayın