



## Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması: Cantık Böreği Örneği (Qualitative Research of Crimean Cuisine: An Example of Cantık Pastry-Börek)

\* Alihan TUNCER <sup>a</sup> , Abdullah BADEM <sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Karamanoğlu Mehmetbey University, The School of Applied Sciences, Karaman/Turkey

<sup>b</sup> Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Karaman/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:05.08.2021

Kabul Tarihi:08.11.2021

### Anahtar Kelimeler

Cantik böreği

Kırım Tatar mutfağı

Geleneksel hamur işleri

Kültürel miras

### Keywords

Cantik böreği

Crimean Tatar cuisine

Traditional pastries

Cultural heritage

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Ruslar tarafından zorlanan Türkiye'ye göçen Kırım Tatarları, Kırımdaki köy ve kasabalarında kullandıkları mutfak araç ve gereçleri de beraberlerinde getirerek Türkiye'de kullanmaya devam etmektedir. Bu çalışma ile Kırım Tatarlarının mutfak kültürünün daha çok tanınması ve unutulmaması için kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile hazırlanmış olup Ankara ve Konya'da ikamet eden, Kırım kökenli Kırım Tatarları ile görüşme gerçekleştirilmiştir. 15 kadından oluşan katılımcılar Kırım Tatarlarının sivil toplum kuruluşları ve mahalle muhtarları aracılığıyla amaçlı örnekleme yöntemiyle tespit edilmiştir. Çalışma ile cantık böreğinin halen Kırım Tatarları tarafından yapıldığı belirlenmiştir. Kırım Tatarlarının kendi mutfağına özgü mutfak gereçleri bulunduğu ve halen kullanıldığı ve cantık böreğinin birkaç çeşidinin olduğu görülmüştür. Cantık böreği un, tuz, tereyağı, maya ve su ile hazırlanan hamurdan yapılmaktadır. İç harcı ise kıyma, patates, soğan ve baharatlardan oluşmaktadır. Gündelik hayatta öğünlerde veya öğün aralarında tüketimi sağlanan cantık böreği, kadınların altın günlerinde, misafirlikte veya toplantı vb. tüketilmektedir. Kırım Tatarlarında olduğu gibi kendine özgü mutfaklarımızın yemek kültürleri hakkında daha fazla araştırma yapılması gerekli olduğu düşünülmektedir.

### Abstract

Crimean Tatars, who migrated to Turkey forced by the Russians, continue to use them in Turkey, bringing with them the kitchen tools and utensils they use in their villages and towns in the Crimea. With this study, it is aimed to record the culinary culture of the Crimean Tatars in order to be recognized and not forgotten. The study was prepared with the interview technique, one of the qualitative research methods, and interviews were conducted with Crimean Tatars of Crimean origin residing in Ankara and Konya. The participants, consisting of 15 women, were determined by the purposeful sampling method through non-governmental organizations and neighborhood headmen of the Crimean Tatars. With the study, it was determined that cantık pastry is still made by the Crimean Tatars. It has been seen that the Crimean Tatars have and are still using kitchen utensils unique to their cuisine, and there are several types of cantık pastry. Cantık pastry is made from dough prepared with flour, salt, butter, yeast and water. The stuffing consists of minced meat, potatoes, onions and spices. Cantık pastry, which is consumed during meals or between meals in daily life, and in women's special days, guests or meetings, etc. is consumed. It is thought that it is necessary to do more research on the food cultures of our unique cuisines as in the Crimean Tatars.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: alihantuncer06@gmail.com (A. Tuncer)

DOI:10.21325/jotags.2021.938