

DOI No: <http://dx.doi.org/10.14225/Joh1308>

Geliş Tarihi: 06.06.2018

Kabul Tarihi: 06.11.2018

PEKMEZDEN ÜRETİLEN YİYECEKLER: DİYARBAKIR'IN İLÇESİ HANI ÖRNEĞİ¹

Yahya ÖZDOĞAN* - Kübra ÖZDOĞAN - Nermin IŞIK

Öz

Pekmezin Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı ürünler ve teknikler kullanılarak yapıldığı bilinmektedir. Bu çalışmada, kültürümüzün bir parçası olan yiyeceklerden üzüm pekmezi ve pekmeze yapılan ürünlerin, Hani'de yapılaş usulleri belirlenerek kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Pekmezli yiyecekler, Pestil (bastık), Helva, Kesme, Sucuk, Köpüklü sucuk, Pekmezli yoğurt, Pekmezli yumurta, Pekmezli kavurma, Yumurtalı helva kavurması, Yumurtalı pestil kavurması, Pekmezli un helvası, Malez, Asir, Pekmezli halbur hurması (kalbura bastı), Pekmezli katkat (katmer), Toraklı ekmek, Şillikidir. Araştırma, nitel çalışma şeklinde gerçekleştirilmiş olup, Bu veriler, pekmez, üzüm pekmezi gibi anahtar kelimeler kullanılarak elektronik bilimsel veri tabanlarında yapılan taramalar sonucunda ve Hani'de ikamet eden kaynak kişilerden yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilmiştir. Araştırma sonuçları, betimsel analizler kullanılarak değerlendirilmiştir. Üretiminin kayıt altına alınması ve yaygınlaştırılarak artırılması, sağlık, beslenme ve ekonomik açıdan oldukça önem taşımaktadır. Bu çalışma ve bunun gibi yapılan derlemeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin hatırlanması ve gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmaya çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Pekmezli yiyecekler, Mutfak kültürü, Geleneksel gıdalar

* Dr. Öğr. Üyesi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü

¹ Bu çalışmanın bir bölümü, II. Uluslararası Iğdır Sempozyumunda poster bildiri olarak sunulmuştur.

Food produced from Molasses: Sample of Diyarbakır's District Hani

Abstract

It is known that molasses is made using different products and techniques in different regions of Turkey. In this study, it was aimed to determine the production method of grape molasses and products made with grape molasses in Hani which are a part of our culture. Foods with molasses are “Pestil (bastık), Halvah, Kesme”, Sausage, Sausage with foam, Yoghurt with molasses, Egg with molasses, Braised molasses, Braised halvah with egg, Braised pestil with egg, Halvah of flour with molasses, “Malez, Asir”, Date of halbur with molasses (kalbura bastı), “Katkat” (katmer) with molasses, Bread with “Torak” and “Şilliki”. This research was conducted as qualitative study. These data were obtained from scanning on electronic scientific databases using key words such as molasses, grape molasses and the structured interview form from the resource people residing in Hani. Expanding and recording the preparation of molasses is important in terms of health, nutrition and economics. As a result of this study and such compilations, it will be tried to remember forgotten foods and transfer them to future generations.

Keywords: Foods with Molasses, Culinary culture, Traditional Foods

GİRİŞ

İnsanların bir araya gelmeleri kurumsallaşmış davranış örüntüleriyle şekillenmektedir. Bu oluşumlar hem dinsel hemde dinsel olmayan, ritüelleri de içermektedir. Tüm bu ritüeller içinde hem günlük hayatın düzenlenmesinde hemde din temelli davranışların günlük hayat üzerine etkisinde, yemek temelli seremoniler önemli bir yer tutmaktadır. Bu seremoni ve ritüeller bir topluluğu diğerlerinden ayıran başlıca davranış örüntüleridir (Beşirli, 2010).

Bir toplumun beslenme kültürü, yaşama biçimiyle doğrudan ilişkilidir. Ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihsel olarak, bölgesel olarak hatta köy, kent gibi yerleşim birimlerine göre de değişiklik göstermektedir (Artun, 1998).

Toplumları geçmişten bugüne taşıyan temel unsurlar, kültür kavramının içeriğinde ifade edilir. Bu anlamda kültürün bir topluma şekil verdiği ve onu soyut-somut imajlarla şekillendirdiği iddia edilebilir. Din, inanç, değer, tutum ve

algılamalar soyut imajlar olarak kültürün temel dinamiklerini oluştururken, kurumlar, festivaller, gelenekler, adetler gibi somut imajlar ise kültürün yapısal unsurları olarak düşünülebilir (Sağır, 2012).

İnsanların beslenme ile ilgili davranış ve uygulamaları tarım, ekonomi, coğrafya, dini inançlar, demografi, eğitim gibi çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur ve gelişir (Baysal, 1987).

Pekmez geleneksel gıdalarımızdan birisi olup, bazı meyvelerden pekmez üretilmesi, ülkemize özgü bir değerlendirme şeklidir. Yapısında yüksek oranda şeker bulunan hemen her meyvenin pekmeze işlenmesi mümkün ise de, geçmişte ve günümüzde en yaygın olan uygulama, üzümünden pekmez üretilmesidir (Batu ve Yurdagel, 1993; Batu, 2006). Üzüm pekmezi bol miktarda A ve C vitamini, çeşitli mineraller ve demir ile potasyum içermektedir. Antioksidan özellikli olduğu için cildin yaşlanmasını geciktirmektedir. Kan yapıcı özelliğinin yanı sıra romatizma ağrılarına iyi gelip kalp sistemini düzenlemekte, bedensel ve zihinsel yorgunlukları gidermektedir. Potasyum, vitamin C, folik asit ve polifenoller bakımından da zengin olduğu bildirilmektedir (Fontecave et al. 1998).

Kaynak kişilerden öğrenilen bilgilere göre Diyarbakır'ın Hani ilçesinde geleneksel yöntemlerle, pekmeze yapılan yiyeceklerin malzeme ve yapıları derlenmiştir. Bu yiyecekler; Pekmez, Pestil (bastık), Helva, Kesme, Sucuk, Köpüklü sucuk, Pekmezli yoğurt, Pekmezli yumurta, Pekmezli kavurma, Yumurtalı helva kavurması, Yumurtalı pestil kavurması, Pekmezli un helvası, Malez, Asir, Pekmezli halbur hurması (kalbura bastı), Pekmezli katkat (katmer), Toraklı ekmek, Şillikidir.

MATERYAL VE METOD

Araştırma, nitel çalışma şeklinde gerçekleştirilmiş olup, veriler literatür araştırması ile Diyarbakır'ın ilçesi Hani'de ikamet eden pekmez kullanarak yiyecekler üretebilen, kaynak kişi olma niteliğinde olan sekiz kişiden yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilmiştir (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Görüşme formunda ürünün niteliği, hazırlama ve üretim aşamalarını belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır. Görüşme formu kaynak

Pekmezden Üretilen Yiyecekler: Diyarbakır'ın İlçesi Hani Örneği

kişilere yaklaşık 30-40 dakika aralığında, araştırmacı tarafından doldurulmuş olup, kaynak kişilerden izin alınarak ses ve fotoğraf kayıtları alınmıştır. Betimsel analizler kullanılarak değerlendirilmeler yapılmıştır.

Pekmez

Malzemeler; Üzüm, Kül, Beyaz toprak

Yapılışı

Üzümler toplanır, yıkanır, mahserenin (havuz) içine konur. Erkekler üzümü ayağı ile ezerler. Çıkan şire lemleye (kazan) konur. Ateş yakılır, kazan ateşin üzerine konur. Ateşin içindeki kül temizlenir. Alttaki temiz kül tahta kepçeyle alınır, şirenin içine konur (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016) ancak dağlarda ağaçların diplerinden çıkan beyaz toprağın daha fazla kullanıldığı söylenmiştir. Bu toprak veya kül pekmezin mayalanması için hemde üzerine köpüğün daha çabuk çıkması için konulmaktadır. Şirenin içindeki çöpler kaynadıkça üstüne çıkar ve köpükle beraber alınır. Kıvamını anlamak için tasın içine biraz konur. Kalınlaşmış ve rengi koyulaşmışsa kazan ateşten indirilir. Çarşaf yardımıyla süzülerek tenekelere doldurulur, soğutulur, sonra küplere doldurulup ardından kilere kaldırılır (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Genelde kış günlerinde sabahları tüketilmektedir.

Pestil (bastık)

Malzemeler; Pekmez, Un

Yapılışı

Üzümler toplanır, yıkanır, mahserenin (havuz) içine konur. Üzümler ezilir. Çıkan şire kazanda kaynatılır. Üzerine gelen köpükler alınır. Kazan ateşten indirilince leğenlere dökülür, soğutulur. Bu işlemden sonra leğenlere un konur, tahta kürekle karıştırılır, tekrar kazana dökülür. Erkekler tahta kürekle karıştırarak kaynatma işlemi yaparlar. Bulamaç gibi olunca kazan ateşten indirilir. Tenekelerin içine doldurulur. Üst üste çarşaf konur. Üstteki çarşafın

bir ucundan dökülmeye başlanır aynı uçtan bir kişi kaldırırken karşılıklı iki kişi meyleyle (tahta) yardımı ile dökülen bulamacı çarşafın üzerine ince bir şekilde yayılır. Ne kadar ine olursa o kadar güzel olur. Üstteki çarşaf bulamaç serme işlemi bitince diğer çarşafa geçilir. Ardından bu şekilde pestil serme işlemi tamamlanmış olur. Çarşaf lar dama götürülür buruşmayacak şekilde serilir. 2 gün güneşte bekletilir, kurutulur. Daha sonra tüm çarşaf lar tam tersi şekle getirilir. Çarşaf lar üste pestiller alta gelir. Daha sonra bir bez yardımıyla çarşaf lar ıslatılır. Pestil çarşaftan yavaşça ayrılır. Ayrılan pestiller çamaşır iplerine asılır. Bir gece bekletilir. Sonra tepsi büyüklüğünde kesilir. 4 e katlanır. Kadınlar kendi imkanlarıyla pari (topraktan kap) yaparlar. Hazırlamış oldukları pestil bu kaplara konarak herhangi bir tencere kapağıyla kapatılır ve ağzı toprakla hava almayacak şekilde sıvanır. Ardından kilere götürülerek muhafaza edilir. Günümüzde ise bez çuvalların içinde kilerde saklandığı ifade edilmiştir (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Genelde kış akşamları ceviz ve çiğ bademle misafirlere ikram edildiğinde bahsedilmektedir.

Helva

Malzemeler; Pekmez, Un

Yapılışı

Elde edilen pekmez şiresi kazana konur, kaynatma işlemi yapılır, üzerindeki köpükleri alınır daha sonra ateşten indirilir. Leğenlere dökülür, soğutulur. Leğenlere pestil bulamacından daha fazla un konur. Tahta kürekle karıştırılır. Daha sonra tekrar kazana konur. Erkekler tahta kürekle karıştırarak kaynatır. Kalın bulamaç haline gelince kazan ateşten indirilir. Leğenlere tekrar dökülür ve bir bez üzerine örtülür. Bir gece bekletilir. Diğer gün pekmez dolu bir kap hazırlanır, el pekmeze batırılıp helva tuluma doldurulur. Bunun amacının helvanın ele yapışmasının önlenmesi olduğu söylenmiştir. Doldurulan tulumların ağzı iple bağlanır (Akça, 2016; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c). Günümüzde küplere ve beyaz bidonlara konup kapağı kapatılıp etrafı bantla sarılır. Yada beyaz bez şeker torbasının içine pekmez sürülüp içine helva doldurulur. Altına leğen konup kilere kaldırılır

Pekmezden Üretilen Yiyecekler: Diyarbakır'ın İlçesi Hani Örneği

(Gülmüş, 2016c). Genellikle sabah kahvaltılarında yumurta pişirilip içerisine eklenir ve bu şekilde tüketildiği bildirilmiştir.

Kesme

Malzemeler; Pekmez, Un

Yapılışı

Elde edilen pekmez şiresi kazana konur, kaynatma işlemi yapılır, üzerindeki köpükleri alınır daha sonra ateşten indirilir. Leğenlere dökülür, soğutulur. Leğenlere helva bulamacından daha fazla un konur. Ateşin üzerine konup erkekler tarafından tahta küreklerle karıştırılarak kaynatılır. Koyu bulamaç gibi olunca kazan ateşten indirilir. Leğenlere dökülür bir bez üzerine örtülür. Bir gece bekletilir. Leğendeki kesme bulamacı çarşafın üzerine ters çevrilir. Büyük bir demir çubukla eninden ikiye ayrılır. Daha sonra küçük küçük kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir una bulanıp damda serilmiş çarşaf üzerine konur. 2-3 gün damda bekletilir. Sonra küplere konarak kilere kaldırılır (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Akşamları ceviz, badem eşliğinde tüketildiği ifade edilmektedir.

Sucuk

Malzemeler: Pekmez, Ceviz, Un

Yapılışı

Kabuklu cevizler içi su dolu bir kazanın içinde bir gece bekletilir. Ertesi gün kırılır. Yorgan ipine iğne takılır. Cevizler ipe dizilir. Pekmez pestil bulamacından biraz daha kalın bulamaç haline getirilir. Kazan ateş üzerinde kaynarken ipe dizilmiş cevizler kazanın içine daldırılıp çıkarılır. Bu işlem iki defa tekrarlanır. Daha sonra ipe bağlanarak kurumaya bırakılır. Altına leğenler konur (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016) Leğene dökülenler

toplanarak pekmez konup kaynatıldıktan sonra pestil yapılır (Gülmüş, 2016a). Misafirlere ikram edildiği söylenmektedir.

Köpük sucuk

Malzemeler; Pekmez, Ceviz, Un

Yapılışı

Pestilden biraz kalın olarak hazırlanan bulamaç, leğenlere konur. Burunç (dikenli yöresel ağaç) ağaçlarından yapılmış sopalarla, leğenin içindeki bulamaca vura vura köpürtülür. İpe dizilmiş cevizler bu köpüğe batırılır. Bu işlem iki defa tekrarlanır. İpe asılır. Bir gün bekletilir. Daha sonra çarşaf üzerine konur üzeri battaniye ile örtülür, terletilir. Tekrar güneşte kurutulur. Daha sonra küple konur. Kilerde saklanır (Akça, 2016; Çeliker, 2016b; Gülmüş, 2016a). Misafirlere özellikle akşamları ikram edildiği söylenmektedir.

Pekmezli Yoğurt

Malzemeler; 1 yemek tabağı yoğurt, ½ çay bardağı pekmez

Yapılışı

Yoğurdun içine pekmez konulur ve karıştırılır (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Genellikle sabah kahvaltılarında tüketilmektedir.

Pekmezli yumurta

Malzemeler; 3 adet yumurta, 1 çay bardağı pekmez, 1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

Yumurtalar kâseye kırılıp çırpılır. Tereyağı tavaya konup eritilir. Yumurtalar tavanın içinde kavrulur. Pekmez eklenir. Pekmez kaynayınca altı kapatılır (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Genellikle sabah kahvaltılarında tüketildiği bildirilmiştir.

Pekmezli kavurma

Malzemeler; Et kavurması, Pekmez

Yapılışı

Kışlık hazırlanmış olan et kavurması tavaya konur, kavrulur, pekmez eklenir. Pekmez kaynayınca altı kapatılır. Sıcak olarak yenir (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Genellikle sabah kahvaltılarında tüketilmektedir. Diğer öğünlerde de yenilebildiği belirlenmiştir.

Yumurtalı helva kavurması

Malzemeler; 1 kâse pekmez helvası, 3 yumurta

Yapılışı

Yumurta bir kâsede çırpılır. Tavaya tereyağı konup eritilir. Çırpılan yumurta ilave edilip kavrulur. Daha sonra helva konur, karıştırılır biraz daha kavrulur altı kapatılır (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Genellikle sabah kahvaltılarında tüketilmektedir.

Yumurtalı pestil kavurması

Malzemeler; 1 tabaka pestil, 4 yumurta, 1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

Yumurtayı kâseye konulup çırpılır. Tereyağı eritilir daha sonra yumurta pişirilir. Pestil küçük küçük elle doğranır, eleğin içine konur, yıkanıp, süzdürülür. Daha sonra pişmiş olan yumurtanın içine konup kavrulur (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Genellikle sabah kahvaltılarında tüketilmektedir. Tercihen akşamları da tüketildiği bildirilmiştir.

Pekmezli un helvası

Malzemeler; Un, Pekmez, Tereyağı

Yapılışı

Tereyağı eritilir. Un konup kavrulur, pembeleşince soğuk pekmez su karışımı konup katılaşıncaya kadar karıştırılır. Şerbetini çekince altı kapatılır. Biraz bekletilip demlendirilir. Küçük tandır ekmeğinin arasına konup dağıtılır. Günümüzde artık ekmeğin içine konmamaktadır (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Taziye evinde gelenlere ikram edildiği ifade edilmektedir.

Malez

Malzemeler; 3 bardak pekmez, 1 kâse tereyağ, 4 bardak su, 1 su bardağı un

Yapılışı

Pekmez su ve un tencereye konur. Topaklanmasın diye karıştırılır. Ocağın üzerine konup pişirilir. Kaynayınca altı kapatılır. Tereyağı eritilir. Malez tabağa doldurulup, ortası kaşıkça açılır sıcak tereyağı konur (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Kış günlerinde misafirlere ikram edilir.

Asir

Malzemeler; 8 bardak su, 1,5 su bardağı un, 1 çay kaşığı tuz

Üstü için; 1 bardak pekmez, 3 kaşık tereyağı

Yapılışı

Su, un, tuz tencereye konur. Topaklanmasın diye karıştırılır. Pişirilir. Kaynayınca tuzu konup tencerenin altı söndürülür. Tavaya tereyağı pekmez konup kaynatılır. Asir tabağa doldurulup ortası kaşıkla açılır pekmezli tereyağı konur. Sıcak olarak yenir (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez,

2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Kış günlerinde misafirlere ikram edilir.

Pekmezli halbur hurması (kalbura bastı)

Malzemeler; 1 kase vita yağı, 1 bardak yoğurt, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı soda, (kabartma tozu), Un

Serbeti; Pekmez, Günümüzde vita yağı yerine margarin kullanılmaktadır (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016).

Yapılışı

Bütün malzemeler karıştırılır. Hamur yapılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça alınır. Halburun (demir süzgeç) üzerine koyup bastırılıp yuvarlanır. Kızgın derin yağa atılıp kızartılır. Daha sonra direk pekmezin içine atılır. Biraz bekletildikten sonra çıkartılır, üzerine ceviz dökülür. Genellikle misafirlere ikram edilmektedir.

Pekmezli katkat (katmer)

Malzemeler; Un, Su, Tuz, Sadeyağ, Pekmez

Yapılışı

Hamur leğeninine içine un, tuz konulur. Su eklenerek yumuşak hamur yapılır. Yumurta büyüklüğünde parça alınır. İnce olacak şekilde açılır. Tereyağı eritilir. Açılan hamurun her yerine tereyağı dökülüp elle yayılır. Sonra hamur yuvarlanır kendi etrafına dolandırılır. Tekrar açılır. Sacın üzerinde pişirilir. Sıcakken pırçiklenir (parçalanır). Eritilen tereyağın içine pekmez konup biraz kaynatılır. Pırçiklenen kat katın üzerine dökülür (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Günün her öğününde ve misafirlere ikram edildiği bildirilmiştir.

Toraklı (çökelekli) ekmek

Malzemeler; Pekmez, Un, Tereyağı, Torak (çökelek), Maydanoz, Su, Tuz

Yapılışı

Hamur leğeninin içine un, tuz konulur. Su eklenerek yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan küçük parça alıp oklavayla açılır. Torağın içine maydanozlar doğranıp karıştırılır. Açılan hamurun yarısına torak konup diğer yarısı üstüne kapatılır. Kenarları parmakla bastırılır. Sac çaputla(bezle) yağlanır. Ekmekler pişirilir. Pişen ekmekler pırçıklenir (parçalanır). Tavada tereyağı eritilip, içine pekmez konulur. Kaynatılır. Pırçıklenen toraklı ekmeğin üzerine dökülür (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Özellikle sabah kahvaltılarında tüketildiği ifade edilmiştir.

Şilliki

Malzemeler; Pekmez, Un, Soda (yemek sodası), Maya, Tereyağı, Tuz, Su

Yapılışı

Un, soda, maya, tuz ve su bir kaba konur. El ile çırpılarak cıvık hamur yapılır. Odun ateşinde ceron (pomza taşından daha iri delikli, genellikle dağdan getirilir) taşı ısıtılır. Bir bez yardımı ile altındaki külden taşla sürülür. Kepeyle hamur alınıp küllü taşın üzerine dökülür. Tek taraflı pişirilir. Pişen hamurlar çarşaf üzerine üst üste gelemeyecek şekilde serilir. Soğuduktan sonra büyük tepsi üzerine konulup, tereyağı eritilir, pekmez koyulup kaynatılır. Bu hamurların üzerine dökülür. Buna taş ekmeği de denilir (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Gülmüş, 2016c; Şahin, 2016). Şeker bayramında komşulara dağıtılır. Günümüzde taş yerine tava kullanılmakta ve hamurlar parçalanarak hazırlanmaktadır (Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016c). Önceleri bayramlarda komşulara dağıtırdı. Tatlı niyetine misafirlere de ikram edilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde birçok çalışma olmakla birlikte dünyaca ünlü Türk mutfağının çeşitli yönleri ve yemekleri tam olarak ortaya çıkarılmamıştır. Kaynak kişilerden derlenerek yapılan bu çalışmanın Anadolu mutfağına ve Türk mutfak kültürüne katkısı olacağı düşünülmektedir. Çeşitli mutfak kültürleriyle beslenen Diyarbakır mutfağı zengin bir yiyecek ve içecek zenginliğine sahiptir. Diyarbakır yöresinde geleneksel olarak pekmezli yapılan yiyecekler derlenmiş, geleneksel üretim teknikleri ve günümüzdeki üretim şekilleri incelenmiştir. Besin değeri yüksek olan pekmezin tüketimi açısından farklı yiyecekler hazırlanabilir olması önem taşımaktadır.

Pekmez ve pekmezden yapılan yiyeceklerin üretiminin kayıt altına alınması ve yaygınlaştırılarak artırılması, sağlık, beslenme ve ekonomik açıdan oldukça önem taşımaktadır. Bu çalışma ve bunun gibi yapılan derlemeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin hatırlanması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda dikkat çekilmeye çalışılmaktadır.

KAYNAKÇA

Artun, E., (1998). Adana Mutfak Kültürü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Takav Matbaası, s.19-52. Ankara.

Batu, A. ve Yurdagel, Ü., (1993). Değişik Katkıların Kullanımıyla Beyaz Katı Kuru Üzüm Pekmezi Eldesi Üzerine Bir Araştırma. *Gıda*, (18), 157-163.

Batu, A., (2006). Klasik ve modern yönleme göre sıvı ve beyaz katı üzüm pekmezi (Zile pekmezi) üretimi, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2, 9-26.

Baysal, A., (1987). Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, s.89-93, Ankara.

Beşirli, H., (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 87, 159-169.

Fontecave, M., et al., (1998). Resveratrol A Remarkable İnhibitor of Ribonucleotide Reductase. *FEBS Letters* 421, 277-279.

Sağır, A., (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat Mutfağı, *Turkish Studies, International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7, 4.

KAYNAK KİŞİLER

Akça, S., (1958), *Özel görüşme*, Ev Hanımı, Lise, Hani/Diyarbakır, 13.04.2016.

Çeliker, A., (1940), *Özel görüşme*, Çiftçi, İlkokul, Hani/Diyarbakır, 14.04.2016a.

Çeliker, F., (1943), *Özel görüşme*, Ev Hanımı, Okuryazar değil, Hani/Diyarbakır, 14.04.2016b.

Gülmüş, C., (1935), *Özel görüşme*, Ev Hanımı, Okuryazar değil, Hani/Diyarbakır, 14.04.2016a.

Gülmüş, H., (1947), *Özel görüşme*, Ev Hanımı, Okuryazar değil, Hani/Diyarbakır, 13.04.2016b.

Gülmüş, R., (1958), *Özel görüşme*, Tüccar, Lise, Diyarbakır, 13.04.2016c.

Görmez, Y., (1960), *Özel görüşme*, Hemşire, Lisans, Çüngüş/Diyarbakır, 14.04.2016.

Şahin, R., (1955), *Özel görüşme*, Ev Hanımı, Okuryazar, Hani/Diyarbakır, 13.04.2016.

EKLER



Şekil 1. Pekmezle yapılan yiyeceklere örnekler (Akça, 2016; Çeliker, 2016a; Çeliker, 2016b; Görmez, 2016; Gülmüş, 2016a; Gülmüş, 2016b; Şahin, 2016).



Şekil 2. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden pestil (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 3. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden sucuk (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 4. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden köpük sucuk (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 5. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden pekmezli yoğurt (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 6. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden pekmezli yumurta (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).

Pekmezden Üretilen Yiyecekler: Diyarbakır'ın İlçesi Hani Örneği



Şekil 7. Diyarbakır'ın ilçesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden pekmezli kavurma (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 8. Diyarbakır'ın ilçesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden yumurtalı helva kavurması (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 9. Diyarbakır'ın ilçesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden yumurtalı pestil kavurması (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 10. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden pekmezli un helvaları (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 11. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden malez (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 12. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden asir (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).

Pekmezden Üretilen Yiyecekler: Diyarbakır'ın İlçesi Hani Örneği



Şekil 13. Diyarbakır'ın ilçesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden pekmezli halbur hurması (Gülmüş, 2016a).



Şekil 14. Diyarbakır'ın ilçesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden pekmezli katkat (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 15. Diyarbakır'ın ilçesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden toraklı ekmek (Gülmüş, 2016a; Şahin, 2016).



Şekil 16. Diyarbakır'ın içesi Hani'nin geleneksel pekmezle yapılan yiyeceklerinden şilliki (Şahin, 2016).