KIRIKKALE MUTFAĞI
SEÇME YEMEK TARİFLERİ

KALKINMA AJANSLARI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

AHİLER
Kalkınma Ajansı
Geleceğe Yön Verir

KIRIKKALE MUTFAĞI

SEÇME YEMEK TARİFLERİ

KALKINMA AJANSLARI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

AHİLER
Kalkınma Ajansı
Geleceğe Yön Verir

Ahiler Kalkınma Ajansı
Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No: 42 Merkez/Nevşehir
Tel: 0384 214 36 66 / Fax: 0384 214 00 46
info@ahika.gov.tr
ahika@hs01.kep.tr

Nevşehir, 2023
Sayfa Sayısı: 66
ISBN: 978-605-72032-1-2

KIRIKKALE MUTFAĞI
Seçme Yemek Tarifleri

Yayın Sahibi
Ahiler Kalkınma Ajansı

Hazırlayan
Kapadokya Üniversitesi

Editör
Berk İlke Dündar

Grafik Tasarım & İllüstrasyon
Kapadokya Üniversitesi

Fotoğraflar
Kapadokya Üniversitesi
Harun Fuat Güven

Yayın içerisinde kısmen ya da tamamen yayınlanması ve çoğaltılması fikri mülkiyet hukukuna tabidir. Kaynak gösterilmek kaydı ile Ahiler Kalkınma Ajansı yayınları üçüncü kişilerce kullanılabilir.

Kırıkkale Gastronomi Değerleri Envanteri Çalışması ve alt faaliyetleri, Dr. Öğr. Üyesi Ezgi Demir Özer, Araş. Gör. Burcu Sarı Gençağ ve Öğr. Gör. Melih İçigen tarafından Kapadokya Üniversitesi bünyesinde yürütülen KÜN.2023-BAGP-004 numaralı Bilimsel Araştırma Projesi kapsamında gerçekleştirilmiştir.

İçindekiler

GİRİŞ ***1***

KIRIKKALE ***3***

KIRIKKALE MUTFAĞI *7*

YÖRÜK - TÜRKMEN YERLEŞİMLERİNDEN ÖRNEKLER **9**

Keskin Tava 10

Balkabağı Dolması 14

Karaahmetli Tokmak Köfte 16

Kervan Tirit 20

Tuvalak 22

Çamlıca Höşmerimi 26

Pelte Tatlısı 28

Gölleme 30

Sübüra 32

Döndürme (Dönderme) 34

Tap Tap Çöreği 36

Sac Arası (Çörek) 38

Sucuk 42

Çanak Peyniri 44

Bektaşi Kültüründen Bir Örnek: Keşkek (Muharrem Aşı-Aşure) 46

KIRIM - TATAR YERLEŞİMLERİNDEN ÖRNEKLER **49**

Alişke Çorbası 50

Yoncalı Kuzu Sorpa 52

Kalakay (Tatar Çöreği) 54

Kesme Kadayıf 56

KAYNAKLAR ***58***

Fotoğraflar Dizini

Fotoğraf 1: Kırıkkale mutfağı lezzetlerinin genel bir görünümü 6
Fotoğraf 2: Keskin Tava 11
Fotoğraf 3: Keskin Tava 13
Fotoğraf 4: Balkabağı Dolması 15
Fotoğraf 5: Karaahmetli Tokmak Köftesi 17
Fotoğraf 6: Karaahmetli Tokmak Köftesi 18
Fotoğraf 7: Kervan Tiridi 21
Fotoğraf 8: Tuvalak 23
Fotoğraf 9: Tuvalak 24
Fotoğraf 10: Çamlıca Höşmerimi 27
Fotoğraf 11: Pelte Tatlısı 29
Fotoğraf 12: Gölleme 31
Fotoğraf 13: Sübüra 33
Fotoğraf 14: Döndürme 35
Fotoğraf 15: Tap Tap Çöreği 37
Fotoğraf 16: Sac Arası pişirme düzeneği 39
Fotoğraf 17: Sac Arası 40
Fotoğraf 18: Karakeçili Sucuğu 43
Fotoğraf 19: Çanak Peyniri 45
Fotoğraf 20: Hasan Dede Türbesi'nde Keşkek yapımı 47
Fotoğraf 21: Alişke Çorbası 51
Fotoğraf 22: Kuzu Sorpa 53
Fotoğraf 23: Kalakay 55
Fotoğraf 24: Kesme Kadayıf 57

Giriş

Yemek yeme alışkanlıkları, yemek yapım biçimleri ile yemek türleri, kültürün çok önemli bir parçasını oluşturur. Kültürü geniş anlamıyla, yani insan üretimi olan hemen her şey olarak kavrayınca yemek kültürünün farklı düzeylerde ifadesini bulduğu görülebilecektir. Yapım sürecinden tüketimine kadar tüm aşamaları ile yemek, evrensel kültürel değerler kapsamında anlam ifade edebildiği gibi bireyler için de, belli bir yöre/ülke-ulus/bölge için de karşılığı olabilmektedir. Dolayısıyla millet olmanın bir göstereni olan yemek kültürü, "birey ve millet arasında özel bir ilişki"nin kurulmasını ve sürdürülmesini sağlar (Ichijo & Ranta, 2018, s. 11).

Öte yandan yemek kültürünün belli bir yöre, millet, bölge veya birey için böylesine önem taşıyor olması, yemeğe ilişkin süreç ve özelliklerin sadece ilgili yöre, millet, bölge veya bireye özgü olduğu anlamına gelmemektedir. Bu hususun en iyi göstergesi; benzer yemek yapım tekniklerinin, yemek yeme alışkanlıklarının ve yemeklerin dünyanın çeşitli bölgelerinde benzerlik gösterebilmesidir. Dolayısıyla herhangi bir yemek kültüründen bahsederken, izini ancak belli bir noktaya kadar sürebileceğimiz derecede karmaşık süreçlerin sonucunda ve etkileşimlerin etkisiyle yemek kültürünün oluştuğunu göz ardı etmemek gerekmektedir.

Gelgelelim yemek kültürlerinin karmaşık ve etkileşim süreçlerine dayanan yapısı, belli bir yöreye ait belli bir yemek kültüründen bahsedilemeyeceği anlamına kesinlikle gelmemektedir. Öyle ki bir yöreyi veya bir ülkeyi tanımanın en işlevsel yollarından biri de yemek yeme alışkanlıklarını incelemektir. Belli bir yemek kültürünü; yer ve zamanın sınırlarını aşan, insanlık birikiminin somut bir ürünü olarak değerlendirsek de güncel gerçeklik düzeyindeki yansıması dolayısıyla yemek kültürünün işlevselliği bulunmaktadır. Bu yansımayı, yer-zaman boyutu uyarınca anlamlandırmaya çalışmak akla en yatkın seçenektir.

Türkiye'nin hem kültürel yapısı hem de yemek kültürü özelinde çok önemli bir yeri olan İç Anadolu Bölgesi'nin özgün mutfaklarından Kırıkkale mutfağı, sadece bölgenin değil ülkenin kültürel yapısı açısından da dikkat çekici niteliklere sahiptir. Çünkü Türk mutfak kültürünü; tarihî olaylar, coğrafi koşullar, kültürel ve ekonomik yapı, gelenekler ve diğer kültürlerle etkileşimler zenginleştirmiştir. Türkiye'de yaşayan insanların beslenmede kullandığı yiyecek ve içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar, Türk mutfağını oluşturmuştur (Solmaz & Altıner, 2018). Her bir ilimiz, mutfak kültürüne dokunan, kendine özgü mutfağa sahiptir. Kırıkkale de hem coğrafi konumu hem ev sahipliği yaptığı topluluklar hem de tarımsal faaliyetleriyle kıymetli bir mutfağa sahiptir.

Kırıkkale, göçlerle varlık kazanan köyleri ile ön plana çıkmaktadır. Aynı zamanda Kırıkkale'nin demografik yapısı hakkında da fikir veren bu durum, Kırım'dan göçen Tatarlar ile Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden gelen Türkmen boy ve aşiretlerinin oluşturduğu yerleşim yapısını beraberinde getirmiştir. Kırıkkale'nin bu kültürel çeşitliliği, mutfak kültürüne de yansımıştır. Bir yerin kültürünü anlamanın göstergelerinden olan yeme-içme alışkanlıkları kapsamında Kırıkkale'yi incelemenin ilin kültürüne önemli bir katkı sunacağı düşüncesinin sonucu olan bu çalışmada, yöresel lezzetler, yöre insanının tarifleri ile reçetelendirilmiştir. Bu çalışmada Yörük ve Türkmenler ile Kırım-Tatar göçmenlerinin Kırıkkale yemek kültürüne katkıları, müstakil başlıklarla ve yemeklerin tasnif edilmesiyle belirtilmeye çalışılmıştır. Gelenekleri ve kültürleri korumanın, yaşatmanın en etkili yolu her ne kadar pratik hayatın içerisindeki süreklilik unsuru ise de, *söz uçar yazı kalır* düsturunu takip ederek Kırıkkale mutfak lezzetlerini kayıt altına almanın faydalı bir çabaya karşılık geldiği kanaatini taşımaktayız.

Kırıkkale

Kırıkkale'nin, ismini şehrin kuzeyinde bulunan Kırık köyü ile kentin merkezindeki Kaletepe'nin birleştirilmesinden aldığı halk tarafından rivayet edilse de Osmanlı arşivlerinde "Kırıkkal" olarak kayıtlara geçtiği bilinmektedir (Özcan, 2020, s. 5-6). Nitekim Küriginkale olarak da bilinen söz konusu kale ile Kırık isimli köyün ne zaman varlık kazandığı hususu da aydınlatılmış değildir (Tuncel, 2022, s. 445). Öte yandan Evliya Çelebi *Seyahatname*'sinde bölgeden, Keskin (Türkmen Keskini) adıyla bahsetmektedir. Keskin'in 1930'lara kadar Kırıkkale ve civarının en büyük ve en önemli yerleşim yeri olduğu hatırlandığında Keskin adının bölgeye 16. yüzyılda yerleşen Türkmen aşiretlerince verildiği ihtimali kuvvetlenmektedir (Yıldırım, 2010).

Kırıkkale, kuruluşu ve gelişimi bakımından yeni bir ildir. Dolayısıyla eskiçağ tarihini aydınlatacak bir arkeolojik kazı henüz yapılmamış olsa da Kırıkkale tarihinin önceleri idarî olarak bağlı bulunduğu Ankara ile paralellik göstermesi (Tuncel, 2022, s. 445-446), bölgenin tarihine ışık tutacak bazı bilimsel çabalardan bahsetmeyi mümkün hâle getirmiştir.

Kırşehir'de yer alan Kaman Kalehöyük'te arkeolojik kazılar yapmakta olan Japon bilim heyeti, yüzey araştırmaları sonucunda dikkate değer bulgular ortaya koymuştur. Buna göre Kırıkkale il sınırlarında bulunan Böhrek (Böbrek) Dağı civarı, 1071 Malazgirt Zaferi'nden sonra Anadolu'nun Türk ve İslâm diyarı yapılması için mücadele verilen bölgelerdendir. Anadolu'daki ilk Türk-İslâm yerleşim merkezlerinden birisi olarak bilinen Balışeyh bölgesi, 1120 yılında kurulmuş ve Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden muhtelif Oğuz Türkmen aşiretlerinin yerleşim yeri olmuştur. Nitekim Evliya Çelebi, İpek Yolu üzerinde bulunan Kırıkkale çevresindeki Keskin, Yahşihan ve Sulakyurt gibi yerleşim merkezlerinden övgüyle bahsetmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, t.y.).

İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan; Çorum, Yozgat, Kırşehir, Ankara ve Çankırı'ya komşu olan il, özellikle silah endüstri alanında sahip olduğu kuruluşlarla Türkiye'de ön plana çıkmaktadır. Kırıkkale'nin tarihi 1925

yılına kadar uzanmaktadır ve Türk Silahlı Kuvvetlerine silah imalatı yapan fabrikaların bulundukları bölgenin il statüsü kazanmasında önemli rolü olduğu bilinmektedir. 1941 yılında belediye örgütlenmesine sahip, 1944 yılında ise ilçe olan Kırıkkale, 1989 yılında Ankara'dan ayrılarak il statüsüne yükselmiştir.

Kırıkkale, Ankara-Samsun ve Ankara-Kayseri-Malatya kara yolu ile Ankara-Erzurum demir yolu güzergâhında kurulmuştur. Ankara'ya kara yolu ile 76 kilometre, demir yolu ile 93 kilometre uzaklıktadır. Doğudan, güneyden ve Karadeniz'den gelen yolların kesiştiği bir noktada konumlanmıştır Bu özellik, Kırıkkale'yi ülkedeki 43 ilin batıya açılan kapısı olarak nitelendirilmesini sağlamıştır.

Kırıkkale, ılıman iklim kuşağında yer almaktadır. Ancak bulunduğu alanın denizden 700 metre kadar yüksek olması, sıcaklık farkının fazlalığı nedeniyle bozkır bitki örtüsü hâkimdir ve karasal iklim yaşanmaktadır. Yüksek kısımlarda tahripten kurtulmuş, bodur meşelerden ve kısmen de ardıçtan oluşan ormanlık alanlar mevcuttur. Kendiliğinden yetişen çok sayıda bitki bulunmaktadır. Bunlar papatya, pelin, karadiken, sığır kuyruğu, sütleğen, çağ çiçeği, keven otu, nane, böğürtlen, ısırgan, hatmi, meyan otu, çöven otu, kuşburnu, madımak, ebe gömeci, hardal ve kekiktir (Kırıkkale Valiliği, t.y.).

Koyun, keçi ve sığır yetiştiriciliği yaygın olarak yapılmaktadır. Av hayvanı olarak keklik, tavşan, bıldırcın ve yaban ördeği yaygındır.

Kırıkkale ve çevresi ile ilgili yerleşim düzenini anlatan araştırmaya göre il ve çevresindeki yerleşmeler kronolojik olarak aşağıdaki gibi şekillenmiştir(Kankal, 1998):

1) 1071 Ma1azgirt Zaferi sonrası bölgede meydana gelen yerleşmeler,
2) 13. yüzyılın ortalarında Moğol baskısı sonucunda Doğu Anadolu Bölgesi'nden Batı Anadolu ve Orta Anadolu'ya olan göçler sonucu yerleşmeler,
3) 15. ve 16. yüzyıllarda Anadolu'daki bazı beyliklerin, aşiretlerin Kırıkkale yöresine gelmeleri ve konar-göçer hayat tarzlarını bir müddet bu bölgede sürdürmeleri,

4) Osmanlı Devleti'nin iskân politikası çerçevesinde, özellikle 17. yüzyılın sonlarından itibaren başlayıp 18. yüzyıl boyunca devam eden Kırıklı, Hacılar, Yahşihanlı, Ulaş, Karacalı ve Şarklı gibi bugün her biri birer yerleşim birimine adını vermiş aşiretler ile Rakka'da iskanı ferman buyurulmuş iken, o bölgelerden kaçıp Fırat nehrini geçerek Orta Anadolu'ya Kırıkkale ve yöresine gelen Silsüpür Ceridi, Köçekli vs. gibi aşiretlerin 17. ve 18. yüzyıldaki iskana geçişleri ile yerleşmeler,
5) Osmanlı tarihinde "93 Harbi" diye bilinen 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşı esnasında Rumeli, Kafkaslar ve Kırım'dan kaçarak önceleri Doğu Anadolu, sonraları ise Orta Anadolu'ya gelenlerden Kırıkkale ve çevresine yerleşenler,
6) Makina ve Kimya Endüstrisi Kurumu'na bağlı fabrikaların kuruluşu ve fabrikalarda çalışacak işçilerin çevre vilayetlerden gelerek yeni yerleşim birimleri kurmaları değil, Kırıkkale merkezde yerleşmeleri.

Osmanlı Dönemi'nde köy isimleri değiştirilmediğinden, Kırıkkale ve civarındaki köylerin neredeyse tamamının Türkler tarafından kurulduğu düşünülmektedir (Kankal, 1998). Bölgede Avşar, Eymürs, Yazır ve Yivas gibi Oğuz boylarının ismini taşıyan köylerin yanında çoğunluğu kurucuları ve, cemaatin ismini veya yerleşim yerinin coğrafî özellikleri nedeniyle tamamen Türkçe isimler taşıyan köyler karşımıza çıkmaktadır. "Ulaş, Ca'fer nam-ı diğer Hacılar, Karacalı, Yahşihanlı ve Yahşi Fakih nam-ı diğer Kırıklı" gibi yörenin günümüzdeki yerleşim yerleri, Yörük topluluklarından isimlerini almıştır (Kankal, 1998).

Anadolu'da yüzyıllar boyunca çeşitli kültürler bir arada yaşamıştır. Azizlerden evliyalara kadar pek çok önemli ismin Anadolu'da yaşaması, kültürel çeşitliğin göstergesidir. Alevi-Bektaşi geleneğinin önemli temsilcilerinden olan, halk arasında da saygın bir konumu olan Hasan Dede'nin bölgeye büyük katkıları olmuştur. Kırıkkale'de bulunan Hasan Dede köyü ismini, türbesi de bu köyde bulunan Hasan Dede'den almıştır.

Fotoğraf 1: Kırıkkale mutfağı lezzetlerinin genel bir görünümü

Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Kırıkkale Mutfağı

Yörenin kültürünü yansıtan en önemli ögelerden biri yöresel mutfak kültürüdür. Günümüzde turizmin vazgeçilmez faaliyetlerinden biri olan gastronomi unsurları, bir bölgeye seyahat nedeni oluşturacak temel sebepler arasına girmiştir. İllerin tanıtımında ve turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesinde yerel mutfaklar gün geçtikçe daha da ön plana çıkmaktadır.

Kültürün turizm ögesi olarak da anlam ifade etmesi nedeniyle, yöresel mutfağın turizme kazandırılması kritik önemi haiz bir çabadır. Çünkü yemek sadece fonksiyonel bir ürün değil, kültürel bir simgedir. Çok eski kaynaklarda dahi mutfak kültürünün bir toplumun yansıması olduğu ifade edilmiştir. Yerel yemek tariflerinin envanterlerinin oluşturulması, anılar, âdet, gelenek ve zarafete ilişkin çağrışımlar gibi belli özel konuları içermesi nedeniyle kıymetlidir.

Yöresel mutfak kültürünün kuşaklar arası aktarımı kapsamında yerel yiyeceklerin yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde bulunması, yörenin ekonomisine ve yöresel halka sosyokültürel yönden katkı sağlayacaktır. Bu nedenle unutulmaya yüz tutmuş bu yiyecekler ön plana çıkarılarak yöredeki yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerine kazandırılmalıdır (Akdemir, 2018, s. 78). Yapılan araştırmalar, yerleşim yerleri ile yerel yiyecekler arasındaki bağlantının kuvvetli olması ve ziyaretçilere yiyecek aracılığı ile bir tür özgünlük yaşatmanın, sürdürülebilir turizmin gelişmesine katkı sağlayabileceğini belirtmektedir.

Yöresel mutfaklar, yörelerin kültürlerinden çeşitli izler taşımaktadır. Yöresel mutfakların daha fazla tanınması, gastronomi turizminin yaygınlaşmasında önem arz etmektedir. Gastronomi etkinlikleri ve aktiviteleri sayesinde bir yöreye ya da bölgeye özgü farklı lezzet grupları daha çok tanınma fırsatı yakalamaktadır. Dolayısıyla illerin yerel mutfaklarla ön plana çıkması, gün geçtikçe turistler tarafından ilgi çekici destinasyonlar hâline gelmesinde etkili bir faktördür.

Kırıkkale; İç Anadolu Bölgesi'nin Çorum, Yozgat, Kırşehir, Ankara ve Çankırı illerinin mutfak kültürleriyle benzerlik gösterse de henüz tam anlamıyla gastronomi ürünleriyle keşfedilmemiş bir destinasyondur. Böyle değerlendirildiği zaman Kırıkkale mutfak ürünlerinin öne çıkartılmasının hem bölge kültürüne hem de turistik ilgi yoğunlaşmasına katkı sağlayacak bir çaba olduğu görülmektedir.

Kırıkkale, şehre göç edenlerin geldikleri yerlerin yemeklerinin ve Anadolu yemeklerinin bulunduğu değerli bir mutfağa sahiptir. İl mutfağında, Tatar ve Türkmen kültürüne ait yemekler de bulunmaktadır. Bölgenin tarım, sebzecilik ve hayvancılık ürünleri, yemeklerin çeşitlenmesini sağlamıştır. Öte yandan Kılıçlar Soğanı, Keskin Tava ve Delice Doğal Kaynak Tuzu, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret ile tescillenmiştir (Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odası, 2022) ve dolayısıyla kentin önemli gastronomi ürünleri arasında yer almaktadır.

YÖRÜK - TÜRKMEN YERLEŞİMLERİNDEN ÖRNEKLER

Kırıkkale'deki yerleşim yerlerinin çoğunu Yörük-Türkmen köyleri oluşturmaktadır. Bir sonraki bölümde bahsedilecek Kırım Tatar göçleri ile şekillenmiş yerleşim yerleri haricindeki yerleşimlerin genelinde, Yörük-Türkmen geçmişinin egemen olduğu değerlendirilebilir. Ancak bu durumu, Kırıkkale'nin yeni bir yerleşim olması hususu ile değerlendirmek gerekir. Yani Yörük-Türkmen yerleşimlerinin çoğu, yine göçlerle ve iskân politikalarıyla şekillenmiştir. Bunların arasında Karaahmetli, Çamlıca ve Delice ön plana çıkmaktadır. Karaahmetli ve Çamlıca Bahşılı'da yer almakta olup Delice, "1760-1780 yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Türkmen ve Yörük boylarını zorunlu yerleşime tabi tutması sonucu Çorum Ayanı Mahmut Bey tarafından görevlendirilen Demirci Karabekir tarafından" kurulan bir yerleşim yeridir (Demirkazan vd., 2021: 55).

KESKİN TAVA

Fırında pişirme tekniği, gastronomide kullanılan en eski pişirme tekniklerindendir. Geçmişten bu yana özel yemeklerin hazırlanmasında daha çok taş fırınlar kullanılmaktadır. Anadolu'da hâlen pek çok yemeğin pişirilmesinde bu özel fırın ve ekipmanlara başvurulmaktadır.

Yemeğin yapımında, fırında pişirilecek yemeklerin hazırlandığı tava olarak nitelendirilen, ısıya dayanıklı alüminyum, bakır ya da toprak kaplar kullanılmaktadır. Tavada hazırlanmış ve taş fırınlarda pişirilen etin lezzetinin daha güzel olduğu söylenmektedir. Bu da birçok şehrin kendi usulüyle, kendine has tava yemekleri ortaya çıkarmasını sağlamıştır. Mahreç işareti ile tescilli Kırıkkale Keskin Tava (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017), yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir et yemeğidir. Bir örneğine Maraş'ta da rastlanan ve bu nedenle bir fırında kuzu çeşitlemesi olarak değerlendirilebilecek yemek, yöre halkı, yerli ve yabancı turistler tarafından sıkça tercih edilmektedir. Keskin Tava'nın, ilçedeki esnafların birinin sebzesini bir başka esnafın etini getirmesiyle imece usulü hazırladığı bir esnaf yemeği olarak ortaya çıktığı da düşünülmektedir.

Özellikle Ramazan aylarında ve toplu yemeklerde tüketilen Keskin Tava, *Kırıkkale Mutfak Kültürü* çalışması kapsamında Aynur Lüy (60) ve Keskin'e gelin olarak gelen Kevser Kavak (27) tarafından hazırlanmıştır. Keskin Tava'nın olmazsa olmaz kriterleri olarak, Lüy ve Kavak, kuzu pirzola, kuyruk yağı, tereyağı ve ince bir alüminyum tepsi unsurlarını saymışlardır. Tarifin esasen taze domatesten hazırlanırken, kış aylarında domateslerin renk ve aroma açısından zayıf olması nedeniyle, mevsiminde yapılan domates salçası kullanılarak hazırlanmaktadır. Keskin Tava yemeğinde sarımsakların muhakkak bütün hâlde olması gerektiğini, bu şekilde tadını daha iyi verdiği vurgulayan Lüy ve Kavak, geçmişte yemeğin yapımında kara fırınlar kullanılırken günümüzde taş fırınlara dönüldüğünü belirtmişlerdir (Lüy A., Keskin Tava, 2022) (Kavak, Keskin Tava, 2022).

Fotoğraf 2: Keskin Tava
Kaynak: Özgür Dönmez

Malzemeler (4 kişilik)

- 12 kalem kuzu pirzola
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz
- 4 adet domates
- 9 adet yeşil biber
- 12 diş sarımsak
- 1 su bardağı sıcak su
- 140 g tereyağı
- 200 g kuyruk yağı

Hazırlanışı

- Alüminyum tepsinin tabanına kabukları soyulmuş ve küp küp iri doğranmış domatesler boş yer kalmayacak şekilde dizilir.
- Domates üzerine yeşil biberler eklenir.
- Marine edilmiş pirzolalar ilave edilir. Pirzolaların üzerine bütün hâldeki sarımsaklar koyulur ve en üste de kuyruk yağı ve isteğe bağlı tereyağı eklenir.
- Tepsinin üzeri, yağlı kâğıt ve alüminyum folyo ile kapatılır.
- Taş fırında 1 saat, ev tipi fırında 220°C'de önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirilir.
- Fırından almadan 10 dakika önce üzeri açık şekilde pişirilmektedir.

Fotoğraf 3: Keskin Tava
Kaynak: Özgür Dönmez

BALKABAĞI DOLMASI

1950'li yıllarda Kırıkkale'nin Bahşılı ilçesinin Karaahmetli köyünde eskiden düğün yemeği olarak düğünlerde yapılan, yapımı oldukça zahmetli olduğu için eskisi kadar sık yapılmayan dolmanın yapımını Mehmet Karayel (78), bu yemeği düğün aşçısı olan annesinden öğrendiğini ifade etmiştir (Karayel, 2022). Mehmet Bey'in akrabası olan Hatice Dönmez (62) ise bu yemeğin hem tatlı hem de ana yemek olarak tüketebildiğini söylemiştir. Düğünün bittiğini misafirlere hatırlatmak için en son bu yemek ikram edilirmiş ve böylelikle yiyen misafirler kalkma vaktinin geldiğini anlar, hediyesini vererek giderlermiş (Dönmez H., 2022). Kıraç, susuz kabaktan taze ya da kurutularak yapılabilen bu yemeğin tarifini Hatice Dönmez (2022), aşağıda belirtildiği şekliyle tarif etmiştir.

Malzemeler (4 kişilik)

- 1 adet küçük balkabağı
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 orta boy soğan
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Hazırlanışı

- Balkabağı ortadan ikiye kesilir, kabukları soyulur ve içi temizlenir.
- Sofralık tuz ile içi ve dışı, yumuşatılarak daha kolay sarılması için ovulur.
- En az bir saat tuzda bekletilir ve ardından halka halka dilimlenmeye başlanır.
- İnce şeritler hâlinde doğramak, yemeğin sunumu farklı kılan bir basamaktır.
- Bir tencerede soğan kavrulur, bulgur ve kırmızı biber eklenerek iç harcı hazırlanır.

Fotoğraf 4: Balkabağı Dolması
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

- Daha sonra hazırlanan kabakların tuzu yıkanır ve iç harcı ile rulo şeklinde (gül gibi) sarılır.
- Tencereye dizilen kabakların üstünü geçecek kadar ılık su koyulur ve üstüne 2 tatlı kaşığı tereyağı eklenir.
- 40-45 dakika pişirilir.

NOT: İsteğe göre üstüne pekmez dökülerek (ki çoğunlukla bölgede böyle tercih edilmekte) tüketilebilir. Bu hâliyle tatlı yerine de geçmektedir.

KARAAHMETLİ TOKMAK KÖFTE

Hem bölge mutfağı ve coğrafi işaretlemeler konusunda çalışmalar yapan hem de gastronomi alanında gençleri yetiştiren Özgür Dönmez (40), Kırıkkale'de yaşamaktadır ve aslen Karaahmetli köyündendir. Dönmez, bölgenin nadide bir ürünü olan Tokmak Köfte'yi, *Kırıkkale Mutfak Kültürü* kapsamında tarif etmiştir. Özellikle düğünlerde yapılan bir yemek olan Tokmak Köfte, çoğu evin buzdolabında hazır bir şekilde bulunması ve her öğün misafirler için de yapılabilmesiyle öne çıkmaktadır. Bu yemeğin etleri özel tokmaklarla dövülerek hazırlandığı için, apartmanlarda yapılması zordur. Genelde halk, müstakil bahçe evlerinde önceden yapıp, hazırda olması için dolapta muhafaza etmektedir (Dönmez Ö., 2022).

Düğünde yakın akrabaların kendi bulgurunu, tavuğunu ve tokmağını getirmeleri ile perşembe günleri bayrak kaldırmadan bir gün önce hem kız evinde hem de erkek evinde, tokmak köfteler hazırlanır. Köfteler mangalda pişirilir ve yakın akrabalara ikram edilir. Bu şekilde imece usulü ve düğün sahibine destek olmak için yapılan bu hazırlığa halk "ödünç" demektedir. Yani "Biz senin düğününde getirdik, ödünç olarak senden de bekliyoruz." anlamında, birbirine destek olmayı ifade ettiği anlaşılmaktadır.

Halkın sevdiği bir yemek olan Tokmak Köfte, sadece düğünlerde değil özel günlerde akrabalar bir araya geldiğinde de yapılmaktadır.

Tokmak Köfte'nin tarihine baktığımızda, bir avcı yemeği olarak ortaya çıktığını söyleyebiliriz. Eskiden avcılar; tavşan, keklik, güvercin etinden yaparmış. Avcılar bu hayvanları evlerine, eşlerine getiriyormuş ve bölgede bulgur da yaygın olduğu için et ve bulguru birlikte döverek Tokmak Köftesi'ni yapıyorlarmış. Günümüzde daha çok tavuk etinden yapılmaktadır. Köfte, yörenin özel köftelik bulguru kullanılarak yapılmaktadır. Başka bulgur kullanıldığında köfteler mangalda dağılmaktadır.

Günümüzde, dövülecek etleri koymak ve karışımı özleştirmek için kap olarak plastik leğenler kullanılmaktadır. Ancak eskiden, toprak kazılır,

Fotoğraf 5: Karaahmetli Tokmak Köftesi

Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Fotoğraf 6: Karaahmetli Tokmak Köftesi
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

içine hayvan derisi (koyun, keçi derisi) yerleştirilip onun içinde malzemeler dövülürmüş. Köfte yapımında kullanılan tokmaklar halk için çok değerlidir. Köfte, geçmişte de günümüzde de mangallarda pişirilmekte ve yanında muhakkak çay ikram edilmektedir.

Malzemeler (8-10 kişilik)*

- 3 kg bulgur (Karaahmetli'ye özgü köy bulguru)
- 2 kg tavuk budu
- 1 kg tavuk göğsü
- İç yağ (dana kavram yağı)
- 5-6 adet büyük kuru soğan
- 1 tüm sarımsak
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 tatlı kaşığı acı biber kurusu
- Meşe veya dut ağacından yapılan tokmaklar

** Hazırlanma alanı derin bir kapta olmalı bunun için 30-40 litre hacminde bir leğen gereklidir.*

Yapılışı

- Etler kemik ve derisinden ayrılır.
- Sonra bulgur ile et birlikte, tokmaklar ile en az bir saat dövülür.
- Muhakkak üç kişi olmalıdır. İki kişi döver, bir kişi leğeni çevirir.
- Yağ, soğan, sarımsak, baharatlar ilave edilip dövülmeye devam edilir.
- Arada azar azar su ilave edilerek dövme işlemine devam edilir.
- Homojen bir yapı elde edildiği zaman yumruk büyüklüğünde parçalar oluşturup top şekline getirilir.
- Ardından eller ıslatılarak daire şeklinde köfteler yapılır.
- Kuruması istenmediği için şekil verilen köfteler hızlıca hemen mangala alınır ve pişirilir.
- Servis sırasında çoğunlukla yanında çay tüketilir.

KERVAN TİRİT

Bir yörük köyü olan Çamlıca'ya ait Kervan Tirit, yörük yaşam tarzını yansıtan bir yemektir. Çamlıcalı olan öğretmen Hayati Taş (43) ve doğma büyüme Çamlıcalı olan Esma Doğan (76) Kervan Tirit yemeğini tüm detayları ile anlatmıştır.

Kervanlarla yola çıkıldığında taze ekmeğe ulaşmak her zaman mümkün değilmiş. Uzun yollarda bayatlayan ekmeklerin dahi tüketilmesi gerektiği için tiride dönüştürmek, değerlendirme açısından kıymetli bir örnektir. Adını yapımında kullanılan tahtanın çıkardığı sesten alan, bir bazlama çeşidi olan tap tap çöreği, uzun yola gitmeden önce hazırlanır ancak gün geçtikçe bayatlarmış. Bu yüzden tirit, bayat bazlamadan yapılmaktadır. Taze bazlamadan güzel olmamaktadır. Yolda göç esnasında tüketildiği için de yemeğin ismi Kervan Tiridi'dir (Doğan E., 2022).

Günümüzde de her öğünde kuruyan bazlamalar bu şekilde değerlendirilmektedir.

Malzemeler (2 kişilik)

- Bayat tap tap çöreği (1 adet)
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 diş sarımsak (kuru)
- 1 çay kaşığı toz biber
- 3 yumurta
- 100 ml kaynamış su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Hazırlanışı

- Eritilen tereyağına, salça ve nane eklenir.
- Daha sonra baharatlı yağın üzerine yumurta kırılır.

Fotoğraf 7: Kervan Tiridi
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

- Yumurta akları pişene kadar pişirilen yumurtalara, sıcak su ilave edilir.
- İlave edilen sıcak su miktarı ıslatılacak ekmeğin miktarına göre belirlenir.
- Ekmekler parçalanır ve sıcak bir şekilde bu karışım ekmeklerin üzerine dökülür.
- Bir süre bekletilir, ekmek suyu emer, yumurtalar ise üstte kalır.
- Daha sonra tirit, sıcak bir şekilde ortadan yenilir.

TUVALAK

Tuvalak yemeği ismini, tuvalak ya da topalak olarak nitelendirilen ve minik toplar hâline getirilmiş bulgur karışımından almıştır. İç Anadolu Bölgesi'nde diğer illerimizde de farklı çeşitleri ile yapılan Tuvalak yemeği kırmızı etle, tavuk etiyle veya etsiz olarak hazırlanabilmektedir. Keskin ilçesinde bayramlarda ve düğünden önce yakın misafirler için hazırlanmakta ve hem çorba hem de ana yemek olarak tüketilmektedir (Doğanay, 2023).

Genç bir Kırıkkale mutfağı gönüllüsü olan Semiha Doğanay (24), üç kuşaktır bu yemeği yaptıklarını ifade etmiştir. Yörede düğünler cuma günleri cuma namazından sonra bayrak dikilerek dualarla başlar ve sonrasında "bayrak yemeği" olarak adlandırılan yemek verilir. Bu geleneğin ana yemeği ise Tuvalak'tır.

Bölgede avcılığın yaygın olduğu yerlerde tavuk eti yerine tavşan eti de kullanarak yapanların da olduğu belirtilmiştir (Doğanay, Tuvalak Yemeği, 2022). Doğanay (2023), yemeğin yapımını aşağıda belirtildiği şekilde tarif etmiştir:

Malzemeler (4 kişilik)

- 250 gram çekilmiş (dövülmüş) tavuk göğsü
- 1 su bardağı esmer düğür (ince bulgur)
- 1 su bardağı beyaz düğür (ince bulgur)
- 3 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- Baharatlar (1'er çay kaşığı karabiber, pul biber, kimyon)
- 4 yemek kaşığı domates salçası
- 1 litre tavuk suyu
- Ayçiçek yağı

Fotoğraf 8: Tuvalak
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Fotoğraf 9: Tuvalak
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Hazırlanışı

- Tuvalaklar, sıcak su ile ıslatılan esmer ve beyaz ince bulgurlar şişmesi için üstü kapatılarak 10 dakika bekletilir.
- Ardından çekilmiş tavuk göğsü, iki yemek kaşığı domates salçası, baharatlar ve un ıslatılmış bulgurla yoğrulur.
- Kıvam aldıktan sonra bilye büyüklüğünde olacak şekilde toplar yuvarlanır.
- Tencerenin içerisine sıvıyağ ve domates salçası koyularak kavrulur.
- Kavurma işleminden sonra nane ilave edilir. Ardından tavuk suyu eklenir.
- Su kaynadıktan sonra tuvalaklar eklenir.
- Tuz ilave edilir ve 15 dakika kıvam alana kadar kaynatılır.

NOT: Eğer kıvam yoğun olduysa ya da daha kıvamlı tüketilmek istenirse sarımsaklı yoğurt üzerine eklenerek servis edilebilir.

ÇAMLICA HÖŞMERİMİ

Bir yörük köyü olan Çamlıca'ya ait höşmerim tatlısı, bilinen höşmerimden oldukça farklı bir tatlıdır. Çamlıca eski adıyla Hodar köyü, Aydın, Antalya, Bayburt, Sakarya ve Kayseri Develi'den gelen yörüklerin oluşturduğu bir yerdir.

Köyün eski muhtarı Mehmet Kacar (76) ve Çamlıcalı Hayati Taş (43, öğretmen) höşmerim tatlısına ait tarifi ve bilgileri bizimle paylaşmıştır.

Çamlıca Höşmerimi buğday harmanı kalktığında, Ağustos sonuna doğru, harman kalkışını kutlamak için yapılan ve dağıtılan bir tatlıdır. Ayrıca önemli misafirleri ağırlamak için hazırlanırmış (Taş, 2022).

Malzemeler (15-20 kişilik)

- 1 kg inek sütü (eskiden koyun ve keçi sütü ile de yapılırmış)
- 3,5 kg buğday unu
- 300 gram köy tereyağı (tuzsuz, yayık tereyağı)

Hazırlanışı

- Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı, un ve süt ile karıştırılarak bir hamur elde edilir.
- Elde edilen hamur tavaya alınır ve bölgede "esirem" denilen, spatula benzeri alet ile ocak üstünde sürekli yayılarak pişirilir.
- Kum gibi olana kadar (helva kıvamında) karıştırılır ve bu sırada aldığı kadar yağ eklenir.
- Tabaklara servis edilir ve üzerine varsa petekli bal konulur.
- Sıcak olarak yenilmesi tavsiye edilir.
- Çamlıca Höşmerimi, insanların ekonomik durumuna göre bal yerine toz şeker koyarak da tüketilmektedir.

Fotoğraf 10: Çamlıca Höşmerimi
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

PELTE TATLISI

İç Anadolu Bölgesi'nde pekmezli tatlılar "pelte", "paluze", "pelite" gibi isimlerle anılmakta ve sıklıkla karşılaşılabilmektedir. Kırıkkale'nin Karaahmetli köyünden Hasan Filiz (38) küçük yaşlardan beri mutfakla ilgilenmektedir ve Kırıkkale mutfağına ait yemekleri ailesinden öğrenmiştir. Hasan Bey, Pelte Tatlısı'nı enerji olsun ve şekerleri düşmesin diye eskiden tarlaya giderken yanlarında azık olarak götürdüklerini belirtmiştir. Bu yiyecek, cıngıl denilen alüminyum kaplarda (Cıngıl ismi tenekenin çıkarmış olduğu ince sesten gelmektedir.) taşınırmış (Filiz H., 2022).

Bu tatlı kışın her zaman yapılabilir ve ayrıca Ramazan ayında da tüketilmektedir. Tarifin Kırıkkale için özgünlüğünü sağlayan kısmı ise, eskiden cevizin olmadığı zamanlarda ceviz yerine meşe ağacının pelitlerinin (palamutlarının) patlatılarak ceviz yerine kullanılmasıdır. Nitekim tatlının ismi de buradan gelmektedir. Hasan Filiz'in (2022) tarifine göre yemeğin yapımı aşağıda belirtilmiştir.

Malzemeler (4 kişilik)

- 1 su bardağı üzüm pekmezi (sarı köy üzümü)
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 5 kaşık un
- 2 su bardağı su

Hazırlanışı

- Pekmez, un ve su çırpılır.
- Ocağa alınır ve kaynayınca tereyağı eklenir, puding kıvamına gelince ocaktan alınır.
- Sıcak veya soğuk servis edilebilir.
- Üzerine ceviz koyularak servis edilir.
- Daha çok sıcak tüketilmesi tercih edilmektedir.

Fotoğraf 11: Pelte Tatlısı
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

GÖLLEME

Pekmez, ülkemizde bağcılığın yaygın olduğu yerlerde ve İç Anadolu mutfağında, üzümün kışın da tüketilebildiği hâliyle yeni bir ürüne dönüşerek değerinin artırıldığı bir işleme yöntemidir. Bu ürün kahvaltılarda tüketildiği gibi yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda da kullanılmaktadır. Bölgede ise "batırma" ve "yağ pekmezi" olarak da bilinen, gölleme olarak gerek yeni yapılan bazlama ile gerekse daha önceden yapılmış bazlamanın değerlendirilmesiyle hazırlanabilen bir yemek bulunmaktadır. Özgül Lüy, bu tatlının genelde sahurda yenildiğini ifade etmiştir. Fatma Canöz'ün (2023) tarifine göre Gölleme'nin yapımına dair detaylar aşağıda belirtilmiştir.

Malzemeler

- 10 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı ılık yoğurt suyu
- 1 su bardağı pekmez
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kâse ceviz (isteğe bağlı)

Hazırlanışı

- Gölleme için ilk önce bazlamalar yapılır.
- Un, kurumaya, toz şeker ve yoğurt suyu karıştırılıp çok yumuşak bir hamur elde edilir.
- Üzeri streç film ve bez ile kapatılarak yaklaşık 2 saat kadar mayalanmaya bırakılır.
- Mayalanan hamurdan 10 adet beze yapılır.
- Bezelerin de üstü kapatılarak 15 dakika daha dinlendirilmeye bırakılır.

- Bazlama tahtası ile kenarlarına hiç dokunulmadan açılan bazlama hamurları ısıtılan sacda göz göz olana kadar, her iki yönü de alt üst edilerek pişirilir. Bazlamalar soğuduktan sonra küp küp kesilir.
- Bir kapta tereyağı eritilir. Eritilen tereyağına pekmez ilave edilir ve yaklaşık 2 dakika ısıtılır.
- Küp küp doğranan bazlamalar servis tabağına alınır ve üzerine ısıtılan tereyağlı pekmez karışımı dökülür ve karıştırılır. İsteğe göre üzerine ceviz eklenerek tüketilir.

Fotoğraf 12: Gölleme
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

SÜBÜRA

Aynı zamanda bir yemek ismi de olan Sübüra, su ve börek sözcüklerinden oluşmuştur ve su, un, tuz konularak yoğurulan hamur anlamına gelmektedir. (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sübüra - Sivas, 2013).

Elife Filiz (54) Kırıkkale'nin Bahşılı ilçesine bağlı bir köy olan Karaahmetli köyünde doğmuş ve büyümüştür. Ailesi de bu köyde yaşayan Elife Hanım, Sübüra yemeğinin en az 80 sene öncesine dayandığını belirtmiştir. Yemeğin uzun yıllara dayanan geçmişini doyurucu özelliğinin fazlalığı ile açıklayan Elife Filiz (2022), bu yemeğin her zaman ve her öğünde yapıldığını sözlerine ekleyerek yemeğin yapımını aşağıda aktarıldığı biçimiyle tarif etmiştir.

Malzemeler (4 kişilik)

- 250 gram un
- 2 su bardağı su
- ½ çay kaşığı tuz

Not: Bir beze 4 kişi için yeterlidir.

Sosu için;

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4-5 adet domates kurusu (yaklaşık 1 avuç)
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 su bardağı su

Hazırlanışı

- Su ile un yoğrulur ve bu hamurdan bezeler oluşturulur.
- Yufka hâlinde beze açılır, katlayıp sübüra kesilir.
- Bazı yörelerde küçük kareler hâlinde kesilirken, Bahşılı ilçesinde kibrit çöpü gibi ince ince kesilmekte ve şekli sübüra olarak nitelendirilmektedir.
- Sübüralar, erişteden daha ince bir görünüme sahiptir.
- Ocağa ayrı bir tencere alınıp, içine su koyularak kaynamaya bırakılır.

- Kaynayan suya sübüralar eklenir ve yaklaşık 10 dakika bekletilerek pişmeleri sağlanır.
- Domates kuruları ayrı bir yerde haşlanarak yumuşamaları sağlanır ve doğranır. Salça kullanılmadığı için domates kurusu kullanılmaktadır.
- Sosu için tereyağı eritilir. Ardından tereyağının üstüne hazırlanan domates kuruları eklenir.
- Sarımsak dövülür ve köy pul biberi ile tereyağlı domates sosuna eklenir, pişirilmeye devam edilir.
- Hazırlanan sosun üzerine 2 su bardağı soğuk veya sıcak su eklenir.
- Haşlanan sübüraların suyu süzülür, sosun üstüne eklenir ve birlikte bir taşım kaynatılır.

Not: Bekledikçe suyunu çektiği için yemek yapılır yapılmaz yenmesi tavsiye edilmektedir.

Fotoğraf 13: Sübüra
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

DÖNDÜRME (DÖNDERME)

Yufkanın katlanarak hazırlanmasından ismini alan ve bu yiyeceği *Kırıkkale Mutfak Kültürü* çalışması kapsamında hazırlayan Elif Çekirge (35) (2022), Döndürme'nin (Dönderme) daha ziyade kahvaltılarda ve sahurda tüketilen bir aperatif olduğunu belirtmiştir. Çekirge'nin (2023) tarifine göre yemeğin yapımı aşağıda özetlenmiştir:

Malzemeler (1 kişilik)

- 1 adet yufka ekmek (köy yufkası)
- 1 adet yumurta
- Sıvıyağ (kızartma için)

Hazırlanışı

- Kuru yufkanın üzerine su serpilerek yumuşaması için 1 saat bekletilir.
- Ardından bohça (kare) şeklinde yufka katlanır.
- Katlanan yufkanın ortası açılarak 1 adet yumurta, biraz sıvıyağ ve tuz eklenerek ekmeğin üstünde karıştırılır ve yufka tekrardan kare şeklinde kapatılır.
- Az miktarda sıvıyağ eklenen tavaya yufka konularak her iki yüzünün kızarması sağlanır.

Not: Pişirirken bıçakla yüzeyine birkaç çizik atılmalıdır.

Fotoğraf 14: Döndürme
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

TAP TAP ÇÖREĞİ

Hatice Dönmez'in (62) verdiği bilgilere göre tap tap ismi herhangi bir ağaçtan yapılabilen yuvarlak tabtabı tahtası olarak nitelendirilen ve tap tap çöreğinin yapımında kullanılırken çıkardığı sesten gelmektedir. Bu çörek ekşi mayadan yapılmaktadır.

Malzemeler (5 adet çörek için)

- Beyaz un (1 kg)
- Ekşi maya
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

- Bütün malzemeler karıştırılarak hamur oluşturulur ve mayalanmaya bırakılır.
- Bezelere ayrılan hamur el ile açılır.
- Taptabı kullanarak hamurun açılması sağlanır.
- Pişirme işlemi ters sacda gerçekleşmektedir.

Fotoğraf 15: Tap Tap Çöreği
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

SAC ARASI (ÇÖREK)

Yapması tehlikeli ve zahmetli olan Sac Arası Çöreği'ni; ocağın başında uzun yıllarını geçirmiş, Karaahmetlili, ev hanımı Elife Filiz (55) anlatmıştır. Elife hanım, sac arası tarifini annesinden öğrenmiştir ve 10 yaşından beri bu çöreği yapmaktadır. Kurban ve Ramazan Bayramı sabahlarında gelen misafirlere ikram edebilmek için, çörek arife gününden hazırlanmaktadır.

Normal günlerde de kahvaltılarda sıklıkla tüketilmektedir.

Sac ocağı, alt kısımda çalı çırpı, bir üstüne ise koyunların tezeği ve meşe odunu kullanılarak yakılmaktadır. Genellikle bölgedeki ekmekler ve çörekler bir sacın üzerinde, taş tabanlı fırınlarda ya da tandırda pişirilirken Sac Arası Çöreği çok farklı bir pişirme tekniğine sahiptir.

Pişirme tekniği ve ekipman bakımında oldukça özgün ve pek çok yerde rastlanılmamıştır.

Fotoğraf 16: Sac Arası pişirme düzeneği
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Fotoğraf 17: Sac Arası
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Malzemeler (4 kişilik)

- 1 kg un
- 200 g su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Tereyağı

Sosu için (Bölgede sosa yüz de denilmektedir.)

- 1 yumurta
- Çörek otu
- Susam
- Az miktarda tereyağı

Hazırlanışı

- Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur.
- Bu hamurdan 4 adet beze çıkartılır. Bezeler oklava ile açılır.
- Tereyağı eritilir ve her kata bol miktarda sürülür.
- Açılan bezeler yağlandıktan sonra katlanıp birleştirilir ve tekrar açılır.
- Ardından sos sürülür.
- Sos sürülürken iyi pişmesi için üstüne vurularak sürülür ve saca verilir.
- Sacı kaldıran alete "çekecek (saracak)" adı verilmektedir.
- Saca bağlı olan ipi bir kişi kontrol eder ve açılıp kapanmasını sağlar.
- Alttan ve üstten pişirme yapabilen, fırın düzeneğinin sac hali olarak tahayyül edilebilir.
- Saca konulan çörek yaklaşık 3-5 dakika sonra çevrilir.
- Çevirmek için "evracık" kullanılır
- Evracık adlı alet ismini, bölgede çevirmeye evirmek denilmesinden almıştır.
- Çöreğin üstüne pişirirken yanmasını engellemek için bir karton parçası konulmaktadır.
- Eskiden bu işlem için, karton yerine hamur açıp koyarlarmış.

SUCUK

Oğuzların Kayı Boyu'nun en büyük aşireti olan Karakeçili Aşireti, Kayı Boyu'nun göçlerle büyümesi üzerine, Anadolu içlerine doğru ilerlemiş ve Horasan Türkmen grubu olarak bugünkü Karakeçili'yi kurmuştur. Karakeçili, 1990 yılında ilçe olmuştur. İlçede konargöçer hayatın izleri de sayılabilecek hayvancılık faaliyeti yaygın olarak yapılmaktadır. Özellikle büyükbaş hayvan besiciliği ağırlıklı olup, son yıllarda süt sığırcılığı da yapılmaktadır.

Karakeçili'de yaşayan ve 18 senedir kasap olan Cemal Doğan (46), klasik usulde fermente sucuk üretimi yapmaktadır.

Dananın kaburga eti kıymasına, acı toz biber, tatlı toz biber, kimyon, yenibahar, karanfil, tarçın, kakule muskat içeren baharat karışımı ilavesi yapılmaktadır. Karışım klasik Türk tipi fermente sucuk formülasyonlarından farklı olarak kakule ve muskat içermesiyle lezzet olarak farklılaşmaktadır. Ayrıca yağ ilave yapılmamakta, kaburga etinden yağ yeterli olmaktadır. Bu açıdan aromatik karakterde ve az yağlı bir ürün olarak öne çıkmaktadır (Doğan C., 2023).

Fotoğraf 18: Karakeçili Sucuğu
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

ÇANAK PEYNİRİ

Şükrü Uçar (62) doğma büyüme Karakeçili'dir. Öteden beri hayvancılığa ilgisi olan Şükrü Bey, emekli olduktan sonra peynir üretimi de yapmaya başlamıştır. Ürettikleri peynir ile ilgili vermiş olduğu bilgiler aşağıda yer almaktadır:

Yörede inek sütüyle yapılan Çanak Peyniri'nin en önemli özelliği hazır mayalarla değil de üreticilerin kendi mayaları (şirden mayası) ile kurulmasıdır. Mayalar bir önceki yıldan kalmaktadır. Çanak Peyniri yapımına, yağı alınan sütün kaynatılması ve kendi peynir mayası ile mayalanmasıyla başlanılır. Mayalanan süt, küçük kütleler hâlinde bir araya gelir ve bez keseye boşaltılır. Üzerine taş konulup 1 gün baskıya alınır, peynir altı suyu uzaklaştırılır. Ardından doğranır ve kuru tuzlama yapılır, tekrar beze alınır. Bir gün daha fazla suyu uzaklaşması için yeniden baskıya alınır. Geniş bir kaba alınan peynir ufalanır ve toprak çanaklara basılır. Çanağa bastıktan sonra peynir toprağa gömülür. Çanak, toprağa suyunun uzaklaşıp peynirin lezzetinin artması için ters çevrilerek gömülür. Toprağa gömdükten sonra yaklaşık 6-7 ay olgunlaştırılır (Uçar, 2023).

Fotoğraf 19: Çanak Peyniri
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Bektaşi Kültüründen Bir Örnek:
KEŞKEK
(MUHARREM AŞI-AŞURE)

Hasandede köyünde halk arasında keşkek olarak nitelendirilen, Muharrem ayında yapılan bu yemek, Bektaşi kültüründe özel gün yemeğidir. Yemek aşure ya da muharrem aşı olarak da adlandırılmaktadır.

Doğma büyüme Hasandedeli olan Birten Demirhan (66) keşkeği büyüklerinden öğrendiğini ve eski zamanlardan beri yaptıklarını söylemiştir.

“Keşkeği her sene 12 imamlar aşkına yapıyoruz ve buna aşır ayı (aşure dağıtılan ay) diyoruz. Keşkeği etli veya şekerli olarak yaparız. Ama biz etli ve tuzlu yapıp dağıtırız. Muharrem ayının on ikinci gününde mutlaka pişiririz.” (Demirhan, Keşkek, 2023)

Aşağıda, türbede de yer alan Alevi-Bektaşi methiyesi bulunmaktadır. Eserin son mısraında adı geçen Hasan Dede, Kırıkkaleli bir dede olup doğduğu beldeye de ismini vermiştir.

Fotoğraf 20: Hasan Dede Türbesi'nde Keşkek yapımı
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

Eşrefoğlu al haberi
Bahçe biziz gül bizdedir
Biz de Mevla'nın kuluyuz
Yetmiş iki dil bizdedir

Erlik midir eri yormak
Irak yoldan haber sormak
Cennetteki şol dört ırmak
Coşkun akan sel bizdedir

Âdem vardır cismi semiz
Alır abdest olmaz temiz
Halk'ı dahl eylemek nemiz
Bilcümle vebal bizdedir

Arı vardır uçup gezer
Teni tenden seçip gezer
Canan bizden kaçıp gezer
Arı biziz bal bizdedir

Kimi sofi kimi hacı
Cümlemiz Hakk'a duacı
Resul-i Ekrem'in tacı
Aba hırka şal bizdedir

Biz erenler gerçeğiyiz
Has bahçenin çiçeğiyiz
Hacı Bektaş göçeğiyiz
Edep erkan yol bizdedir

Kuldur Hasan Dede'm kuldur
Ma'nayı söyleyen dildir
Elif Hakk'a doğru yoldur
Cim ararsan dal bizdedir

Malzemeler

- 2 kg yarma (dövme buğday)
- 250 g kuzu eti veya dana eti
- 250 g kuru fasulye
- 250 g nohut
- 2 yemek kaşığı tuz
- 200 g ceviz içi
- 100 g tereyağı

Üzeri için

- 100 g tereyağı
- 20 g kırmızı toz biber

Hazırlanışı

- Yarma, kuru fasulye ve nohut iyice yıkanır ve bir gece önceden suda bekletilir.
- Ertesi gün yarmaların suyu süzülüp tekrar yıkandıktan sonra tencereye alınır ve yaklaşık 1 saat haşlanır.
- Haşlandıktan sonra eti ilave edilir ve et ile birlikte kaynatılır. Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasulye ve nohutlar da ilave edilir.
- Tüm malzemeler birlikte toplamda 2 saat piştikten sonra içerisine tereyağı, tuz ve ceviz içi eklenir.
- Üzerine tereyağı ve toz biber yakılıp, gezdirilerek servis edilir.

Not: Eskiden ağır ateşte pişirilen bu yemek, günümüzde düdüklü tencerede daha hızlı ve kolay bir şekilde yapılmaktadır. Ayrıca et yerine şeker ilave edilerek tatlı aşure olarak da yapılmaktadır. Eğer şekerli yapılacaksa (aşure olarak) içerisine fındık, fıstık, ceviz, kuru üzüm, kayısı, nar gibi çeşitli kuruyemiş ve meyveler katılmaktadır.

KIRIM - TATAR YERLEŞİMLERİNDEN ÖRNEKLER

1768-1774 Osmanlı-Rus Savaşı ile başlayan, Birinci Dünya Savaşı'nda devam eden ve 1921-1922 yıllarında meydana gelen açlık sonrasında Osmanlı İmparatorluğu'na Kırım'dan göçler meydana gelmiştir. Kırım Yarımadası da açlığın en feci sahnelerinin yaşandığı yerlerden biri olmuş ve bu yüzden on bin Kırım Tatarı bulabildikleri deniz araçlarıyla Türkiye'ye göçmüştür. Söz konusu tarihlerde, Türkiye'de İstiklâl Savaşı sürse de Türkiye'ye kabul ve iskân ettirilmiş ve hatta Büyük Zafer günlerinde Türkiye'den Kırım'a açlık yardımı dahi gönderilmiştir (Kırımlı, Kırımdan Türkiye'ye Kırım Tatar Göçleri, 2017).

Keskin ilçesinde Kırım'dan bu göçle gelen Tatar köyleri bulunmaktadır. Hakan Kırımlı'nın (2012, s. 436-446) *Türkiye'nin Kırım Tatar ve Nogay Köy Yerleşimleri* başlıklı ayrıntılı çalışmasında belirtildiği üzere Keskin ilçesine bağlı Polatyurdu köyü tamamen, Sulubük köyü iki aile haricinde, Yoncalı (Pöhrenk) köyü ise bir aile dışında Kırım Tatarlarından oluşmaktadır. Bu köylerden derlenen başlıca yemekler aşağıda verilmiştir.

ALİŞKE ÇORBASI

Alişke Çorbası bir Tatar yemeğidir ve bu yönüyle Kırıkkale mutfağının kültürel çeşitliliği açısından iyi bir örnek teşkil etmektedir.

Kırım Tatar Türklerinin, yıl gecesi olarak nitelendirdiği 22 Aralık gününde kutlanan yılın en uzun gecesi, bir aile bayramı niteliği taşımaktadır. Bu gece, özel yemeklerin hazırlanıp kutlamalar gerçekleştirilmesi ile ön plana çıkmaktadır. Ertesi sabah ise evin hanımının "alüşke çorbası" (yumurtayla yapılan çorba) hazırladığı bilinmektedir. Bu etkinlikler aynı zamanda Kırım Türklerinin kışın başlangıcını kutlamalarına karşılık gelmektedir (Keskin, 2015).

Ataları Kırım'dan gelmiş olan Özgül Lüy (2022), 35 yıl önce aile büyüklerinden öğrendiği bu çorbanın genellikle Ramazan ayında yapıldığını söylemiştir. Ev hanımı olan ve Kırıkkale mutfağına gönül veren Özgül Hanım göçlerin, Kırıkkale mutfağına kattığı bu lezzetli çorbayı aşağıda belirtildiği şekilde hazırlamıştır (Lüy, 2023a).

Malzemeler (4 kişilik)

- 1 adet orta boy soğan
- 1 tane haşlanmış patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 bardak un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

Hazırlanışı

- Orta boy soğan ve önceden haşlanmış olan patates küp küp doğranır.
- Tencereye ayçiçek yağı eklenerek soğanlar kavrulur ve ardından salça eklenir.
- Üzerine ılık su eklenerek soğanlar yumuşamaya bırakılır.
- Ardından küp küp doğranan patatesler tencereye ilave edilir.

- Yaklaşık 10 dakika salça ile patates kavrulur.
- Üzerine 5 su bardağı sıcak su ve tuz ilave edilir, yarım saat kaynatılır.
- Çorba kaynamaya bırakıldığında başka bir kapta 1 bardak un ve 1 çay kaşığı tuz ile kulak memesi yumuşaklığında olacak şekilde bir hamur yapılır.
- Kaynayan tencerenin içerisine 2 yemek kaşığı batırılarak kaşığın ısınması sağlanır.
- Sıcak kaşığın biriyle hamur alınıp diğeriyle kaynayan suyun içine küçük hamur parçalarının düşmesi sağlanır.
- Yaklaşık 10 dakika, hamur pişene kadar çorba kaynatılmaya devam edilir.
- 1 adet yumurta ayrı bir kaba kırılır ve az miktarda tuz ile çırpıldıktan sonra kaynayan çorbaya yavaş yavaş ilave edilir.

İsteğe göre servis sırasında üzerine maydanoz eklenebilir.

Fotoğraf 21: Alişke Çorbası
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

YONCALI KUZU SORPA

Kırım'da da yapılan Yoncalı Kuzu Sorpa; Kırıkkale'deki Tatar köylerinde yapılan bir yemektir. Sorpa ismi çorba anlamına gelmektedir. Kırıkkale Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetlerinde alan şefi ve aynı zamanda Kırıkkale Pastacılar, Aşçılar, Kebapçılar Derneği Başkanı olan Özgür Dönmez (40), Tatarların yaşadığı Yoncalı Köyü ziyaretinde öğrendiği bu yemeğin tarifini anlatmıştır.

Bu çorba Hıdırellez için yani baharın gelişini kutlamak için yapılırmış. Bu çorbanın en önemli özelliği çorbanın üzerine ince doğranmış yeşil soğan ve taze nane katılmasıdır.

4-5 aylık kuzudan yapılmaktadır.

Malzemeler (4 kişilik)

- 1 kg kuzu gerdan (en az 2-3 saat odun ateşinde pişirilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı toz biber

Terbiyesi için

- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yoğurt

Üzeri için

- Taze nane
- Taze yeşil soğan

Hazırlanışı

- İyi bir şekilde pişirilmiş etler didiklenir ve suyu süzülür.
- Kendi suyundan yapılacağı için su ayrı bir yere alınır.

- Terbiyesi için malzemelerin hepsi birlikte çırpılır, üzerine bir kepçe soğutulmuş kendi suyu eklenir ve tekrar çırpılır.
- Kaynayan etli su karıştırıldıktan sonra iki taşım kaynatılır ve daha sonra kaselere alınır ve üzerine kıyılmış yeşil soğan ve nane konulur.
- Üzerine kızdırılmış tereyağı ve biber dökülerek servis edilir.

Fotoğraf 22: Kuzu Sorpa
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

KALAKAY (TATAR ÇÖREĞİ)

Kırım'dan Kırıkkale'ye taşınmış bir âdetin, günümüzde de hâlen devam ettirilen örneklerinden biri olan, baharı karşılama şenliklerinin simge ürünü Kalakay'dır (Tatar çöreği). Kalakay, Kırım göçmenlerinin Mayıs ayının ikinci veya üçüncü haftasında ya da Hıdırellez Bayramı'nda yapılmaktadır. Kalakay; sert bir yapıya sahip olduğu için etrafı sarılarak tekerlek gibi atılır, en uzağa atan şenliğin ağası-lideri olarak adlandırılmaktadır. Ağa o sene yapılan şenliğin masraflarını karşılamaktadır. Yuvarlanan kalakay yerde düz durursa yılın daha bereketli olacağına da inanılmaktadır. Tatar köylerinden biri olan Yoncalı'da doğmuş ve büyümüş olan öğretmen Ziya Beygo (50) Kırım'dan bu topraklara taşınmış bir lezzet olan Kalakay'ın yapılışını annesi ve eşinden öğrenmiştir. Tam buğday ununundan yapılan, özel, sert bir çörek olduğunu ve Kırıkkale'de çoğunlukla Tatarların yaşadığı Yoncalı, Sulubük, Polatyurdu ve Üçkuyu köylerinde bu çöreğin yaygın şekilde yapıldığını belirtmiştir (Beygo, 2022).

Malzemeler (5 adet çörek için)

- 2,5 su bardağı ılık süt
- Yarım bardak su
- Kepekli un (Aldığı kadar)
- 100 g eritilmiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 2 yumurta (Bir tanesi içi için bir tanesi dışı için)
- Ekşi maya (yaklaşık bir avuç) (Eskiden hazır maya olmadığı için, nohut mayası ile de yapılırmış)

Hazırlanışı

- Bütün malzemeler karıştırılır, hamur elde edilir ve kabına hamur yerleştirilir.
- Eskiden odun ateşinde tandırlarda, günümüzde ise 180°C'de 40-45 dakika pişirilerek hazır hâle gelir.

Fotoğraf 23: Kalakay
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

KESME KADAYIF

Hamuru, açması ve doğraması meşakkatli ve tören yemeklerinden biri olan Kesme Kadayıf tatlısı, eskiden düğünlerde, günümüzde ise Ramazan ayında sıklıkla yapılmaktadır. Herhangi bir elektrikli alet kullanılmadan, elle ve bıçakla kesilen kesme kadayıflar önceden hazırlanıp, dondurularak uzun süre muhafaza edilebilmektedir.

Bir Kırım göçmeni olan Özgül Lüy (52)'ün (2023b) tarifindeki yemeğin yapım aşamaları aşağıda verilmiştir.

Malzemeler (30 cm bir tepsi için)

- 4 bardak un
- 1 bardak süt
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım bardak ılık su
- 100 g tereyağı
- 6 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1,5 su bardağı iri parçalanmış ceviz
- 1 paket vanilya (Eskiden kullanılmamaktaydı ancak günümüzde hoş aroma vermesinden dolayı tercih edilmektedir.)

Şerbeti için;

- 4 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- Yarım limon

Hazırlanışı

- Un, süt, tuz ve ılık su ile börek hamuru kıvamında bir hamur yapılır.
- Kabın üstü kapatılarak bir saat dinlenmeye bırakılır.
- Dinlendirildikten sonra 8-9 adet yumurta büyüklüğünde bezeye ayrılarak, üstü kapatılıp 20 dakika daha dinlendirilir.
- Dinlendirilen bezeler baklava hamuru inceliğinde un ile açılıp sacda pişirilir. Pişirilen yufkalar üst üste koyularak soğumaya bırakılır.

- Her bir yufka rulo şeklinde sarılıp, çok ince olacak şekilde kesilir.
- Tereyağı ve sıvıyağ beraber eritilir.
- Kesilen kadayıflar eritilmiş ve ılık hâle gelen yağ ile karıştırılır.
- Tepsinin altı yağlanır ve kadayıfların yarısı tepsinin tabanına yayılır.
- Üzerine ceviz ve vanilya eklenir.
- Üzerine kalan kadayıf eklenir ve 200°C yaklaşık 25 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.
- Şerbet için şeker, su ve birkaç damla limon ile kıvam alana kadar kaynatılır.
- Kadayıf sıcak iken ılık şerbet dökülür ve en az 1 saat dinlendirildikten sonra servise hazırlanır.

Fotoğraf 24: Kesme Kadayıf
Kaynak: KÜN Tanıtım Ekibi

KAYNAKLAR

Beygo, Z. (2022). Tap Tap Çöreği. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Çekirge, E. (2022). Dönderme. (K. S. (SODAM), Röportaj Yapan), 3.12.2022.

Demirhan, B. (2023). Keşkek. Karakeçili. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 7.1.2023.

Demirkazan, Y. K.; Kalik, G.; Oğuz, A. (2021). *Şehrimiz Kırıkkale*, Ankara: MEB.

Doğan, C. (2023). Karakeçili Sucuğu. Karakeçili. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 7.1.2023.

Doğan, E. (2022). Kervan Tirit. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Doğanay, S. (2022). Tuvalak Yemeği. Keskin Sosyal Dayanışma Merkezi (SODAM). (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 3.12.2022.

Dönmez, H. (2022). Kabak Sarması. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Dönmez, Ö. (2022). Karaahmetli Tokmak Köfte. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniveritesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Filiz, E. (2022). Sübüra. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Filiz, H. (2022). Pelte Tatlısı. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Ichijo, A., & Ranta, R. (2018). Yemek ve Ulusal Kimlik: Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete. (çev. E. Ataseven) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Kankal, A. (1998). Kırıkkale Tarihine Dair Araştırmalar I: İskan. OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi, 9(9), 225-239.

Kapadokya Üniversitesi (2023, 1 14). gk keskin sodam 1 tuvalak rev 2. YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=eSvE3FxJqRw adresinden alındı

Kapadokya Üniversitesi (2023, 1 14). gk keskin sodam 2 keskin tava. YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=IIIWOyFH_K8 adresinden alındı

Kapadokya Üniversitesi (2023, 1 16). gk keskin sodam 3 aliske corbasi. YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=dHxSXhzcc0I adresinden alındı

Kapadokya Üniversitesi (2023, 1 18). gk keskin sodam 4 donderme. YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=RY0e7UEzzwc adresinden alındı

Kapadokya Üniversitesi (2023, 1 19). gk keskin sodam 5 kesme kadayif. YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=pd6As5f1FzA adresinden alındı

Kapadokya Üniversitesi (2023, 1 24). gk keskin sodam 7 golleme. YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=wcDn8wd3m10 adresinden alındı

Kapadokya Üniversitesi (2023, 1 25). gk hasandede keskek rev. YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=gn-F9VTK55c adresinden alındı

Karayel, M. (2022). Balkabağı Dolması. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Kavak, K. (2022). Keskin Tava. Keskin Sosyal Dayanışma Merkezi (SODAM). (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 3.12.2022.

Keskin, K. (2015). Kırım Tatar Basınında Bir Pedagoji Dergisi: Okuv İşleri . Türkiyat Mecmuası, 25(2), 307-320.

Kırıkkale Valiliği (t.y.). Jeolojik Yapı, İklim. http://www.kirikkale.gov.tr/jeolojik-yapi-iklim adresinden alındı

Lüy, A. (2022). Keskin Tava. Keskin Sosyal Dayanışma Merkezi (SODAM). (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 3.12.2022.

Lüy, Ö. (2022). Alişke Çorbası. Keskin Sosyal Dayanışma Merkezi (SODAM). (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 3.12.2022.

Solmaz, Y., & Altıner, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2013). Sübüra - Sivas. https://kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/subura adresinden alındı, 18.2.2013.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (t.y.). Türkiye Kültür Portalı. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kirikkale/genelbilgiler adresinden alındı

Taş, H. (2022). Çamlıca Höşmerimi. Bahşılı ilçesi, Karaahmetli Köyü. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 17.12.2022.

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2017). Kırıkkale Keskin Tava. Türk Patent: https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/311.pdf adresinden alındı, 25.12.2017.

Uçar, Ş. (2023). Çanak Peyniri. Karakeçili. (K. Üniversitesi, Röportaj Yapan), 7.1.2023.

Yıldırım, D. (2010). Kırıkkale ve Göç. Kırıkkale: Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

KIRIKKALE MUTFAĞI
SEÇME YEMEK TARİFLERİ

KALKINMA AJANSLARI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

AHİLER
Kalkınma Ajansı
Geleceğe Yön Verir

Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No:42/1 Merkez / NEVŞEHİR
+90 384 214 3666

9 786057 203212

www.ahika.gov.tr