

Bu makaleye atıfta bulunmak için/To cite this article:

YILMAZ ÇILDAM, S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25 (1) , 305-325.

## Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü

Semra YILMAZ ÇILDAM (\*)

**Öz:** İnsanoğlu yaşamını devam ettirebilmek için beslenmeye ihtiyaç duymaktadır. Yaşam şeklimizden etkilenen beslenme alışkanlığı coğrafya, sosyo-ekonomik yapı, tarihsel dönemler, kültür ve din gibi birçok faktörden etkilenmektedir. Doğal ve beşeri çevre özelliklerinin doğrudan etkilediği mutfak kültürü tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile şekillenmekte, elde edilen tarımsal ve hayvansal ürünler mutfak kültürünün harcını oluşturmaktadır. Uygarlığın derin izlerini lezzetlerinde sunan Siirt'in mutfak kültürü bu yörede yaşayan insanların tükettiği yiyecekler ile bunları pişirme, kurutma, tuzlama, saklama vb. tüm faaliyetlerini kapsamaktadır. Siirt mutfağı Mezopotamya gibi çok köklü bir kültürün içinden doğmuş ve kendine özgü (otantik) zengin bir mutfağa sahiptir. Bu çalışmada Siirt mutfağında kullanılan gıdaların coğrafi çevre ile ilişkisi üzerinde durulmaktadır. Yüzyılların birikimini taşıyan bu zengin mutfak kültürünün hafızalardan silinmesine seyirce kalmayıp bunları yazılı kaynaklara dönüştürmek oldukça önemlidir.

**Anahtar Kelimeler:** Kültürel Coğrafya, Mutfak Kültürü, Siirt.

### Siirt Culinary Culture as an Experiment of Cultural Geography

**Abstract:** Human beings need nutrition to sustain their lives. Nutritional habits affected by our way of life are affected by many factors such as geography, socio-economic structure, historical periods, culture and religion. The culinary culture, which is directly affected by the natural and environmental characteristics, is shaped by agricultural and animal husbandry activities, and the agricultural and animal products obtained constitute the basis of the culinary culture. The culinary culture of Siirt, which presents remnants of its well established civilization, includes all activities including cooking, drying, salting, preserving food and so on and the food consumed by the people living in this region. Siirt cuisine was born from Mesopotamia, a deep-rooted culture, and it is rich and authentic. In this study, the relationship between the foods used in Siirt cuisine and the geographical environment is investigated. It is very important to record this rich culinary culture, which carries cultural accumulation of centuries, to prevent it from being erased from memories


**Keywords:** Cultural Geography, Culinary Culture, Siirt.


**Makale Geliş Tarihi:** 15.05.2020

**Makale Kabul Tarihi:** 24.03.2021

### I.Giriş

Beslenme en temel ihtiyaçtır. Tüm canlılar hayatta kalabilmek için beslenmek zorundadırlar. Maslova göre, beslenme insanın biyolojik varlığını devam ettirebilmesi için oluşturduğu ihtiyaçlar hiyerarşisinin temelini oluşturmaktadır (Maslov, 1970). Lezzeti elde etmek için emek harcayan toplumların bütün bu deneyimleri mutfak kültürlerini oluşturmaktadır. Kültürün vazgeçilmez maddi öğelerinden olan yemeği oluşturan bu lezzetler uygarlığın belirtisidir (Merdol, 1998). Bu çalışmada kültürel

\*) Dr. Öğr. Üyesi Siirt Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü (e-posta: semrayc@gmail.com)  ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-7026-6088>

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun hazırlanmıştır  iThenticate® intihal incelemesinden geçirilmiştir.

coğrafya kapsamında Siirt'in mutfak kültürü ele alınmıştır. Siirt mutfağının seçilmesinde birçok medeniyeti içinde barınması ve dolayısıyla zengin bir mutfak kültürüne sahip olması etken olmuştur. Bazı kültürel alışkanlıkları değiştirmek oldukça zordur. Bunlardan biri de yemek kültürüdür. Yemek yemek bir temel ihtiyaç iken, bu açlık duygusunun üstesinden gelmek için neyi, ne zaman ve nasıl yemek ise kültürel bir olgudur (Haviland, 2002; Bober, 2003). Düğünler, bayramlar, sünnet merasimi, misafir ağırlama, dinsel törenler gibi özel günlerde yemek bir toplumsal iletişim aracı olarak görülmektedir. Her toplumun yemeği hazırlaması, sunması birbirinden farklı olduğu gibi tat algısı da kültürden kültüre değişiklik göstermektedir (Flandrin, 2014). Kimlik, aidiyet duygusu ve kültürel mirası ifade eden gastronomi (Fields, 2002; Hjalager ve Richards, 2002; Rand vd., 2003; Çela vd., 2007; Küçükaltan, 2009; Hillel vd., 2013) bir toplumun yaşam biçimini yansıtır. Hükümdarlar, kanaat önderleri, tüccarlar toplumun iyi imkânlarla sahip kesimi gastronomi kültürünün gelişmesini sağlamışlardır (Kaypak ve Uçar, 2018). İnsanlar artık sadece açlık için değil farklı kültürleri deneyimlemek, tanımak için de yemek faaliyetlerine katılmaktadırlar. Bu durum gastronomi turizminin pazarlamasına ciddi anlamda katkı sunmaktadır (Kastenholz vd., 1999; Quan and Wang, 2004; Plummer vd., 2005; Kivela and Crofts, 2005). Mutfak kültürü turizm ile kültürler arası etkileşimi artırmaktadır. Mutfak tek başına fiziki bir alanı ifade ederken (Boniface, 2003; Long, 2004) mutfak kültürü yiyecek, içecekler ile bunların pişirilmesi, sunulması, sofrada, mekân, araç-gereç, yeme içme vb. birçok geleneğe dönüşen kendine has bir kültürel olguyu ifade etmektedir (Baysal, 1987; Çevik, 1997; Baysal, 1997; Kadioğlu, 1997; Tezcan, 2000; Baysal, 2001; Batman ve Oğuz, 2008; Artun, 2008; Camaletdinov ve Nurmöhemmetova, 2012; Artun, 2015). Toplumun yaşam biçiminden doğan mutfak kültürü mevcut kültürel değerlerden beslenmektedir. Dolayısıyla yöresel yemek denildiğinde, o yörenin kendine has mutfak kültürü kastedilmektedir. Mutfak bir koluyla geçmişi kucaklarken, diğer yandan tarihi ve kültürel sınırları yeniden oluşturma sürecini tetiklemektedir. Yüzyılların birikimi olan mutfak olgusu toplumsal davranış kalıplarına da dikkat çekmektedir.

Türk hakanlarının temel prensibi olan "Kut" anlayışı halkı aç ve açıkta bırakmama üzerine kuruludur (Gürsoy, 2004; Talas, 2005). Dini unsurlardan, farklı coğrafyalardan etkilenen Türkler, mutfak kültürlerine her dönemde önem vermişlerdir (Tezcan, 1994; Akın ve Ilabraki, 2003). Nesilden nesile aktarılan mutfak kültürü geçmişinizle aranızda kurduğunuz bir organik bağı ifade etmektedir. Zengin bir mutfak kültürü çeşitli kültürlerin karışımının eseridir (Faraçhi, 2000). Türk mutfağı dünyanın önemli mutfakları arasından yer almaktadır (Özdemir ve Kınay, 2004; Şanlıer vd., 2008; Bucak ve Aracı, 2013). Türk mutfağı üzerinde göçler, fetihler ve Türk kültürünün tarihsel olarak oldukça eskiye dayanmasının etkisi büyüktür (Sürücüoğlu ve Akman, 1998; Akman, 1998; Talas, 2005; Efendi, 2005; Roden, 2007; Güler, 2007; Aktaş ve Özdemir, 2007; Güler, 2010). Osmanlı saray mutfağı Türk mutfak kültüründe oldukça önemlidir. Osmanlı Devleti, doğal olarak çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Padişahların ikram sofraları önemli bir toplumsal etkinlik alanıydı (Çiğirim, 2001; Araz, 2000). Osmanlı mutfak kültürü Fransız mutfağından etkilenmiş ve patates, kabak gibi sebzeler Amerika kıtasının bulunması ile Türk kültürüne entegre olmuştur (Samancı and Croxford, 2006).

Orta Asya başta olmak üzere Mezopotamya, Akdeniz ve Güney Asya'dan etkilenen Türk mutfağı bu kültürlerden sırasıyla et, süt, tahıl, sebze-meyve ve baharatlar olarak bir yemek kültürü ortaya koymuştur (Erdoğan, 2000; Ertaş ve Karadağ, 2013). Türklerin İslam dinini kabul etmeleri ile Arap mutfağının etkileri (Baharat kullanımı, acı biberin kullanımı vb.) oldukça yoğun bir şekilde hissedilmiştir (Başoğlu vd., 1993; Güler, 2010; Beşirli, 2010). Anadolu farklı türde bitki ve hayvan çeşitliliği, birçok kültürün bir arada bulunması ve bunların kültürel etkileşimi sonucu yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Baysal, 1993; Çiğirim, 1999; Kut, 2006; Güler ve Olgaç, 2010; Artun, 2015). Siirt mutfağında Kürt, Arap ve Türk kültürünün etkisi görülmektedir. Siirt beslenme kültürü yöreyi karakterize eden kodları bünyesinde barındırmaktadır. Arap dolması, büryan, perde pilavı gibi Siirt mutfağının kendine özgü çok çeşitli tatları bulunmaktadır. Mutfak kültürü yörenin tarım ve hayvancılık faaliyetlerine doğrudan bağlıdır. Çalışma sahasında beslenme alışkanlıklarından tutun da yemeklerde kullanılan malzemeye; bu malzemelere hangi mevsimde, nasıl ulaşıldığı; bunların nasıl pişirildiği, saklandığı, içine nelerin konulacağı; hangi besinin hangi besinle kombine olacağı ve bu besinlerin günün hangi saatinde tüketilmesi gerektiği; bu anlamda komşu kültürden ne ölçüde etkilendiği ve bütün bu aktivitelerin coğrafi çevre ile ilişkileri üzerinde durulmuştur. Bu makale giriş bölümü ile birlikte 4 bölümden oluşmaktadır. İkinci bölümde araştırma sahasının genel özellikleri (İklim, bitki örtüsü, tarım, hayvancılık vb.) ile amaç ve yöntem üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümde Siirt ili dâhilindeki mutfak kültürü değerlendirilmiştir. Dördüncü bölüm olan sonuç kısmında ise Siirt ölçeğinde beslenme ve mutfak kültürü üzerinde tarım ve hayvancılık faaliyetlerin ne kadar etkili olduğu sonucuna varılmıştır. İl dâhilindeki mutfak kültürünün korunması için alınan önlemler hakkında önerilerde bulunulmuştur.

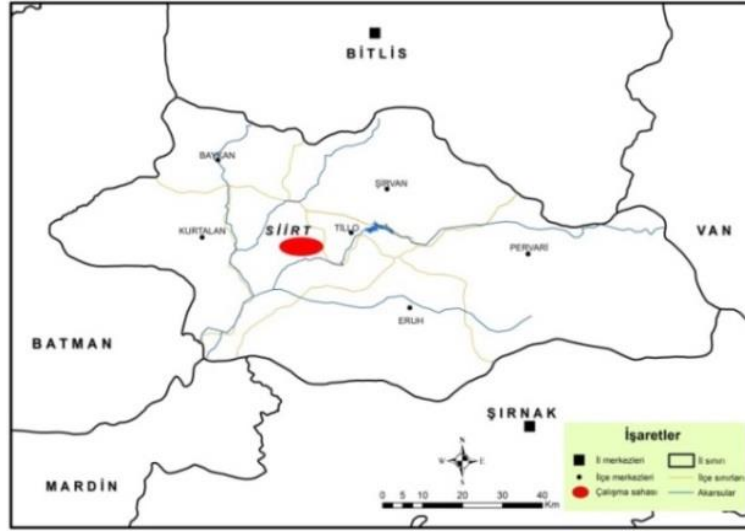
## **II. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi**

Çalışmanın amacı yeme-içme alışkanlıkları, gıdaya ulaşma vb. birçok özelliği bünyesinde barındıran Siirt mutfak kültürünün genel özelliklerini bir araya getirmek, bunu yaparken de çevre ile ilişkisini coğrafi bakış açısı ile ortaya koymaktır. Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada gezi, gözlem ve yapılandırılmamış görüşme teknikleri benimsenmiştir. Bu amaçla şehrin farklı mahallelerinde oturan ailelerle birçok mülakat yapılmıştır. Mutfak kültürünü oluşturan gıdaların temini çevredeki tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile doğrudan ilişkili olduğu için bu konuya dikkat çekilmiştir. Çalışmada çevrenin fiziki ve beşeri coğrafi özelliklerinin Siirt mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve şekillendirdiği anlatılmıştır. Ayrıca Siirt şehrinin zengin mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasının önemi vurgulanmıştır.

Siirt Valiliği Basın Birimi, Siirt Ürünleri Tanıtım Derneği ve Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden dergi, broşür, CD, kitap vb. kaynaklar temin edilmiştir. Siirt ilindeki Kız Meslek Lisesi yiyecek içecek bölüm şeflerinden yöresel yemekler hakkında bilgiler alınmıştır. Alan çalışmaları ile unutulmaya yüz tutmuş yemekler ile ilgili bilgiler derlenip bu yemekler fotoğraflanarak çalışma desteklenmiştir.

### III. Araştırma Sahasının Özellikleri

Araştırma sahası olan Siirt ili kuzeyde Bitlis, güneyde Mardin ve Şırnak, doğuda Hakkâri ve Van, batıda ise Batman illeri ile komşudur (Şekil 1).



Şekil 1: Çalışma Alanı Lokasyon Haritası

Yeryüzü şekillerinin daha çok dağlar ve platolardan oluştuğu Siirt ilinde, ovalık alanlar oldukça azdır. Siirt'in kuzeyi ve doğusu dağlıktır. Engebeli bir araziye sahip olan Siirt, Herekol Dağı'na ve Çerrand Dağı'na ev sahipliği yapmaktadır. Bu dağlar bir yay şeklinde ilerler ve Hakkâri Dağları ile birleşir. Bu dağlık alanlar, derin vadilerle parçalanmıştır. Siirt'te plato yükseklikleri 1200-2000 m. arasında değişmektedir. Siirt'teki platolar genelde Yazlıca Dağlarının Botan çayı ile ayrılmış dik yamaçlarında bulunmaktadır. Siirt'in belli başlı yaylaları Bacavan, Ceman, Herekul ve Cemikarı yaylalarıdır. Siirt ili, Dicle Irmağı'nın su toplama alanında yer almakta olup, büyüklük bakımından Türkiye sıralamasında dördüncü sıradadır. İlin en önemli akarsuları Botan, Garzan, Başur, Kezer ve Reşinan çaylarıdır. Şehrin doğusunda derin bir kanyon içinde Botan çayı akmaktadır. İl Şeyhmusa ve Rasin-nebah tepelerinin batı yamaçlarında kurulmuştur (Özgen ve Karadoğan, 2006; Alkan, 2017).

İlde yazlar sıcak ve kurak; kışlar ilin kuzey ve doğusunda sert geçerken, güney kesimlerinde ılıman geçmektedir. Bölgenin kuzey ve doğusu bol yağış almaktadır. İlin bitki örtüsünü ormanlar oluşturur. En yaygın ağaçlar meşe, çınar ve ardıç'tır. İlin batı ve güneybatısı bozkırlarla kaplıdır.

Siirt şehrinde ekonomik faaliyetler tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Araştırma sahası toplam 102,893 ha. tarım alanından oluşmaktadır. Bu toprakların 43,131 ha. hububat alanı; 22,005 ha. nadas alanı; 2,122 ha. sebze alanı; 20,678 ha. meyve alanı;

7,861 ha. baklagiller ekim alanı; 2,125 ha. endüstri alanı ve 2,696 ha. alanı yem bitkileri ekim alanıdır (Siirt İl ve Tarım Müdürlüğü, 2019).

Siirt ilinin batısına doğru uzanan Neojen havzayı içeren alanda tarımsal alanlar yoğunluk göstermektedir. Tarla tarımının ön planda olduğu ilde buğday, arpa, mercimek ve nohut başlıca tarımsal ürünlerdir. Meyveciliğin de yoğun şekilde yapıldığı ilde nar, ceviz, üzüm, kayısı, badem ve Antep fıstığı bol miktarda yetiştirilmektedir. İlde ciddi bir nar üretimi söz konusudur. Kışın havaların soğumasıyla hayvanlar güneydeki platolara, yazın havaların ısınmasıyla daha yüksek platolara çıkarılmaktadır. İldeki yaylalar çok yağış aldıkları için çayırarla kaplıdır. Yöre halkı ve göçerler bu yaylalarda sürülerini otlatır. Siirt'te her yıl yaklaşık 2 milyon küçükbaş hayvan sürülerinin hareketliliği yaşanmaktadır. Koyun, sığır, tiftik keçisi, kıl keçisi yetiştirilen başlıca hayvan türleridir. Özellikle kıl keçisi yetiştiriciliğine dayalı küçükbaş hayvancılığı yapılmaktadır. Ayrıca ilde arıcılık faaliyetleri de yaygındır. Pervari balı Türkiye çapında meşhurdur.

Türklerin Anadolu'da ilk yerleşim yerlerinden biri olan Siirt, bereketli topraklara, köklü bir tarihe ve manevi bir atmosfere sahiptir. Sami, Babil ve Asur İmparatorlukları ile Urartular, Persler, Romalılar, Sasaniler, Bizanslılar Siirt'te egemenlik kurmuşlardır. Sonrasında şehir ve çevresi Artuklu, İlhanlı, Karakoyun, Akkoyunlar, Safevi ve XV. yüzyılda Eyyubilerin eline geçmiştir. Siirt 1923 yılında il statüsüne kavuşmuştur (Özgen ve Karadoğan 2009; Alkan, 2018; Demir 2016: 18, Kümür 2014: 39, Babaoğlu ve Çelik 2018: 538). Siirt'in 7 ilçesi ve 12 belediyesi vardır. Siirt ilinin toplam nüfusu 2018 yılı itibarıyla 331.670 olup, kilometrekareye 61 kişi düşmektedir (TÜİK, 2019).

#### **IV. Siirt İlinin Mutfak Kültürü**

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin zengin flora ve faunası şehrin yemek kültürünün çeşitli olmasını sağlamıştır. Yemeklerde kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemleri geçmişten gelen kültürün izlerini taşımaktadır. Siirt mutfağı yakın çevresindeki Şanlıurfa, Mardin, Bitlis illerinin yemek kültürü ile benzerlik göstermektedir.

Siirt ilinde temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. İlde konar-göçer hayat yöredeki hayvancılık faaliyetlerinin devamı için oldukça önemlidir. *Göçebeler* geçimlerini keçi ve koyundan oluşan küçükbaş hayvan sürüleri yetiştirerek sağlarlar. Dolayısıyla şehirde et, süt ve süt ürünlerine çok kolay ulaşılmaktadır. Hem çorbalarda hem de içecek ve yiyecek olarak ayran ve yoğurt çok fazla kullanılmaktadır. Araştırma sahasında halen ev yapımı yoğurtlar yoğurt pazarında satılmaktadır. Yaylalarda basit çadırlarda barınan göçebeler, toplumsal dayanışma örneklerinden olan imece usulü ile saç üzerinde ekmek pişirmekte, peynir yapmakta ve hayvanları sağmaktadırlar (Fotoğraf 1a,b,c). Ayrıca bu göç hareketi Siirt ilinde yazın görülen kavurucu sıcaklardan bir nebze de olsa uzaklaşmayı sağlamaktadır (Alkan, 2020).

**Fotoğraf 1a****Fotoğraf 1b****Fotoğraf 1c****Fotoğraf 1a,b,c: Çeşitli Açılardan Siirt Yayla Kültürü**

Büryan kebabı yaylalarda otlatılmış, 6-7 aylık ve sütten kesilmiş kuzuların etinden hazırlanan ve gün ağarmadan servis edilen, ilin en meşhur et ürünlerinden biridir (Fotoğraf 2a,b,c). Etin kemikli olan kaburga ve omurga kısımları pişirilmek üzere bakır kazana konulur. Gövdedeki kemiksiz etler çengele asılır. Büryanı pişirmek üzere özel

olarak hazırlanan tandır yakılır. Odunların köz halini almasıyla kazan ve çengele asılan etler tandıra sarkıtılır. Yaklaşık 2 saat buharda pişen etler servis edilir.



**Fotoğraf 2a**



**Fotoğraf 2b**



**Fotoğraf 2c**

**Fotoğraf 2a,b,c:** Siirt'in Meşhur Büryan Kebabı ve Yapım Aşamalarından Kesitler



Coğrafi yapı ve özellikle de iklim ve toprak özelliklerine bağlı olarak yetiştirilen ürünlerin çeşidi ve kalitesi yemek kültürünü önemli ölçüde etkilemektedir. Hayvancılığın yanı sıra bölgedeki tarımsal faaliyetler, tahıllar, sebze ve meyveler yemek kültürünün temelini oluşturmaktadır. Türk mutfağı için olduğu gibi Siirt mutfağı için de tahıllar oldukça önemlidir. Özellikle buğday ön sıralarda gelmektedir. Siirt mutfağında çok fazla kullanılan bulgur birçok yemeğe lezzet katar ve besinsel üstünlükleri olan bir gıdadır. Ana maddesi buğday olan köftelerin başında Siirt köftesi (Kitel) (Fotoğraf 3), kitel basal (soğanlı kitel), İsmeket köfte, kitel habrımmman (nar taneli kitel), kitel sever (bulgurlu kitel), ırk, yoğurtlu köfte (kitel leben), kitel fum ve sarmısaklı köfte (Tablo 1) gelir.



**Fotoğraf 3:** Siirt Köftesi

**Tablo 1:** Yöreye Özgü Siirt Yemekleri

Yemek Türü	Yemek Adı
Etlü Yemekler	Büryan kebabı, tırşike (ekşili köfte), şirerih, lehmi ludeyn, yakhni lasabe (ekşili ciğer), kaliyye kavurma, lehem meksut (salamura et). Lehmit tase (tas kebabı), rus u peppike (kelle paça).
Köfteler	Siirt köftesi “kitel”, sarmısaklı köfte, kitel habrımmman (nar taneli kitel), kitel sever (bulgurlu kitel), kitel basal (soğanlı kitel),yoğurtlu köfte (kitel leben).
Çorbalar	Mihr çorbası, sever basal (yeşil soğan bulgur çorbası), nube, cecruniye (siirt tarhanası), pirtike (ıspanak ç.), tamatiziye (domates ç.), lebeniye (buğdaylı ayran ç.), rıssım hannof (ekşili pirinç ç.), şorbut rişte (erişte ç.), piçoç (bulgur ç.).
Dolmalar	coat (mumbar dolması), ıkruş (İşkembe dolması), Siirt dolması, dolma basal (soğan dolması), dolmal bayf (yumurta dolması), dolma nefşin (kuru dolma).
Pilavlar	Hıntiyye (keşkek), şişe leyne, şişep hımmos (nohutlu yarma pilav), rıs el lehem (etli pirinç pilavı), perde, şişe rayap, severimde'es, rıs bişireye (şehriyeli pirinç pilavı).
Sebze Yemekleri	kabak türlü, tencere kebabı, hımmisiye, etli kuru fasulye, meftune (yaz türlü), meftuni tışşite (kış türlü), pıncarıl ırh (kabak pancarı),yahni çarliston, Etlü taze fasulye.
Tatlılar	Aside, Siirt dondurması, kalbur hurması, şem'uniye, imçerket, demir tatlısı, perpik hine (pekmezli bulgur tatlı), arkhafke, helve (un helvası), gelobe, herire kavurması, sefire (yumurta tatlısı), rıssıl helip (sütlaç), çe'luk (menengiç ve kuru siyah üzüm ezmesi), rayoşu meketip.
Turşular	Imkhellilet (beyaz şalgam turşusu), khel (ev sirkesi), biber.
İçecekler	Khoşef (üzüm, armut hoşafı), menengiç kahvesi, nar suyu.



Salatalar	Soğan salatası, reyhanlı çoban salata, cacık.
Hamur İşi	Varak ke�k, ismeyket, itruke (el böreği), heşvet (pataes böreği).
Balık y.	Terrikh (Van balığı-inci kefali).
Reçeller	Kayısı reçeli, ri�enil şimmen (kavun reçeli).
Meyveler	Siirt kavunu, amberi, zivzik narı.

Siirt mutfağında çorba tüketimi oldukça yaygındır.  orbaların yapım malzemelerinde genelde bulgur ve türevleri kullanılmaktır: şorbut zahtar, sever basal (yeşil soğan bulgur  orbası), şişe hanva (şorbut şişe), şorbut hintiyye, edes, mişkiye, pi o  (şorbut sind: bulgur  orbası) (Tablo 1). Ayrıca  orbaların yapımında süt ve süt türevlerine (ayran, yoğurt) de bolca rastlanmaktadır: Tanhus (Piri li yoğurt  orbası), cecruniye (Siirt tarhanası), mehire (lebeniye) vb. (Tablo 1). Cecruniye kişkten yapılır. Yoğurt, un, semizotu (pırpare), limon tuzu ile mayalanarak incir yaprakları üzerinde k  uk yumrular halinde kurutulan ekşimsi çorba malzemesi olan kişk, aynı zamanda yöresel bir yemek olan "*Keledoş*" yapımında da kullanılır. İlde en yaygın pişirilen çorba lebeniye çorbasıdır (Fotoğraf 4). Lebeniye  orbasının ana malzemelerini dövme oluşturmaktadır. Lebeniye (mehire)  orbasına kenger (Fotoğraf 5) adı verilen bir bitki eklenir. Yörenin coğrafı şartlarında doğal olarak yetişen bir bitki (Foto 3) olan kenger, genelde Siirt'in şirvan ve Pervari ilçelerinde bahar aylarında dağ yamaçlarında yetişir.



**Fotoğraf 4:** Lebeniye  orbası



**Fotoğraf 5:** Kenger

Siirt'e özgü lezzetler arasına girmiş Arap dolması ya da diğer adıyla Siirt dolması kuru patlıcan ve biber ile yapılmaktadır (Fotoğraf 6). Siirt'in bir diğer meşhur dolması mumbar (*Cokat*) dolmasıdır (Fotoğraf 7). Bu dolma mart ayının ikinci haftası kutlanan "*Cigor*" günü yapılan özel bir yemektir. Cigor Siirt'te kutlanan mahalli bir bayramdır. Bu bayramda mumbarın yanına yöresel tatlılardan rayoş miketip yapılmaktadır. Ayrıca Botan vadisindeki "Rasıl Hacı Tepesi"ne (Delikli Taş) gidilmekte ve çocukların topladığı kuru asma yaprakları ile geceleri ateş yakılmaktadır.



**Fotoğraf 6:** Arap Dolması



**Fotoğraf 7:** Mumbar (*Cokat*) Dolması

Siirt'in davet sofralarının vazgeçilmezlerinden yemeklerinden biri de perde pilavıdır (Fotoğraf 8a). Perde pilavında yörede yetişen bademler kullanılmaktadır. Perde pilavındaki bademlerin erkek çocuğuna işaret ettiğine inanılmaktadır. Yörede avlanan kekliklerin eti de bu pilavda kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 8a:** Siirt'in Yöresel Yemeklerinden Perde Pilavı

Türk mutfağının en temel öğelerinden olan ekmeğin yapı malzemesi undur. Günlük enerji üretiminin %44'ü ekmekten sağlanmaktadır (Ergun, 2014: 23). Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde asırlardan beridir devam eden tandır geleneği (Fotoğraf 9a,b,c,d,e,f,g) Siirt ilinde de hala sürdürülmektedir. Tandır ekmeği Siirt yöresinin geleneksel mutfağının ayrılmaz parçalarındandır. Ekmek pişirilirken yanında kete de yapılmaktadır. Ekmek pişirme işi bittikten sonra tandırda çay demlenir. Patates tandıra verilir. Tereyağı, sıcak ekmek, kete ve patates ile günün yorgunluğu komşular ile birlikte atılmaya çalışılır. Böylece genelde evde zaman geçiren kadınlar kendilerine bir sosyalleşme alanı açmış olmaktadır. “Tandır ocağı” yörede imece usulünün sosyal hayatın ev ve eklentilerine yansıdığını (Fotoğraf 10c,d) göstermektedir. Siirt'in en çok tercih edilen tatlıları hamurdan yapılan varak keek, aside, imçerket; yufkadan yapılan rayoşu meketip ve muhallebi kıvamında olan gebole'dir.



**Fotoğraf 9a**

**Fotoğraf 9b****Fotoğraf 9c**

**Fotoğraf 9a,b,c,:** Tandır Ekmeği ve Çeşitlerinin Yapım Aşamalarından Görünümler

Siirt ilinde salça yakıcı güneşten dolayı kurutularak yapılmaktadır. Domatesler süzgeçten (Fotoğraf 10) biberler ise makinadan geçirildikten sonra damda kurutulmaktadır. Siirt ilinde sebze kurutma geleneği çok yaygındır. Evlerin camlarında, balkonlarda patlıcan, biber, domatesler kış için kurutulmaktadır (Fotoğraf 11 a,b,c,d).

**Fotoğraf 10:** Güneşte kurutulmaya bırakılan salça



**Fotoğraf 11a**



**Fotoğraf 11b**



**Fotoğraf 11c**

**Fotoğraf 11a, b, c: Dolmalık Kurutmalıklar**

Siirt ilinde üzüm üretiminin büyük bölümü Şirvan ilçesinden elde edilmektedir. 2019 yılı itibariyle yaklaşık 22 bin dekar alanda bağcılık yapılmaktadır (Siirt Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, 2019). Bağcılık ilde yüzlerce ailenin geçim kaynağını oluşturmaktadır. Siirt'te çoğunlukla iki çeşit üzüm türü yetiştirilmektedir. Bunlardan "tayfi" türü sofralık olarak, "sinceri" (Fotoğraf 12a,b) türü ise üzüm pekmezi yapımında kullanılmaktadır. Üzüm pekmezi kış aylarında soğuk algınlığı, kansızlık gibi hastalıklara iyi gelmektedir. Yine bahçede asma dal ve yaprakları kullanılarak çardak oluşturulmakta ve yeme içme faaliyetleri burada yapılmaktadır (Fotoğraf 12b). Pekmez üretiminde eski gelenekler yerini teknoloji ile donatılmış tesislere bırakmıştır. Siirt'te bağ bozumu zamanında toplanan üzümlerden köylüler tarafında yoğun bir mesai harcanarak yerel adı "*Mağmoz*" olan bademli pestiller yapılmaktadır (Fotoğraf 13 a,b).



**Fotoğraf 12a****Fotoğraf 12b**

**Fotoğraf 12a, b:** Siirt'te Yetiştirilen Sinceri Üzümü ve Bunlardan Yararlanılarak Oluşturulan Çardak

**Fotoğraf 13a****Fotoğraf 13b**

**Fotoğraf 13a, b:** Mağmoz Adı Verilen Bademli Pestiller

Yörenin "*Rıstak Bölgesi*" olarak anılan Tillo ilçesi ve köylerinde mağmoz yapımı imece usulüyle yapılmaktadır. İnsan gücüyle ezilen üzümlerden sıra elde edilmekte ve pekmez haline getirilmektedir. Elde edilen üzüm sırası büyük kazanlarda kaynatıldıktan sonra bez üzerine serilip güneşte kurutulup pestil haline getirilmektedir.

Siirt'in Şirvan ilçesinin Zivzik (Dişlinar) köyünde üretilen zivzik narı (Fotoğraf 14) yöreye has, şifa kaynağı, mayhoş tadı olan bir meyvedir. Taneleri normal nara göre daha küçüktür. Enfeksiyonlara karşı koruyucu özelliği olduğu bilinen zivzik narının kurutulmuş kabukları da çay gibi demlenip içildiğinde ishale çok iyi gelmektedir. Siirt ilinde yetiştirilen narların hasat sonrası olgunlaşması ve piyasa şartlarına göre pazara sunulmasını sağlayan soğuk hava depoları bulunmaktadır. Ayrıca yaş narı işleyerek nar suyu ve nar ekşisine çeviren bir işleme tesisi bulunmaktadır. Bütün bu olanaklar nar üreticileri birliğine üye olan çiftçilerin ürünlerini piyasada daha iyi değerlendirmelerine fırsat tanımaktadır. Siirt ilinde zivzik narının organik olarak yetiştirilmesi ve işlenmesine yönelik önemli bir potansiyel bulunmaktadır.



**Fotoğraf 14:** Siirt'in Meşhur Şifa Kaynağı Zivzik Narı

İlde kış hazırlıklarının başladığı eylül, ekim aylarında turşu (Fotoğraf 15) yapımına başlanmaktadır. Kış için hazırlanan turşuların başında kiffe, ihya, biber, imkhellilet (beyaz şalgam turşusu), khel (ev sirkesi) gelir. Arapçada "*Selcem*" (Fotoğraf 16), Kürtçede "*Binard*" olarak bilinen beyaz şalgam mart ayı sonuna kadar toplanmaktadır. Un ile karıştırılarak turşusu yapılmaktadır. Selcem, bulgur pilavı yapımında da kullanılmaktadır. Üzümden yapılan ve "*Khel*" olarak adlandırılan ev sirkesi için üzümler toplanıp, ezilip şırası çıkarılır. Mayalanarak oluşturulur.



**Fotoğraf 15 :** Biber ve Patlıcan Turşusu



**Fotoğraf 16:** Selcem



Siirt yöresinde peynir yapımında kullanılan doğal yayla peynir otu (Sirik) (Fotoğraf 17a,b) kullanılmaktadır. Yaz ayının gelmesiyle birlikte peynir hazırlamak için rağbet gören bu ot dağlardan toplanıp pazarlarda satılmaktadır. Siirt ilinin bazı köylerinde ve dağlık kırsal kesimlerinde ekimi yapılmaksızın doğal olarak yetişmekte olan bittım (*menengiç*) ağacından toplanan bittımlar (Fotoğraf 18) eylül ve ekim aylarının sonlarına doğru ağaçlarda toplanmakta ve damlarda kurutulmaktadır. İşletmelere gönderilip bunlardan menengiç kahvesi üretilmektedir. Ayrıca menengiçler çerez olarak da tüketilmektedir (Fotoğraf 18).



**Fotoğraf 17a:** Sirik Otu



**Fotoğraf 17b:** Sirik Otu İle Yapılan Otlu Peynir



**Fotoğraf 18:** Bittım Ağacından Toplanan Menengiçler

Kadının çalışma hayatına girmesi ile geleneksel yemek kültürü değişime uğramış ve fast-food kültürü yaygınlaşmıştır. Böylece yerel tatlara karşı bir özlem duyulmaya başlanmıştır. Günümüzde yöresel ürünler ile yapılan yemekler daha revaçtadır. Dünyanın her yerinde farklı ülkelere ait ulusal mutfaklar açılmıştır. Toplumlar kendilerine has ulusal mutfaklarına sahip çıkmaya başlamışlardır.

Siirt şehrinde yeterli sanayi kuruluşu olmaması sebebi ile daha az kirlenen topraklarda yetişen ürünlerin kendine has oluşturabileceği yüksek katma değerli ürünler için temel teşkil etmektedir (Serkant vd., 2015). Siirt'in mutfak kültürü zenginliğini doğanın sunduğu çeşitliliğe borçludur. Çok farklı kültürlerin buluşma noktasında olan Siirt ili, bu zengin mutfak kültürüne sahip çıkmalıdır.

### **V.Sonuç ve Öneriler**

Mutfak kültürü tüm toplumsal faaliyetlere yön veren bir özelliğe sahip olup coğrafi şartlar ve kültürel tavırla yakından ilişkilidir. Binlerce yıllık bir maziye (mutfak anlayışı) dayanan Siirt, ülkemizin önemli mutfak kültürüne sahip illerinden biridir. Bu çalışmada Siirt ili dâhilinde yemek kültürünü etkileyen faktörler ve diğer özellikleri ele alınmıştır.

Siirt'te beslenme ve yemek kültürü üzerinde tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin oldukça etkili olduğu görülmektedir. Yaylalara çıkılmakta ve yayla kültürü halen devam etmektedir. Araştırma sahasında yemek yapımında buğday ve et çok fazla kullanılmaktadır. Siirt yakın çevresindeki yerleşmelerin (Bitlis, Urfa, Antep, Hakkâri) yemek kültürlerinden etkilenmiştir. Bunun yanında kendi yemek kültürü de mevcuttur. İldeki mutfak kültürünün çok zengin olmasında üç dilli şehir olması dolayısıyla farklı kültürleri (Kürt, Türk, Arap) içinde barındırmasının önemi oldukça büyüktür. İlde kışlıklar hazırlanırken sebze ve meyve kurutma geleneği oldukça yaygındır. Ayrıca şehirde doğal olarak yetişen bitkiler (sirik, kenger, selcem, menengiç vb.) yemek, çorba, peynir ve kahve yapımında kullanılmaktadır.

Siirt'in yöresel yemekleri kendine özgü tatları ile sofraları süslemektedir: Siirt köftesi, büryan (perive), sarımsaklı köfte, kitel (İçli köfte), ayrınlı yarma, perde pilavı, Varak Kek, Aside, Rayoşu Meketip, İmçerket vb. Bölgede yetiştirilen narın (zivzik) sofralık ve endüstriyel değerlendirilmesi için markalaşma ve pazar oluşturulması kapsamında, yeni nar bahçeleri oluşturulmalıdır. Ayrıca sulama projeleri ve narlar için bölgede soğuk hava depolarının yapılması yanında, üreticilerin eğitimleri ve sosyal desteklerin sağlanması da oldukça önemlidir.

Yemek insanları birbirine bağlayan en önemli kültürel bağlardan biridir. Günümüzde komşuluk ilişkilerinin zayıflaması, kadının çalışma hayatına girmesi vb. sebeplerle daha pratik yemeklere yönelme söz konusudur. Eskiden imece usulüyle yapılan ağır yemekler unutulmaya yüz tutmuştur. Siirt ilinde yöresel yemeklerin genç nesillere aktarılması konusunda Halk Eğitim Merkezi, Çok Amaçlı Toplum Merkezi (ÇATOM) gibi kuruluşlar faaliyet göstermektedir. Bu merkezlerde geböle, ırk, cokat, varak keek, kitel, ismeyket gibi hazırlanması zor olan yemekler gençlere uygulamalı olarak yaptırılmaktadır. Böylece bu lezzetlerin hem gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmakta hem de onların fast-food (ayaküstü) yiyeceklerle beslenmesinin önüne geçilmektedir.

Günümüzde yerel, otantik değerler ön plandadır. Kozmopolit bir coğrafyaya ve kültürel yoğunluğa sahip Siirt ilinde yerel değerlerin ön plana çıkartılarak, zengin mutfağının kültürel miras olarak gelecek nesillere tanıtılması, bu anlamda bir farkındalığın oluşturulması oldukça önemlidir. Bu kadim şehrin geleceği için oldukça önem arz eden yerel yemeklerin otantik mekânlarda sunulması unutulmuş yerel mutfak kültürünü olumlu yönde etkileyecektir. Siirt mutfak kültüründe her bir değere sahip çıkılarak bu zenginlik ulusal ve uluslararası organizasyonlarda temsil edilmelidir.

### Kaynaklar

- Akman, M. ve Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları. İstanbul: Selçuk Üniversitesi Yayınları.
- Aktaş, A.& Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Ankara: Detay Yayınları.
- Alkan, A. (2017). Siirt ilinin eski köy adları üzerine coğrafi bir inceleme. Türk Coğrafya Dergisi, 68, 63-76.
- Alkan, A. (2018). *Bir Kent Coğrafyası Araştırması Siirt Kenti*. İstanbul: Kriter Yayınevi.
- Alkan, A. (2020) Siirt ilindeki Göçebelere Göç Hareketliliği ve Yolları Üzerine Bir İnceleme", International Journal of Geography and Geography Education, 41: 160-176.
- Araz, N. (2000). Osmanlı Mutfağı Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü (2. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Artun, E. (2008). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler. Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi (ÇÜTAM), Makale Bilgi Sistemi, 141-171.
- Artun, E. (2015). Türk halkbilimi (12. Baskı). Adana: Karahan Kitabevi.
- Akın, E. ve Ilambraki M. (2003). Aynı Sofrada İki Ülke Türk Yunan Mutfağı. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Babaoğlu, R. ve Çelik, A. (2018). "Cumhuriyet İdaresine Geçiş Sürecinde Siirt'te Demografik Göstergeler". Tarih Okulu Dergisi 11(34), 529-563.
- Başoğlu, S., Sacir, H., Taşcı, N.C., Merdol, T.K.& Baysal, A. (1993). Samples from Turkish Cuisine (Series of Material Culture 6). Ankara: Published by Turkish Historical Society Print.
- Baysal, A. (1987). Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi, (ss.89-103). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi yayınları.
- Baysal, A. (1993). Genel Beslenme (8.Baskı). Ankara: Feryal Matbaacılık San. ve Limited Şti.
- Baysal, A. (1996). Beslenme. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

- Baysal, A.(1997). Türk Mutfağında Mercimek ve Nohut Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını No:20.
- Belge, M. (2001). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor, 22 (87), 159-169.
- Bober, P.P. (2003). Sanat, Kültür ve Mutfak. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Boniface, P. (2003).Tasting Tourism: Travelling For Food and Drink. Burlington: Ashgate.
- Bucak, T. ve Aracı, E. Ü. (2003). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16(30), 203-216.
- Ciğirim, N. (1999). Kapadokya Yöresi Mutfağı, 2000’li Yıllara Girerken Kapadokya’nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış. Hafta sonu semineri, Nevşehir
- Ciğirim, N. (2001). “Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, (ss.123-152). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Demir, Ş. (2016). Cumhuriyet döneminde Siirt. İstanbul: Düzey Yayınevi.
- Efendi, T. (2005). Osmanlı Mutfağı. (Çev.: Altay İltan Aktürk). İstanbul: Dönence Yayınları.
- Erdoğan, A. (2000). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü (2. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ertaş, Y. ve Karadağ, G. M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2(1), 117-136.
- Ergun, R. (2014). Türkiye’ye Özgü Bazı Ekmek Türlerinin Glisemik İndeks Değerlerinin Saptanması. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Hacettepe Üniversitesi.
- Fields, K. (2002). Demand for the Gastronomic Tourism Product: Motivational Factors. Tourism and Gastronomic. London and New York: Routledge.
- Flandrin, J. L. (2014). Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. (Çev.: Elif Kılıç). İstanbul: Tarih Vakfı.
- Güler, S. (2010).Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30.
- Güler, S.ve Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi

- Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 28, 227-238.
- Haviland, W. A. (2002). Kültürel Antropoloji. (Çev.: H. İnanç, S.Çiftçi). İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Hjalager, A. M.& Richards, G. (2002). Tourism and Gastronomy. Londra: Routledge.
- Kadıoğlu, N. Ç. (1997). Türk Mutfağının, Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi. 5.Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri. Ankara: HAGEM Yayınları.
- Kaypak, Ş. ve Uçar, A. (2018). Antakya Kenti'nin Yemek Kültürüne Bakışı. International Journal Of Academic Value Studies 4 (18), 190-202.
- Kivela, J.& Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. Journal of Culinary Science & Technology, 4 (2/3), 39 – 55.
- Kittler, P. G.& Sucher, K. (2004). Food and Culture. Canada: Thomson/ Wadsworth.
- Kut, G. (2006). “Türklerde Beslenme Biçimi Dünü-Bugünü”. Erişim: 12.05.2019, <http://turkoloji.cu.edu.tr/ HALKBILIM/51.php..>
- Long, L. M. (2004). Culinary Tourism. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Maslow, A. (1970). A Theory of Human Motivation. London: Penguin Books.
- Merdol, T. K. (1998). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını.
- Özgen ve Karadoğan. (2006). Yeryüzü Şekilleri Açısından Siirt Çevresinin Paleocoğrafik Evrimi”, Uluslararası Siirt Sempozyumu, 19-21 Eylül 2006, 663-679, Siirt.
- Özgen, N. ve Karadoğan, S. (2009). Siirt Şehrinin Kuruluşu ve Gelişimi. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 19 (2), 61-81.
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A.& Summers, R. (2005). Beer Tourism İn Canada Along The Waterloo Wellington Ale Trail. Tourism Management, 26 (3), 447 – 458.
- Quan, S.& Wang, N. (2004). Towards A Structural Model of The Tourist Experience: An Illustration From Food Experiences in Tourism, Tourism Management, 25 (3), 297-305.
- Rand, G.E.D., Heath, E. & Alberts, N. (2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing. Journal of Travel & Tourism Marketing. 14:3-4, 97-112. doi: 10.1300/J073v14n03\_06
- Roden, C. (2007). Arabesque: A Taste Of Morocco, Turkey, and Lebanon: A Cookbook. New York.

- Samancı, Ö.& Croxford, S. (2006). 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı, Özgün Reçeteler Eşliğinde. İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Santich, B. (1996). Looking for Flavour. Adelaide: Wake Field Press.
- Siirt. (1995). Siirt İl Yıllığı.
- Siirt. (1998). Siirt İl Yıllığı.
- Siirt'in Koordinatları. Erişim: 08.07.2019, [www.siirt.bel.tr](http://www.siirt.bel.tr).
- Siirt'teki Akarsular. Erişim: 05.09.2019, [www.dika.org.tr](http://www.dika.org.tr).
- Siirt'teki Akarsular. Erişim: 04.08.2019, <https://siirt.tarimorman.gov.tr>.
- Siirt Bitki Örtüsü. Erişim: 01.03.2019, <http://siirt.bel.tr>.
- Siirt Tarım Alanları. (2019). Siirt İl ve Tarım Müdürlüğü.
- Siirt'te Bağcılık. (2019). Siirt Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Siirt.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Akman, M. (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. Standart Dergisi, (439), 42-53.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 18, 273-283.
- Tezcan, M. (1994). Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İşleri Yemekler (Geleneksel Ekmekçilik, Hamur İşleri Yemekler). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını.