

KASTAMONU EKMEKLERİ

Yazan : AHMET GÖKOĞLU

Kastamonu ve çevresinin Arkeolojik durumunu etüd ederken Etnoğrafik konular üzerinde de çalışıyor ve malzeme toplamaya devam ediyorduk. Bu sırada sayın Dr. Hamit Zübeyr Koşay'la Akile Ülkücan (Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı) adlı kıymetli eserlerini neşrettiler. Rehber olarak aldığımız bu eserin metoduna uyarak bizde Kastamonu yemeklerinin etüdünü yazmış bulunuyoruz.

Anadolu'nun 36 ilinden anket yoluyla toplanan malzeme ile meydana getirilen (Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı) adlı eserde 532 çeşit yemek neşrolunduğu halde biz yalnız Kastamonu ve çevresinden 812 türlü yemek tesbit ettik. Kastamonu yemeklerinde 36 ilden toplananlara nazaran 280 çeşit yemek fazla bulunması çevrenin yemek kültürünü tesbit etmek gayesiyle her çeşit yemeği almamızdan ileri gelmektedir. Halbuki Anadolu yemeklerinin yazılması için yapılan ankete illerden cevap verilirken sanki mutfaklarda her gün müracaat olunacak bir yemek kitabı hazırlanıyormuş gibi yalnız kalbur üstü yemekleri bildirmelerinden bu farkın ileri geldiğini zannediyoruz.

Kastamonu yemekleriyle (Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı) adlı eserde yayınlananları karşılaştırdığımız zaman bazı yemeklerin yalnız isim, bazılarının da hem isim hem yapılış bakımından birbirlerine benzedikleri, bir kısmının da başka yerdekilerle hiç benzerliği bulunmadığı görülmektedir. Gerçekten yazının sonundaki I No. lu listeye göre Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'da mevcut 812 çeşit yemekten 32 tanesi yalnız isim, 106 tanesi

de hem isim hem yapılış bakımından tanındığı halde 674 çeşit yemeğin hiç bilinmediği meydana çıkmaktadır. Yine yazının sonundaki 2 No. lu listeye göre de Kastamonu'da Anadolu'nun 532 çeşit yemeğinden 41 tanesi isim, 115 tanesi de hem isim hem yapılış bakımından tanınmakta 376 türlü yemek de hiç bilinmemektedir.

Yine I no. lu listeye göre Kastamonu'da 51 çeşit ekmekek yapılmaktadır. Bunlardan 4 tanesi Anadolu'nun bazı illerince yalnız ismen bilinmektedir. Meselâ : Antalya 8 no. daki Katmeri, Samsun-terme 21 no. daki Mısır ekmeğini, Erzincan 43 no. daki Kete'yi, Samsun - Alaçam 51 no. daki Pideyi ismen bilir. Yani Kastamonu'nun bu çeşit ekmekekleriyle adını verdiğimiz yerlerinki arasında yalnız isim benzerliği vardır. Yapılışları tamamen ayırıcıdır.

Kastamonu ekmekeklerinden 5 tanesi de Anadolu'nun bazı illerinde yapılanlarla hem isim hem yapılış bakımından benzerlik göstermektedir. Meselâ : Afyon ve Eskişehir I no. daki yufkayı, İsparta 5 no. daki bazlamayı, Kütahya 10 no. daki Gözlemeyi, Ankara 13 no. daki Cızlemeyi, Tokat 37 no. daki Çökelek ekmeğini hem isim hem yapılış bakımından bilir. Geri kalan 42 çeşit ekmekek Anadolu'nun 36 ilinden hiçbirisinde bilinmez.

2 No. lu listeye göre de Anadolu'nun 36 ilinde 22 çeşit ekmekek yapılmaktadır. Bunlardan 4 tanesini yani Mısır ekmeği, peynirli pide, Kete ve katmeri Kastamonu-biraz evvel işaret ettiğimiz gibi- yalnız isim bakımından, 5 tanesini de yani Yufka,

Bazlama, çökelekli, gözleme ve çizlemeyi hem isim hem yapılış bakımından bilirse de bu 9 çeşidin dışında kalan 13 türlü ekmeği hiç bilmez. Meselâ : Tire'nin bayram ekmeği, Sirit - Beşiri'nin Gübaye, Erzurum'un Lavaş, Tombul, Isparta'nın Nokul mercimek bükmesi, dıgan ekmeği, haşhaşlı ekmeği, Ayden'nin Bezdirme, Bursa'nın Kartalaç, Kütahya'nın Şibit ve Türkmenlerin Kümme ekmeği dedikleri 13 çeşit ekmek Kastamonu'ca malûm değildir.

Bunun gibi ayrılık ve benzeyişleri biz Kastamonu kıyafetleri ve el sanatlarını etüd ederken de görmekteyiz Bu ayrılıklar Etnoğrafya ve Etnoloji bilginlerine bazı şeyler vadedeceklerdir.

(Anadolu yemekleri ve Türk mutfak) adlı eserin ikinci baskısı yapılırken 36 ilin dışında kalan yerlerdeki yemeklerin de tesbitiyle beraber (Kastamonu yemekleri) adlı naziz etüdümüzü de göz önünde bulundurmalarını sayın müelliflerden rica etmekteyiz.

Kastamonu ekmekleriyle Anadolu ekmeklerinin benzeyiş ve ayrılıklarına işaret ettikten sonra Kastamonu ekmeklerinin tarif ve tavsifine geçiyoruz. 1 no. lu listede görüldüğü gibi Kastamonu'da 51 çeşit ekmek vardır :

1 - *Yufka ekmeği:*

Malzeme: Tuz, Un, Yaslağaç, Oklağaç, Bisleğeç, Saç, Eyseren, ve tekne.

Yapılışı : Un elenir, hamur sıcak su ile yağrurur, yaslağaç üzerine çıkarılır, Eyserenle pözüler kesilir, elle yuvarlak şekil verilir, Oklağaçla yufkalar açılır, saca konulur, Bisleğeçle çevrililerek pişirilir ve ekmek selesine atılır.

Kastamonu'da yufka ekmeği günlük yapılmaktadır.

AHMET GÖKOĞLU

Bozkurt'un ilişi köyünde :

Hamur yağrurur, oklava ile yastaraç üzerinde incecik açılır, temiz bir yere serilir, bir tanesi saca konulur, pişince üzerine bir yufka daha konularak altüst edilir, 20

yufka olunca buğusunun giderilmesi için açılır, tekrar istif edilerek sarılır.

Öğretmen : MEHMET TOPALOĞLU

2 - *Serme ekmeği:* Kastamonu'nun bir çok yerlerinde yufkaya serme ekmeği derler.

AHMET GÖKOĞLU

3 - *Pişi:* Arac'ın Alınören köyünde.

Malzeme : Pişmiş yufka, yağla karışık süt.

Yapılışı : Bir yufka saç üzerine konularak yağlı sütle yağlanır, üstüne bir yufka kapatılır, tersine çevrilir ve yağlanır, böylelikle 6-7 yufka üst üste yağlanmış olur ki buna pişi derler.

AHMET GÖKOĞLU

4 - *İçi yağlı ekmek:* Tosya'nın yukarı kayı köyünde :

Malzeme : Un, tuz, sadeyağ, zeytinyağı.

Yapılışı : Hamur katıca yağrurur, yufkalar açılır, üzerleri yağlanır, 15 er santim kareler halinde kesilerek katlanır, her katlanan kareler tekrar açılarak yağlanır ve yine açılarak pişirilir.

Öğretmen : CEVDET MAZLUM

5 - *Bazlama:* Bozkurt'un Ulu köyünde.

Malzeme : Un, Tuz, Yağ.

Yapılışı : Hamur yağrurur, oklava ile açılır, yağ sürülerek tekrar toplanır. Bu ameliye iki def'a yapılır, saca pişirilir, altına üstüne tekrar yağ sürülür.

Öğretmen : HAYATİ TOPALOĞLU

Bozkurt'un Bayramgazi köyünde bu ekmeğe *bazlamaç* derler.

6 - *İçlibazlamaç:* Bozkurt'un merkezinde.

Yapılışı : Yufka açılır, içine kıyma, soğan, biber piyaz edilerek serilir, tekrar katlanır ve açılır, saca yağlanarak pişirilir.

Öğretmen : MUSTAFA ÇELEBİ

7 - *İçliyufka:* Bozkurt merkezinde :

Yufka açılır, içine kıyma, soğan, biberle yapılan piyaz serilir, üstüne bir yuf-

ka daha serilir, böylelikle üç sıra olunsca altı üstü yağlanır, saçta pişirilir.

Öğretmen : MUSTAFA ÇELEBİ

8 - *Katmer*: Kastamonu merkezinde:
Malzeme : Un, su yağ.

Yapılışı : Un tahta elekten yani baklavalık eleğinden elenir, serme ekmeğinin hamuru gibi yuğrulur. (Hamur çivik olursa yapışır katmerlenmez, katı olursa çok yağ sorar elepelenir) Pözü tutulur kalınca yufka açılır, yağlanır, dört tarafı üstüste katlanır yağlanır, saca koymadan yağını sorması ve kendini bulması için başkası yapılıncaya kadar dinlendirilir. Oklağacın ucuyla çevriştirilerek dört köşe açılır ve saçta pişirilir. İlk konulan yeri tersi olur, tekrar çevrilir ve saçtan alınır. Hoşaf, yoğurt veya pestil ezmesiyle yenilir.

Öğretmen : FITNAT ÜZENGİCİOĞLU

Tosya'nın Çiğ köyünde yufkalar açılır, araları yağlanır ve hepsi bir ekmeğe hâline getirilerek saçta pişirilir.

Öğretmen : CEMAL USLU

9 - *Saç ekmeği*: Taşkörü'nün Alısray köyünde katmere saç ekmeği derler.

Öğretmen : KESKİN ŞENEL

10 - *Gözleme*: Kastamonu merkezinde.

Malzeme : Un, su karponat, tuz, çörekotu, yağ.

Yapılışı : Un orta elekten elenir, el ucuyla karponat bir tutam çörek otu katılarak yuğrulur. Hamur gelince üstü açılır, karıştırılır ve soğutulur. Pözü tutulur, oklağaçla açılır, saca konulur, pisleyeçle çevrilir, iki tarafı da yağlanır, kızarınca alınır, yoğurt hoşaf, perverde, pestil ezmesiyle yenilir.

Öğretmen : FITNAT ÜZENGİCİOĞLU

Devrekânı merkezinde çeker gözlemesi denilmektedir.

Öğretmen : TURHAN KARASU

11 - *Akça ekmeği*: Daday - Yunuslar köyünde.

Gözlemenin yağsız olmasına akça ekmeği, bazı yerlerde de ekmeği derler.

Öğretmen : İSMAİL KURU

12 - *Oklava hamurlusu*:

Kastamonu'nun birçok yerlerinde gözlemeyi oklava hamurlusu (oklahamurlusu) derler.

AHMET GÖKOĞLU

13 - *Cizleme*: Taşköprü Germeç bölgesi.

Malzeme : Un, Su, Tuz.

Yapılışı : Un sıvı halinde karılır. Bir kapla ocaktaki saç üzerine akıtılır. Bir tarafı pişince eğseranla çevrilir. Öbür tarafı da pişirilerek alınır.

Öğretmen : MEHMET SAKA

14 - *Çizlama*: Tosya'nın karaköyünde cizleme mayalı hamurdan yapılır ve adını Çizlama derler.

Öğretmen : MEHMET ALİ VURAK

Araç merkezinde cizleme hamuruna karbonat aynı zamanda yumurta da katılır.

Öğretmen : ULVIYE BULUT

15 - *Akıtma Ekmeği*: Araç Boyalı Nahiyesi.

Hamur sıvı halinde karılır. Yağ içine azar azar dökülerek pişirilir.

Öğretmen : AHMET BALÇIK

16 - *Hamullu Ekmeği*: Tosya çaybaşı köyünde.

Malzeme : Un, Maya, Tuz, Su, El yaslacağı, Çatalca.

Yapılışı : Maya ılık su ile eritilir ve una katılarak yoğrulur. Kabarıncaya kadar üstü örtülür. Çapı 15-20 santim olan ve el yaslacağı denilen saplı bir daire üzerinde ekmeği yazılır, bir örtü üzerine dizilir, saç kapanır, ekmeği el yaslacağıyla alınarak saca konur, iki tarafı piştikten sonra köz üzerine konulmuş Çatalca da iyice her tarafı kızartılarak pişirilir.

Öğretmen : ABDULLAH YILDIZ

Cide'nin güble köyünde hamullu ekmeği taş saç üzerinde pişirilmektedir.

Öğretmen : MUSTAFA YILMAZ

17 - *Mayalı Ekmeği*:

Taşköprü'nün germeç bölgesinde Hamullu ekmeği mayalı ekmeği derler.

Öğretmen : SAKAR

18 – *Şiplek* : Tosya'nın çaybaşı köyünde Hamullu ekmeğe şiplek veya mayalı ekme derler.

Öğretmen : ABDULLAH YILDIZ

19 – *Tere Ekmek*: Devrekâni örcünler köyünde.

Malzeme : Un, Su, Tuz.

Yapılışı : Hamur yoğrulur. Yayım şeklinde açılarak saçta pişirilir.

Öğretmen : YUSUF DOĞANCI

20 – *Şipleme*: Tosya'nın karaköyünde Buğday veya mısır unu mayasız hamurundan ince olarak yapılan ve saçta pişirilen ekmeğe şipleme ekme derler.

Öğretmen : MEHMET ALİ VURAL

21 – *Mısır Ekmeği*: Arac'ın Alınören köyünde.

Malzeme : Mısır unu, Su, Tuz.

Yapılışı : Mısır unundan mayasız hamur yoğrulur. Pözüler el yaslağacı üzerinde hamullu ekme gibi yazılır. 3-4 tanesi birden saç üzerinde pişirilir. Çatalcada iyice kızartılır.

AHMET GÖKOĞLU

22 – *Kırtıl Ekmeği*: Araç Alınören köyünde.

El Değirmeninde çekilen buğday maya katılarak yoğrulur. Hamurlu ekme veya mısır ekmeği gibi saçta ve çatalcada pişirilir.

AHMET GÖKOĞLU

23 – *Kırtıç Ekmeği*: Tosya'nın çaybaşı köyünde kırtıl ekmeğine kırtıç ekmeği derler.

Öğretmen : ABDULLAH YILDIZ

24 – *Pastırmalı Ekmek*: Kastamonu - Merkez :

Malzeme : Pastırma, Soğan, Büber, Yağ, Tuz.

Yapılışı : Çimensiz pastırma incecik doğranır. Soğan ve büberle karıştırılarak biraz durdurulur. Yayım açılır, içine konularak bir tarafı üstüne bükülür, saçta veya fırında kızartılır, üzeri yağlanır.

AHMET GÖKOĞLU

25 – *Kıymalı Ekmek*: Bozkurt - Merkez.

Malzeme : Kıyma, Soğan, Un, Sucuk, Pastırma, Maydanoz, Karabüber.

Yapılışı : Yayım açılır kıyma soğan biraz sucuk, pastırma maydanoz karabüber karıştırılır. Kıyma içine konular, Fırında pişirilir, üzeri yağlanır.

Öğretmen : MUSTAFA ÇELEBİ

26 – *Etlı Ekmek*: Kastamonu - Merkez :

Malzeme : Et, Soğan, Karabüber, yağ.

Yapılışı : Et makinada çekilir veya satırla yoksa balta ile et tahtasında dövülür. Bu esnada soğan, karabüber katılır, Hamur yoğrulur, yufka açılır bu ilk yufkaya et konmaz. pişirilerek seleye altına konur. İkinci yufkanın içine bir kaşık et konular, Yarısına çalınır yarısı üstüne kapanır, Parmak uçları ile bastırılır, altı küllenmiş saç ocağa kapanır, üstü yağlanır, Ekmek üzerine konular. Bir tarafı pişince diğer tarafı çevrilir ve yağlanır öbür tarafı da çevriler yağlanır.

Öğretmen : FİTNAT ÖZENGİCİOĞLU

İnebolu Evrenye köyünde ete yumurta da katılmaktadır.

Öğretmen : HİKMET GÖKMEN

27 – *Et Samsısı*:

Küre'nin köycügez köyünde tıpkı etli ekme gibi yapılmaktadır.

Öğretmen : RASİM YILMAZ

Daday'ın tunuslar köyünde yufkalar sütle ıslatılır içine et, ekşimik, peynir, soğan yağda piyaz edilerek konular. Dört köşe katlanıp tavada patatesle kızartılır.

Öğretmen : İSMAİL KURU

28 – *Mantar Ekmeği*: Kastamonu - Gökl öyünde.

Malzeme : Un, Mantar, Tuz.

Yapılışı : Mantar haşlanır, Ufalanır, yağda kavrulur, etli ekme gibi yufkaya yayılır iki katlanarak saçta pişirilir.

Öğretmen : RAŞİT TIRYAKI

29 – *Ispanak Ekmeği*: Kastamonu merkezinde.

Malzeme : Ispanak, Yağ, Soğan, Büber. Yumurta, Su.

Yapılışı : Bir kilo ıspanak ayıklanır, yaprağı ayrılır, Yıkanır, Börttürülür, süzülür, avuçta sıkılır, et tahtasında satırla dövülür, ocağa tava atılır bir kaşık yağda bir kelle soğan çırpılır, öldürülür, iki yumurta kırılır, tuzu büberi katılır, ıspanakla karıştırılır Ve hepsi birden kavrulur, hamur kulak memesi yumuşaklığında yoğurulur, yufka açılır, Ispanak yayımın yarısına ağaç kaşığın tersiyle yayılır, yarısı üstüne kapatılır oklağaçla saca serilir. Çevrilerek pişirilir, yerde yağlanır.

Öğretmen : FİTNAT ÖZENGİCİOĞLU

30 - *Prasa Ekmeği*: Bozkurt yemni köyünde :

Malzeme : Mısır unu, Pırasa. Tuz.

Yapılışı : Mısır unu içine pırasa ince ince doğranarak yoğurulur. Yaslağaçta elle açılır. Saçta pişirilir.

Öğretmen : İSMAİL KARTAL

31 - *Çükündür Ekmeği*: Küre Ağıl Nahiyesinde :

Malzeme : Çükündür (şeker pancarı) büber, peynir, soğan, un, tuz.

Yapılışı : Çükündür haşlanır, rendeden geçirilir, içine soğan doğranır, büber ekilir, yağla kavrulur, Yufkalar açılır bir tarafına çükündür çalınarak katlanır saçta pişirilir, Yerde yağlanır.

Öğretmen : ŞEVKET ÇÖLGEÇEN

32 - *Pancar Ekmeği*: Mergüze kafat köyü.

Malzeme : Pancar, Un, Su, Tuz.

Yapılışı : Toklu vesaire gibi tarlalarda biten pancarlar toplanır, Haşlanır, kıyılır, yağda kavrulur, ıspanak ekmeği gibi döşenerek saçta pişirilir.

Öğretmen : MUSTAFA BAŞAAK

33 - *Ot Ekmeği*: Devrekâninin sey-diler bölgesinde pancar ekmeğine ot ekmeği derler.

Öğretmen : CEVAT HARMANDALI

34 - *Cevizli Ekmek*: Daday - tunuslar köyü :

Malzeme : Un, Ceviz, Yağ, Tuz.

Yapılışı : Ceviz ezilir, Hamur yoğurulur, yufkalar açılır, arasına ezilmiş ceviz

konarak saçta veya tavada kızartılır ve yağlanır.

Öğretmen : İSMAİL KURU

35 - *Patates Ekmeği*: Daday Cürümören köyü :

Malzeme : Patatis, Un, Büber, Yağ, Su, Tuz.

Yapılışı : Patatisler haşlanır, soyulur rendeden çekilir, soğan büber ve yağla kavrulur, yufkalar açılır, birtarafına çalınır diğer tarafı üstüne kapanır, saçta pişirilir ve yağlanır.

Öğretmen : AHMET OK

36 - *Yoğurt Ekmeği*: Küre Ağıl Nahiyesi :

Malzeme : Yoğurt, Yumurta, Maydanoz, Büber, Nane, Un, Soğan,

Yapılışı : Yoğurt, Yumurta, Maydanoz. Büber, Nane, Un, Soğan, birbirine katılarak hallolunur. Hamur yoğurulur, Yufkalar açılır, bir tarafına çalınır, diğer tarafı üstüne kapatılır. Saçta pişirilir ve yağlanır.

Öğretmen : ŞEVKET ÇÖLGEÇEN

37 - *Kesik (Çökelek) Ekmeği*: Devrekâni merkez :

Malzeme : Un, Kesik, soğan, Büber, Yağ, Tuz, Su.

Yapılışı : Bir kapta soğan, büber, kesik iyice bir birine karıştırılır. Hamur yoğurulur, yufkalar açılır, hazırlanan kesik bir tarafına çalınır diğer tarafı üstüne kapanır, saçta pişirilir, ve yağlanır.

Öğretmen : TURAN KARASU

38 - *Ekşimik Ekmeği*:

Bazı yerlerde kesige ekşimik denildiğinden ekmeğine de ekşimik ekmeği derler.

Öğretmen : ŞEVKET ÇÖLGEÇEN

39 - *Yumurtalı Ekmek*: Kastamonu merkez.

Malzeme : Un, Tuz, Su, Yumurta.

Yapılışı : Yumurta kırılır, tuz katılarak çırpılır. Hamur yoğurulup yufka açılır, bir tarafına yumurta çalınarak diğer tarafı üstüne kapanır, Saçta pişirilir ve yağlanır.

Öğretmen : FİTNAT ÖZENGİCİOĞLU

40 – *Çullama Ekmek*: Tosya karaköy.

Malzeme : Fırın Ekmeği, Yumurta, Yağ, Un.

Yapılışı : Yumurtalar un ile çrpılır. Ekmek dilimlenir, yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılır.

Öğretmen : MEHMET ALİ VURAL

Kastamonu merkezinde çullama ekmeğe dilim kayganası derler.

AHMET HÖKOĞLU

41 – *Fırın Ekmeği*: Taşköprü yukarı şehirveran.

Malzeme : Un, Tuz, Su, Maya.

Yapılışı : Un elenir maya ilâvesiyle yuğurulur. Mayası gelince yarım küre şeklinde pözüler tutulur, kürekle fırına atılır pişince çıkarılır.

Öğretmen : HAMİT EKER

42 – *Somun Ekmeği*: Kastamonunun bir çok yerlerinde fırın ekmeğine Somun ekmeği veya sadece somun veyahut kara somun derler.

AHMET GÖKOĞLU

43 – *Kete*: Devrekâni merkez :

Fırında veya çörek cabasında Somundan daha küçük olarak yapılan ekmeğe kete derler.

Öğretmen : TURAN KARASU

44 – *Koca Görmez*: Somun fırınlarında hamurdan küçük ekmek yaparak fırının kenarına bucağına serpiştirilirki buna koca görmez derler.

AHMET GÖKOĞLU

45 – *Tava Ekmeği*: Bozkurt-Uluköy.

Malzeme : Un, Su, Yağ, Tuz.

Yapılışı : Hamur sıcak halde yuğurulur. Tavaya yağ konulur. İçine hamur dökülür, yağda kızartılır. Tepesi çevrilerek bir tarafı daha kızartılır.

Öğretmen : HAYATİ TOPALOĞLU

46 – *Güveç Ekmeği*: Daday Çiğlene köyü.

Malzeme : Un, Maya, Tuz, Su.

Yapılışı : Un maya ile yoğrulur. Mayası gelince 40-50 santim çapında ve 5-8 santim derinliğinde olan güveçlerde ya bütün olarak veya küçük küçük yaparak ateşin üstüne konur. Güvecin üstüne kapanan saçta ateş yakılarak hem üstünden hem altından pişirilir.

Öğretmen : SATI TAŞ

47 – *Taş Ekmeği*: Taşköprü - Gökçeğaç Nahiyesi :

Mayasız hamur yoğurulur, Yufkanın yarısı kadar kalınca açılır taştta pişirilir.

Öğretmen : HASAN MUTLU

48 – *Taş Pidesi*: Taşköprü Alısaray.

Malzeme : Un, Su, Tuz, Yağ.

Yapılışı : Hamur yuğurulur. Parçalara ayrılarak yashğaçta oklağaç ile açılır ve yağlanır. Sonra kızgın taşa yapıştırılarak pişirilir.

Öğretmen : KESKİN ŞENEL

49 – *Kütük Pidesi*: Taşköprü Germeç Bölgesi.

Hamur yoğurulur, pideler yazılır. Ocakta yanan odun kütüğünün altındaki küller süprülür. Piderler oraya konularak pişirilir. Ahlat ekşisi veya acı elma dövmesiyle yenilir.

Öğretmen : MEHMET SAKAR

50 – *Yoğurtlu Pide*: Bozkurt-Ulu köy.

Malzeme : Yoğurt, Un, Tuz, Yağ.

Yapılışı : Un yoğurtla yuğurulur. Mayası gelen hamur tavaya dökülür yağla kızartılır.

Öğretmen : HAYATİ TOPALOĞLU

51 – *Peynirli Pide*:

Malzeme : Peynir, Maydanoz, Yumurta, Yağ.

Yapılışı : Peynir, Maydanoz, Yumurta, bir birine karıştırılarak hallolunur. Çarşı pidesinin ortasına konarak başları hafif kıvrılır, fırında pişirilir ve yağlanır.

ANADOLU'NUN 36 İLİNCE KASTAMONU'DA MEVCUT YEMEKLERDEN BİLİNEBİLİR VE
BİLİNMEYENLERİN ADEDİNİ GÖSTERİR LİSTE

Kastamonu'da mevcut yemek gruplarının adları	Kastamonu'da mevcut yemeklerin adedi	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde yalnız ismen tanınanların sayısı	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde hem isim hem yapılaş bakımından tanınanların sayısı	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde tanınmayan yemeklerin sayısı
	Adet	Adet	Adet	Adet
Kış hazırlıkları	95	14	16	65
Ekmekler	51	4	5	42
Çorbalar	88	4	13	71
Et yemekleri	21	1	4	16
Balıklar	8	—	4	4
Kebaplar	10	—	4	6
Köfteler	21	—	3	18
Dolmalar	32	—	9	23
Sebzeler	150	1	16	133
Hamur işleri	56	3	3	50
Pilâvlar	21	—	2	19
Börekler	38	2	8	28
Çörekler	16	—	—	16
Salatalar	26	—	3	23
Çeşitli yemekler	65	—	3	62
Tatlılar	60	3	8	49
Helvalar	12	—	3	9
Kompostolar	7	—	—	7
Paçalar	9	—	1	8
Tiritiler	14	—	—	14
Mıklamalar	12	—	1	11
Toplam	812	32	106	674

ANADOLUNUN 36 İLİNDEN TOPLANARAK NEŞROLUNAN YEMEKLERDEN KASTAMONU'NUN BİLDİKLERİ VEYA BİLMEDİKLERİNİ ADET BAKIMINDAN GÖSTERİR LİSTE

Anadolu'nun 36 ilinde bulunan yemek grupları	Anadolu'nun 36 ilindeki yemeklerin sayısı Adet	Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'nun yalnız isim bakımından tanıdığı yemeklerin sayısı Adet	Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'nun hem isim, hem yapılaş bakımından tanıdığı yemeklerin sayısı Adet	Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'nun hiç tanımadığı yemeklerin sayısı Adet
Kış hazırlıkları	52	14	16	22
Ekmekler	22	4	5	13
Çorbalar	73	4	14	55
Et yemekleri	23	1	4	18
Balıklar	17	—	4	13
Kebaplar	18	2	4	12
Köfteler	26	1	3	22
Dolmalar	28	1	9	18
Sebze yemekleri	72	1	23	48
Hamur işleri	27	3	3	21
Pilâvlar	11	—	2	9
Börekler	39	2	8	29
Çörekler	3	—	—	3
Salatalar	8	1	3	4
Çeşitli yemekler	45	1	3	41
Tatlılar	44	3	9	32
Helvalar	9	3	3	3
Kompostalar	—	—	—	—
Meyve yemekleri	8	—	—	8
Paçalar	2	1	1	1
Tiritler	4	—	—	4
Mıklamalar	1	—	1	—
Toplam	532	41	115	376