

Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Kaman Bayram Çöreği

Yener Oğan^{1**} 

¹ Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Kırşehir, Türkiye, yener.ogan@ahievran.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1523-8498

Öz

Bir çeşit hamur işi ürün türü olan çörek, gevrek bir yapıya sahiptir. Türk mutfağı başta olmak üzere dünya mutfaklarında yağlı, yumurtalı, şekerli, tuzlu olmak üzere çeşitli versiyonları yapılmaktadır. Kaman ve çevresi bulunduğu coğrafi konum itibarıyla bin yıldır Türk-İslam diyarı olup, Kırşehir'in tarihi ve kültürel dokusu içerisinde yer alan en büyük ilçe durumundadır. Türk mutfak kültürünün karakteristik özelliklerinin hâkim olduğu Kaman ilçesinde özel olarak hazırlanan ve bir çeşit hamur işi ürünü olan yağlı bir çörek türü bulunmaktadır. Bu kapsamda çalışma, Türk mutfağında çörek türlerinin mevcut durumunu tespit ederek Kaman yöresinde bayramlara özgü olarak yapılan yağlı çöreğin geleneksel unsurlarını tüm yönleriyle belirlemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma yöntemlerine uygun olarak tasarlanan çalışmada veriler iki aşamalı olarak toplanmıştır. Bu aşamalar, çörek türleri için Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanını ve Kaman bayram çöreği için katılımcı görüşlerini kapsamaktadır. Çalışmada ilk olarak Türk mutfağında coğrafi işaretli olan çörek türlerine yer verilmiştir. Ardından Kaman yöresine özgü olarak bayramlarda yapılan yağlı çöreğin yerel mutfak kültüründeki özellikleri tüm yönleriyle açıklanmıştır. Son olarak katılımcıların görüşleri doğrultusunda ürüne ait malzemeleri, aşamaları ve hazırlanışı içeren örnek bir reçete hazırlanarak içerik analizleri tamamlanmıştır. Bu bağlamda Türk mutfağında coğrafi işaretli çörek türlerine dikkat çekilmesinin yanı sıra Kaman yöresine özgü gastronomik bir ürün olan yağlı bir çörek türü literatüre kazandırılmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çörek, Türk Mutfak Kültürü, Kaman, Kırşehir, Gastronomi

A Traditional Flavor in Turkish Cuisine Culture: Kaman Eid Bun

Abstract

A type of pastry product, a bun has a crispy structure. Various versions are made in world cuisines, especially in Turkish cuisine, such as oily, eggy, sugary, and salty. Kaman and its surroundings have been a Turkish-Islamic land for a thousand years due to its geographical location and are the largest district in Kırşehir's historical and cultural texture. In Kaman district, where the characteristic features of Turkish culinary culture prevail, there is a type of oily bun, which is a type of pastry product, specially prepared. In this context, the study aims to determine the current status of pastry types in Turkish cuisine and to determine the traditional elements of oily bun, which is made specifically for eids in the Kaman region, in all its aspects. In the study, which was designed in accordance with qualitative research methods, data were collected in two stages. These stages include the Turkish Patent and Trademark Office database for bun types and participant opinions for Kaman eid bun. First, the study included the types of buns with geographical indications in Turkish cuisine. Then, the characteristics of the oily bun made during eids specific to the Kaman region in the local culinary culture were explained in all aspects. Finally, in line with the participants' opinions, a sample recipe was prepared including the ingredients, stages and preparation of the product and the content analyses were completed. In this context, in addition to drawing attention to the types of buns with geographical indications in Turkish cuisine, an attempt was made to introduce an oily bun type, a gastronomic product specific to the Kaman region, to the literature.

Keywords: Bun, Turkish Culinary Culture, Kaman, Kırşehir, Gastronomy

Atıf/Citation: Oğan, Y. (2026). Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Kaman Bayram Çöreği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 99-115. <https://doi.org/10.32572/guntad.1703331>

****Sorumlu yazar e-posta/ Corresponding author e-mail:** yener.ogan@ahievran.edu.tr

Araştırma Makalesi

Gönderim: 21.05.2025

Düzeltilme: 25.08.2025

Kabul : 30.09.2025

Telif hakkı: © 2026

Yazar(lar). Bu, Creative Commons Atıf Lisansı koşulları altında dağıtılan açık erişimli bir makaledir.

Research Article

Received: 21.05.2025

Revision : 25.08.2025

Accepted: 30.09.2025

Copyright: © The author (s). This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License.

GİRİŞ

Türk mutfak kültürü, Orta Asya'nın göçebe yaşam tarzından Anadolu'ya uzanan tarihsel bir derin ve köklü bir geçmişe sahiptir. Bu tarihsel süreç içerisinde Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi olarak çeşitli dönemlerde şekillenerek kültürel, sosyal, ekonomik özelliklere bağlı olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Türk mutfak kültürünün sahip olduğu köklü geçmişinin yanı sıra mutfağında yer alan yemekler ve ürünler bakımından pek çok lezzeti envanterinde bulundurduğu söylenebilir (Batu & Batu, 2016). Bu yemeklerden bazıları çorbalar, köfteler, kebablar, sebze yemekleri, tatlılar, mantılar, börekler, pideler, ekmekler, peynirler, yoğurt, turşular, içecekler olarak sıralanabilir. Türk mutfağının en karakteristik özelliklerinden birini hamur işi ürünler oluşturmaktadır. Öyle ki Türk mutfağında geçmişte olduğu gibi günümüzde de hamur işi ürünler temel besin kaynağı olarak görülmektedir (Müfettişoğlu & Köşke, 2022). Örneğin Türkiye'de coğrafi işaretli ürün gruplarından olan *"fırıncılık ve pastacılık, hamur işleri ve tatlılar"* grubunda yer alan hamur işi ürünlerin toplam coğrafi işaretli ürün sayısının %20,4'lük (352 ürün) kısmını oluşturması bu durumu kanıtlar niteliktedir (Türk Patent Marka Kurumu, 2025). Günümüze ise fırıncılık ve pastacılık, hamur işleri ve tatlılar ile ilgili ürünler tüm dünyada popüler hale geldiği söylenebilir. Çünkü bu ürünlerin pazarlamaya uygun uzun raf ömürleri olması, düşük maliyetlerle üretilmesi ve çeşitli tatları barındırması nedeniyle üretimi ve tüketimi yaygınlaşmıştır (Kumari & Singh, 2019).

Türk mutfağında en fazla yapılan ve tüketilen hamur işi ürününü, ekmekler oluşturmaktadır. Ekmek hamurunun yapımında temel malzemeleri un ve su oluşturmaktadır. Un olarak genellikle buğday tercih edilmekte iken bunun yanı sıra mısır, pirinç, çavdar, baklagiller ve badem unları da kullanılabilir. Ekmek ve ekmek türlerinden sonra yaygın yapılan ve tüketilen hamur işi ürününü çörek ve çörek türleri oluşturmaktadır (Turkish Cuisine, 2025). Türk mutfağının önemli hamur işi ürünlerinden biri olan çöreklerin farklı çeşitleri bulunmaktadır. Bu özelliğiyle geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. Dolayısıyla Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan hamur işi ürünlerin başında özenle yapılan çörekler gelmektedir. Türk mutfağında çörekler genellikle sıcak olarak yanında çayla birlikte tüketilmektedir. Günün her öğününde tüketildiği gibi özellikle kahvaltıların vazgeçilmez ürünleri arasında yer almaktadır. Ayrıca bayram, uğurlama, doğum, düğün, ölüm gibi özel gün ve törenlerde tercih edilmektedir. Anadolu'nun tüm yörelerinde olduğu gibi Kırşehir ilinin Kaman yöresinde de çörek yapımı ve tüketimi yaygındır. İlgili literatür incelendiğinde; Yörük kültüründe çörekleri konu edinen (Alptekin, 2018), Şanlıurfa yöresinde bayram çöreği olarak adlandırılan külünçe çöreğinin özelliklerini ortaya koyan (Çelik, 2022; Onur, Süren & Güllü, 2016), ikame ürünler kullanarak çörek tarifleri geliştirmeyi amaçlayan (Arora & Saini, 2016; Muldabekova, Umirzakova, Assangaliyeva, Maliktayeva, Zheldybayeva & Yakiyayeva, 2022; Vijayendra & Sreedhar, 2023), hamur işi ürünleri araştıran (Müfettişoğlu ve Köşke, 2022), çöreğin bir dini ritüel aracı olarak kullanılmasını inceleyen (Tunay, 2023), ve çöreğin karakteristik özelliklerini araştıran (Enoch, Mmachi, Nwangwu, Ibeabuchi, Ikechukwu, Ogochukwu, Chukwuebuka, Victoria & Oruaro, 2024) olmak üzere çöreğin farklı

yönlerini ele alan çalışmalar yer almaktadır. Bunun yanı sıra pide (Baysal, 2018), harç ekmeği (Oğan, 2019), ekmek (Atik, 2019), sokak lezzetleri (İğdır, 2020), besmeç (Oğan, 2022), coğrafi işaret (Denk, 2025) gibi gastronomik ürünleri temel alan çalışmalar da bulunmaktadır. İlgili çalışmaların gastronomik bir ürün veya ürünün simgesel özelliklerine odaklanılmakta iken Türk mutfağında çöreklerin genel yapısını ortaya koyan ve doğrudan Kaman yöresi özelinde yapılan yağlı çöreğe ilişkin bir çalışmaya rastlanılmamaktadır. Bu bağlamda, Türk mutfağında çörek türlerinin mevcut durumunu tespit ederek Kaman yöresine özgü olarak bayramlarda yapılan yağlı çöreğin geleneksel unsurlarını tüm yönleriyle belirlemek çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Bu sayede Türk mutfağında karakteristik bir ürün olan çörek türlerine dikkat çekilmesinin yanı sıra Kaman yöresine özgü gastronomik ürün olan bir çörek türünün literatüre kazandırılması hedeflenmektedir. Dolayısıyla çalışma kapsamında Türk mutfağında çörek türlerine yer verilerek, gastronomik değer taşıyan bir çörek türü incelenmektedir. Ayrıca bu çalışmanın ürünle ilgili coğrafi işaret tescil sürecine katkı sağlaması ve benzer çalışmalara kaynak teşkil etmesi ön görülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Dünyanın saygın ve tanınmış mutfakları arasında yer alan Türk mutfağının Orta Asya'nın göçebe yaşam biçiminden Anadolu'ya uzanan köklü bir geçmişi vardır. Tarihsel süreç içerisinde her toplum için süreklilik arz eden kültür, alışkanlık, davranış, bilgi vb. unsurlar gibi toplumlar da kendi mutfak kültürünü geliştirerek günümüze ulaştırabilmiştir. Geçmişten günümüzde Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde coğrafi özellikler, ekonomik yapı, örf ve adetler, tarihi olaylar, toplumsal etkileşim gibi unsurlar etkili olmuştur. Bu etkileşim süreci Orta Asya'dan başlayan ve Cumhuriyet dönemine kadar uzanan evreleri kapsamaktadır (Solmaz & Dülger, 2018). Sürücüoğlu & Özçelik (2008: 1291) Türk mutfağını *"Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır"* şeklinde ifade etmiştir. Dolayısıyla günümüz Türk mutfağını, Türkiye Cumhuriyetinin sahip olduğu coğrafyanın mutfak kültürü olarak ifade etmek mümkündür.

Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez alışkanlıkları arasında hamur işi ürünler yer almaktadır. Bu hamur işi ürünlerden bazıları mantı, börek, erişte, katmer, gözleme, simit, açma, bazlama, pişi, poğaça, baklava, çörek olarak sıralanabilir. Türk mutfağında mayalı ve mayasız olmak üzere hamur işi ürünlerden ekmek çeşitleri yaygın olup, genellikle tandır, sac ve fırında pişirilmektedir. Ekmeklerin yanı sıra en yaygın yapılan hamur işi ürünü çörek ve çörek türleridir (Turkish Cuisine, 2025). Bu çörek türlerine örnek olarak bayram çöreği, mısır çöreği, yağlı çörek, yazma çöreği, çoban çöreği, ağa çöreği, asker çöreği, kül çöreği vb. verilebilir. Enoch ve arkadaşları (2024), çörekleri ekmek ruloları şeklinde kızartılmış bir yiyecek olarak tanımlamış ve genellikle un, maya, şeker ve sudan yapıldığını belirtmiştir. Dolayısıyla bir çeşit hamur işi ürün türü olan çörek, gevrek bir yapıya sahiptir.

Türk Dil Kurumu (2025a) sözlüğünde “az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi” olarak tanımlanmaktadır. Gülensoy (2007), “iki sac arasında ya da küldde pişirilen mayasız ekmek” şeklinde tanımlanmıştır. Vijayendra & Sreedhar, (2023) ise çöreklerin kabarık ve yumuşak bir fırın atıştırmalığı olduğunu belirtmiştir. Çöreğin Türk mutfağı başta olmak üzere dünya mutfaklarında yağlı, yumurtalı, şekerli, tuzlu olmak üzere çeşitli versiyonları yapılmaktadır. Türk mutfağında çayın yanında veya kahvaltı olmak üzere öğünün her saatinde ve bayram veya uğurlama gibi özel günlerde tercih edilen karakteristik bir lezzettir (Alptekin, 2018). Lezzetli bir hamur işi ürün olan çörek yapımında temel malzeme olarak un, su, tuz ve maya kullanılır. Temel malzemelerin içerikleri ve miktarlarının yanı sıra pişirme tekniğine bağlı olarak bölgesel ve kültürel açıdan pek çok farklı çörek türü bulunmaktadır. Bu kapsamda Türk mutfağında çörekler yer alan bazı çörek türleri Şekil 1’de sınıflandırılmaktadır.



Şekil 1. Türk Mutfağında İçerdiği Malzemelere Göre Çörek Türleri

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Şekil 1’de çörek türlerinin geniş bir ürün yelpazesine sahip olduğu görülmektedir. Bu çörekler, iç malzeme kullanmadan sade olarak yapılabilmesinin yanı sıra içerisinde kullanılan malzemenin özelliğine göre adlandırılmaktadır. Yine Şekil 1’de görüldüğü üzere zeytin, peynir, tahin, tahin, kıyma, şeker, tuz, susam, yağ, haşhaş, ceviz gibi çok çeşitli türleri yer almaktadır. Çöreğin yapımında temel malzeme olarak un, su, tuz ve mayadan yapılan en basit çörek türü sade çörek şeklinde adlandırılmaktadır. Bu çöreğin içerisine eklenen malzeme türüne göre tüketimi farklılaşmaktadır. Örneğin peynir veya zeytinle yapılan çörekler kahvaltılarda tercih edilmekte iken, kıyma veya kavurmayla yapılan çörekler ana yemek olarak sade, tuzlu veya şekerli olarak yapılan çörekler ise çay saatlerinde tatlı veya atıştırmalık şeklinde tüketimi bulunmaktadır. Dolayısıyla Türk mutfağında çörekler, çeşitli versiyonlarının geliştirilmesiyle sabah, öğle, akşam, ara öğün olmak üzere öğünlerin vazgeçilmez ürünleri arasında kendine yer bulmuştur.

Türk Dil Kurumu (2025b) sözlüğünde bayram kelimesi “millî veya dinî bakımdan önemi olan ve kutlanan gün veya günler” olarak tanımlanmaktadır. Türk dilleriyle ilgili çalışmalarıyla tanınmış ve XI. yüzyılda yaşamış olan Kâşgarlı Mahmud tarafından bayram kelimesi “halk arasında gülme ve sevinme anlamında kullanıldığını belirtmiştir ve bayram kelimesinin Farslarda da görüldüğünü, Oğuzlar tarafından “beyrem” şeklinde telaffuz edildiği” şeklinde belirtilmiştir (Işık, 2022: 394). Günümüzde her ulus veya toplumda olduğu gibi Türkiye’de de milli ve dini bayramlar büyük bir coşkuyla kutlanmaktadır. Bu bayramlardan dini bayramlar halk arasında birlik ve beraberlik zamanı olarak görülmektedir. Dini bayramların önemli ve titiz bir hazırlık süreci vardır. Örneğin bayram temizliği adı verilen ve bayramdan önce evin her tarafının temizlenmesi, kişisel temizliklerin yapılmasının yanı sıra bayramlık kıyafetlerin alınması gibi ritüeller gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra İslam dinine özgü olarak Ramazan

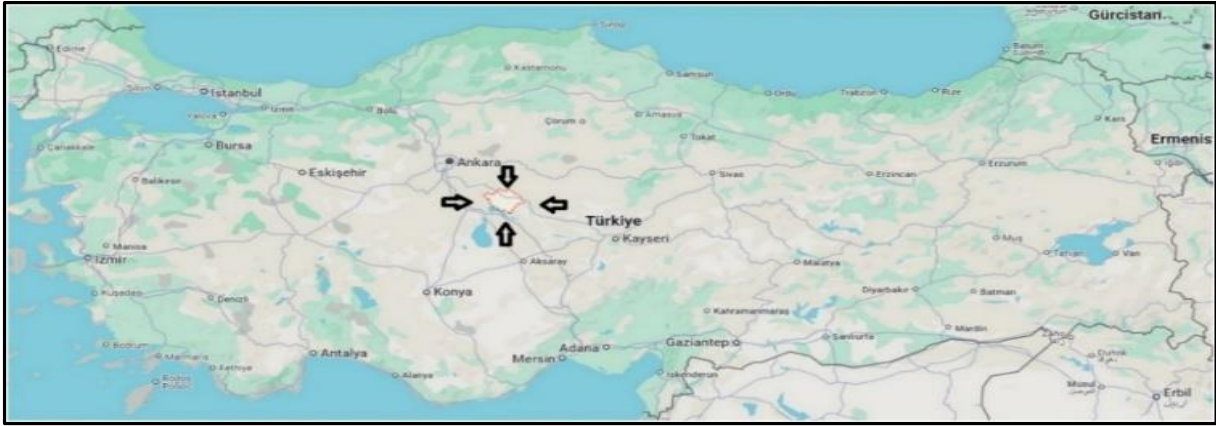
ayında oruçların tutulması, bayram öncesi gün olan arife günü börekler, baklavalar olmak üzere bayrama özel yiyeceklerin hazırlanması, Kurban bayramında kurbanlıkların birlikte kesilmesi ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılması gibi örnekler artırılabilir. Özellikle bu dinî bayramların insanları bir araya getirerek birliktelik, kaynaşma, paylaşma ve eğlenme gibi önemli işlevleri bulunmaktadır (Öcal, Kösemek, Çiçekoğlu & Yıldız, 2012). İslamiyet'in yanı sıra diğer semavi dinler ve farklı inançlarda da birliktelik, kaynaşma, paylaşma ve eğlenme gibi benzer işlevlere rastlamak mümkündür. Bu işlevlerin sağlanmasında ise yiyecek ve içeceklerin önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle bayram günleri dost ve akrabalara ikram edilmek üzere çeşitli tatlılar, börekler veya yemekler hazırlanır. Bu ürünlerin hazırlanmasında temel açıdan benzerlikler bulunsa da bulunulan kültür yapısı ve coğrafi konuma göre bazı farklılıklar gösterebilmesine rağmen önceden hazırlanan bu yiyecek ve içecekler misafirlere ikram edilerek hep birlikte tüketilmektedir. Dolayısıyla bayramlarda önemli görülen yiyecek ve içecekler, misafire ikram edilmesinin ve özenle hazırlanmasının yanı sıra bölgelere ve koşullara göre değişebilmektedir (Erol & Alaşhan, 2020).

İç Anadolu Bölgesinin merkezinde konumlanan Kırşehir, tarih boyunca farklı medeniyetlerin yerleşim yeri olmuştur. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesiyle bölgede Türk mutfak kültürü hâkim olmuştur. Özellikle Kırşehir ve bulunduğu bölge tarihi kökleri ve kültürel zenginliği ile dikkat çekmektedir. Günümüzde Kırşehir yöresi jeotermal kaynaklara sahip bir coğrafyada bulunan, kırsal nüfusun yoğunluğunun az olduğu, tarım ve hayvancılığa uygun özellikleriyle ekonomik açıdan sürekli gelişmektedir (Bahar & Güneş Özkan, 2021). Yine Kırşehir'in tarihi incelendiğinde ahlak anlayışının modern anlamda geliştiği ve bunu harmanlayarak dünyaya sunan Ahi Evran, Türk dilinin gelişmesine değerli katkılar sunan Aşıkpaşa, gök bilimiyle yaptığı çalışmalarla tanınan Cacabey ile Türk-İslam dünyası açısından değerli ilim insanlarını kazandırmış bir merkez konumunda yer almıştır (Çelikkaya & Gülfırat Kıbrız, 2024). Yöre mutfağının tam anlamıyla Türk mutfak kültürünü yansıttığı söylenebilir. Yörenin mutfak kültüründe hamur işi ürünler, et ürünleri ve süt ürünleri olmak üzere çeşitli lezzetler bulunmaktadır. Mutfakta kullanılan bu malzemeler mevsimsel özellikler ve yerel kaynaklara bağlı olarak şekillenmiştir. Özellikle tahıllar, baklagiller, süt ürünleri ve doğadan toplanan yabani otlar mutfakta kullanılan malzemelerin temelini oluşturmaktadır (Oğın, 2022). Ayrıca tarhana, erişte, salça ve kurutulmuş sebzeler gibi geleneksel kış hazırlıkları yöre mutfağı açısından büyük önem taşımaktadır. Kırşehir'in en büyük ilçesi olan Kaman ise zengin mutfak kültürüyle dikkat çekmekte ve Türk mutfağının karakteristik özelliklerini taşımaktadır. İlçenin temel geçim kaynağını tarım ve hayvancılık faaliyetleri oluşturmaktadır (Kapluhan, 2015). Tarımsal faaliyetler açısından buğday, arpa, nohut ve mercimek olmak üzere çeşitli tahıl ve bakliyat ürünleri, hayvancılık faaliyetleri açısından küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık yaygındır (Oğın, 2022). Bu durum çorbalardan tatlılara kadar uzanarak yöre mutfağının şekillenmesine katkı sağlamıştır. Özellikle ilçe mutfağında hamur işi ürünler önemli bir yer tutmaktadır. Bu hamur işi ürünlerden bazıları çörek, bazlama, yufka, lavaş, katmer, kesme mantı, börek, hamur

kızartması (çığırtma/pişi) örnek olarak verilebilir. Türkiye'nin her bölgesinde olduğu gibi bayramların büyük özlemle ve sevinçle kutlandığı Kaman yöresinde, özellikle Ramazan Bayramının arife günü hazırlanan ve bayram boyunca misafirlere ikram edilen yağlı çörekler önemli bir gastronomik ürün olarak değerlendirilebilir. Bu doğrultuda çalışmanın ana konusu olan Kaman yöresine özgü olarak bayramlarda yapılan yağlı çöreğin geleneksel unsurları üzerine odaklanılmaktadır.

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacını Türk mutfağında çörek türlerinin mevcut durumunu tespit ederek Kaman yöresine özgü olarak bayramlarda yapılan yağlı çöreğin geleneksel unsurlarını tüm yönleriyle belirlenmesi oluşturmaktadır. Hamur işi ürünler arasında çörek türlerinin Türk mutfak kültüründe özel bir yeri bulunmaktadır. Öyle ki 01.05.2025 tarihli Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre mevcut durumda coğrafi işaret ile ilgili on üç (13) tane tescilli ürün, beş (5) tane de başvuru sürecinde olan ürün bulunmaktadır. Bu çörek türlerinden farklı olarak Kırşehir'in ilçesi olan Kaman yöresine özgü bir versiyonu bulunmaktadır. Ancak Kaman yöresine özgü olarak yapılan çörek türüne ilişkin her hangi bir tescil durumu söz konusu olmamakla beraber, henüz başvuru süreci gibi bir durum da bulunmamaktadır. Bu kapsamda çalışma hem Türkiye'de coğrafi işaretli çörek çeşitleri ile hem de Kaman mutfak kültürüne özgü olarak hazırlanan çörek özelinde yürütülerek sınırlandırılmıştır. Harita 1'de yer alan Türkiye haritası incelendiğinde Kırşehir ilinin bir ilçesi olan Kaman ilçesi oklar yardımıyla işaretlenmiş ve Anadolu'nun merkezinde yer alan bir konumda olduğu gösterilmektedir.



Harita 1. Araştırma Sahası

Kaynak: Google. (n.d.).

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemine uygun olarak tasarlanmıştır. Bilindiği üzere nitel araştırmalarda incelenen her hangi bir durum veya olaya karşı sorgulayıcı ve yorumlayıcı bir yaklaşım benimsenmektedir. Bu durum ise bütüncül bir bakış açısıyla açıklanmaya çalışılmaktadır (Baltacı, 2018). Genel olarak nitel araştırma süreçlerine uygun araştırma verilerinin toplanmasında gözlem, görüşme, doküman inceleme olmak üzere birincil veya ikincil veri kaynaklarından veriler elde edilmektedir (Angrosino, 2007). Bu nitel çalışma kapsamında veriler toplanmasında ise iki aşamalı şekilde veriler elde edilmiştir. Diğer bir ifadeyle araştırmada iki aşamalı bir süreç

yürütülmüş olup, birinci aşamada Türk mutfağında çöreklerin mevcut durumu tespit edilmiştir. İkinci aşamada ise Kaman yöresine özgü yağlı çöreğinin geleneksel unsurları tüm yönleriyle belirlenmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda araştırmanın birinci aşamasında Türk mutfağında çöreklerin mevcut durumunu belirlemek adına Türk Patent ve Marka Kurumu (Mayıs, 2025) veri tabanında coğrafi işaret tescili alınmış ve tescil başvuru sürecinde olan çörek çeşitlerine yer verilmektedir. İkinci aşamada ise Kaman yöresine özgü yağlı çöreğinin geleneksel unsurlarının tüm yönleriyle belirlenmesi amacıyla görüşme tekniğinden yararlanılarak katılımcılardan veriler toplanmıştır.

Katılımcıların belirlenmesinde örnekleme birimlerinin belirli ölçütlere göre seçildiği amaçlı örnekleme tekniği uygulanmıştır (Baltacı, 2018). Dolayısıyla çalışmanın örneklem grubunu yörede en az üç kuşak boyunca yaşayan bireyler oluşturmaktadır. Katılımcılarla görüşmelerin yapılabilmesi amacıyla Artvin Çoruh Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 20.01.2024 tarihinde 121601 evrak numarası ile etik izin onayı alınmıştır. Ardından Kaman ilçesinde yaşayan ve çalışma ölçütlerini taşıyan on katılımcıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin tekrarlamasından dolayı verilerde doygunluğa ulaşılmış ve toplam on katılımcı sayısı yeterli görülmüştür. Katılımcılarla gerçekleşen görüşmeler 1 Nisan-30 Nisan 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme, ortalama yaklaşık olarak yarım saat sürmüştür. Görüşmelerde Kaman yöresine özgü yağlı çöreğin malzemeleri, aşamaları, hazırlanışı ve tüketim şekillerini belirlemek adına açık uçlu sorulara yer verilmiştir. Görüşme formunun oluşturulmasında ise Oğan & Çelik'in (2023) Yozgat Çanak Peyniri özelinde yürütmüş oldukları "*A gastronomic product in Turkish culinary culture: A research on Yozgat Çanak cheese*" başlıklı çalışmadan yararlanılmıştır. Bu kapsamda katılımcılara Kaman yöresine özgü olarak yapılan çörekle ilgili olarak aşağıdaki şu görüşme soruları yöneltilmiştir:

- Kaman yöresine özgü yağlı çöreği kimden öğrendiniz?
- Çöreği yaparken kullandığınız malzemeler nelerdir?
- Çöreğin yapılışı hakkında bilgi veriniz?
- Çöreği yaparken hangi kritik aşamalara dikkat etmek gerekmektedir?
- Çöreği ne kadar sıklıkla yaparsınız?
- Çöreği hangi zamanlarda yaparsınız?
- Çöreği nasıl tüketirsiniz?
- Çöreğin servisinde dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir?

Araştırma verilerinin analizinde ilk olarak Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanından yapılan tarama sonucunda coğrafi işaret tescili ve başvuru aşamasında olan ürünlerle ilgili elde edilen veriler tablo halinde sunulmuştur. Ardından Kaman yöresine özgü yağlı çörek ile ilgili katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin içerik analizleri gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda ilk olarak Türk mutfağında coğrafi işaret tescili alınmış ve tescil başvurusu yapılmış çörek türlerine yer verilmiştir. Ardından katılımcılar "*K1, K2, K3, , K9, K10*" şeklinde kodlanarak

Kaman yöresine özgü olarak bayramlarda yapılan yağlı çöreğin yerel mutfak kültüründeki özellikleri ile ilgili görüşleri tüm yönleriyle tespit edilmiştir. Son olarak katılımcı görüşleri doğrultusunda ürüne ait malzemeleri, aşamaları ve hazırlanışı içeren örnek bir reçete hazırlanmıştır. Bu bağlamda mevcut durum ortaya konulmuş ve bölgeye özgü bir gastronomik ürün tüm yönleriyle açıklanmıştır.

BULGULAR

Türk Mutfak Kültüründe Çörek

Bir çeşit hamur işi ürün türü olan çörek, gevrek bir yapıya sahiptir. Türk mutfağı başta olmak üzere dünya mutfaklarında yağlı, yumurtalı, şekerli, tuzlu olmak üzere çeşitli versiyonları yapılmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanı incelendiğinde coğrafi işaret tescili alınmış toplam 13 farklı çörek türü bulunmaktadır. Bu çörek türlerinin tamamı fırıncılık ve pastacılık, hamur işleri ve tatlılar ürün grubu içerisinde yer almakta olup, tamamı mahreç işareti ile coğrafi işaret olarak tescillenmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescilli Çörek Türleri

Coğrafi İşaretin Adı	Yılı	İl Adı	Tescil Ettiren
Amasya Çöreği	2021	Amasya	Yeşilirmak Havzası Kalk. Birl.
Araç Kül Çöreği	2021	Kastamonu	Araç Belediyesi
Burmalı Amasya Çöreği	2022	Amasya	Amasya Tic. ve Sanayi Odası
Eldivan Yağlı Çöreği	2021	Çankırı	Eldivan Belediyesi
Gebze Bayram Çöreği	2021	Kocaeli	Gebze Ticaret Odası
Kalecik Çöreği	2020	Ankara	Kalecik Belediyesi
Kaymaklı Çöreği	2022	Nevşehir	Kaymaklı Belediyesi
Maraş Çöreği	2018	Kahramanmaraş	K.Maraş Büyükşehir Belediyesi
Mardin Kiliçe Çöreği	2021	Mardin	İpekyolu Kadın Çevre K. İş. Kp
Savaştepe Sarıbeyler/Seferberlik Çöreği	2022	Balıkesir	Balıkesir B. Belediyesi
Tokat Çöreği	2021	Tokat	Tokat E. ve Sanatkarlar Odaları
Yozgat Parmak Çöreği	2013	Yozgat	Yozgat Belediyesi
Çankırı Yazma Çöreği	2023	Çankırı	Çankırı Belediyesi

Tablo 1 incelendiğinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından toplam 13 çörek türünün coğrafi işaret tescili bulunmaktadır. Kırşehir çevresinde bulunan Amasya (2), Çankırı (2), Ankara (1), Nevşehir (1), Yozgat (1), Tokat (1) ve Kastamonu (1) illeri olmak üzere toplam 9 coğrafi işaretli ürün dikkat çekmektedir. Dolayısıyla bölgede çörek türleri gelişmiş ve araştırmaya konu olan “Kaman Bayram Çöreği veya Kaman Yağlı Çöreği” adıyla coğrafi işaret tescili alabilme potansiyeli bulunduğu söylenebilir. İlk coğrafi işaretli çöreğin “Yozgat Parmak Çöreği” ile 2013 yılında alındığı diğer ürünlerin ise 2020 yılı ve sonrasında tescillendiği görülmektedir. Bu ürünlerin tescil süreçleri belediye, valilik, ticaret odası, kooperatif, dernekler aracılığıyla

gerçekleşmiştir. Coğrafi işaretli çöreklerin yanı sıra coğrafi işaret tescil başvurusu yapılan toplam altı (6) ürün Tablo 2’de gösterilmektedir. Dolayısıyla toplam sayısı on dokuza (19) ulaşan bir çörek türünden bahsedebilmek mümkündür.

Tablo 2. Coğrafi İşaret Tescil Sürecindeki Çörek Türleri

Coğrafi İşaretin Adı	İl Adı	Başvuru Yapan
Dört Yol Bayram Çöreği	Hatay	Dört Yol Belediyesi
Hatay Zahterli Çöreği	Hatay	Hatay Valiliği
Şabanözü Kötü Kız Çöreği (Katı Çörek)	Çankırı	Şabanözü Belediyesi
Tekirdağ Ramazan Çöreği	Tekirdağ	Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Uşak Çörekotu	Uşak	Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Ziyaret Sini Çöreği	Amasya	Ziyaret Belediyesi

Kaman Yöresi Bayram Çöreğine İlişkin Bulgular

Katılımcıların Kaman yöresine özgü bayramlarda yapılan yağlı çörek ile ilgili olarak kimden öğrendiği, ne kadar zamandır yaptığı, malzemeleri, yapılış şekli, pişirme tekniği, hazırlama aşamaları, ne zaman ve ne sıklıkla yapıldığı, tüketimi ve servisine ilişkin cevaplar Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Çöreğe İlişkin Katılımcı Görüşleri

	Malzemeler	Katılımcı görüşleri
K1	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş maya, Tereyağı, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Çörek otu.	Hamur elde edildikten sonra bezelere ayrılır iki kat açılarak arası yağlanır. Tepsie bastıktan sonra üzeri yağlanarak susam veya çörek otu ilave edilerek sacda pişirilir. Annemden öğrendim. Ramazan Bayramına özel hazırlanır. Yanında çay, zeytin, peynirle tüketilir.
K2	Un, Süt, Su, Yumurta, kuru maya, Tereyağı veya margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Çörek otu / Susam.	Hamur mayalandıktan sonra bezeleri alınır. Oklavayla kat kat açılarak yağlanarak fırınlanır. Bayramlarda yapılır ama mevlitlerde de ikram edilerek tüketilir. Katmer, kömbe olarak da adlandırırız. Misafirlere çayla ikram edilir. Genelde ısıtarak servis ederiz.
K3	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş veya kuru maya, Tereyağı veya margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Çörek otu ve Susam.	Annemden öğrendim. Mayalı hamurdan iki kat şeklinde yufka gibi açılır arası yağlandıktan sonra tekrar beze haline yapılarak tepsie basılır. İki sac arasında veya tandırda pişirilir. Misafire ikram edilir. Kahvaltılarda da sıklıkla tüketilir. Odun ateşi kullanılır. Kömbe olarak da adlandırılır.
K4	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş maya, margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Çörek otu / Susam.	İki kat açılan hamurun arası iyice yağlanır. Beze haline getirilerek dinlendirilir. Tepsie bastıktan sonra üzeri yoğurtlu sos ile bastırılır. Üzerine çörek otu eklenir ve fırında pişirilir. Büyüklerimden öğrendim. Sahurda tüketilir, bayramlarda da sıklıkla yaparız.
K5	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş veya kuru maya, Tereyağı veya margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Çörek otu / Susam.	Annemlerden öğrendim. Bayramlarda bolca yapılır. Uzun süre dayanır. Ara öğünlerde ve kahvaltılarda çay, peynir zeytinle tüketilir. Tereyağı yerine yoğurt kaymağı denilen ekirde kullanılır. Yolluk, azlık, mevlit gibi zamanlarda da tüketilir.
K6	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, kuru maya, margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Çörek otu / Susam.	Mayalı hamur bezelere ayrılır iki kat açılarak arası yağlanır. Tepsie yayılır ve üzeri yağlanır. Duruma göre susam veya çörek otu ilave edilir. Bayramda annelerle sıkça yaparız. Köyde sacda, kuzinede veya tandırda evlerde ise fırında yaparız.

K7	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş maya, Tereyağı/margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Susam.	Bayram günleri ve kahvaltıda mutlaka bulunur. Bol yağlı olarak yapılır. Gevrek bir yapısı olur bu sayede. Yanında mutlaka çay olur. Misafire ikram edilir. Annemden öğrendim. Közde odun veya kerme ateşinde sacda pişirilirse tadı çok güzel olur. Sıcak tüketilir.
K8	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş/kuru maya, Tereyağı/margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Çörek otu.	Hamur mayalanır ve bezelere alındıktan sonra iki kat açılan arası bolca yağlanır. Sonra katlanarak tepsiye yayma işlemi yapılır. Ardından üzeri yoğurtlu bir karışım sürülür. Sacda veya fırında pişirilir. Üzerine susam ilave ederiz. Annemlerden öğrendim.
K9	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş veya kuru maya, Tereyağı veya margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Çörek otu/Susam.	Her öğün tüketiriz. Bolca yapar buzluk da muhafaza ederiz. Kahvaltılarda, misafir geldiğinde çay, peynir gibi kahvaltılıklarla tüketiriz. Büyüklerimden öğrendim. En önemli özelliği yağlı olmasıdır. Ramazan Bayramının vazgeçilmezlerindendir.
K10	Un, Süt, Su, Yumurta, Kabartma tozu, Yaş veya kuru maya, Tereyağı veya margarin, Ayçiçek yağı, Tuz, Yoğurt, Çörek otu / Susam.	Büyüklerimden öğrendim. Mayalı hamurdan yaparız. İki kat yufka şeklinde açılır arası yağlanır. Sonra katlanarak tepsiye yayılır. Sacda veya tandırda pişiririz. Kahvaltılarda da sıklıkla tüketilir ve eve misafir geldiğinde ikram ederiz.

Tablo 3 incelendiğinde Kaman yöresine özgü yağlı çöreğin temel malzemelerini un, süt, su, kabartma tozu, kuru veya yaş maya, tuz, yumurta, tereyağı veya margarin, Ayçiçek yağı ve çörek otu veya susam oluşturduğu görülmektedir. Bu genel malzemeler temel olarak benzerlik gösterse de katılımcılara göre maya, yağ, baharat tercihlerinde bazı farklılıklar gösterebilmektedir. Çöreğin temel olarak hazırlanışında ise mayalı hamurun bezelere alınarak dinlendirilmesinden sonra yufka şeklinde iki kat açılması ve hamurların arası yağlanmasıyla üst üste kapatılmaktadır. Ardından hamur katlanarak tepsiye alınması ve üzeri bastırılarak yayılması gerçekleştirilmektedir. Son işlem olarak tepsideki hamurun üzerine yoğurt, yumurta ve yağ ile hazırlanan karışım sürülmesiyle kuru ısıda pişirilmesi yapılmaktadır. Çöreklerin daha sonra tüketilmesi amacıyla tepsi tepsi fazlaca yapılması da katılımcılardan gelen önemli görüşlerdir.

Çöreğin genel olarak Ramazan Bayramı arifesinde hazırlandığı ve bayram günleri sıklıkla tüketildiği tespit edilmiştir. Katılımcılar özellikle eve gelen misafirlere ikram edilmesi amacıyla yapıldığından bahsetmiştir. Bunun yanı sıra mevlitlerde ikram edilmesi veya yolluk olarak da tüketimi bulunmaktadır. Kahvaltı öğünlerinin vazgeçilmez bir hamur işi ürünü olduğu tespit edilen çöreğin yanında mutlaka çay ve kahvaltılık peynir, zeytin gibi ürünler bulunmaktadır. Ayrıca katılımcılar kahvaltı dışında ara öğünlerde de çayla birlikte yaygın olarak tükettiklerini belirtmiştir. Katılımcılar kırsal alanlarda geleneksel olarak sacda köz ateşi ile alt ve üstünden ısı alacak şekilde pişirildiğini belirtmiştir. Yine kırsal alanlarda çöreğin pişirilmesinde tandır veya kuzine kullanıldığı ancak günümüzde ev tipi fırınlarda yapıldığını belirtmiştir. Katılımcılar yörede genel olarak yağlı çörek olarak bilindiğini bunun yanı sıra kömbe veya katmer olarak da adlandırmalarının olduğuna değinmiştir.

Bu kapsamda çörek hamurunun mayalı olduğu, bolca yağlandığı ve kuru ısıda pişirildiği söylenebilir. Bayramlarda bol miktarda hazırlanan çöreklerin özellikle misafirlere ikram edilmesinin yanı sıra bir azlık yemeği, tok tutan bir ürün ve

öğünlerin aranan ekmeği belirtilebilir. Ayrıca kahvaltılarının temel bir ürünü olduğu ve siyah çay, peynir, zeytin gibi ürünlerle birlikte tercih edildiği görülmektedir.

Çöreğin Malzemeleri, Hazırlanışı ve Aşamaları

Katılımcılardan elde edilen veriler ışığında, yağlı çörek için gerekli olan malzemeler tespit edilmiştir. Ardından yağlı çörek, katılımcıların belirttiği malzeme miktarlarına uygun olarak hazırlanmıştır. Çörek hamurunun mayalanması, yağlanması, katlanması, pişirilmesi gibi tüm üretim aşamaları ise, katılımcıların verdiği bilgiler doğrultusunda geleneksel tekniklerine uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda Kaman yöresine özgü bayramlarda yapılan yağlı çöreğinin malzemeleri ve hazırlanış şekli Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4. Kaman Bayram Çöreği / Kaman Yağlı Çöreği

40-50 Porsiyon / 10-11 Tepsi



Malzeme	Miktar	Hazırlanışı:
Un	5 kg	Hamuru için derin bir kabın içerisine 5 kg un, 1 lt süt, 1 lt su, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı kuru maya, 2 yemek kaşığı tuz ve 5 yumurta akı kullanılarak elde edilir. Mayalanması için bir saat kadar beklenir ve hamur bezelere ayrılarak 15 dakika kadar beze halinde dinlendirilir. Çöreğin yağlanması için margarin ve sıvı yağ bir tencerede eritilir. Daha sonra dinlendirilen bezeler oklavayla açılır ve iki kat olacak şekilde her katı yağlanır. Ardından yağlanan hamurun ortasından delinerek dışarı doğru katlanır ve bir süre daha dinlendirilir. Dinlendirme işleminden sonra fırın tepsisine el yardımıyla bastırılarak yayılır. Tepsinin üzerine 5 yumurta sarısı, 1 çay bardağı sıvı yağ, 5 yemek kaşığı yoğurt ile hazırlanan karışımdan sürülür ve çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış fırında 200 derece ısıda üzeri ve altı kızarıncaya kadar pişirilir.
Süt	1 litre	
Su	1 litre	
Yumurta	5 adet	
Kabartma tozu	1 çay kaşığı	
Kuru maya	1 çay kaşığı	
Margarin	1 kg	
Ayçiçek yağı	1 litre	
Tuz	2 yemek kaşığı	
Yoğurt	5 yemek kaşığı	
Çörek otu / Susam	Üzeri için	

Tablo 4 incelendiğinde katılımcı görüşleri doğrultusunda Kaman yöresine özgü yağlı çöreğin malzeme ve miktar bilgileri sunularak örnek bir reçetesi oluşturulmuştur. Ürünün hazırlanışını açıklamak gerekirse ilk olarak hamurunun hazırlanması

gerekmektedir. Derin bir kabın içerisinde beş kg un, bir litre (beş su bardağı) süt, bir litre (beş su bardağı) su, bir çay kaşığı kabartma tozu, bir çay kaşığı kuru maya, iki yemek kaşığı tuz ve beş yumurtanın akı akı alınarak yoğrulur ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilmektedir. Hamurun mayalanması için oda ısısında üzeri kapalı bir şekilde yaklaşık bir saat kadar bekletilmektedir. Ardından mayalanan hamur bezelere alınır ve on beş dakika kadar beze halinde dinlendirilmektedir. Hamurun mayalanma aşamasında ayrı bir tencere ocağa alınır ve margarin/tereyağı ile Ayçiçek yağı yavaş yavaş eritilerek hazır hale getirilmektedir. Bu işlemler tamamlandıktan sonra dinlendirilen bezeler oklava yardımıyla orta kalınlıkta açılır. Bu işlem diğer bezeler içinde yapılır. Bir çöreğin hazırlanmasında iki beze kullanılmaktadır. Orta kalınlıkta açılan bezenin arası yağlanır ve açılan diğer beze ile kapatılır, bu işlem iki kat olacak şekilde yapılmaktadır. Ardından iki kat şeklinde yağlanan hamur ortasından delinerek dışa doğru katlanır ve bir süre daha dinlendirilmektedir. Daha sonra bu dinlendirme işleminden sonra hamur fırın tepsisine alınır ve el yardımıyla bastırılmaktadır. Son olarak tepsinin üzerine yayılan hamurun üzerine sürmek için derin bir kabın içerisine bir sos karışımı hazırlanır. Bu karışım beş yumurta sarısı, bir çay bardağı sıvı yağ, beş yemek kaşığı yoğurt ile hazırlanmaktadır. Bu karışım tepsideki hamurun üzerine fırça yardımıyla sürülür ve yine hamurun üzerine tercihe göre çörek otu veya susam serpililmektedir. Pişirmeye hazır hale getirilen yağlı çörek önceden ısıtılmış fırına alınır ve 180-200 °C ısıda hem üzeri hem de altı kızarıncaya kadar pişirilmektedir. Bu pişirme işlemi ortalama 15-20 dakika arasında sürmektedir. Ardından sıcak veya soğuk olarak tercihe göre tüketilmektedir. Ayrıca yağlı çöreğin hazırlanışını desteklemek adına yapılışındaki kritik aşamalar Görsel 1’de yer almaktadır.

Görsel 1 incelendiğinde Kaman Bayram çöreğinin hazırlanışı ile ilgili kritik aşamalar alfabetik olarak kodlanmıştır. Bu kritik aşamalardan ilk olarak mayalanan hamur bezelere alınarak dinlendirilmektedir (A). Bu bezeler, bir oklava yardımıyla yufka şeklinde açılmış ve yağlama işlemi yapılmaktadır (B). Yufka şeklinde yağlanmış olan hamurlar iki kat şekilde üst üste konularak ortası açılmaktadır (C). Ardından bu hamur içeriden dışarıya doğru katlanmaktadır (D) ve bir kenarı koparılarak iç içe olacak şekilde yuvarlanmaktadır (E). Yuvarlama işleminden sonra bir beze görünümünde olan hamur (F), fırın tepsisine alınmakta ve el yardımıyla hafifçe bastırılarak tepsiye yayılmaktadır (G). Tepsideki hamurun üzeri yumurtadan hazırlanan bir karışım sürülerek çörek otu serpilmiş ve üzeri bıçak yardımıyla ortadan ikiye çizilmektedir (H). Son olarak pişirilen çöreğin fırından çıkmış şekli yer almaktadır (I). Bu kapsamda Görsel 1’de öne çıkan kritik aşamalar “*Hamuru yoğurma ve mayalama işlemi, Hamuru bezelere alma ve dinlendirme işlemi, Hamuru yufka şeklinde açma ve açılan hamurun iki kat olarak arasını yağlama işlemi, Hamuru katlama ve tepsiye yayma işlemi, Tepsideki hamurun üzerini yağlama/soslama ve pişirme işlemi*” şeklinde sıralanabilmektedir.



Görsel 1. Çöreğin Hazırlanış Aşamaları

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Türk mutfak kültüründe dini bayramlar ve günler ile düğün, doğum, ölüm, asker uğurlama gibi özel günlerde misafirlere ikram edilmek üzere çorbalar, tatlılar, yemekler, atıştırmalıklar özenle hazırlanmaktadır. Bu ürün gruplarından olan hamur işi ürünlerini ekmek türlerinden baklava çeşitlerine, börek türlerinden mantı türlerine kadar uzanan geniş bir yelpazede değerlendirmek mümkündür. Türk mutfağında hamur işi ürünlerden ekmeklerden sonra belki de en yaygın yapılan ve tüketilen hamur işi ürünleri çörek ve çörek çeşitleri oluşturmaktadır. Öyle ki sade olarak yapılmasının yanı sıra yağlı, tuzlu, şekerli, tahinli, haşhaşlı, peynirli vb. pek çok farklı versiyonu bulunmaktadır. Bu kapsamda çalışmanın temel amacını Türk mutfağında çörek türlerinin mevcut durumunu tespit etmek ve Kaman yöresine özgü olarak bayramlarda yapılan yağlı çöreğin geleneksel unsurlarını tüm yönleriyle belirlemek oluşturmıştır. Böylece Türk mutfağında ki mevcut çörek türlerine dikkat çekilmeye çalışılmakta ve Kaman yöresine özgü gastronomik ürün olan bir çörek türünün literatüre kazandırılması hedeflenmektedir.

Bilindiği üzere çörek, bir çeşit hamur işi ürünüdür ve genel olarak gevrek bir yapıya sahiptir. Türk mutfağında yağlı, yumurtalı, haşhaşlı, şekerli, tuzlu olmak üzere çeşitli versiyonları yapılmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanında coğrafi işaret tescili alınmış toplam on üç (13) çörek türü bulunmaktadır. Bu çörek türlerinin tamamı mahreç işaretli olup, fırıncılık ve pastacılık, hamur işleri ve tatlılar ürün grubu

içerisinde yer almaktadır. Bu ürünler ağırlıklı olarak İç Anadolu Bölgesinde yer alan ve bu bölgeye mesafe olarak yakın olan şehirlere “Amasya (2), Çankırı (2), Ankara (1), Nevşehir (1), Yozgat (1), Tokat (1), Kastamonu (1)” aittir. Dolayısıyla Kırşehir Kaman yöresinin yer aldığı bölgede çörek türleri, karakteristik bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kaman yöresine özgü genel olarak bayramlarda hazırlanan yağlı çöreğin temel malzemelerini “un, süt, su, kabartma tozu, kuru veya yaş maya, tuz, yumurta, tereyağı veya margarin, Ayçiçek yağı ve çörek otu veya susam” oluşturmaktadır. Bu malzemeler temel olarak benzerlik gösterse de katılımcılara göre kendi içerisinde bazı farklılıklar gösterebilmektedir. Kaman bayram çöreğinin hazırlanışında “hamuru yoğurma ve mayalama işlemi, hamuru bezelere alma ve dinlendirme işlemi, hamuru yufka şeklinde açma ve açılan hamurun iki kat olarak arasını yağlama işlemi, hamuru katlama ve tepsiye yayma işlemi, tepsideki hamurun üzerini yağlama/soslama ve pişirme işlemi” öne çıkan kritik aşamalardır. Çöreğin hazırlanışında hamurun mayalı olması, bolca yağlanması ve kuru ısıda pişirilmesi en belirgin özelliklerini oluşturmaktadır. Çöreğin pişirilmesi iki sac arasında, tandırda, kuzine sobalarda veya fırınlarda yapılmaktadır. Özellikle kırsal alanlarda geleneksel olarak iki sac arasında veya tandırda odun ateşinde veya kerme (tezek) yakılarak pişirilmektedir. Günümüz evlerinde ise elektrikli fırınlar tercih edilmektedir. Ramazan Bayramı arifesinde tepsi tepsi fazlaca hazırlanıp bayram günleri ve mevlitlerde misafire ikram edilerek tüketilmektedir. Misafirlere ikram edilmesinin yanında yollarda bir azlık yemeği, sahurlarda doyurucu özelliği, öğünlerin aranan ekmeği olmak üzere de simgesel özellik taşımaktadır. Yörede kahvaltılarının temel bir ürünü olarak tüketilen çöreklerin en vazgeçilmez içeceğini ise siyah çay oluşturmaktayken peynir, zeytin gibi ürünler en güzel eşlikçisidir. Ayrıca yörede genel olarak yağlı çörek olarak bilinmekte iken, yöre içinde kömbe veya katmer olarak da adlandırılabilir.

İç Anadolu Bölgesinin merkezinde konumlanan Kaman yöresi, Türk mutfakının karakteristik özelliklerini taşımaktadır. Türk mutfak kültüründe olduğu gibi Kaman mutfakında da hamur işi ürünler önemli bir yer tutmaktadır. Bu hamur işi ürünlerden Ramazan Bayramının arife günü hazırlanan yağlı çörekler, bayramlarda misafirlere ikram edilen önemli bir ritüeldir. Enoch ve arkadaşları (2024) çöreklerin malzeme, miktar, porsiyon, pişirme tekniği, kültürel özellik gibi çeşitli faktörlere göre farklılaştığını belirtmiştir. Çalışma sonuçları da göstermektedir ki yöre mutfakına özgü bu yağlı çöreğin gastronomik bir ürün olarak öne çıkması “Kaman Bayram Çöreği veya Kaman Yağlı Çöreği” adıyla coğrafi işaret tescili alabilme potansiyelini desteklemektedir.

Kaman bayram çöreğinin yanı sıra yörede benzer veya farklı gastronomik ürünlerin tespit edilmesi amacıyla çalışmaların yürütülmesi sayesinde, yöre mutfak kültürünün geliştirilmesine katkı sağlanması muhtemeldir. Küçükörmürler, Şırvan ve Sezgin (2019) çalışmasında, gastronomik özellik taşıyan unsurların gelecek nesillere aktarılması gerekliliğinden bahsetmiş ve bu unsurları tanımaya ve yaşatmaya yönelik yapılan turizm faaliyetlerinin önemine değinmiştir. Putra (2019) çalışmasında,

gastronomi turizminin yerel ekonomiyi, sosyo-kültürel yapıyı ve çevre korumayı desteklemek adına fırsatlar sunduğunu belirtmiştir. Liutikas (2024) çalışmasında, gastronomi turizminin yarattığı fırsatları ise gelir yaratma, alt yapıyı güçlendirme, kültür mirasını koruma, olumlu imaj ve kimlik oluşturma, toplumsal katılımı sağlama şeklinde sıralamış ve yerel kalkınma için önemli bir faktör olarak tanımlamıştır. Dolayısıyla Kaman yöresine özgü çörek türü gibi benzer özelliklerdeki yerel ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılması destinasyonlar açısından önemli faydalar sağlayacaktır. Ayrıca gastronomik değer taşıyan ürünlerin geleneksel yapısının korunarak sürdürülebilir bir tüketim anlayışının oluşturulması yöre mutfaklarına avantajlar sağlayacaktır. Dolayısıyla bir yöreye özgü gastronomik değer taşıyan ürünlerin önemli bir kültür mirası olduğu, bunlarla ilgili toplumsal bilinç oluşturulması ve nesilden nesile aktarılması gerekliliği unutulmamalıdır. Bu bağlamda geleneksel açıdan sürdürülebilirliğe katkı sağlaması adına unutulmaya yüz tutan ve kültürel açıdan önemli bir yapı taşı olan gastronomik özellikli yöresel ürünlerin veya unsurların kayıt altına alınarak tüm yönleriyle incelenmesi önerilmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederim.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Artvin Çoruh Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 20.01.2024 tarih ve 121601 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Yapay Zekâ Kullanımı: Yazar bu makalede yapay zekâ programlardan yararlanmadığını beyan etmiştir.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Alptekin, M. (2018). Yörüklerde bir azık türü: Çörek. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(16), 381-392. <https://doi.org/10.31834/kilissbd.469440>
- Angrosino, M. (2007). *Doing Ethnographic and Observational Research* (1. Basım). CA: SAGE Publications Ltd.
- Arora, A., & Saini, C. S. (2016). Development of bun from wheatflour fortified with de-oiled maize germ. *Cogent Food & Agriculture* 2, 1: 1183252.
- Atik, İ. G. (2019). Osmanlı dönemi metinlerinde ekmek ve ekmekle ilgili anlam çerçeveleri. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4), 348-376. <https://doi.org/10.34083/akaded.650245>
- Bahar, B., & Güneş Özkan, N. (2021). Baran Dağı'nın (Kaman-Kırşehir) florası. *Düzce Üniversitesi Orman Fakültesi Ormancılık Dergisi*, 17(2), 397-444.
- Baltacı, A. (2018). A conceptual review of sampling methods and sample size problems in qualitative research. *Journal of Bitlis Eren University Institute of Social Sciences*, 7(1), 231-274.

- Batu, A., & Batu, S.H. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Baysal, K., Kurnaz, A., & İşlek, E. (2018). Yöresel yemeklerin gastronomik ürün olarak kullanılması: Bozdoğan pideleri örneği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 5(26), 2505–2514. <https://doi.org/10.26450/jshsr.660>
- Çelik, M. (2022). Geleneksel Bir Bayram Çöreği: Şanlıurfa Külünçesi. Oğan, Y. (Ed.), *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I* (80-87). Çizgi Kitapevi.
- Çelikkaya, T., & Gülfırat Kıbrız, E. (2024). Yerel tarih açısından Kırşehir'de yaşamak ile Kırşehir'i bilmek aynı şey mi?. *Anadolu Journal of Educational Sciences International*, 14(1), 29-54. <https://doi.org/10.18039/ajesi.1314041>
- Denk, E. (2025). Türkiye'nin uluslararası düzeyde tescillenen gastronomik ürünleri ve ekonomik etkileri. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(1), 398-417.
- Enoch, O. C., Mmachi, M. V., Nwangwu, S. C., Ibeabuchi, C. G., Ikechukwu, U. K., Ogochukwu, A. R., Chukwuebuka, E. V., Victoria, A. I., & Oruaro, A. F. (2024). Physicochemical properties and fatty acid profile of bean cake and buns oil extract. *Singapore Journal of Scientific Research*, 14(1), 24-33. <https://doi.org/10.3923/sjsr.2024.24.33>
- Erol, G., & Alaşan, A. (2020). Özel günlerdeki geleneksel yemek anlayışının gastronomi açısiında değerlendirilmesi: Ürgüp örneği. *Turkish Studies-Social*, 15(8), 3521-3538. <http://dx.doi.org/10.47356/TurkishStudies.47496>
- Gülensoy, T. (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü (A-N)* (1. Basım). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Google. (n.d.). [Kaman İlçesinin Google Haritası]. <https://www.google.com/maps/place/Kaman> adresinden 13. 05. 2025 tarihinde alınmıştır.
- İğdır, E. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında sokak lezzetlerinin yeri ve gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Research Institute*, 1(2), 101-110.
- Işık, Z. (2022). Ramadan feast customs and traditions of sūfīs in Ottoman society. *Hitit Journal of Social Sciences*, 15(2), 393-409. <http://dx.doi.org/10.17218/hititsbd.1162237>
- Kapluhan, E. (2015). Ziraat Coğrafyası açısından bir inceleme: Kaman ilçesinde (Kırşehir) ceviz üretim faaliyetleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (32), 147-170. <https://doi.org/10.14781/mcd.68149>
- Kumari, P., & Singh, U. (2019). Nutritional evaluation of bun developed from quality protein maize for nutritional security of rural people. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 8(12): 956-959. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2019.812.122>
- Küçükömrürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2019). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Liutikas, D. (2024). Gastronomy tourism as a tool for the development of regions. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 100–119. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.6>

- Muldabekova, B. Z., Umirzakova, G. A., Assangaliyeva, Z. R., Maliktayeva, P. M., Zheldybayeva, A. A., & Yakiyayeva, M. A. (2022). Nutritional evaluation of buns developed from chickpea-mung bean composite flour and sugar beet powder. *International Journal of Food Science*, 6009998. <https://doi.org/10.1155/2022/6009998>
- Müfettişoğlu, N., & Köşke, H. (2022). *Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" üzerine bir değerlendirme*. International Tourism and Culinary Conference, 27-28 October 2022, Amasya-Türkiye.
- Oğan, Y. (2019). Gümüşhane yöresine özgü gastronomik bir değer harç ekmeği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 937-946. <https://doi.org/10.17719/jisr.2019.3782>
- Oğan, Y. (2022). Kırşehir yöre mutfağına özgü bir lezzet: Besmeç. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 5(1), 16-23. <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.109>
- Oğan, Y., & Çelik, M. (2023). A gastronomic product in Turkish culinary culture: A research on Yozgat Çanak cheese. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, 100650.
- Onur, N., Süren, T., & Güllü, M. (2016). Şanlıurfa yöresine özgü geleneksel bir çörek: Külünçe. *Sobider: Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(7), 176-183. <https://doi.org/10.16990/SOBIDER.235>
- Öcal, O. M., Kösemek, M., Çiçekoğlu, N., & Yıldız, T. (2012). *Türkiye'de 2011 Yılında Yaşayan Ramazan ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları* (1. Basım). Gazi Üniversitesi Yayınları.
- Putra, M. K. (2019). *Gastronomy tourism: Local food and sustainable tourism experience-case study Cirebon*. 1st NHI Tourism Forum-Enhancing Innovation in Gastronomic for Millennials; SCITEPRESS-Science and Technology Publications: Bandung, Indonesia (19-29).
- Solmaz, Y., & Dülger, D. A. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2008). *Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi*. 38. İCANAS Kongresi., 10-15 Eylül, 1289-1310. Ankara.
- Tunay, İ. (2023). Bektaşî Amucalarda kansız kurban olarak yağlı çörek. *TURNALAR Uluslararası Hakemli Türk Dili, Çeviri, Kültür ve Edebiyat Dergisi* 89.
- Türk Patent Marka Kurumu (Mayıs, 2025). *Coğrafi İşaretli Çörekler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- Turkish Cuisine. (2025). *Ekmek ve Çörek*. <https://www.turkish-cuisine.org/>
- Türk Dil Kurumu. (2025a). *Çörek Nedir?* <https://sozluk.gov.tr/>
- Türk Dil Kurumu. (2025b). *Bayram Nedir?* <https://sozluk.gov.tr/>
- Vijayendra, S. V. N., & Sreedhar, R. (2023). Production of buns, the bakery-based snack food, with reduced refined wheat flour content: Recent developments. *Journal Food Science Technology*. 60, 2907-2915 <https://doi.org/10.1007/s13197-023-05696-1>