

Karaman'a Özgü Unlu Mamüller Araştırması





Karaman'a Özgü Unlu Mamüller Araştırması ve Üç Adet Ürün İçin Coğrafi İşaret Projesi

Hazırlayanlar

Doç. Dr. Yalçın COŞKUNER ve Doç. Dr. Abdulvahit SAYASLAN

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri

Şubat-2023

Bu çalışma, Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Karaman'a Özgü Unlu Mamüller Araştırması ve Üç Adet Ürün İçin Coğrafi İşaret Projesi" (TR52-22-TD/0029) kapsamında hazırlanmıştır. İçerik ile ilgili sorumluluk Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne ait olup Mevlana Kalkınma Ajansının görüşlerini yansıtmamaktadır.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	ii
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	iv
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	v
ÖZET.....	vi
SUMMARY	vii
1. GİRİŞ	1
2. KARAMAN İLİNİN GENEL DURUMU	2
3. TÜRKİYE'DE UNLU MAMULLER SEKTÖRÜNÜN GENEL DURUMU	4
4. KARAMAN'DA UNLU MAMULLER ÜRETİMİ İLE İLGİLİ ÖNE ÇIKAN FAALİYETLER	5
5. KARAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE UNLU MAMÜLLERİN ÖNEMİ VE ÇEŞİTLİLİĞİ	6
6. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE UNLU MAMÜLLER AÇISINDAN COĞRAFİ İŞARET BAŞVURULARININ DURUMU.....	7
6.1. Coğrafi İşaret Nedir?	7
6.2. Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Tescilinin Önemi	8
6.3. Sürdürülebilir Gıda Sistemine Katkının Önemli Bir Aracı Olarak Coğrafi İşaretler	11
6.4. Unlu Mamüllerde Coğrafi İşaret Tescil Durumu	12
7. KARAMAN İLİNDE COĞRAFİ İŞARET POTANSİYELİ TAŞIYAN UNLU MAMULLER	16
Mayalı	17
Şebit-yufka ekmek	19
Sıyirtma	20
Muhacir Ekmeği	22
Tahinli Pide	22
Karaman Çömlek Kömbesi	24
Halka Ekmeği	25
Karaman Halkası	26
Pişi (Bişi)	27
Hacı Lokuru (Lokur, Karaman Lokuru)	29
Kavurga (Gavurga)	33
8. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	38
EKLER.....	40
EK-1 KARAMAN MAYALI EKMEĞİ	40
EK-2 KARAMAN ÇÖMLEK KÖMBESİ.....	44

EK-3 KARAMAN HACI LOKURU (LOKUR).....	46
EK-4 KARAMAN TAHİNLİ PİDESİ.....	48
YARARLANILAN KAYNAKLAR.....	50

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Karaman ili coğrafi yapısı (TKGM, 2018).....	3
Şekil 2. Coğrafi İşaretlerin Faydaları	10
Şekil 3. Karaman'da mayalı ekmeğin üretimi: a) yerel bir işletmede b) evinin önünde.....	18
Şekil 4. Sıyirtma ekmeğinin üretimi.....	21
Şekil 5. Muhacir ekmeğinin	22
Şekil 6. Tahinli pide üretimi.....	23
Şekil 7. Tandırda “Çömlek Kömbesi” pişirilmesi.....	25
Şekil 8. Karaman halka ekmeğinin.....	26
Şekil 9. Pişinin üretimi ve Karaman Yeşil Cami önünde Cuma namazı sonrası pişinin dağıtılması	28
Şekil 10. Çarşı fırınında lokur üretimi.....	31
Şekil 11. Fırından çıkmış satışa hazır lokur	32
Şekil 12. Karaman'da tandır ocağında sac üzerinde kavurma yapımı	35
Şekil 13. Karaman semt pazarında kavurma satıcısı ve ürünleri ve yöresel ürünler marketinde ambalajlı kavurma çeşitleri	35
Şekil 14. Kavurma imalatı.....	36

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 1. Türkiye Geneli Coğrafi İşaret Tescili Almış Unlu Mamüllerden Bazıları (TÜRKPATENT, 2022)*	13
--	----

ÖZET

Bu çalışmada, Karaman ilinde coğrafi işaret tescil başvurusuna konu olabilecek yöreye özgü unlu mamullerin tarihsel geçmişi, bileşenleri ve miktarları, üretim teknikleri ve ayırt edici özellikleri derlenmiştir. Karaman ilinde özellikle buğday esaslı birkaç unlu mamülün çok uzun süredir üretilip tüketildiği tespit edilmiştir. Bunlar; ekmekek çeşitlerinden mayalı, muhacir ekmeği (tandır ekmeği), şebit/yufka, sıyırtma (lavaş benzeri dürüm ekmeği), tahinli ekmekek (tahinli pide), Karaman halkası, Karaman çömlek kömbesi, yağda kızartılan pişi/bişi ve fırında gevrek yapıda olacak şekilde pişirilerek hazırlanan çerez benzeri bir unlu mamül olan lokurdur. Ayrıca, buğdayın kavrulmasıyla üretilen kavurga/gavurga çerezi, bölgeye özgü yağlık mısır ve nohudun kavurulmasıyla üretilen mısır kavurgası ve tandır nohudu/kavurgası Karaman'ın önemli tahıl ürünleri arasında yer almaktadır. Hazırlanan bu rapor kapsamında özellikle endüstriyel anlamda üretimi yapılabilecek unlu mamuller incelenmiş olup, bu ürünlerin coğrafi işaret tescili kapsamında ivedilikle değerlendirilmesi önerilmiştir.

SUMMARY

In this study, the bakery products unique to Karaman province with a potential for acquiring “geographical indication” label were reviewed with reference to their historical production, main ingredients and ratios, processing techniques and specific properties. It was figured out that several wheat-based products have long been produced and consumed in Karaman, including bread types of “mayalı”, “muhacir bread (tandoori bread)”, “şebit/yufka”, “sıyirtma – a lavash-like rollable bread”, “tahini bread (tahini pita)”, “Karaman halkası”, “Karaman çömlek kömbesi”, deep-fat fried bakery product of “pişi/bişi” and snack-food product of oven-baked crispy-textured “lokur”. Additionally, several whole-grain roasted snack foods have been widely produced and consumed in Karaman, including roasted wheat (wheat kavurğa/gavurğa), roasted-corn (corn kavurğa) produced using high-oil sweet-type corn almost unique to Karaman and roasted-chickpea (tandoori chickpea kavurğa) produced using specific chickpea types grown in Karaman. The unique cereal-based products of Karaman with commercial production potential, which is the focus of this report, should be immediately taken into consideration for the “geographical indication” label application.

1. GİRİŞ

Tarihte birçok milletin yaşadığı Anadolu’da, her toplumun yaşadığı bölgeyi koruma içgüdüsüyle hayatını sağlıklı bir şekilde devam ettirme çabası içinde beslenme kültürü önemli bir yapı unsuru olarak yer almaktadır. Göçebelik ve avcı-toplayıcılıktan yerleşik hayata geçişin önemli aşamalarından biri olan tarımsal faaliyetler ve üretilen tarımsal ürünler, halkların beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde de oldukça etkili bir rol oynamaktadır. Tarımsal ürünler içinde tahıllar çok eski zamanlardan beri insanoğlunun beslenmesinde önemli bir ham madde olarak yer almış ve almaya devam etmektedir. Kültüre alınmış ve yetiştiriciliği yapılan tahıllar arasında ise, buğday ve buğdaydan elde edilen çeşitli ürünler önemli bir yer tutmaktadır. Karaman ilimizin; tarih boyunca coğrafik konumu itibariyle bir geçit bölgesi olarak birçok kültüre ev sahipliği yapması, tahıl ambarı denilen İç Anadolu Bölgesi’nde yer alarak tahıl üretimine önemli katkılar sağlaması ve dünyanın ilk bulgur üretim tesisine sahip olması, yörede buğday ve ürünlerinin kullanımının oldukça yüksek düzeylerde olduğunun göstergesidir.

Karaman ilinde özellikle buğday esaslı unlu mamüllerden ekmek çeşitlerinden mayalı, muhacir ekmeği (tandır ekmeği), şebit-yufka, sıyırtma (lavaş benzeri dürüm ekmeği), tahinli ekmek (tahinli pide), Karaman halkası, yağda kızartılan pişi (ya da bişi) ve fırında kurutulmuş bir çeşit ktır çerez olan lokur üretiminin geçmişte olduğu gibi günümüzde de yapıldığı bilinmektedir. Çeşitli unlu mamullerin üretilmesinde kullanılan buğday ununun yöreye özgü Arabaşi çorbası hamurunun hazırlanmasında ve Karaman’a özgü Kuymak/Guymak yapımında da kullanıldığı görülmektedir. Öğütüldükten sonra un halinde farklı ürünlerin üretilmesinde kullanılan buğdayın kavrulmasıyla kavurğa/gavurğa denilen, bütün halinde kullanıldığı bir çerez olarak da dikkati çekmektedir. Buğday dışında özellikle bölgeye özgü yağlık mısır ve kavurgalık nohudun da yüksek sıcaklıkta kavurulmasıyla mısır kavurgası ve tandır nohudu diye bilinen beyaz leblebi benzeri nohut kavurgası üretimi de yörede yaygın olarak yapılmaktadır.

Bu çalışmada, Karaman ilimizde coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmasına esas olmak üzere yukarıda örnekleri verilen yöreye özgü çeşitli unlu mamullerin bölgedeki tarihsel geçmişi, bileşiminde kullanılan hammaddeler ve miktarları, üretim teknikleri ve ürünlerin genel özelliklerine ilişkin bilgiler derlenmiştir.

2. KARAMAN İLİNİN GENEL DURUMU¹

Karaman'ın bilinen eski isimleri Bizinidi, Talaranza, Landa olup Hitit kaynaklarında da Laranda olarak geçtiği, yakın geçmişte de Larende adıyla anıldığı bilinmektedir. Karaman ilinin ilk kuruluş tarihi kesin olarak bilinmemekle beraber yapılan arkeolojik kazılarda önemli bir yerleşim bölgesi, ticaret ve kültür merkezi olduğuna dair belgeler bulunmuştur. Karaman ve çevresinin MÖ 8000 yıllarında yerleşik iskana sahip olduğu ortaya konulmuştur. Karaman; Hititler zamanında bir askeri ve ticari merkez olmuş, daha sonra Frigya ve Lidyalıların egemenliğine geçmiştir. Takip eden yıllarda Persler, Romalılar ve Bizanslılar uzun süre yörede hüküm sürmüştür. Bölgede yaşayan Karamanoğulları Beyliği Anadolu Selçuklu Devleti'nin zayıflamasından ve yıkılmasından sonra bağımsızlığını ilan ederek Karamanoğlu Devleti'ni kurmuştur. Karamanoğulları Devleti'nin başkenti olan Larende, Cumhuriyetin ilanından sonra Konya iline bağlı bir ilçe olarak Karaman adını almış ve son olarak 15 Haziran 1989 tarihinde Türkiye'nin 70. ili olmuştur (Anonim, 2020a).

Karaman ilinin kuzeyinde Konya, güneyinde Mersin ve batısında Antalya illeri yer almaktadır (Şekil 1). Deniz seviyesinden yüksekliği 1033 metredir. Karaman topraklarının büyük kısmı geniş ovalarla kaplı olup Karaman ve Ayrancı ovaları olarak bilinen iki önemli ovası bulunmaktadır. İlin güneyi dağlık olup Toros Dağları batıdan doğuya uzanmaktadır. İl merkezinin 20 km kuzeybatısında yer alan volkanik sönmüş yanardağ olan Karadağ'ın en yüksek yerinin 2288 metre olduğu bildirilmektedir. Bölgede egemen olan iklim yapısı, genelde yazları sıcak ve kurak; kışları soğuk ve kar yağışlı olan karasal iklim olarak tanımlanmaktadır. Ancak, ilin batı ve güneyinde, Orta Toros Dağları'nın Göksu ve kolları tarafından derin bir şekilde yarıldığı vadi tabanlarında, yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı geçen Akdeniz iklim özellikleri de görülmektedir. Yağış genellikle kış ve ilkbahar aylarında, yağmur ve kar şeklindedir. Kış aylarında sıcaklık -25°C'ye kadar düşmekte, yazın 40°C'nin üzerine çıkabilmektedir. Bölgede ortalama yağış 240-360 mm arasında değişmektedir. İlde görülen karasal iklim özelliklerinin sonucu, bitki örtüsü olarak da step (bozkır) türü bitki topluluğu görülmektedir.

¹ Burada verilen bilgiler Türkiye İstatistik Kurumu tarafından hazırlanan "Seçilmiş Göstergelerle Karaman 2013" isimli rapor ve "Karaman Sanayi ve Ekonomi Analizi Çalışması", Mevlana Kalkınma Ajansı Karaman Yatırım Destek Ofisi yayınından (Anonim,2020a) derlenmiştir.

Karaman il sınırları içerisinde bulunan arazinin üçte ikisi dağlıktır. İlin en yüksek dağı Sarıveliler ilçesinde bulunan, Orta Toroslar'daki Yunt Dağı olup, yüksekliği 3227 metredir. İlin kuzey batısında yer alan Kazımkarabekir ve kuzey doğusunda yer alan Ayrancı ilçelerinden güneye inildiğinde Toroslara ulaşılmaktadır. Buranın en yüksek dağı olan Hacıbaba Dağı ile doğusunda yer alan Musa, Yülek ve Çavdarlı tepeleri izlenerek, daha güneyde, Toroslara dahil Geyik ve Bolkar Dağları'na ulaşılabilir. Ayrancı ilçesini kuşatan dağlar; Bolkar, Bozoğlan, Musa, Meke ve Çakırdağ silsileleridir. Toroslara dahil bu dağların arasındaki "Tarihi Mara Yolu"ndan İçel iline ulaşma olanağı mevcuttur. Ermenek, Başyayla ve Sarıveliler ilçeleri ilin güneyinde ve Orta Toroslar'ın üzerinde yer almaktadır. Bu bölgede yer alan Göksu Nehri'nin iki ana kolu, Orta Toroslar ile birleşerek, dik ve derin uçurumlu Taşeli (Kilikya) platosunu oluşturmaktadır.



Şekil 1. Karaman ili coğrafi yapısı (TKGM, 2018)

İlin belli başlı akarsuları arasında en önemlisi Göksu Nehri'dir. Taşeli Yaylası'ndan geçen Geyik Dağları suları ile beslenip Akdeniz'e dökülen bu nehrin Hadim ve Ermenek kolları Karaman'dan geçerek, İçel'in Mut ilçesinde birleşmektedir. İl içinde doğan akarsulardan en önemlisi ise Gödet Çayı'dır. Yaklaşık 81 km uzunluğundaki bu çay, Yüzlük Dağı'ndan doğup; Gödet Barajı'nda son bulmaktadır. Göksu Nehri'nin bir kolu olan Ermenek Çayı, 112 km uzunluğunda olup 56 kilometresi Karaman sınırları içinde bulunmaktadır. Çay, Mut

yakınlarında Suçatı denilen yerde Pirinç suyu ile Göksu nehrine birleşir. Ermenek Çayı'nı; Göktepe yakınlarında Mençek suyu, Ermenek içinden akan Maraspoli suyu, Muz Vadi'sinde Bahçegözü suyu, Nadire Değirmenleri suyu, Balkusan Çayı ve Zeyve Çayı beslemektedir. İlde yer alan diğer akarsular (sel rejimli özelliğe sahip) ise Deliçay, Eskiçay ve Kocadere'dir.

Karaman ili sınırları içerisinde bulunan başlıca göller; Akgöl, Acıgöl ve Dokuz Yol Göleti'dir. Doğa harikası olan Akgöl Ayrancı ilçesi sınırlarında bulunmaktadır. En derin noktası 2 metre olup son yıllarda çeşitli nedenlerden dolayı gölün bataklık haline geldiği gözlenmektedir. Doğal bir kuş cenneti olan gölde 300'e yakın kuş türü olduğu söylenmektedir. Av yasağı getirilen göl 1995 yılında 'Milli Park' kapsamına alınmıştır. Acıgöl merkez ilçe sınırları içerisinde Süleymanhacı Köyü yakınındadır. Bu göl "Süleymanhacı Gölü" olarak da bilinmektedir. Gölün çevresi 1994 yılında Valilik tarafından ağaçlandırılmıştır. Diğer taraftan, 30 hektarlık sulama kapasiteli Dokuz Yol Göleti ise Ayrancı ilçesi sınırları içinde olup sulama amaçlı olarak yapılmıştır.

Karaman'ın 346848 hektarlık toplam tarım arazisininin 252584 hektarlık (%73) kısmı sulanabilir özellikte olmasına karşın sulanabilir alanın 108681 hektarı (%43) sulanmakta olup, 143903 hektar (%57) arazinin teknik ve ekonomik olarak sulamaya elverişli olduğu halde su yetersizliği nedeniyle sulanamadığı bildirilmektedir.

2020 yılı verilerine göre; Karaman ili bitkisel üretiminde 212.000 tonluk üretimle buğday ilk sırada yer almaktadır (Anonim, 2020b).

3. TÜRKİYE'DE UNLU MAMULLER SEKTÖRÜNÜN GENEL DURUMU

Türkiye'de buğday, tahıllar içinde en fazla ekim alanına sahip olması nedeniyle, unlu mamül üretiminde kullanılan önemli bir tarımsal üründür. Unlu mamul denildiğinde tüketime hazır ya da ön işlem uygulanmış ve sonradan bazı ek işlemlerle tüketilebilecek duruma gelebilen ve tahıl unlarından elde edilen pişirilmiş ürünler anlaşılmaktadır.

Türkiye'de 2020 yılı itibariyle gıda sanayi içerisinde en fazla tesis unlu mamuller sanayinde bulunmaktadır (faal olarak 677 buğday unu, 408 yem, 23 makarna, 93 bulgur, 27 bisküvi ve 27 irmik tesisi) (Akgün ve Hatırlı, 2022). Karaman ili, unlu mamullerden özellikle yumuşak buğday ürünlerini oluşturan bisküvi, kraker, gofret ve kek üretiminde ilk sıralarda yer

almaktadır. Bisküvi sektörünün kümelenmiş olduğu ilde en önemli ihracat kalemlerini bisküvi, kakao müstahzarları, şekerli mamuller, makine ve bulgur gibi ürünler oluşturmaktadır (Onuralp ve ark., 2018).

Unlu mamüllere örnek olarak; ekmek çeşitleri, kek, pasta, turta, tart, yufka, çeşitli yağlı ve sütlü çörekler, börek, gofret, tuzlu ve tatlı kurabiyeler, hazır pasta altlığı, peksimet, bisküvi ve benzeri ürünler sayılabilir (Üçüncü, 2000). Binlerce yıldır tüketilen ekmek, bugün de dünyanın hemen her yerinde son derece önemli bir gıda maddesidir. Ekmeğin bu derece önemli olmasının nedenleri; besin değerinin yüksek ve doyurucu özelliğe sahip, kolay ve ucuz ulaşılabilir olması ve nötr bir tada- aromaya sahip olmasıdır.

4. KARAMAN'DA UNLU MAMULLER ÜRETİMİ İLE İLGİLİ ÖNE ÇIKAN FAALİYETLER

İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2022 yılı verilerine göre, Karaman'da tarıma dayalı sanayi işletmeleri içinde unlu mamuller üreten kayıtlı işletme sayısı 285 adettir. Bunların ürünler bazında dağılımına bakıldığında; etli ekmekçi (93 adet), mayalıcı (ağırlıklı mayalı ekmek üretimi yapan, 85 adet), pastane (40 adet), fırın (ekmek ve çeşitleri üretimi yapan, 37 adet), simit üretimi yapan işletme (20 adet) ve bisküvi, çikolata ve benzeri gıda üretimi yapan fabrikalar (10 adet) şeklinde olduğu görülmektedir.

Mayalı üretimi yapan işletmelerin 82'si Karaman Merkez'de, birer adedi ise Ayrancı, Ermenek ve Kazımkarabekir ilçelerinde, ekmek üretimi yapan 37 işletmenin ise 29'u Karaman Merkez ilçede, 5'i Ermenek'te, birer adedi ise Ayrancı, Başyayla ve Sarıveliler ilçelerinde kurulmuş durumdadır. Bunların dışında, hem şehir merkezindeki hem de kırsaldaki Karaman halkı tarafından özellikle mayalı ekmek üretiminin ev koşullarında da yoğun bir şekilde yapıldığı bilinmektedir.

Karaman ilinde unlu mamüller üretimi yapan işletmelerin (özellikle küçük ölçekli olduğu bilinen mayalı ve ekmek üretimi yapan işletmelerin) kapasite ve günlük üretim durumları ile ilgili net bir bilgiye ulaşılamamıştır. Bu işletmelerin hem tek çeşit ürün üretmemeleri (örneğin mayalıcı tabir edilen işletmeler mayalı ekmek dışında yufka, erişte ve sac böreği çeşitleri gibi ürünleri, etli ekmek ve lahmacun fırınları da dürüm ekmeği veya pide ekmek çeşitlerini de

üretmektedirler) hem de çoğu zaman sipariş usulü ile çalışmaları nedeniyle net bir üretim değeri verilememektedir.

5. KARAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE UNLU MAMÜLLERİN ÖNEMİ VE ÇEŞİTLİLİĞİ

Karaman ili, Toroslardan etkilenen “**yörük kültürü**” ve ovada yerleşik “**muhacir kültürü**” ile oldukça zengin bir mutfak-yeme-içme kültürüne sahiptir. Yöre halkının geçmişten bugüne taşıdığı kültürel zenginliği gıda ürünlerinin çeşitliliğine de yansımaktadır. Bölgede tarımsal olarak en yüksek düzeyde üretimi yapılan tahılın buğday olması, bölgeye özgü yiyeceklerin hazırlanmasında ağırlıklı olarak buğday unu kullanılması sonucunu doğurmaktadır.

Özellikle ekmek ve çeşitleri başta olmak üzere tam tahıl taneleri ve bunların unlarından tatlılar, çorbalar ve çerez gıdalar üretilmektedir. Karaman ilinde buğday esaslı unlu mamüllerin başında ekmek çeşitlerinden **mayalı**, **muhacir ekmeği** (tandır ekmeği), **şebit-yufka**, **sıyirtma** (lavaş benzeri dürüm ekmeği), **tahinli ekmek** (tahinli pide), **Karaman halkası**, Karaman çömlük kömbesi, yağda kızartılan **pişi (ya da bişi)** ve fırında kurutulmuş bir çeşit ktırır çerez olan **lokur** üretildiği bilinmektedir. Özellikle **Arabaşı çorbasının** hamurunun hazırlanmasında ve Karaman’a özgü **Kuymak/Guymak** tatlısı yapımında buğday unu kullanılmaktadır. Çerez olarak ise bulgurluk buğdayın ateşte kavrulmasıyla elde edilen **buğday kavurgası/gavurgası** buğdayın bütün halinde kullanıldığı bir çerez olarak dikkati çekmektedir. Buğday dışında özellikle bölgeye özgü yağlık mısır ve kavurgalık nohudun da yüksek sıcaklıkta kavurulmasıyla **mısır kavurgası** ve **tandır nohodu** adıyla bilinen beyaz leblebi benzeri nohut kavurgası üretimi yaygın olarak yapılmaktadır.

Karaman yeme-içme kültürünün tarihten bugüne vazgeçilmezleri arasında yer alan ve yukarıda sıralanan bu ürünlerin tamamı Karaman ilinin tahıl esaslı önemli ürünlerinin başlıcaları olup coğrafi işaret tescili kapsamında ivedilikle değerlendirilmesi gereken ürünlerdir. Elbette ki bu ürünlerin dışında Karaman ilimizin hem tarımsal ürünleri hem de bu tarımsal ürünlerin hammadde olarak kullanıldığı çok sayıda çerez, yemek ve tatlı benzeri yöresel ürünlerinin de coğrafi işaret tescil potansiyeli bulunmaktadır. **Hazırlanan bu rapor kapsamında özellikle endüstriyel anlamda üretimi yapılabilecek unlu mamuller incelendiği için diğer ürün grupları ele alınmamıştır.**

6. COĞRAFI İŞARET KAVRAMI VE UNLU MAMÜLLER AÇISINDAN COĞRAFI İŞARET BAŞVURULARININ DURUMU

6.1. Coğrafi İşaret Nedir?

Yerel değerlerin giderek önemli hale gelmesi, yerel kültüre ait ürünlerin taklitlerinden korunması ve haksız rekabete maruz kalmalarını engellemek amacıyla yasal düzenlemeler yapılmaktadır. Bir ürünün, sınırları belli bir bölge veya alanla anılarak tescillenmesi, coğrafi işaret kavramının ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Coğrafi işaretler, başlıca Sınai Mülkiyet Hakları arasında yer almaktadır (Acar, 2018). Sınai Mülkiyet Hakkı, **‘buluşların ve yeniliklerin, yeni tasarımların ve özgün çalışmaların ilk uygulayıcıları adına ticaret alanında üretilen ve satılan malların üzerlerinde, üreticisinin veya satıcısının ayırt edilmesini sağlayacak işaretlerin sahipleri adına, kayıt edilmesini ve böylece bu kişilerin ürünü üretme ve satma hakkına belirli bir süre sahip olmalarını sağlayan gayrimaddi bir haktır’** (Anonim, 2016). Bilindiği üzere son yıllarda birçok yöresel ürün için coğrafi işaret alınması ile ilgili yoğun girişimler bulunmaktadır. Tanım olarak **“kalitesi veya ününü belirli bir coğrafi yöreye borçlu olan ürünleri adlandırmak için kullanılan işaretler”** anlamına gelen **coğrafi işaretin** geçerlilik kazanabilmesi için ürünle ilgili olarak *coğrafi sınırları belirlenmiş bir alan olmalı, belirlenmiş bu alana ait doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanan bir ürün olmalı, bu ürünün karakteristik özellikleri ile coğrafi köken arasında bağlantı olmalı ve söz konusu ürün, ürünü benzerlerinden ayırt eden belirli bir karakteristik özellik kazanmış olmalıdır.*

Coğrafi işaret, temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu olan bir yöresel ürün adını ifade etmektedir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununa Madde 34’e göre **coğrafi işaret**, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler **menşe adı** ve **mahreç işareti** olarak ikiye ayrılmaktadır. Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar **menşe adıdır**. Menşe adları sadece ait oldukları coğrafi bölgede üretilmektedirler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilmektedir. Menşe adına **Finike Portakalı** ve **Malatya Kayısı** örnek gösterilebilir.

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar ise **mahreç işareti** olarak bilinmektedir. Mahreç işaretlerinin, ürünün özelliklerinden en az biri o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur. Ürünün yöre ile bağı sadece ünü de olabilir. Mahreç işaretine **Antep Baklavası**, **Hereke İpek Halısı** örnek gösterilebilir.

Coğrafi bir yer adı içermese dahi menşe adı ve mahreç işaretinde yer alan şartları taşıyan bir ürünü belirtmek için ise geleneksel olarak kullanılan, günlük dilde yerleşmiş ve coğrafi bir yer adı içermeyen adlar da menşe adı veya mahreç işareti olabilir.

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması halinde **Geleneksel Ürün Adı** olarak tanımlanır. Bu şartlar;

1. Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması, ve
2. Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olmasıdır.

Geleneksel ürün adına örnek olarak, baklava, lokum, hoşmerim, pastırma vb. ürünler verilebilir. Tüm bu özellikler açısından ele alındığında coğrafi işaret herhangi bir ürün için “yerelliğin dünya ile buluşmasıdır” demek yanlış bir ifade olmayacaktır (TÜRKPATENT, 2018).

6.2. Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Tescilinin Önemi

Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı tescili **tek bir üreticinin haklarını değil**, tescil belgesindeki **şartlara uygun üretim yapan ve ürününü pazarlayanların tamamının** haklarını korumayı amaçlamaktadır. Çünkü tescil yöresel, bölgesel ve ülkesel genelliğe sahip olup, sağladığı haklar belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamaz. Coğrafi işaretin ve geleneksel ürün adının amacı, tescile konu olan ürünün üretimi, kaynağı gibi bir takım genel niteliklerine bağlı özelliklerden ötürü belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır. Örneğin leblebi için “**Çorum Leblebisi**” ibaresi, halı için “**Kars El Halısı**” ibaresi, kaymak için “**Afyon Kaymağı**” ibaresi belirli bir kalitenin işareti olarak ortaya çıkmaktadır. Coğrafi işaret yerel ürünlerin yasal olmayan kullanıcılar tarafından herhangi bir şekilde kullanılmasını engellemek ve tüketicilerin ürünün kaynağı olan coğrafi bölge ve ürün hakkında yanıtılmasına engel olmak için gereklidir (Gökovalı, 2007). Coğrafi işaret yoluyla tescillenmiş

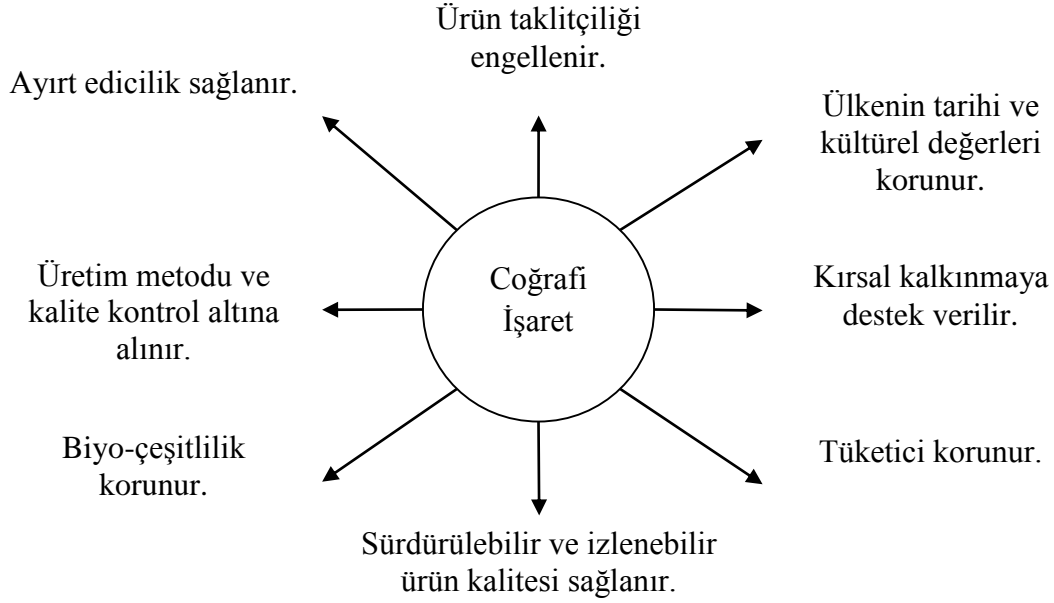
ürünler, üretimin yapıldığı bölgedeki ekonomik faaliyetlere katkı sağlamakla beraber bölgesel ve kırsal gelişim için de yararlıdır (Çalışkan ve Koç, 2012). Coğrafi işaretli ürünlerin geleneksel yöntemlerle üretilmiş olmaları, tarihsel ve yerel değerler sebebiyle tanınır hale gelmeleri göz önünde bulundurulduğunda, korunma altına alınmaları ürün özgünlüğünün devamlılığının sağlanmasına olanak tanıyacaktır (Doğan, 2015).

Tüketiciler söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri o yöre adına duydukları güven nedeniyle, diğer yerlerde üretilenlere tercih edebilirler. Bu nedenle bir ürün için belirli bir **kalite** ve **aitlik** **işareti** haline gelmiş **yer adlarının coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı olarak koruma altına alınmasında** o yöre halkının menfaatlerinin korunması açısından büyük fayda getireceğine şüphe yoktur. Coğrafi işaretlemeyle sahip ürünlerin üretildiği yer ve ürünün karakteristik özellikleri arasında bir bağ bulunmaktadır. Bu sebeple bu tür ürünlerin coğrafi işaretleme yoluyla tescillenmesinin ardından pazarlanması, üreticilere koruma sağlamakla beraber ürün kalitesini de olumlu yönde etkilemektedir (Oraman, 2015). Coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adları, ayrıca, **ürüne pazarlama gücü katar, ürünün gerçek üreticilerini koruyan kolektif bir hak olduğundan kırsal kalkınmaya aracılık eder** ve sonuç olarak **ülke ekonomisine katkı sağlar**. Ayrıca bu koruma ile **sahte üretimlerin engellenmesi mümkün olduğundan**, ürünün gerçek üreticisinin yaşayabileceği **olası kazanç kayıpları da önlenmiş olacaktır**.

Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adını tescil ile korumanın amaç ve faydalarından biri de, bu **tescil ibarelerinin gerekli özelliklere haiz olmayan sahte ürünler üzerinde kullanılmasının önüne geçilerek, tüketicinin yanıltılmasına engel olunması** ve **tescilli ürünün ününden faydalanılmaması**, dolayısıyla **tüketicinin korunmasına yardımcı** olmaktır. Yukarıda örnekleriyle anlatılan **ekonomik faydalarının** yanı sıra coğrafi işaret ve geleneksel ürün adları, **kültürün korunması açısından da yüksek öneme** sahiptir. Sonuç olarak Türk Patent ve Marka Kurumu; bölgelere özgü üretimleri tescil yoluyla korumayı ve yok olmalarını önlemeyi amaçlamaktadır (TÜRKPATENT, 2018).

Coğrafi işaretler, izlenebilirlik ve kalite kontrol açısından çok önemlidir. Tüketici, istediği takdirde aldığı ürünün üretim aşamalarına dair tüm detayları Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'ndan sorgulayabilir. Bu yönüyle üretici, istikrarlı bir kalite sunar.

Özetle coğrafi işaretlerin, üreticiden tüketiciye kadar her kesime pek çok faydası bulunmaktadır (Şekil 2).



Şekil 2. Coğrafi İşaretlerin Faydaları

2023 yılı Ocak ayı itibarıyla sayıca en çok coğrafi işaret başvurusu yapılan iller incelendiğinde Karaman (29+), Hakkari (23 adet), Balıkesir (16 adet), Malatya (16 adet), Konya (15 adet), Bursa (15 adet), Sakarya (8 adet) ve Kırşehir (6 adet) şeklinde sıralandığı görülmektedir (TÜRKPATENT, 2022).

Karaman ilimizin 2023 yılı Şubat ayı itibarıyla 5 adet coğrafi işaret tescili almış ürünü bulunmaktadır. Bunlar;

- 1.08.12.2017 tarih ve No. 270 menşe adı ile **Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri**,
- 2.14.09.2022 tarih ve No. 1223 mahreç işareti ile **Ermenek Helvası**,
3. 08.12.2022 tarih ve No. 1274 mahreç işareti ile **Karaman Eksikara Üzümü**,
4. 30.01.2023 tarih ve No. 1332 mahreç işareti ile **Taşkale Halısı**, ve
5. 07.02.2023 tarih ve No. 1333 mahreç İşareti ile **Başyayla Karın Kaymağı'dır**.

Başvurular incelendiğinde ise; C2022/000320 Karaman Kırma Böreği ve C2022/000321 Karaman Guymak Tatlısı, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında incelenen başvurular listesinde yer almıştır (TÜRKPATENT, 2022a,b,c).

6.3. Sürdürülebilir Gıda Sistemine Katkının Önemli Bir Aracı Olarak Coğrafi İşaretler

Menşeye bağlantılı ürünler, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) *Linking people, places and products* (FAO, 2009) kılavuzunda tanımlanan belirli faktörlerle birlikte, bunların tanıtımına ve yerel kaynakların korunmasına dayanan sürdürülebilir bir kalite çemberinin bir parçası olma potansiyeline sahiptir. Bu potansiyel, ürünlerin kendine özgü özelliklerine, doğal kaynakların benzersiz kombinasyonuna (iklim koşulları, toprak özellikleri, yerel bitki çeşitleri, ırkları vb.), yerel beceriler ve tarihi ve kültürel uygulamaların yanı sıra üretim ve ürünlerin işlenmesine ilişkin geleneksel bilgiye dayanmaktadır. Coğrafi işaretler (Cİ'ler), üretim kökenleriyle bağlantılı ürünler için geçerli olup, bu tür ürünlerin koruma ve tanıtımları için toplu bir pazarlama aracıdır.

Bölgesel temelleri nedeniyle, bu ürünler üretim değer zincirindeki üreticilerin rolünü teşvik eder ve bu nedenle yerel toplulukların sürdürülebilir kalkınmasında önemli bir rol oynar. Bölgesel bir odaklanma, sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmak için ortak çabaların yönlendirilmesinde de çok etkili olabilir. Eğer Cİ'lere ilişkin sistem iyi kurulmuş ve uygulanmışsa, Cİ sürdürülebilir kalkınmaya ve daha sürdürülebilir gıda sistemlerine katkıda bulunmak için araçlar olarak kullanılabilir. Böylece üreticiler için ekonomik getiri sağlanmasını ve yerel toplulukların kendi üretim sistemlerinin korunmasına ve ilgili yerel kaynaklara yatırım yapmalarını garanti ederler. Sonuç itibarıyla Cİ başlıca amaçları olarak, küçük işletmelerin güçlendirilmesi, kalitenin yükseltilmesi, değer zincirinin, pazar erişiminin ve üretici örgütlerinin güçlendirilmesi sayılabilir. Coğrafi İşaret tescil sürecinde izlenmesi gereken aşamalar ise;

- Pilot ürünün seçimi,
- Ürünün menşei bağlantısının gerekçelendirilmesi için karakterizasyonu
- Alanın sınırlandırılması,
- Kontrol ve Sertifikasyon Sistemi
- Pazar ve tüketicilerin beklentilerini test etmeyi amaçlayan pazarlama testi olarak sıralanabilir.

Bir ürüne Cİ tescil süreci görece karmaşık olaylardan meydana gelmektedir ki bir takım yasal ve teknik konuları ve hem kamu hem de özel sektörü içeren bir yapısı bulunmaktadır. Cİ kuralları, vb. hakkında tartışma, müzakere ve olası çatışma çözümü için zaman gereklidir. Bugün

itibariyle geline noktada, ÷lkemiz için konuşacak olursak, 81 ilin coğrafi işaretli ÷r÷n tescili konusunda haklı ve tatlı bir rekabet içinde olması kaçınılmaz bir durumdur. Herhangi bir ÷r÷n÷n÷n Cİ tescil s÷recinde y÷resel/b÷lgesel benzerlik ve ortak yanların fazlalığına bağlı olarak yapılan itirazlar nedeniyle s÷recin uzamasına yol açabilmektedir. Ancak bu durum komşu iller/ilçeler arasında geri d÷n÷lmez bir s÷rt÷şme-kavgaya d÷n÷şmemeli/d÷n÷řt÷r÷lmemelidir. Bu noktada kanımızca önemli olan k÷lt÷rel miras olarak bir değerin coğrafi işaret tescili şemsiyesi altında korunmasının ve s÷rd÷r÷lebilirliğinin sağlanmasıdır. Bu nedenle zaman, bir d÷şman olarak değil, nihai hedefe y÷nelik t÷m ilgili konuları içeren ve adım adım ilerlenmesini sağlayan bir m÷ttefik olarak d÷ř÷n÷lmelidir.

Bir diğer önemli noktada coğrafi işaretlerin, yalnızca T÷rkiye’de değil, proje ortağı Avrupa Birliğinde de geçerliliğini korumakta olmasıdır. Bu yanıyla Cİ ÷r÷nler uluslararası bir marka değerini taşımaktadırlar. Bug÷n itibarıyla Avrupa Birliği tarafından da tanınmış olan yedi adet (Antep Baklavası, Aydın İnciri, Aydın Kestanesi, Bayramiç Beyazı, Malatya Kayısısı, Milas Zeytinyağı ve Taşk÷pr÷ Sarımsağı) ulusal ÷r÷n÷m÷z bulunmaktadır. Belki de yakın gelecekte Karaman’a ait bazı y÷resel ÷r÷nlerin Avrupa Birliği tarafından da tanınmasına y÷nelik çalışmalar yapılacaktır.

6.4. Unlu Mam÷llerde Coğrafi İşaret Tescil Durumu

T÷rk Patent ve Marka Kurumu resmi internet sayfasından edinilen bilgilere g÷re 2023 yılı şubat ayı itibarıyla 177 adet y÷resel unlu mam÷l mahreç işareti 1 adet ÷r÷n (Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği) de menşe adı olarak tescillenmiştir (izelge1).

Çizelge 1. Türkiye Geneli Coğrafi İşaret Tescili Almış Unlu Mamüllerden Bazıları (TÜRKPATENT, 2022)*

Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Türü	İl	Tescil Ettiren
1. Adana Halka Tatlısı	5.10.2020	Mahreç İşareti	Adana	Adana Ticaret Odası
2. Adana Karakus Tatlısı	11.01.2021	Mahreç İşareti	Adana	Adana Ticaret Odası
3. Adana Kol Böreği	6.10.2020	Mahreç İşareti	Adana	Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Esnaf Odası
4. Adana Tas Kadayıfı	6.01.2021	Mahreç İşareti	Adana	Adana Ticaret Odası
5. Afyon Kaymaklı. Ekmek Kadayıfı	11.12.2019	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Belediyesi
6. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	30.07.2018	Menşe Adı	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Belediyesi
7. Akçakoca Melengüceği Tatlısı	18.12.2017	Mahreç İşareti	Düzce	Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası
8. Aksaray Incelek Tatlısı	17.10.2019	Mahreç İşareti	Aksaray	Aksaray Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü
9. Ankara Simidi	5.12.2017	Mahreç İşareti	Ankara	Ankara Ticaret Odası
10. Antakya Künefesı	5.09.2008	Mahreç İşareti	Hatay	Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
11. Antep Baklavası	4.01.2008	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Sanayi Odası
12. Antep Katmeri	7.12.2017	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Sanayi Odası
13. Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)	25.12.2017	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Ticaret Borsası
14. Antep Kurabiyesi	18.06.2019	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Ticaret Borsası
15. Antep Muskası (Gaziantep Muskası)	13.06.2018	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Ticaret Borsası
16. Antep Tırnaklı Pidesi/ Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi	31.10.2017	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Ticaret Borsası
17. Bafra Nokulu	06.11.2017	Mahreç İşareti	Samsun	Samsun Büyükşehir Belediyesi
18. Bafra Pidesi	18.11.2009	Mahreç İşareti	Samsun	Bafra Ticaret ve Sanayi Odası
19. Balıkesir Hösmerim Tatlısı	31.07.2015	Mahreç İşareti	Balıkesir	Balıkesir Aşçı Köfteci Ve Benzerleri Esnaf Odası
20. Bartın Ağda Tatlısı	08.10.2020	Mahreç İşareti	Bartın	Bartın Belediyesi
21. Bartın Beyaz Baklavası	09.10.2020	Mahreç İşareti	Bartın	Bartın Belediyesi
22. Bartın Incir Dondurma Tatlısı	09.10.2020	Mahreç İşareti	Bartın	Bartın Belediyesi Bartın Incir Donduması
23. Bartın Kabak Burma Tatlısı	09.10.2020	Mahreç İşareti	Bartın	Bartın Belediyesi Bartın Kabak Burması
24. Bartın Tatlı Böreği	17.08.2020	Mahreç İşareti	Bartın	Bartın Belediyesi
25. Batman Sam Böreği	27.12.2017	Mahreç İşareti	Batman	Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
26. Bayburt Ketesi	8.06.2020	Mahreç İşareti	Bayburt	Bayburt Ticaret ve Sanayi Odası
27. Bayburt Süt Böreği	11.01.2021	Mahreç İşareti	Bayburt	Bayburt Belediyesi
28. Bayburt Tatlı Çorba	29.03.2018	Mahreç İşareti	Bayburt	Bayburt Belediyesi
29. Beypazarı Kuruusu	14.05.2013	Mahreç İşareti	Ankara	Beypazarı Ticaret Odası
30. Bolu Göynük Ugut Tatlısı	09.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
31. Bolu Kabaklı Gözlemesi	10.11.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
32. Bolu Patatesli Ekmeği	22.09.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
33. Cennet Çamuru / (Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe)	14.11.2018	Mahreç İşareti	Kilis	Kilis Valiliği

34. Çankırı Yoka (Ince)	3.03.2020	Mahreç İşareti	Çankırı	Çankırı Belediyesi Ekmek Muskası
35. Çankırı Yumurta Tatlısı	18.12.2017	Mahreç İşareti	Çankırı	Çankırı Belediyesi
36. Çarsamba Pidesi	21.03.2018	Mahreç İşareti	Samsun	Çarsamba Ticaret Borsası
37. Çavuslu Ekmeği	9.12.2020	Mahreç İşareti	Giresun	Görelle Belediyesi
38. Daday Etli Ekmeği	15.08.2018	Mahreç İşareti	Kastamonu	Daday Belediyesi
39. Deva-i Misk Helvası	6.01.2021	Mahreç İşareti	Edirne	Edirne Ticaret Borsası
40. Devrek Beyaz Baklavası	30.07.2020	Mahreç İşareti	Zonguldak	Devrek Gökçebeş Kültür ve Yardımlaşma Derneği
41. Devrek Kömeci (Devrek Cevizli Kömeci)	30.07.2020	Mahreç İşareti	Zonguldak	Devrek Gökçebeş Kültür ve Yardımlaşma Derneği
42. Devrekani Cırık Tatlısı	9.10.2020	Mahreç İşareti	Kastamonu	Devrekani Belediyesi
43. Diyarbakır Burma Kadayıfı	30.10.2017	Mahreç İşareti	Diyarbakır	Diyarbakır Valiliği
44. Erzurum Pekmezli Baklavası	20.01.2021	Mahreç İşareti	Erzurum	Erzurum Ticaret Borsası
45. Erzurum Kadayıf Dolması	26.06.2012	Mahreç İşareti	Erzurum	Erzurum Ticaret Borsası
46. Erzurum Su Böreği	28.07.2020	Mahreç İşareti	Erzurum	Erzurum Ticaret Borsası
47. Gaziantep Kuymağı/ Antep Kuymağı	7.12.2020	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
48. Gaziantep Sütü Zerdeşi/ Mahreç	26.11.2020	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep'i Geliştirme Vakfı Astarlı Sütü
49. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	16.11.2018	Mahreç İşareti	Gaziantep	Gaziantep Kulübü Derneği
50. Göynük Dik Börek/Göynük Oklava Tatlısı	7.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Göynük Belediyesi
51. Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	7.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Göynük Belediyesi
52. Gümüşhane Ekmeği	27.10.2017	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Gümüşhane II Özel İdaresi
53. Gümüşhane Sironu	27.10.2017	Mahreç İşareti	Gümüşhane	Gümüşhane II Özel İdaresi
54. Hamsiköy Sütü	1.12.2017	Mahreç İşareti	Trabzon	Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı
55. Hopa Laz Böreği	8.01.2019	Mahreç İşareti	Artvin	Hopa Ticaret ve Sanayi Odası
56. İzmir Boyozu	8.12.2017	Mahreç İşareti	İzmir	İzmir Ticaret Odası
57. İzmir Kumrusu	7.12.2017	Mahreç İşareti	İzmir	İzmir Ticaret Odası
58. İzmir Lokması	21.03.2017	Mahreç İşareti	İzmir	İzmir Ticaret Odası
59. İzmir Sambalisi	23.12.2016	Mahreç İşareti	İzmir	İzmir Ticaret Odası
60. Izmit Simidi	10.09.2019	Mahreç İşareti	Kocaeli	Kocaeli Ticaret Odası
61. Kadınhanı Tahinli Pidesi	22.02.2013	Mahreç İşareti	Konya	Kadınhanı Belediyesi
62. Kalecik Çöreği	7.10.2020	Mahreç İşareti	Ankara	Kalecik Belediyesi
63. Kalecik Ekmeği	6.10.2020	Mahreç İşareti	Ankara	Kalecik Belediyesi
64. Kastamonu Simidi	21.06.2019	Mahreç İşareti	Kastamonu	Kastamonu Belediyesi
65. Kırşehir Höşmerim Tatlısı	1.12.2017	Mahreç İşareti	Kırşehir	Ahiler Kalkınma Ajansı
66. Kızılcahamam Bazlaması	14.12.2018	Mahreç İşareti	Ankara	Kızılcahamam Belediyesi
67. Kilis Katmeri	27.11.2015	Mahreç İşareti	Kilis	Kilis Valiliği
68. Kürtün Araköy Ekmeği	4.09.2019	Menşe Adı	Gümüşhane	Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
69. Manisa Mesir Macunu	21.03.2018	Mahreç İşareti	Manisa	Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği

70. Manisa Taban Simidi	7.05.2018	Mahreç İşareti	Manisa	Msd Koza Eğ. Öğr. Gıda Tur.Nak. İnş. Sos. Tes. Marketçilik Petrol Ür. San. ve Tic. Ltd. Sti.
71. Maras Çöreği	13.06.2018	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
72. Mersin Kerebici	11.04.2019	Mahreç İşareti	Mersin	Mersin Ticaret ve Sanayi Odası
73. Milas Tepsi Böreği	23.11.2018	Mahreç İşareti	Muğla	Milas Ticaret ve Sanayi Odası
74. Mudurnu Basma Helva	23.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Mudurnu Kaymakamlığı
75. Muğla Saraylısı	17.04.2018	Mahreç İşareti	Muğla	Muğla Ticaret ve Sanayi Odası

* İllere göre, fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar” başlığında “geleneksel ürün adı” olarak tescillenmiş herhangi bir ürün bulunmamaktadır. 2022 Eylül ayı itibarıyla.

7. KARAMAN İLİNDE COĞRAFI İŞARET POTANSİYELİ TAŞIYAN UNLU MAMULLER

İnsan beslenmesinde tahılların (buğday, pirinç, mısır vb.) önemli bir yeri vardır. Buğday ürünlerinden özellikle ekmekek, tüm dünyada ve ülkemizde yaygın olarak üretilen ve tüketilen temel bir gıda maddesidir. Buğday unu kullanılarak üretilen ekmekekler, formülasyon ve üretim tekniklerine bağlı olarak olağanüstü derecede çeşitlilik göstermektedir. Farklı sınıflandırmalar bulunmakla birlikte ekmekekler spesifik hacimlerine göre; yüksek hacimli (tava/tost ekmeği), orta hacimli (fransala/somun ekmeği) ve düşük hacimli (düz ekmekekler- bazlama, lavaş, yufka/şebit, chapati, pita, tortilla vb.) ekmekekler olarak sınıflandırılmaktadır (Coşkuner ve ark., 1999). Türk kültüründe bilinen başlıca ekmekek çeşitleri arasında somun (fransala), pide, lavaş, bazlama, yufka/şebit ve tandır ekmeği yer almakta olup, bunlardan somun ekmeği hariç diğerleri düz ekmekekler sınıfına girmektedir (Göçmen ve ark., 2009; Pasqualone, 2018). Mayalı ve mayasız tip bazlama ekmekekleri ile mayasız şebit ekmeği, özellikle konar-göçer yörük kültürünün hâkim olduğu Toros kırsalları ile kültürel olarak etkilediği şehirlerde daha yaygındır. Düşük hacimli düz ekmekekler, mayasız veya düşük oranda (%0.5-2) maya içeren bir hamurun kısa süreli (30-90 dak) fermantasyonunu takiben yüksek sıcaklıklarda (300-500°C) ve oldukça kısa sürelerde (1-5 dak) pişirilmesiyle elde edilmektedir. Düz ekmekekler düşük spesifik hacimlerinin yanı sıra zayıf aromalı, çeşidine göre sert, yumuşak veya gevrek tekstürlü ve çoğunlukla hızlı bayatlayan ekmekeklerdir. Türkiye'nin birçok bölgesinde evlerde en fazla yapılan ekmekekler arasında çoğunlukla bazlama ve yufka adıyla bilinen düz ekmekekler yer almaktadır. Yakın geçmişe kadar daha çok evlerde üretilen düz ekmekekler, iş hayatı ve sosyal yaşamın değişimiyle birlikte endüstriyel boyutta da üretilmeye başlamıştır (Coşkuner ve ark., 1999; Göçmen ve ark., 2009; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018; Bulutdağ, 2021). Karaman'a özgü olan ve yöresel olarak "mayalı" adıyla bilinen Karaman mayalı ekmeği, bazı ayırt edici özellikleri olmakla birlikte kısmen diğer bölgelerde üretilen mayalı bazlama ekmekeklerine benzemektedir. Karaman ilinin özellikle güneyinde doğudan batıya uzanan Toros Dağları'nın eteklerinde yer alan köyler ile bu köylerden şehir merkezine göç edenlerin evlerinin "aşene" olarak tabir edilen bölümlerinde mayalı ve şebit ekmekekleri on yıllardır geleneksel olarak üretilip tüketilmektedir. Oldukça düşük nem içeriği (%4-6) nedeniyle bozulmalara karşı daha dayanıklı olan şebit (şepit) ekmeği sıcak mevsimlerde tercih edilirken, bozulma hassasiyeti nedeniyle mayalı ekmeği soğuk mevsimlerde üretilip tüketilmektedir. Bu nedenle halk arasında "**yazın şebit kışın mayalı**" tabirini duymak mümkündür. Anadolu'da oldukça yaygın olarak üretilen ve tüketilen, üretim yöntemleri bölgeden bölgeye farklılık gösteren, genellikle sıcak sac üzerinde, tandır veya fırın içerisinde pişirilen, yufkadan daha küçük boyutlu ancak lavaş gibi daha kalın olan ekmekekler genel olarak bazlama adı verilmektedir. Bazlama, bazlama, bazlama, bazlama, bezdirme, bezdirme, bezleme, bezleme, tablama ve mayalı gibi isimlerle de anılan bu ekmekekler çoğunlukla mayalı hamurdan üretilmektedir. Mayalı bazlama ekmeği, mayalanmış hamurun dairesel olarak yaklaşık 20-25 cm çapında ve 0.3-2 cm kalınlığında açılarak sac üzerinde veya tandırda pişirilmesiyle üretilmektedir. Sınırlı düzeyde üretilip tüketilen mayasız bazlama ekmeği ise, maya kullanılmadan hazırlanan hamurun 3-5 mm kalınlıkta ve 30-40 cm çapında açılması ve sac üzerinde kısmi pişirilmesiyle üretilmekte ve çoğunlukla taze/sıcak olarak tüketilmektedir. Mayalı bazlama ekmeğine Eskişehir'de "tapıl", Aydın ve İzmir'de "bezdirme", Isparta ve Denizli'de "bazdırma", Adıyaman, Trabzon ve Malatya'da "tablama",

Zonguldak ve Çankırı’da “göbü”, Sivas ve Elazığ’da "fetil", Şanlıurfa’da "sac ekmeği", Karaman ve Konya’da ise “mayalı” adı verilmektedir (Bulutdağ, 2021).

Mayalı

Yörede kısaca “mayalı” adıyla bilinen Karaman mayalı ekmeği, diğer bölgelerde üretilen mayalı bazlama ekmeğinden önemli farklılıklara ve bazı ayırt edici özelliklere sahiptir. Karaman’da mayalı ekmeğin üretiminde takip edilen genel yaklaşım şöyledir: Usulüne uygun olarak buğday unundan hazırlanan mayalı hamur, ortam şartlarında (20-30°C) 30-60 dakika kadar dinlendirildikten sonra 115-125 g ağırlığında kesilip yuvarlanarak beze haline getirilmekte ve son olarak bezeler 15-30 dak kadar fermantasyona bırakılmaktadır. Fermantasyonu tamamlanan hamur bezeleri oklava ile 18-21 cm çapında ve 1.8-2.5 mm kalınlığında açıldıktan sonra 250-350°C arasında değişen sıcaklıklara sahip doğal gaz veya elektrik ısıtmalı sac plaka üzerinde her iki tarafı toplamda 1.5-3.0 dak arasında pişirilmektedir. Pişirilen mayalı ekmeğin kalınlığı 8-10 mm ve çapı 17-20 cm olmaktadır (Bulutdağ, 2021). Karaman mayalı ekmeği; yuvarlak, nispeten kalın olmayan, alt ve üst yüzeyleri eşit oranda pişmiş, yüzeyleri kızarmış kahverengi görüntüde, içi krem-beyaz renkte olup Karaman iline özgü bir üründür. Pişirme sırasında ekmeğin nadiren de olsa orta kısmından kabarıp kubbe şeklinde şişmekte ancak daha sonra bu kabarma sönerek yassı halde kalmaktadır. Geleneksel olarak evlerde üretilmekle birlikte, son 10-15 yıldır il merkezinde kurulu 100’ü aşkın küçük aile işletmesinde üretilerek hem Karamanlılara hem de diğer illerdeki tüketicilere ulaştırılmaktadır.

Karaman mayalısını muadili olan mayalı bazlama ekmeğinden ayırt eden bazı özellikler söz konusudur. Bu farklılıklardan en önemlisi, Karaman mayalı ekmeğinin bazlama ekmeğine göre daha kısa sürede ve sınırlı/kontrollü düzeyde pişirilmesidir (kısmi pişirme işlemi). Buna bağlı olarak Karaman mayalısının nem içeriği daha yüksek düzeyde (%35-40) kalmakta; böylece ekmeğin yumuşak, elastik tekstürlü ve yuvarlanabilir ya da sıkma/dürüm yapılabilir formda olması sağlanmaktadır. Karaman mayalısının yeniden ısıtıldığında ilk pişirildiği andaki birçok duyuşal özelliğini geri kazanması oldukça önemli bir ayırt edici özelliğidir. Geçmişinden günümüze kadar çeşitli pişirme ocaklarında pişirilen mayalı ekmeğin günümüzde mayalı tabir edilen küçük işletmelerde dikdörtgen veya dairesel şekilli, genellikle doğal gaz veya elektrik ile ısıtılan 3-4 mm kalınlığındaki metal plaka üzerinde iki tarafı ayrı ayrı pişirilerek üretilmektedir. İster evlerde çalı-çırpı veya odun ateşi üzerindeki sacda, ister mutfakta tüp gaz üzerindeki tavada ya da elektrikli sacda, ister endüstriyel şartlarda pişirilsin, Karaman mayalı ekmeği kendine özgü üretim metodunu koruyarak günümüze kadar gelebilmiştir (Şekil 3).



Şekil 3. Karaman'da mayalı ekmeğin üretimi: a) yerel bir işletmede b) evinin önünde²

Karaman mayalı ekmeğini diğer mayalı bazlama ekmeğinden ayırt eden bir diğer özellik ise ekmeğin boyutudur. Karaman mayalısı yaklaşık 100 g ağırlığında, 8-10 mm kalınlığında ve 18-20 cm çapında iken, diğer mayalı bazlama ekmeği çoğunlukla 200-400 g ağırlığında, 2-3 cm kalınlığında ve 20-30 cm çapındadır. Ayrıca, bazı bölgelerde mayalı bazlama ekmeği üretiminde fırın veya tandır tipi ocaklar kullanılırken Karaman mayalı ekmeğinin üretiminde sacda kullanılmaktadır.

Geleneksel olarak, Karaman mayalı ekmeği ihtiyaç fazlası olacak şekilde pişirilmekte; 1 hafta kadar oda koşullarında, soğuk mevsimlerde 1 ay kadar serin bir ortamda, daha uzun süreler için ise buzdolabı veya derin dondurucuda muhafaza edilebilmektedir. Karaman mayalı ekmeği, yemeklerin yanında tüketilebildiği gibi çoğunlukla arasına çeşitli katıklar (tulum peyniri, küflü peynir, et veya ciğer kavurması gibi) konulup sıkma tabir edilen dürüm tarzında

² Görseller Kekliğim Mayalı işletmesinden Ayşe Keklik'in sözlü izniyle çekilmiş ve kullanılmıştır.

tüketilmektedir. Karaman mayalısı nemli ve yumuşak yapısı nedeniyle son zamanlarda evlerde pizza benzeri yeni ve pratik ürünlerin geliştirilmesi için de kullanılmaya başlanmıştır.

Bulutdağ (2021), yüksek lisans tez çalışması kapsamında Karaman ilinde mayalı üretimi yapan ve “mayalıcı” olarak bilinen 7 farklı aile işletmesinde incelemelerde bulunmuş, un ve ekmek örnekleri toplayarak özelliklerini araştırmıştır. Karaman mayalısının üretiminde ekmeklik un, su (%55-60), iyotsuz tuz (%1-2) ve yaş pres maya (%1-2) kullanıldığı görülmüştür. Kullanılan unların protein içerikleri %12.0-15.1 (KM), kül içerikleri %0.68-1.28 (KM), renk (parlaklık, L^*) değerleri ise 84.7-89.0 arasında değişim göstermiştir. Bazı unların çok yüksek protein ve kül içerikleri ile daha koyu bir renge sahip olmaları, ekmeklik unlara kepek, kepekli un ve/veya bonkalite un ilave edildiğine işaret etmiş; bu durum üreticilerle yapılan görüşmelerle teyir edilmiştir. Gluten (öz) kalitesini gösteren sedimantasyon hacmi ve yaş gluten içeriği bakımından da mayalı bazlama üretiminde kullanılan unlar arasında önemli farklılıklar görülmüş; sedimantasyon hacimleri 23.8-34.9 ml, yaş gluten içerikleri ise %31.6-40.4 aralığında değişmiştir. Mayalı üretiminde kullanılan unların optimum su absorpsiyonu, optimum yoğurma süresi ve yoğurma stabilitesi verileri sırasıyla %57.1-64.2, 1.20-4.70 dakika ve 3.27-8.78 dakika aralığında değişim göstermiştir. Kaliteli Karaman mayalısı üretebilmek için, kullanılan unun protein içeriği ve gluten kalitesi dengeli olmalıdır. Yetersiz protein içeriği ve/veya çok düşük gluten kalitesi, hamurun yapışkanlığına ve şekillendirirken yırtılmasına neden olurken, çok yüksek protein ve/veya gluten kalitesi, hem hamurun şekillendirilmesini zorlaştırmakta hem de ekmeğin sertliğini artırmaktadır.

Şebit-yufka ekmek

Anadolu’da şebit, şepit, şipit, yufka (kuru yufka) veya sac ekmeği gibi isimlerle anılan şebit ekmeği, yassı ekmekler sınıfında yer alamakta olup mayasız hamurdan üretilmektedir. Kökeni Orta Asya Türk yemek kültürüne dayanan şebit ekmeği, ilgili literatürde “yuğa”, “yuvga” veya “yupka” adlarıyla anılmaktadır. Divan-u Lügati-t Türk’te ekmek, yufka ve sac sözcüklerinin yer aldığı bildirilmektedir (Akın ve ark., 2015). Türklerin Anadolu’ya yerleşmesi sonrasında konar-göçer yörük kültürünün dayanıklı bir unlu mamülü haline gelen şebit ekmeği, 1-2 mm kalınlığında, 40-60 cm çapında, gevrek/kırılğan tekstürlü bir ekmektir. Ekmeklik una %55-60 oranında içme suyu ve %1-1.5 oranında tuz ilave edilerek yoğrulan hamur 15-30 dakika dinlendirildikten sonra 80-100 g ağırlığında kesilerek elle yuvarlanıp beze haline getirilmektedir. Bezeler 10-15 dakika dinlendirildikten sonra oklava ile 1-2 mm kalınlığında ve 40-60 cm çapında açılmaktadır. Pişirme işlemi 250-350°C sıcaklığındaki dışbükey metal sac üzerinde her iki yönü toplamda yaklaşık 1 dakika sürecek şekilde gerçekleştirilmektedir (Demirgül, 2018; Aslan ve ark., 2019).

Şebit ekmeğini böreklik/baklavalık yufkadan ayırt etmek amacıyla “kuru yufka” tabiri de kullanılmaktadır. Böreklik yufka, tek yüzü pişirilmiş, nemli, yumuşak ve bozulmalara karşı oldukça hassas yarı mamül bir ürün iken, şebit her iki yüzü tam pişirilmiş, düşük nemli (%4-6), kuru, gevrek/kırılğan ve bozulmalara karşı oldukça dayanıklı bir üründür. Kuru şebit ekmeği tüketilmeden birkaç saat önce yüzeyine yeterince su serpilerek nemlendirilmekte, sofrası bezi ile

kapatılarak 1-2 saat dinlendirilip yumuşaması sağlanmakta ve katlanarak tüketime sunulmaktadır.

Tekeli (1970); “Türkiye’de köy ekmekleri ve tekniği³” adlı eserinde 42 il ve toplamda 113 ilçeden yufka numunesi topladığını, bu numunelerden birinin de o yıllarda Konya’ya bağlı bir ilçe olan Karaman’dan geldiğini ve yufka ekmeğe Tekirdağ/Malkara’da *şepit* (veya şipit) Tokat/Artova’da ise *işkefe* denildiğini belirtmektedir. Benzer şekilde Karaman’da da yaygın bir şekilde üretimi yapılan ve yufka olarak bilinen ekmeğe *şebit* denilmektedir.

Sıyirtma

Karaman’da neredeyse bütün etli ekmeğin üretimi yapılan taş fırınlarda üretilen yassı ekmeklerden biri olan sıyirtma özellikle dürüm ekmeği olarak tüketilmektedir. İldeki kebab ve dürümcülerin vazgeçilmez ekmeği olan sıyirtma üretimi için; 100 kg ekmeklik una 2 kg sofrata tuzu ve yaklaşık 50-60 kg içilebilir su katılıp 8-10 dk yoğurma işlemi ile sıyirtma hamuru elde edilir. Hazırlanan hamur yaklaşık 30 dakika kitle fermantasyonundan sonra 250 g’lık bezelere bölünmekte ve pasa tepsilerine alınmaktadır. Genellikle 250 g’lık hamur ikiye bölünerek, elle merkezden dışa doğru esnetilerek yassılaştırılmakta, mümkün olduğunca eşit kalınlıkta oval bir şekil verilmektedir. Şekil verilen hamur 225-250°C’deki taş fırında odun ateşinde yaklaşık 2 dk süreyle pişirilmektedir. Sıyirtma ekmeği dürüm ekmeği olarak kullanıldığından ekmeğin fırında uzun süre kalıp gevrekleşmesine izin verilmez. Fırından çıkan ekmekler, hızlıca soğuyup gevrekleşmemesi için ekmekler üst üste konulup soğuduktan sonra beze sarılarak kullanılıncaya kadar bu şekilde muhafaza edilmektedir (Şekil 4).

³Prof. Dr. Sait Tahsin Tekeli tarafından 1970 yılında kaleme alınan “Türkiye’de köy ekmekleri ve tekniği” başlıklı eserde Karaman’dan geldiği ifade edilen ekmekler arasında ayrıca halka ekmeği (s.17), iki sac arası ekmeği (s.17) ve pide (s.25)’de sayılmaktadır. Adı geçen eserin sözlük bölümünde de “mayalı” olarak tarifi yapılan bir yerel ekmeğin çeşidi bulunmaktadır. Özellikle halka ekmeği ve iki sac arası ekmeğinin coğrafi işaret tescili kapsamında araştırılması gerekmektedir.



Şekil 4. Sıyirtma ekmeği üretimi⁴

⁴ Görseller Sudurağı Kasabası'ndan Sevimli Fırını işletmesici Serhat Sevimli'nin sözlü izniyle kullanılmıştır.

Muhacir Ekmeği

Karaman ilinin muhacir⁵ köylerinden Hamidiye, Göztepe, Eminler ve civar mahallelerde üretildiği bilinen, özellikle muhacirlerin Karaman yeme-içme kültürüne kattığı bir ekmek çeşididir. Göç alan birçok ilde üretildiği bilinen muhacir ekmeği; ekşi mayalı ekmekler grubunda değerlendirilmekte, görüntü olarak Trabzon Vakfikebir ve Sandıklı Patates Ekmeklerine benzese de son yıllarda özel metal tava ya da tepsilere konularak taş fırında pişirilmesi ile farklılık taşımaktadır. Genellikle tam buğday unu veya kepekli un kullanılan muhacir ekmeğinde ekşi maya ve hazır maya birlikte kullanılmaktadır. Ekşi maya önceki üretimlerden kalmış olduğundan bir miktar su ve un katılarak yoğrulur, böylece hem yumuşatılmış hem de sonraki üretimlerde kullanılmak için çoğaltılmış olur. Maya, tuz ve şeker ılık suya eklenip karıştırılarak çözünmesi sağlanır. Sulu karışım elenmiş una katılarak aldığı kadar ılık su ilave edilerek ekmek hamuru kıvamında yoğrulur. Hamur kitlesi 1 saat süreyle mayalandırılır. Yaklaşık 1 kg kadar hamur kesilerek hafifçe yuvarlatılır ve yemeklik yağla yağlanmış metal tepsilere konular, tepside yarım saat mayalanması beklenerek köze dönmüş fırına sürülüp fırın kapağı kapalı olarak pişirilir (Şekil 5). Uygun koşullarda muhafaza edildiğinde bir haftadan daha uzun sürelerde bayatlamadan tüketilebilmektedir.



Şekil 5. Muhacir ekmeđi⁶

Tahinli Pide

Karaman'da bilinen unlu mamüllerin üretiminde “undan sonra en çok kullanılan bileşen nedir” diye sorulsa eminiz ki tahin ve tereyağı ilk akla gelenler olacaktır. Ekmeklik buğday unu, tahin ve tereyağından özel bir işçilikle hazırlanan hamurun taş fırında, odun ateşinde, ağır ağır pişirilmesiyle elde edilen "tahinli pide", Karaman'da halk tarafından susatmadığı ve tok tuttuğu için Ramazan ayının vazgeçilmez lezzeti olarak sıklıkla tüketilmekte, özellikle Ramazan ayı boyunca sahur sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Genellikle Karaman'daki

⁵Muhacir; göçmen. Karaman'a özellikle Kafkaslar ve Balkanlardan gelip yerleşen halk, yerel söylemde “macır” denilmektedir.

⁶ <https://www.nefisyemektarifleri.com/muhacir-somunu/>

neredeyse bütün etli ekmek ve pide fırınlarında tahinli pidenin yapıldığı bilinmektedir. Tahinli pide üretiminin ilk aşaması mayalı bir hamur hazırlanmasıdır.

Fırınların sabah ilk işlerinden biri olarak tahinli hamurunun hazırlanması sayılabilir. Çünkü tahinli pide üretiminin öğleden sonraya sarkıtılmaması önemlidir. Sabah erken saatlerde yoğurulan %2 mayalı hamur dinlenmeye bırakılarak 2 saat süreyle fermente olması sağlanır. Mayalanmanın yeterli olduğuna kanaat getiren hamurkar tezgâh üzerinde büyükçe bir hamur kitlesini açarak üzerine bolca tahin ve tereyağını ekleyip bunları karıştırarak tezgâh üzerindeki hamura iyice yedirir. Tahin ve tereyağı eklenmiş hamur yeniden dinlendirilmeye alınır. Yaklaşık 1 saat dinlenmesinden sonra bu hamurdan küçük bezeler yapılır ve son kez dinlenmeye alınır. Bezeleme işlemi bitince tahinli ve yağlı bezeler pide gibi açılıp yassılaştırılarak fırında yavaş yavaş pişmesi sağlanır (Şekil 6).



Şekil 6. Tahinli pide üretimi⁷

Diğer bir üretim tekniğine göre ise, 2 saat dinlenmiş hamurdan ortalama 150 gr olarak kesilen mayalı hamur bezeleri elle yassılaştırılarak disk şeklinde açılıp üzerine 100 gr tahin ve 50 gr tereyağı dökülerek iyice karıştırılır ve hamur elle bastırılıp büyütülerek açılır. Tahin ve tereyağını iyice yedirdiğimiz ve inceltilmiş hamur rulo halinde sarılır. Bu şekilde 20 dk dinlendirilen tahinli pide hamuru dairesel bir şekilde kendi üzerine dolanır ve hamurun üzerine elle bastırılarak 30 cm çapında disk haline getirilir ve taş fırında odun ateşinde pişirilir. Tahinli pide üretimi genellikle sade (çeşnisiz) olarak yapılmakta, ancak istenirse rulo halinde sarılırken arasına öğütülmüş ceviz katılabilmektedir. Karaman'da üretilen tahinli pide, ülkemizde bazı

⁷ Görseleler; [https://www.aa.com.tr/tr/ramazan-2019/bu-kentte-sahur-tahinli-pide-ile-yapiliyor/1490891#sayfasından alınmıştır](https://www.aa.com.tr/tr/ramazan-2019/bu-kentte-sahur-tahinli-pide-ile-yapiliyor/1490891#sayfasından%20alınmıştır).

yörelere hamur formulasyonuna şeker ilave edilerek benzer şekilde hazırlanan tahinli çöreklerden tuzlu olması ile ayrılmaktadır.

İyi hazırlanmış bir tahinli pide kendine özgü lezzet ve kokuda, elle parçalandığında lifli ve kolayca çiğnenebilir, ağızda kalıntı bırakmayan bir yapıda ve kolayca yutulabilir olmalıdır. Hem tahin hem de tereyağı içerdiği için yüksek yağ içeriğine sahip olan tahinli pide uygun koşullarda saklanırsa 1 hafta süreyle tazeliğini muhafaza edebilmektedir.

Karaman Çömlek Kömbesi

Kömbe olarak isimlendirilen unlu mamul, Karaman ili merkez köylerinde ev koşullarında on yıllardır üretilip tüketilen özel bir gıdadır. Kömbe, özel günlerde ve misafirlere ikram edilmek amacıyla hazırlanan mayalı bir unlu mamuldür. Mayasız hamurdan da kömbe yapılmakla birlikte, sert tekstürü ve düşük lezzeti nedeniyle tercih edilmemektedir. Ülkemizde “Kömbe” adıyla bilinen ve bugüne kadar coğrafi işaret tescili almış Akçadağ Kömbesi, Hatay Kömbesi ve Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi olmak üzere üç adet yöresel ürün bulunmaktadır. Karaman Çömlek Kömbesi bileşenler ve üretim tekniği ile anılan ürünlerden oldukça farklı özelliklere sahiptir. Adına kömbe denilmesine rağmen aslında tandırda pişirilen özel bir ekmek olan Karaman Çömlek Kömbesi, pişirme tekniği ile benzerlik gösteren Akyurt (Ankara) Tandır Böreği, Kayseri Tandır Böreği, Malatya Tandır Ekmeği ve Midyat Tandır Ekmeği gibi coğrafi işaret tescili almış ürünlerle bazı benzerlikler taşımaktadır.

Çömlek kömbesinin üretiminde temel bileşenler olarak buğday unu, su, maya ve tuz kullanılmaktadır. Bu bileşenler yoğurma kazanında elle yoğrularak hamur elde edilmekte, oda sıcaklığında 20-30 dakika fermantasyona bırakılmaktadır. Fermantasyonu tamamlanan hamur 70-80 g ağırlığında kesildikten sonra elle yaklaşık 10 cm çapında açılmaktadır. Açılan hamurun yüzeyine çırpılmış yumurta, çemenotu içeren salça vb. sürüldükten sonra önceden içinde özellikle meşe çalısı ve odunu yakılarak ısıtılan ve yörede tandır diye bilinen özel bir fırının yüzeyine yapıştırılarak 3-5 dakika süreyle pişirilmektedir. Kömbe fırından çıktıktan sonra taze olarak doğrudan tüketilebildiği gibi üzerine tereyağı sürülerek veya peynir konularak tüketilmektedir (Şekil 7).

Ürünün en önemli ayırt edici özelliği, tandır tipi fırında pişirilmesidir. Çömlek kömbesinin pişirilmesinde kullanılan tandır, evlerin bahçesinde inşa edilmektedir. Tandır tipi fırın yapımında oldukça geniş hacimli (50-100 litre) toprak bir küp⁸ kullanılmaktadır. Öncelikle küp en geniş olan orta kısmından kesilerek ikiye bölünmekte ve alt kısmı tandır yapımında kullanılmaktadır. Düz bir zemin üzerine oturtulan küp parçasının etrafı ısı yalıtımı sağlamak amacıyla çakıl ve çamur kullanarak oluşturulan 20-30 cm kalınlığında bir yapı ile desteklenmektedir. Kömbe hazırlığı ile eş zamanlı olarak fırının içerisinde bir ateş yakılmakta, ısı kaynağı olarak özellikle meşe çalısı ve/veya odunu tercih edilmektedir. Odun yanarak kor/köz haline gelirken fırın içi ve iç yüzeyi de istenen sıcaklığa ulaşmaktadır. Şekillendirilen

⁸ Su, pekmez, yağ vb. sıvıları veya un, buğday gibi tahılları saklamaya yarayan, geniş karınlı, dibi dar toprak kaba verilen isim, büyük hacimli çömlek (Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlük, <https://sozluk.gov.tr/>).

hamurlar fırının alt kısmından üst kısmına doğru yapıştırılarak çekilmekte ve iç yüzeyine yapışması sağlanmaktadır. Kömbe hamurunun boyutu ve fırın sıcaklığına göre değişmekle birlikte, ürün yaklaşık 3-5 dakika pişirilmektedir. Pişirilen kömbeler fırın yüzeyinden elle dikkatlice alınarak ve mümkün olduğunca taze olarak servis edilmektedir.



Şekil 7. Tandırda “Çömlek Kömbesi” pişirilmesi

Halka Ekmeği

Halka ekmeği veya delikli ekmeğ olarak bilinen ve mayalı ekmeğ grubundan olan bu ekmeğ, Karaman ilinde ve civar kasabalarda taş fırınlarda hazırlanıp pişirilmektedir. Karaman'ın Sudurağı kasabasında yerel halk tarafından “tandır ekmeği” olarak bilinen halka ekmeği ile

ilgili olduğunu düşündüğümüz en eski literatür bilgisi, Ankara Üniversitesi Gıda Bölümü kurucularından merhum Prof. Dr. Sait Tahsin Tekeli tarafından 1970 yılında kaleme alınan “Türkiye’de köy ekmekleri ve tekniği” başlıklı eser olup, Karaman’dan geldiği ifade edilen bir ekmek olduğu ifade edilmektedir. Karaman ilinin özellikle kuzeydoğusunda yerleşik bazı Türkmen kasaba ve köyleri ile şehir merkezindeki bir fırında üretilen delikli ekmek, Aksaray ilinin Güzelyurt ilçesinde üretilen ve Coğrafi İşaret Tesciline (tescil türü / no / tarih: mahreç, 1040 / 07.03.2022) sahip olan “Gelveri Ekmeği”ne benzerlikler göstermektedir.

Delikli ekmek üretiminde, buğday unu (tercihen tam buğday unu), su, tuz ve maya (tercihen ekşi maya) kullanılmakta ve taş tabanlı fırında pişirilmektedir. Bu amaçla un, su (%55-60), tuz (%1-1.5) ve maya (%1-2) yoğrularak homojen bir hamur hazırlanmaktadır. Hamur ortam şartlarında yaz mevsiminde yaklaşık 1 saat, kış mevsiminde ise 2 saat kadar fermantasyona bırakılmaktadır. Daha sonra 120-150 g ağırlığında kesilen hamurlar elle beze haline getirilerek yaklaşık yarım saat kadar dinlendirilmektedir. Hamur elle yaklaşık 20 cm çapında 0.5-1 cm kalınlığında açıldıktan sonra tam ortasına parmak ile bastırılarak bir delik açılmaktadır. Hamurun ortasına açılan delik, fırında pişme esnasında kabarmasını kısmen engellese de hafif bir fırın sıçraması ile ekmek kısmen kabarmakta, ince bir ekmek kabuğu ile iri gözenekli bir ekmek içi oluşmasına neden olmaktadır. Bu işlem, fırında hamurun aşırı şişerek yırtulmasını önlediği gibi ekmeğin adını aldığı özel şeklini de sağlamaktadır. Şekil verilen ve delik açılan hamurun üzerine genellikle susam ve çörek otu (cücem) karışımından bir tutam serpilerek taş tabanlı fırında (300-400°C) yaklaşık 3-5 dakika pişirilerek delikli ekmek üretilmektedir (Şekil 8). Genellikle kahvaltılık sofralarının vazgeçilmezi olan bu ekmek istenildiğinde enlemesine ikiye dilimlenerek içine peynir çeşitleri, sucuk, kavurma ve benzeri katıklar konulup bolca tereyağı eklenerek, üzeri açık bir şekilde fırına yeniden sürülerek ısıtılmakta üst parçası üzerine kapatılıp sıcak olarak servis edilerek tüketilmektedir.



Şekil 8. Karaman halka ekmeği⁹

Karaman Halkası

Karaman halkası da Karaman’ın iyi bilinen birçok yerel unlu mamülü gibi davet sofralarında misafirlere ikram edilen ve genellikle evlerde üretilen önemli ürünlerinden biridir. Una katılan

⁹ Sevimli Fırını-Sudurağı Kasabası, Serhat Sevimli izniyle kullanılmıştır.

süt, tahin, tereyağı ve diğer çeşnilerle birlikte karılan sert yapıdaki hamurun kısa bir dinlendirme aşamasından sonra halka şekli verilerek orta dereceli ateşte pişirilmesiyle elde edilen bir çeşit çöreklerdir. Birçok yörede benzer özelliklerde çeşitli çörekler bulunmakla birlikte Karaman Halkasının en belirgin ayırtedici özelliği hamur bileşiminde tahin ve sirke kullanılmasıdır. Geçmiş zamanlarda *Karaman Halkası* üretiminde tereyağı yerine eritilmiş kuyruk yağı kullanıldığı ifade edilse de günümüzde yaygın bir uygulama değildir.

500 g un (kepeksiz ekmeklik) hesabıyla hazırlanacak hamur için 200 g süt, 105 g tereyağı, 40 g tahin, 11 g kabartma tozu, 5 g sirke, 1 g tuz ve 200 ml su kullanılarak yoğrulur, sert yapıda bir hamur elde edilir. Hamur serin bir yerde 10 dk dinlendirilir, ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler elle inceltiilerek fitil yapılır ve uçlarından birleştirilerek halka şekli verilir. Fırın tepelerine dizilen halkalar önceden ısıtılmış elektrikli fırında 180°C’de kızarıncaya kadar 15-20 dk süreyle pişirilir. Soğutulduktan sonra kapalı bir kap içerisinde aylarca muhafaza edilebilmektedir.

Pişi (Bişi)

Pişi ya da yerel tabirle bişi; Karaman kültüründe önemli yeri olan geleneksel bir unlu mamüldür. Kadim kültürümüzün önemli bir parçası olarak hayrat geleneğimizin farklı bir yansıması olarak karşımıza çıkan pişi ve helva dağıtma etkinliği geçmişten bugüne devam ettirilen önemli bir hayır ritüelidir (Görgülü, 2018). Özellikle vefat eden kişinin ardından onun hayrına vefatından sonraki ilk Cuma namazı çıkışında cemaata ikram edilmesi ile bilinmektedir. Cuma namazının özellikle tercih edimesinin nedeni ise en kalabalık olduğu düşünülen bu namaz sonrası yapılan hayrın daha fazla kişiye ulaştırılması gayretidir. Bunun dışında, özellikle geç kahvaltı veya ikindi sofralarında kalabalık aile veya komşu toplanmalarının da vazgeçilmez etkinliklerinden biri olup özellikle Recep ayının ilk 3 günü yapılarak dağıtılmaktadır.

Bilimsel kaynaklarda (Tufantoz, 2008; Gürgil ve ark., 2019) pişinin kökenlerinin İslamiyet öncesi Orta Asya Türklerine dayandığı, Türklerin İslam dinini seçmelerinden sonra bazı dini günlerde ve cenaze merasimlerinde dini bir ritüel olarak komşularına, misafirlerine ve cami cemaatine pişi ikram ettikleri bildirilmektedir. Günümüzde bu uygulamalar devam etmektedir. Ayrıca, pratik ve lezzetli bir ürün olan pişinin gerek evlerde gerekse endüstriyel üretim yoluyla kahvaltı ve ara öğünlerde de tüketimi yaygınlaşmaktadır.

Karaman’da pişi yapma faaliyeti geçmişte evlerde yakılan odun ateşi üzerine konulan bakır leğenlerde veya ters çevrilmiş derin saclarda pişi hamurunun derin yağda kızartılması şeklinde gerçekleştirilmekteydi. Günümüzde ise bu gelenek ev halkı tarafından devam ettirilse bile büyük miktarlardaki pişi yapım işi; ticari bir faaliyet olarak, başta mayalıcı tabir edilen küçük fırınlar ve sadece pişi imalatı yapan işletmeler tarafından yürütülmektedir (Şekil 9).

Yağda kızartılmış tuzlu bir hamur ürünü olan pişi ile birlikte tatlı ürünlerden tahin helvası, pekmez, reçeller ve çeşitli peynirler katık olarak yenilmektedir. Hamur özellikleri açısından bir çeşit yassı ekmek olarak değerlendirebileceğimiz pişi, pişirme tekniği olan derin yağda kızartma işlemiyle bilinen yassı ekmeklerden ayrılmaktadır. Pişi yapımında kullanılan hamurun ana bileşenleri ekmeklik un, tuz ve mayadır. Pişi hamuruna veya şekillendirilen hamurun yüzeyine aroma verici olarak çörek otu ilavesi oldukça yaygın bir uygulamadır. Ayrıca, yöreye

göre değişmekle birlikte pişinin gevreklik, renk ve lezzetini artırmak için formülayona az miktarda süt veya yoğurt da ilave edilebilmektedir.



Şekil 9. Pişı üretimi ve Karaman Yeşil Cami önünde Cuma namazı sonrası pişı dağıtılması¹⁰

¹⁰ Pişı üretim görselleri Hatipoğlu Pişı işletmesinin sözlü izniyle çekilmiş ve kullanılmıştır.

Pişi hamuru, ekmeklik una %55-60 oranında içme suyu, %1-2 tuz ve %2 yaş maya katılarak hazırlanmaktadır. Kullanılacak suyun 5'te biri kadar içme sütü ilave edilebilmektedir. Yoğrularak hamur bir süre (15-30 dakika) dinlendirildikten sonra 60-80 g ağırlığında kesilip elle beze haline getirilmektedir. Bezelerin üzeri ayçiçek yağı ile hafifçe yağlandıktan sonra önce el ayası ile bastırılarak yassılaştırılmakta daha sonra ise 8-10 cm çapında ve 3-5 mm kalınlığında şekillendirilip tepsilere dizilmektedir. Daha sonra kızdırılmış derin yağda birkaç kez çevrilerek 2-3 dakika kadar kızartılmaktadır. Kızartma işlemi tamamlanan pişi kızartma kazanından çıkarılarak yağı süzülmeğe ve hemen tüketilecekse sıcak olarak toplu sipariş için üretildi ise soğuduktan sonra tüketime sunulmaktadır (Şekil 9).

Pişi; sarı-açık kahverengi tonda, kenarları kısmen kabarmış, yağ sıcaklığı ve hamur özelliklerine göre küçük veya oldukça büyük gözeneklere sahip lezzetli bir kızartılmış unlu mamul olarak karşımıza çıkmaktadır.

Hacı Lokuru (Lokur, Karaman Lokuru)

Karaman'da lokur; Hac (ya da Umre) vazifesini yerine getirip sağ salim evine dönen Hacıların, kendisini ziyarete gelip kutlamak isteyenlere Zemzem ve hurma¹¹ ile birlikte sunduğu özel geleneksel lezzetlerden biridir. Günümüz Karaman'ında halen uygulanmakta olan lokur ikramı geleceğe aktarılması gereken önemli geleneklerdendir. Dayanıklı çerez bir gıda olarak ele alındığında **un, tahin, süt, sıvı yağ, yoğurt, tereyağı ve mayagibi** hemen her evde bulunabilen temel hammaddelerden üretilen **lokurun**; geçmişte ev koşullarında hamuru hazırlanıp şekil verildikten sonra tepsiler içinde çarşı fırınlarında pişirildiği ve tüketildiği bilinmektedir. Hali hazırda Karaman'da geleneği yaşatmaya çalışan bazı pide fırınlarının bu ürünü yıl içinde sadece Hac zamanına bağlı kalmaksızın neredeyse haftada birkaç kez ürettiği ve müşterilerine taze olarak sunduğu görülmektedir.

Karaman kültüründe hacı lokurunun ev koşullarında üretiminde; hacca gitmeyip geride kalan ailenin kadın büyükleri, gelinler ve kızlar hacı ziyaretinde bulunacakların kabul edileceği evde toplanmakta ve en tecrübeli aile büyüğü kadın tarafından lokur hamuru hazırlanmasının her aşaması bütün incelikleriyle adeta bir ders niteliğinde gençlere uygulamalı olarak öğretilmektedir. **Lokur kesme** akrabaların, komşuların kaynaşması ve bir araya gelinerek imeceyle yapılan işler açısından da oldukça önemli bir uygulamadır. Son yıllarda çarşı fırınlarında neredeyse yılın her zamanı üretilen geleneksel bir ürün olması nedeniyle yeni nesil gençler arasında lokur kesme etkinliğinin de kaybolmaya yüz tuttuğu ifade edilmektedir. Unutulmamalıdır ki bazı geleneksel ürünler endüstriyel üretimle üretilse bile özgünlüğünden ve özelliklerinden hiç birşey kaybetmeyecektir. Bu ve benzeri uygulamaların yok olmaması için her yıl düzenlenen çeşitli kültürel etkinliklerde bu etkinliğin geleneksel özellikleri korunarak yeniden canlandırılması gerekmektedir.

¹¹ Palmiyegiller familyasından dekoratif yapraklı, Phoenix *dactylifera* türüne ait ağaçların, yenilebilen, tek çekirdekli şekerli meyvesi.

Lokur üretiminde; un, tahin, süt, sıvı yağ, yoğurt, tereyağı ve isteğe bağlı olarak ekmekek mayasından oluşan bütün malzemeler genişçe bir leğen içinde karıştırılıp, yoğrularak ele yapışmayan kulak memesi kıvamında yarı sert bir hamur elde edilmektedir. Yoğrulan hamur, ılık bir yerde üzeri örtülü olarak 15-20 dk mayalanmaya bırakılır. Genellikle çarşı fırınlarında yoğrulan hamur dinlendirilmeden işlenmektedir. Mayalanan hamurdan alınan yumaklar elle yuvarlatılarak önce kalın rulolar halinde yuvarlatılır ve daha sonra tezgâh üzerinde el ayası ve parmaklarla sıkıştırılıp yuvarlatılarak *fitil tabir edilen ince rulolar* haline getirilir. Keskin bir bıçakla hamur her kesimden sonra kendi eksenini etrafında döndürülerek silindirik/küp benzeri bir şekilde kesilir. Kesilen lokur hamurları çarşı fırınından getirilen (adına kara tava denilen) tepsilere dizilerek fırına gönderilir ve pişirilir. Tepsileme aşamasında kesilmiş lokur hamurlarının üzerine az miktarda ince kepek serpilerek karıştırılır. Hamur üzerine atılan ince kepeğin hem hamurun yapışmasını önlediği hem de pişme sonrası lokurun lezzetini geliştirdiğine inanılmaktadır. Fırından gelen lokurlar serin bir yerde bekletilerek soğutulduktan sonra gelen misafirlere ikram edilir. Eğer evde elektrikli fırında pişirilecekse 180°C’de ısınmış fırında yüzeyi kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir. Soğutulduktan sonra tüketilir (Şekil 10 ve 11). Uygun koşullarda üretilen, özellikle ışısız ve serin bir yerde muhafaza edilen lokurların yaklaşık 1 ay tazeliğini koruduğu ifade edilmektedir. Taş fırında veya ev koşullarında elektrikli fırında pişirme işlemlerinin son ürün duyuşsal kalite özellikleri açısından farklılıklar oluşturabileceği aşıkardır.

Geleneksel bir lokur hamuru, 1000 g una (çarşı ekmekek fırınında kullanılan ekmekeklik buğday unu) 400 g tereyağı, 200 g tahin ve 4 g tuz konularak karıştırılır, üzerine 400 ml su ilave edilip yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Yapılan yüzyüze görüşmelerde ve elde edilen bazı tariflerde maya kullanıldığı ifade edilse de geleneksel tarifte maya kullanılmadığı belirtilmektedir. Elde edilen sert hamur 3-5 dk kadar dinlendirilmektedir. Daha sonra bu hamurdan 100 g’lık bezeler kesilerek elle yuvarlanır. Üzeri bir bezle kapatılarak 15 dk dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda bezeler elle yuvarlatılarak inceltir ve yaklaşık 2 cm çapında çubuklar/fitiller haline getirilir. Hamur keskin bir bıçak yardımıyla 2 cm aralıklarla kesilerek dilimlenir. Dilimleme esnasında her kesimde hamur kendi ekseninde döndürülerek küp şekli verilmeye çalışılır. Dilimlenen lokur hamurları kara tava tabir edilen tepsilere dizilir ve yüzeyi kahverengileşinceye kadar 15-20 dk fırında pişirilir.

Bazı tariflerde maya kullanıldığı için bir hamur dinlendirme işlemi yapılmaktadır. Bazı tariflerde ise maya kullanılmadığı ve hamur yoğrulduktan sonra bekletilmeden şekillendirilip pişirildiği belirtilmektedir.

Karaman’ın geleneksel ürünlerinden olan lokura fiziksel olarak benzediği söylenebilecek ürünlerden birisi Beypazarı kurusudur. Ancak hem kimyasal bileşimi, fiziksel özellikleri, hazırlama ve tüketim şekliyle Beypazarı kurusundan oldukça farklıdır. Karaman Hacı Lokurunun en belirgin ayırt edici özelliği bileşiminde oldukça yüksek oranlarda tahin kullanılması ve hazırlanıp, kesilen hamur parçalarının bir seferde pişirilmesidir. Ayrıca ürünün Karaman yerel kültüründeki hacı ziyaretleriyle de sıkı bağları olması da belirgin ayırt edici özelliklerindedir.



Şekil 10. Çarşı fırınında lokur üretimi¹²

¹² Asmert Fırını ve çalışanlarının (Mehmet Dölek) sözlü izniyle görseller hazırlanmış ve kullanılmıştır.



Şekil 11. Fırından çıkmış satışı hazır lokur

Kavurğa (Gavurğa)

Anadoluda kavurğa denilince ilk akla gelenler kavrulmuş kuruyemişlerdir. Türkiye’de kavrulmuş kuruyemiş türü çerezlerin üretiminde tüm tane tahıllar, kuru baklagiller, sert kabuklu yemişler ve bazı yağlı tohumlar kullanılmaktadır. Yaygın olarak üretilen ve tüketilen kavrulmuş çerezler arasında kavrulmuş fındık, kavrulmuş Antep fıstığı, kavrulmuş badem, kavrulmuş yer fıstığı, kavrulmuş ayçiçeği çekirdeği, kavrulmuş kabak çekirdeği, sarı leblebi, beyaz leblebi, kavrulmuş mısır, kızartılmış (soslu) mısır ve kavrulmuş buğday sayılabilir.

Kavurğa, gavurğa veya gavurğa olarak da bilenen, Anadolu’nun farklı bölgelerinde farklı şekillerde üretilen, birçok tahıl kullanılarak yapılan ve özellikle uzun ve soğuk kış gecelerinin vazgeçilmez geleneksel ve yöresel ürünü olarak bir kuru yemiş çeşididir. Esasen baklagillerin kısa bir süre yüksek sıcaklığa maruz bırakılarak kavrulması yöntemi uzun yıllardır Asya, Orta Doğu ve Güney Amerika ülkelerinde uygulanmaktadır. Ülkemizde farklı yörelerde menengiç, çedene ve susam gibi tohumlar kavrulmuş buğdaya katılarak da tüketilmektedir. Ülkemizin bir çok bölgesinde cin mısır¹³ yada patlak/patlayan mısırın doğrudan açık ateş, sıcak hava veya yağ içinde patlatılmasıyla elde edilen patlamış mısıra da kavurğa denildiği bilinmektedir. Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe sözlüğünde kavurğa; “buğday, mısır vb. tahılların kuru yemiş gibi yenilmek için ateşte kavrulmuşu”, kavurmak kelimesi de “bir şeyi bir kabın içinde kendisinden başka bir malzeme koymadan pişirmek” olarak tanımlanmaktadır. Kuruyemiş Ansiklopedisi’nde de kavurğa için “yapıldığı bölgeye, yöreye göre su ya da sütle yıkanmış/ıslatılmış buğdayın bazen yalnız başına, bazen de başka tahıl tohumları eklenerek sac içinde kavrulmasıyla elde edilen çerez” şeklinde tanımı yapılmaktadır. Gıda teknolojisinde ise kavurmak (roasting) denildiğinde “fırında veya açık ateşte bir şeylerin pişirilmesi eylemi” anlaşılmaktadır. Kavurma işlemi; genellikle kuru tahıl ve baklagillerin, oldukça yüksek sıcaklıklarda, ancak bazı baklagillerde çeşitli ön işlemlerden sonra (çoğu zaman herhangi bir ön işlem gerektirmeyen), uygun ekipman ve ısıtma için uygun enerji kaynağı kullanılarak yapılan bir çerez gıda üretim tekniğidir. Gıda işleme teknikleri içinde önemli bir yeri olan kavurma tekniği çiğ olarak tüketilemeyen birçok tahıl ve baklagilin fiziksel, kimyasal, dokusal ve duyuşal özelliklerini olumlu bir şekilde değiştirerek yenilebilirlik özelliklerini artıran önemli bir ısıl işlemdir. Geleneksel çerezlerimizin üretiminde yaygın bir şekilde kullanılan kavurma işlemi özellikle birinci nesil geleneksel çerezlerimizin üretiminin en önemli işlem basamağını oluşturmaktadır. Ülkemizin birçok bölgesinde kavrulmuş çereze dönüştürülen başta nohut,

¹³ Cin mısır (*Zea mays everta*L.); mısır patlağı, popcorn gibi isimlerle de bilinmektedir.

mısır ve buğday olmak üzere tarımsal ürünlerin üretiminin oldukça yaygın olduğu bilinmektedir.

Kuruyemişler ve özellikle de kavrulmuş kuruyemişler Karaman ve Konya bölgesinde insanoğlunun günlük yaşantısının birçok önemli bölümünde yer almaktadır. Özellikle bu bölgede misafirlere ikram edilen kuruyemişlere verilen bir isim ve düğün geleneği olarak çetnevir unutulmaması gereken bir gelenektir. Düğünlerde kız tarafı veya damat tarafı hazırladıkları kuruyemiş tepsisine/sinisine “çetnevir sinisi” tepsinin içine koydukları yağlı mısır ve buğday kavurgası, kavut, mısır patlağı menengiç, kenevir tohumu ve çeşitli meyve ürünleri/meyve kurularına ise kısaca çetnevir demektedirler.

Karaman’da, özellikle mısır, nohut ve buğdayın kavrulduktan sonra çerez olarak tüketimi oldukça yaygındır ve bu tip çerezlere bölgede *tandır* denilmektedir. Aynı zamanda bölgede sac üzerinde ekmek ve benzeri unlu mamullerin pişirildiği, genellikle aşene denilen dış mutfaklardaki yer ocaklarına da tandır denildiği bilinmektedir (Şekil 12). Kavurgalar, çoğunlukla semt pazarlarında günlük kavrulmuş olarak açıkta satışa sunulmaktadır (Şekil 13). Karaman’da kavurğa üretimi tandır ocaklarında ev koşullarında sınırlı düzeylerde yapılmakta ve hali hazırda küçük ölçekli bir adet kavurğa üretim tesisi bulunduğu bilinmektedir (Şekil 14). Bu tesiste, kendi müşterileri için kavurma yapılırken, diğer taraftan da genellikle Karaman semt pazarlarındaki esnafın buğday, nohut ve mısırları kavrulmaktadır. Yerel halktan kendi ürününü kavurtturmak isteyenlerde bir kaç gün önceden hammaddelerini getirip işletmeye bırakarak kavurtturmaktadır. Son yıllarda yerel kuruyemişçilerin bu ürünleri dökme olarak piyasaya arz edilmesi yanında farklı gramajlarda paketlenmiş olarak satışa sundukları da gözlenmektedir.



Şekil 12. Karaman'da tandir ocağında sac üzerinde kavurma yapımı



Şekil 13. Karaman semt pazarında kavurma satıcısı ve ürünleri¹⁴ ve yöresel ürünler marketinde ambalajlı kavurma çeşitleri¹⁵

¹⁴ Fotoğraflar, pazarcının sözlü izniyle çekilmiş ve kullanılmıştır.

¹⁵ Doğadan Halka Masara Yöresel Köy Ürünleri işletmesinin sözlü izniyle çekilmiş ve kullanılmıştır.



(a) Kavurma fırını

(b) kavurma fırınına ham maddenin girişi

(c) Kavurma kontrolü

(d) Kavurma fırınında ürünün çıkarılması

Şekil 14. Kavurğa imalatı¹⁶

Karaman’da kavurma işleminde genellikle bölge de yetiştirilen buğday, mısır ve nohut çeşitleri kullanılmaktadır. Kavurgalık olarak bilinen nohut çeşitlerinin başında Sarı 98, Beyşehir ve Gökçe çeşitleri gelmektedir. Kavurgalık buğdayda ise ya bulgur fabrikalarından alınan haşlanmış, kurutulmuş ve kabuğu soyulmamış tüm bulgur ya da doğrudan bulgurluk veya makarnalık sert buğdaylar kullanılmaktadır. Mısır kavurgası üretiminde ise çoğunlukla yerel halkın yağlık-yagli mısır olarak ifade ettiği beyaz ve sarı renge sahip kurutulmuş şeker mısır tercih edilmektedir.

Geleneksel olarak Karaman’a özgü kavurgaların üretiminde kavurma yardımcı malzemesi olarak tuz, meşe odunu külü ve yıkanmış-temizlenmiş ince dere kumu kullanılabilir. Doğrudan ısıtılmış sac veya tava yüzeyinde de kavurma işlemi yapılabilir. Ancak kavrulacak hammaddeye ısının eşit bir şekilde dağılımının ve hammaddenin homojen bir şekilde kavurulmasının ve arzu edilen son ürün kalitesinin sağlanabilmesi için kavurma

¹⁶Fotoğraf, işletmecinin sözlü izniyle çekilmiş ve kullanılmıştır.

yardımcı malzemelerinin kullanılması gerekebilmektedir. Bu yardımcı malzemelerden tuz herkesin bildiği yemeklik kaya tuzu olup kolaylıkla bulanabilen bir malzemedir. Tuzun aynı zamanda bir gıda katkı maddesi olması ve son üründe tad açısından da olumlu/istenilen bir katkı sağlaması açısından en çok kullanılan kavurma yardımcı malzemesidir. Hem gıda güvenliği hem de kolay bulunabilmesinin zorluğu nedeniyle geçmişte kavurma üretimi için kullanıldığı bilinen meşe külü kullanımının giderek azaldığı ve hatta artık neredeyse hiç kullanılmadığı görülmektedir. Benzer şekilde elenmiş dere kumu da artık kullanılmayan bir kavurma yardımcı malzemesidir.

Karaman'da kavurma üretim tekniği

Kavurma üretiminin en önemli ana işlemi kavurma prosesidir. Kavurma işlemi, ham maddenin belli bir sıcaklıkta sade veya tuzlu olacak şekilde belli bir süre kavrulması esasıyla gerçekleşmektedir. Elde edilen ürünün duysal özellikleri (gevrekliği, lezzeti vb.) kullanılan hammaddenin çeşidine ve teknolojik kalite özelliklerine bağlı olarak değişebilmektedir. Kavurma işlemi sırasında uygulanan sıcaklık ve süre parametreleri son ürünün kimyasal bileşimi ve duysal özellikleri üzerinde önemli bir rol oynadığı için dikkatle seçilmesi gerekmektedir. Kavrulma sıcaklığı ve süresine bağlı olarak ürün renginde koyulaşma, dokusunda gevrekleşme-çıtırlık ve lezzetinde gelişme meydana gelmektedir.

Kavurma işlemi genellikle açık ateş üzerine konulan ters çevrilmiş sac üzerinde veya son yıllarda dönen tamburlu ve sıcaklığı ayarlanabilen kavurma kazanlarında yapılmaktadır (Şekil 14). Sıcaklık esası çeşide göre farklılık göstermektedir. Mısırın kavurma cihazına girdiği ilk sıcaklığı 250°C ve kavrulma süresi 2-3 dakika iken, nohutta bu değer 200°C ve 3-4 dakika, buğdayda ise 280°C ve 7-8 dakika olmaktadır.

8. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Var olduğu günden bu yana insanoğlunun yaşam mücadelesinde önemli yeri olan beslenme telaşı, temelini geçmişten alan, binlerce gıda reçetesinin oluşmasında önemli rol oynamıştır. Çevresel koşullar, refah düzeyi ve benzeri etmenler insanoğlunun birçok özelliğini olduğu gibi yeme içme alışkanlıklarını da şekillendirmiştir. Öyle ki doğumla başlayan ve ölümle nihayet bulan insan hayatının her aşamasında kutlamaya ya da anmaya değer duyduğu her anda gerçekleştirdiği etkinliklerini yeme-içme faaliyetleriyle tamamlamıştır. Tekrarlanagelen bu etkinliklerde tüketilen yiyecekler zaman içinde insan topluluklarının yöresel/geleneksel yiyecekleri olmuş, o bölge ya da yöre halkıyla birlikte anılmaya başlamıştır. Karaman; konuşlandığı coğrafyada yaşayan kadim geçmişle eskiden olduğu gibi gelecekte de bölgenin parlayan yıldızı olacak bir ilimizdir.

“Yazın şebit, kışın mayalı” felsefesiyle Karamanlıların hayatının vazgeçilmezi olan bu iki ekmek küflü peynir, çemen, ciğer sıkma ya da ızgaralara altlık yapan önemli ekmeklerdendir. Bir çeşit lavaş benzeri ekmek olan sıyirtma özellikle ızgara dürümlerine katık olmakta, somun benzeri ekmeklerden Muhacir ekmeği ve halka ekmeği ise sevilerek tüketilen ekmekler arasında yer almaktadır. Misafiri geldiğinde çömlek kömbesi, pişi veya Karaman halkası yapan Karamanlı ev hanımları son yıllarda bu ürünleri ticari olarak üreten işletmelerin sayısının artmasıyla artık evinde yapmayı da ihmal eder olmuştur. Ramazan aylarının vazgeçilmezi olan tahinli pide ve hacı ziyaretlerinin olmazsa olmazı lokur, şimdilerde yılın her zamanı bulanabiliyor olsa da Karaman’ın manevi değerleri olan yiyecek kültürünün önemli unsurlarındadır. Karasal iklimin soğuk kış gecelerinin eğlenceliği olan kavurga çeşitleri de unutulmaması ve geleceğe aktarılması gereken önemli ürünlerden biridir.

Bu çalışmada incelenen Karaman’a özgü birçok geleneksel unlu mamülün üretiminin belki de en önemli özelliği, üretim sürecinde biraraya gelme, yardımlaşma ve paylaşma gibi günümüzde oldukça fazla ihtiyaç duyduğumuz insani özelliklere sahip olmasıdır. Örneğin üretim sürecindeki görselliği ve anında hazırlanıp sunulması ile pişi birçok festival ve benzeri etkinliği canlandırmaktadır. Örneğin, **15 Temmuz Demokrasi ve Millî Birlik Günü** kutlama programı sonrasında Karaman Aktekte Meydanında kadın girişimciler tarafından pişi ikram edilmesi, Karaman Güzel Sanatlar Lisesi’nin geleneksel hale getirdiği pişi günleri geleneksel bir ürünün yaşatılması kapsamında önemli etkinliklerdendir. Temennimiz, Karaman’a özgü birçok yöresel ürünün her yıl gerçekleştirilen onlarca etkinliğin baş rol oyuncularını olarak yerlerini almalarıdır.

Elbette yöreye özgü ve özellikle gastronomi/aşçılık kapsamında değerlendirilebilecek başka ürünler de vardır. Ancak, bu çalışma ile özellikle endüstriyel üretime uygun olabilen ürünler derlenmiş, Karaman'a özgü onlarca unlu mamül ve tahıl ürününün tarihi geçmişi ve üretimi gibi konular derlenerek coğrafi işaret tescil sürecine katkı sağlanarak geleceğe aktarılmasına öncülük edilmeye çalışılmıştır.

Ayrıca, bu derleme çalışmasıyla birlikte Karaman mayalı ekmeği, çömlek kömbesi, hacı lokuru ve tahinli pidesi için coğrafi işaret başvurusuna esas taslak dosyaları da ekte verilmiştir.

EKLER

EK-1 KARAMAN MAYALI EKMEĞİ

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Mayalı Ekmeği; ekmeklik buğday unu ve / veya tam buğday unu, su, tuz ve ekmek mayası kullanılarak üretilir. Karaman Mayalı Ekmeği; yuvarlak, nispeten kalın olmayan, alt ve üst yüzeyleri eşit oranda pişmiş, yüzeyler kızarmış kahverengi görüntüde, ekmeğin içi krem-beyaz renkli bazen geniş hava gözenekleri olabilen bir şekilde üretilen Karaman iline özgü bir üründür. Karaman ilinde yüzyıllardır ev koşullarında günlük ekmek ihtiyacının karşılanması amacıyla sac üzerinde üretilmesi ile alışlagelmiş adıyla halk arasında Karaman Mayalı Ekmeği olarak bilinir. Karaman ilinin özellikle güneyindeki Toros eteklerinde yerleşik köylerinde “yazın şebit kışın mayalı” alışkanlığı ile yüzyıllardır üretilip tüketilen Karaman Mayalı Ekmeği, son 10-15 yıldır il merkezinde kurulu 100’ü aşkın küçük aile işletmesinde üretilerek hem Karamanlılara hem de diğer illerdeki tüketicilere ulaştırılmaktadır.

Geçmişinden bu yana çeşitli pişirme ocaklarında pişirilen mayalı ekmek günümüzde “Mayalıcı” tabir edilen küçük işletmelerde dikdörtgen veya dairesel şekilli genellikle doğal gaz veya elektrik ile ısıtılan 3-4 mm kalınlığındaki metal plaka üzerinde iki tarafı ayrı ayrı pişirilerek üretilmektedir. İster çalı çırpı, odun ateşi üzerindeki sacda, ister ev koşullarında tüp gaz üzerinde tavada ya da elektrikli sacda pişirilirse pişirilsin, Karaman Mayalı Ekmeği kendine özgü üretim metodunu koruyarak geçmişten bugüne kadar gelebilmiştir.

Üretiminde; sac kullanılması, mayalanma süreci, pişirme süresi, ürüne şekil verilmesi ve ürünün hem sıcak olarak hem de 5’erli 10’arlı adetler şeklinde naylon ambalajlarda tüketiciye ulaştırılması Karaman Mayalı Ekmeğinin kendine özgü özelliklerinin başında gelir. Karaman Mayalı Ekmeği genellikle ihtiyaç fazlası olacak şekilde pişirilir, 1 hafta kadar oda koşullarında, daha uzun süreler için ise buzdolabı veya derin dondurucuda muhafaza edilebilir. Yeniden ısıtıldığında ilk pişirildiği andaki bir çok duyuşsal özelliğini geri kazanması oldukça önemli bir ayırt edici özelliğidir. Pişirme sırasında ekmek nadiren de olsa orta kısmından kabarak kubbe şeklinde şişer ancak daha sonra bu kabarma sönererek yassı halde kalır. Bu durum mayalı ekmeğin katmanlarına ayrılmasına neden olsa da mayalı ekmek tek katmanlı yassı ekmekler sınıfına girer ve genellikle bu katmanlar çeşitli faktörlere bağlı olarak eşit kalınlıkta oluşmaz. Karaman Mayalı Ekmeği, yemek yanına katık olarak tüketilebildiği gibi genellikle arasına çeşitli katıklar konulup sıkma tabir edilen dürüm yapılarak tüketilmektedir.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

- ekmeklik buğday unu ve / veya tam buğday unu (100 kg),

- ekmek mayası (1-2 kg, yaş maya),
- tuz (1-2 kg),
- su (55-60 kg).

Ekmek Hamuru Hazırlanması

Bileşen listesinde belirtilen bileşenler verilen miktarlarda karıştırılarak kullanılan un ve yoğurucu özelliklerine göre değişmekle birlikte 15-20 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi ev koşullarında geleneksel yöntemde elle, modern yöntemde ise genellikle yoğurma kazanlarında makineler ile yapılır. Hazırlanan hamurun kolayca işlenebilmesi için orta-iyi düzeyde gluten kuvvetine sahip olması istenir. Aşırı kuvvetli (elastik) hamurun açılması ve şekillendirilmesi zor olduğu gibi ekmeği de sert olur. Hamur zayıf olduğunda ise yapışkanlık ve yırtılma nedeniyle istenen düzeyde şekillendirilemez. Bu değerler özellikle makine ile şekillendirmede önem taşır.

Mayalanma

Yoğrulan hamurun mayalama süresi hamurun miktarına, teknolojik özelliklerine, kullanılan maya ve ortam sıcaklığına göre değişkenlik gösterebilir. Yoğrulup dinlendirilen hamurun mayalanma süresi 30-60 dakika olup bu süre, kış aylarında daha uzun, yaz aylarında daha kısa olabilir. Ayrıca kullanılacak ekmek mayası miktarı yaz aylarında kış aylarına göre daha azdır. Kullanılan maya miktarı ve ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi de kısalır. Mayalanma (fermantasyon) aşamasında kullanılacak maya miktarı ve mayalanma süresi hamurkar tarafından değerlendirilerek belirlenir.

Şekil Verme

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar; geleneksel yöntemde el yordamıyla, bıçak, ekmek keskişi vb. yardımıyla modern yöntemde ise hamur kes tart ve yuvarlatma makineleri yardımıyla eşit ağırlıkta bezelere bölünür. Elde edilen hamurlar 15-30 dakika kadar ikinci bir dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur el ile yassılaştırıldıktan sonra geleneksel yöntemde oklava/yada merdane ile döndürülerek açılır ve çapı ve kalınlığı yeknasak olacak şekilde şekillendirilir. Açılan hamurun çapı yaklaşık 20 cm ve kalınlığı yaklaşık 2-3 mm kadardır.

Pişirme

Ekmeğin pişirilmesi genellikle yüksek sıcaklıkta ıstılmış sac üzerinde yapılır. Hamur şekillendirildikten sonra yaklaşık 300-350°C sıcaklıktaki sac üzerinde her bir tarafı yaklaşık 1 dakika olacak şekilde toplam 2 dakika kadar çevrilerek pişirilir. Pişirmenin yüksek sıcaklıkta yapılması tavsiye edilir. Pişirme sacının pişirme süresince aynı sıcaklıkta kalması sağlanmalıdır. Karaman Mayalı Ekmeği özelliğini pişirme yönteminden alır. Hamur yüksek sıcaklıkta hızla piştiği için zaten çok kalın olmayan ekmeğin içi yumuşak kalır ve ekmeğin durum yapılabilmek-yuvarlatılabilmek özellikleri muhafaza edilmiş olur.

Muhafaza

Ekmeğin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasındaki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara uyulmaktadır. Pişirilen ekmekler soğuması için temiz bir örtü üzerinde dinlendirilir. Pişen ekmeklerin kurumaması için 5'erli yada 10'arlı olarak naylon torbalara konularak satışa hazırlanır.

Karaman Mayalı Ekmeği üretimden hemen sonra sıcak olarak ve üretim tesislerinde adet bazında açık şekilde ve satış noktalarında ambalajlı olarak satılır. Genellikle günün erken saatlerinden akşam saatlerine kadar gün içinde talebe uygun olarak sürekli bir şekilde üretimi yapılır.

Karaman Mayalı Ekmeği; serin, kokusuz ve rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün raf ömrü oda koşullarında 1 haftaya, buzdolabı koşullarında 15 güne, derin dondurulmuş olarak ise 6 aydan 1 yıla kadar çıkabilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Belirtilen coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması emek isteyen Karaman Mayalı Ekmeğinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Pişirilmesinde yüksek sıcaklık kullanılması, şekil verme aşamaları ve ürünün seri ve sıcak olarak tüketiciye arz edilebilmesi için bu ürünün üretiminde ustalık becerisi gerekir. Karaman Mayalı Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karaman Ticaret ve Sanayi Odasından birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim kurulu tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Karaman Mayalı Ekmeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp

yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

EK-2 KARAMAN ÇÖMLEK KÖMBESİ

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Çömlek Kömbesi ya da bilinen yerel adıyla Kömbe; Karaman ili merkez köylerinden özellikle Bozkandak ve Damlapınar köylerinde geçmişten bugüne özel günlerde ve misafirlere ikram edilmek amacıyla un, su, tuz, maya ve çeşni olarak buy otu tohumu (*Trigonella foenum-graecum* L.) unu kullanılarak hazırlanan hamurun elle şekillendirilip bir yüzüne çırpılmış yumurta sürülüp, tandır denilen fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen, ev koşullarında üretilip tüketilen mayalı özel bir unlu mamuldür. Ürünün en önemli ayırt edici özellikleri arasında hamuruna buy otu tohumu unu katılması ve hamurun yüzeyine çırpılmış yumurta sürülerek tandır tipi fırında pişirilmesidir. Karaman'ın geleneksel tarihi köy evlerinde mutlaka tandır fırın bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Çömlek kömbesinin üretiminde temel bileşenler olarak buğday unu, su (%55-60), yaş maya (%1-2) ve sofralık tuz (%1-2) kullanılmaktadır. Ayrıca hamur bileşenlerine çeşni maddesi olarak buy otu tohumu unu eklenerek kendine özgü tat oluşması sağlanmaktadır. Bu bileşenler yoğurma kazanında iyice karıştırıldıktan sonra suyu eklenip, elle yoğrulularak somun ekmek hamuru kıvamında bir hamur elde edilmekte, üzeri nemli bir bezle kapatılarak oda sıcaklığında 20-30 dakika dinlendirmeye (fermantasyona) bırakılmaktadır. Yörede mayasız hamurdan da kömbe yapıldığı bilinmekle birlikte pişme sonrası oluşan sert dokusu ve görece düşük lezzeti nedeniyle yöre halkının mayasız hamurdan kömbe yapmayı tercih etmediği görülmektedir. Fermantasyonu tamamlanan hamurdan 70-80 g ağırlığında yumaklar kesilip, avuç içinde yuvarlatılıp, elle 10-15 cm çapında açılmaktadır. Açılan hamurun yüzeyine çırpılmış yumurta veya salça ve çeşitli baharatlar kullanılarak hazırlanan kıvamlı sos sürüldükten sonra önceden içinde özellikle yörede bol bulunan meşe çalısı ve odunu yakılarak ısıtılan ve yörede tandır diye bilinen özel bir fırının yüzeyine yapıştırılarak 3-5 dakika süreyle pişirilmektedir. Kömbe fırından çıktıktan sonra taze olarak doğrudan tüketilebildiği gibi üzerine tereyağı sürülerek veya peynir konularak da tüketilmektedir.

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

- Ekmeklik un, 100 kg
- Pres yaş maya, 2 kg
- Yemeklik tuz, 2 kg
- İçilebilir su, 50-60 kg
- buy otu tohumu unu, 100 g

Ürünün en önemli ayırt edici özelliği, tandır tipi fırında pişirilmesidir. Çömlek kömbesinin pişirilmesinde kullanılan tandır, evlerin bahçesinde ya da balkonunda uygun bir yere inşa edilmektedir. Tandır tipi fırın yapımında oldukça geniş hacimli (50-100 litre) toprak bir küp kullanılmaktadır. Pişirilmiş topraktan yapılmış olan küp öncelikle en geniş olan orta kısmından kesilerek ikiye bölünmekte ve alt kısmı tandır yapımında kullanılmaktadır. Düz bir zemin

üzerine oturtulan küp parçasının etrafı ısı yalıtımı sağlamak amacıyla çakıl ve çamur kullanarak oluşturulan 20-30 cm kalınlığında bir yapı ile desteklenmektedir. Kömbe hazırlığı ile eş zamanlı olarak fırının içerisinde bir ateş yakılmakta, ısı kaynağı olarak özellikle yörede bol bulunan meşe çalısı ve/veya odunu tercih edilmektedir. Odun yanarak kor/köz haline gelirken fırın içi ve iç yüzeyi de istenen sıcaklığa ulaşmaktadır. Şekillendirilen hamurlar fırının alt kısmından üst kısmına doğru yapıştırılarak çekilmekte, hamurun oval bir şekil alması ve fırın iç yüzeyine yapışması sağlanmaktadır. Kömbe hamurunun boyutu ve fırın sıcaklığına göre değişmekle birlikte, ürün yaklaşık 3-5 dakika pişirilmektedir. Tandırda kömbeyi pişiren kişi, elini ve kolunu saran ve “kolcak” adı verilen eldiven benzeri bir koruyucu giymektedir. Pişirilen kömbeler fırın yüzeyinden maşa yardımıyla dikkatlice alınarak ve mümkün olduğunca taze olarak servis edilmektedir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Belirtilen coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması emek isteyen Karaman Çömlek Kömbesinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Pişirilmesinde tandır fırın kullanılması, şekil verme ve hamurun fırının iç yüzeyine yapıştırılarak pişirilmesi aşamaları üretiminde beceri ve dikkat gerektirmektedir. Karaman Çömlek Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karaman Ticaret ve Sanayi Odasından birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim kurulu tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Karaman Çömlek Kömbesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

EK-3 KARAMAN HACI LOKURU (LOKUR)

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Karaman Hacı Lokuru; ekmeklik buğday unu, tahin, yağ, şeker ve tuz, bazen su ve ekmek mayası da eklenerek hazırlanan yarı sert kıvamdaki hamurun bekletilmeden ince fitiller halinde yuvarlatılması ve bu fitillerin küçük parçalara kesildikten sonra pişirilmesiyle üretilmektedir.

Karaman Hacı Lokuru; pişirildikten sonra silindirik/kübik bir yapıda, yüzeyleri eşit oranda pişmiş, kahverengi renginde, kızarmış unlu/yağlı/pürüzlü yüzey görüntüsünde, gözeneksiz ve gevşek bir iç yapıda, kendine has tat ve kokuda, ağızda kolaylıkla dağılabilen ve kolay çiğnenebilir bir dokuya sahip Karaman iline özgü bir üründür. Karaman ilinde geçmişi oldukça eski zamanlara dayanan hacı lokuru; Hac (ya da Umre) vazifesini yerine getirip sağ salim evine dönen Hacıların, kendisini ziyarete gelip kutlamak isteyenlere Zemzem ve hurma ile birlikte sunduğu özel geleneksel lezzetlerden biridir. Dayanıklı çerez bir gıda olarak ele alındığında un, tahin, süt, sıvı yağ, yoğurt, tereyağı ve maya gibi hemen her evde bulunabilen temel hammaddelerden üretilen lokurun; geçmişte ev koşullarında hamuru hazırlanıp şekil verildikten sonra tepsiler içinde çarşı fırınlarında pişirildiği ve tüketildiği bilinmektedir. Hali hazırda Karaman'da geleneği yaşatmaya çalışan bazı pide fırınlarının bu ürünü yıl içinde sadece Hac zamanına bağlı kalmaksızın neredeyse haftada birkaç kez ürettiği ve müşterilerine taze olarak sunduğu görülmektedir.

Karaman kültüründe hacı lokurunun ev koşullarında üretiminde; hacca gitmeyip geride kalan ailenin kadın büyükleri, gelinler ve kızlar hacı ziyaretinde bulunacakların kabul edileceği evde toplanmakta ve en tecrübeli aile büyüğü kadın tarafından lokur hamuru hazırlanmasının her aşaması bütün incelikleriyle adeta bir ders niteliğinde gençlere uygulamalı olarak öğretilmektedir. Lokur kesme akrabaların, komşuların kaynaşması ve bir araya gelinerek imeceyle yapılan işler açısından da oldukça önemli bir uygulamadır.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

- 1000 g un,
- 400 g tereyağı,
- 200 g tahin
- 4 g tuz
- 400 ml su.

Üretim basamakları

Geleneksel bir lokur hamuru elde etmek için 1000 g una (ekmeklik buğday unu) 400 g tereyağı, 200 g tahin ve 4 g tuz konularak karıştırılır, üzerine 400 ml su ilave edilip yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Yapılan yüzyüze görüşmelerde ve elde edilen bazı tariflerde maya kullanıldığı ifade edilse de geleneksel tarifte maya kullanılmadığı belirtilmektedir. Elde edilen

sert hamur 3-5 dk kadar dinlendirilir. Daha sonra bu hamurdan 100 g'lık bezeler kesilerek elle yuvarlanır. Üzeri bir bezle kapatılarak 15 dk dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda bezeler elle yuvarlatılarak inceltir ve yaklaşık 2 cm çapında fitil haline getirilir. Hamur keskin bir bıçak yardımıyla 2 cm aralıklarla kesilerek dilimlenir. Dilimleme esnasında her kesimde hamur kendi ekseninde döndürülerek küp şekli verilmeye çalışılır. Dilimlenen lokur hamurları kara tava tabir edilen tepsilere dizilir ve yüzeyi kahverengileşinceye kadar 15-20 dk fırında pişirilir. Fırından çıktığı sıcak haliyle tüketilebildiği gibi genellikle soğutulduktan sonra tüketilir.

Muhafaza

Işıksız ve serin bir yerde muhafaza edilmesi koşuluyla Karaman Hacı Lokuru yaklaşık 1 ay tazeliğini koruyabilmektedir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Belirtilen coğrafi sınırda uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması emek isteyen Karaman Hacı Lokurunun üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Hamurunun hazırlanmasında tahin kullanılması, fitil halinde şekil verme ve dilimlenerek taş fırında pişirilmesi aşamaları üretiminde beceri ve dikkat gerektirmektedir. Karaman Hacı Lokurunun tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karaman Ticaret ve Sanayi Odasından birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim kurulu tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Karaman Hacı Lokuru (Karaman Lokuru) coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

EK-4 KARAMAN TAHİNLİ PİDESİ

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman tahinli pidesi; un, su, tuz ve maya kullanılarak yoğrulmuş ekmek hamuruna benzer bir hamurun uzunca bir süre dinlendirilmesi sonrası hamura tahin ve tereyağı eklenip ara dinlendirme sonrası elle açılarak yassı ekmek şekli verilip odun ateşinde pişirilmesi sonucu elde edilen bir üründür. Ayırt edici özellikleri olarak; hamurunun hazırlanması ve işlenerek pişmeye hazır hale getirilmesi aşamalarında ince işçilik ve ustalık gerektirmesi, yörede özellikle Ramazan aylarında üretilmesi, ekseriyetle sahurda tüketilmesi sayılabilir. Karaman'da üretilen tahinli pide, ülkemizde bazı yörelerde hamur formülasyonuna şeker ilave edilerek benzer şekilde hazırlanan tahinli çöreklerden tuzlu olması ve tahinle birlikte tereyağı da kullanılması ile ayrılmaktadır. Tahinli pide üretimi genellikle sade (çeşnisiz) olarak yapılmakta, ancak istenirse rulo halinde sarılırken arasına öğütülmüş ceviz katılabilmektedir.

İyi hazırlanmış bir tahinli pide kendine özgü lezzet ve kokuda, elle parçalandığında lifli ve kolayca çiğnenebilir, ağızda kalıntı bırakmayan bir yapıda ve kolayca yutulabilir olmalıdır.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

- Ekmeklik un, 100 kg
- Pres yaş maya, 2 kg
- Yemeklik tuz, 2 kg
- Tahin, 150 g hamur için 100 g
- Tereyağı, 150 g hamur için 50 g
- İçilebilir su, 50-60 kg

Üretim basamakları

100 kg ekmeklik una 50-60 kg içilebilir su, 2 kg tuz ve 2 kg pres yaş maya katılarak ekmek hamuru kıvamında hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurun kendine gelmesi için 2 saat süreyle kitle fermentasyonuna bırakılır. Süre sonunda dinlenmiş hamurdan ortalama 150 gr olarak kesilen mayalı hamur bezeleri elle yassılaştırılarak disk şeklinde açılıp üzerine 100 gr tahin ve 50 gr tereyağı dökülerek iyice karıştırılır ve hamur elle bastırılıp büyütülerek açılır. Tahin ve tereyağının iyice yedirildiği inceltilmiş hamur rulo halinde sarılır. Bu şekilde 20 dk dinlendirilen tahinli pide hamuru dairesel bir şekilde kendi üzerine dolanır ve hamurun üzerine elle bastırılarak 30 cm çapında disk haline getirilir ve taş fırında odun ateşinde yaklaşık 5 dk pişirilir. Genellikle fırından çıktıktan sonra soğutularak 2 pide bir ambalaja konularak paketlenir ve bu şekilde satışa sunulur.

Muhafaza

Işık almayan ve oda sıcaklığındaki bir ortamda tazeliğini ve lezzetini kaybetmeden 1 hafta süreyle muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Belirtilen coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması emek isteyen Karaman Tahinli Pidesinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Hamurunun hazırlanmasında tahinle birlikte tereyağı kullanılması, dinlendirme aşamalarının özellikli olması, tahin ve tereyağı eklenen hamurun açılıp rulo haline getirilmesi, dinlendirilmiş rolunun kendi çevresine dolanarak yassılaştırılıp disk haline getirilmesi ve taş fırında pişirilmesi aşamaları üretiminde yüksek beceri ve dikkat gerektirmektedir. Karaman Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karaman Ticaret ve Sanayi Odasından birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim kurulu tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Karaman Hacı Lokuru (Karaman Lokuru) coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

YARARLANILAN KAYNAKLAR

- Acar, Y. (2018). Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Destinasyon Markalaması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 163-177.
- Akgün, E., Hatırlı, S.A. (2022). Un ve Unlu Mamuller Alt Gıda Sektöründeki Firmaların Ar-Ge ve Yenilikçilik Düzeylerinin Belirlenmesi: TR52 Bölgesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 24(42), 435-447.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akturfan, M., Çınar, Z., & Özata, E. (2022). Karaman İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi. *GastroMediaDergisi*, 1 (1) 19-29. DOI: 10.54497/Gastromedia.2022.2
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel bir ekmek çeşidi: Yufka ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395.
- Anonim (2016). Sınai Mülkiyet Kanunu, Kanun Numarası: 6769 (Kabul Tarihi: 22/12/2016).
- Anonim (2020a). Karaman Sanayi ve Ekonomi Analizi Çalışması, Mevlana Kalkınma Ajansı Karaman Yatırım Destek Ofisi Yayını, 91 sayfa, Ağustos 2020.
- Anonim (2020b). Karaman İl Tarım Ve Orman Müdürlüğü 2020 yılı Brifng Raporu. https://karaman.tarimorman.gov.tr/Belgeler/2021/ocak/brifng_raporu_2020.pdf (erişim tarihi 23.10.2022)
- Anonim (2022) Karaman İli Coğrafi İşaret Raporu, MEVKA, 29 sayfa.
- Aras, N. (2017). Kavurğa, Kuruyemiş Ansiklopedisi, Genel Yayın Yönetmeni: Çavaş. R., Overteam Yayınları, 1. Baskı Şubat 2017, İstanbul, s.218-219.
- Aslan, F.P., Güldemir, O. ve Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. *Karaman Araştırmaları-II*, Palet Yayınları, Konya, s. 231-245.
- Aydın, F., (2002). Nohudun kullanımı ve leblebi üretimi. *Hububat 2002 - Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi*, 3-4 Ekim, 2002, Gaziantep.
- Aylan, S., Meral, İ. Ş., & Yeşilçimen, P. (2017). Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, (10), 446-462.
- Berksoy, A. (2017). Çetnevir, Kuruyemiş Ansiklopedisi, Genel Yayın Yönetmeni: Çavaş. R., Overteam Yayınları, 1. Baskı Şubat 2017, İstanbul, s.100-101.
- Bulutdağ, D. (2021). Farklı önışlemler uygulanmış nohut unlarının mayalı bazlama ekmek kalitesine etkileri. Yüksek Lisans Tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Karaman.
- Coşkuner Y., Gökbel, F., Mete, C. Sakkaoglu, M., Örtülü, S. (2016). Karaman'a Özgü Geleneksel Kavurğa Çeşitlerinin Üretim Koşullarının İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, poster sunum, Gıda Mühendisliği 7. Öğrenci Kongresi, Gaziantep.
- Coşkuner, Y. (2018). Karaman'da Elma Yetiştiriciliği ve Yerel Elma Çeşitleri, MEVKA.
- Coşkuner, Y. and Karababa, E. (2004). Leblebi a Roasted Chickpea Product as a Traditional Turkish Snack Food. *Food Reviews International*, 20(3), 257-274.,
- Coşkuner, Y., Karababa, E. ve Ercan, R. (1999). Düz ekmeklerin üretim teknolojisi. *Gıda*, 24(2), 89-97.
- Coşkuner, Y., Sayaslan A., Yerlikaya, S., Özçelik, A. ve Ayaz, E. (2012). Çerez üretiminde kullanılan bazı mısır çeşitlerinin fiziksel özelliklerinin belirlenmesi. *Türkiye 11. Gıda Kongresi*, 492.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.

- Çınar, Z., Sormaz, Ü., Akturfan, M., & Dalagan, S. (2021). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Karaman Örneği. *Journal of Global Food Research*, 2(1), 1-13.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *International Journal of Turkic World Tourism Studies*, 3(1), 105-125.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.
- Duru, R. (2020). Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, 391 sayfa. Editör A. Şen. Karaman Beldiyesi Kültür Yayınları. 1. Basım Eylül 2020, Konya.
- Göçmen, D., Inkaya, A.N. and Aydın, E. (2009). Flat breads. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 15(4), 298-306.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Görgülü, D. (2018). Konya’da aşure, şivlilik ve fener alayı geleneği. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi (ASEAD)*, 5(12), 66-82.
- Gürgil, F., Kılcan, B., Kılıçoğlu, G. ve Kurtoğlu, F.S. (2019). Hünkar Hacı Bektaş Velî Velayetnamesi’nin kök değerler açısından incelenmesi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(1), 446-461.
- Ingram, C., & Shapter, J. (2006). *Bread: A Complete Guide to Making Your Own Bread in a Traditional Oven and Using a Bread Machine*. 512 pages, Lorenz Books, London: UK.
- Karabaş, D., Kılıç, E., ve Karababa, E., (2002). Mısır çerezi üretimi. *Hububat 2002 - Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi*, 3-4 Ekim, 2002, Gaziantep.
- Kavak, S., & Pekerşen, Y. (2022). Yöresel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılmasında Yerel Halkın Tutumu: Karaman İlinde Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19 (1) 59 – 80.
- Köksel, H., Sivri, D., Scanlon, M.G., and Bushuk, W. (1998). Comparison of physical properties of raw and roasted chickpeas (leblebi). *Food Research International*, 31, 659-665.
- Kuzumoğlu, Y. (2020). Glutensiz tulumba tatlısı üretimi ve bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi (Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, .
- Oğuz, A. (2008). Bazı çerez gıdaların antioksidan kapasiteleri, Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, .
- Onuralp, D.A., Gülhan, S., Aslandağ, C. (2018). Karaman Bisküvi, Şekerli Mamuller, Çikolata, Kakao ve Kakao Müstahzarları Sektör Raporu. *Mevlana Kalkınma Ajansı (MEVKA)*, Konya.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Özsoy, T. (2015). Coğrafi İşaretlemenin Katma Değer Oluşturmada Bir Araç Olarak Kullanımı. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 31-46.
- Pasqualone, A. (2018). Traditional flat breads spread from the Fertile Crescent: Production process and history of baking systems. *Journal of Ethnic Foods*, 5, 10-19.
- Sayaslan, A. ve Akarçay, E. (2008). Kavruarak Üretilen Mısır, Buğday ve Nohut Çerezlerinin Beslenme Açısından Önemli Karbonhidrat Fraksiyonlarının Belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Sonuç Raporu*, Tokat.
- Talay, M. (1997). *Ekmek Bilimi ve Teknolojisi*, Ekin Yayıncılık ve Pazarlama, İstanbul.
- Tekeli, S. T. (1970). Türkiye’de Köy Ekmekleri ve Tekniği, *Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları*, Ankara.
- Tekeli, S.T. (1970). Türkiye’de Köy Ekmekleri ve Tekniği. *Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları*, Ankara, 62 s.

- Toklu, S. (2020). Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması, Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, viii+123 sayfa.
- Toklu, S. ve Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,7 (3), 2251-2273. DOI: 10.21325/jotags.2019.470.
- Tufantoz, A. (2008). Orta Asya'dan Balkanlar'a Türklerde pişi ve helva pişirme geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, 0(45), 69-81.
- TÜİK (2018). Türkiye İstatistik Kurumu, Bitkisel Üretim İstatistikleri, Meyveler, İçecekler ve Baharat Bitkileri, Yumuşak Çekirdekli Meyveler, <http://www.tuik.gov.tr/>, (Son erişim Mayıs 2018)
- TÜRKPATENT (2018). Türk Patent ve Marka Kurumu, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/commonContent/CAbout>, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf>. <http://www.tuik.gov.tr/> (Son erişim Mayıs 2018)
- TÜRKPATENT (2022a). Türk Patent ve Marka Kurumu,3.10.2022 tarih ve 134 sayılı Resmi Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni.
- TÜRKPATENT (2022b). Türk Patent ve Marka Kurumu,17.10.2022 tarih ve 135 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni.
- TÜRKPATENT (2022c) Türk Patent ve Marka Kurumu,01.11.2022tarih ve 136 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni.
- TÜRKPATENT (2022d) Türk Patent ve Marka Kurumu,3.10.2022 tarih ve 137 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni.
- Ünsal, A. (2001). Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü, 242 sayfa. YKY Kültür Sanat Yayıncılık Tic. Ve San. A.Ş., İstanbul.
- YÜCİDERGİ (2021). YÜCİTA-Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı Coğrafi İşaretler Dergisi (YÜCİDERGİ) Yıl 1, Sayı 1, 468 sayfa.

Bazı Web Sayfalarından Örnekler

- Karaman Usulü Mayalı Ekmek Nasıl Yapılır? (<https://ibrala.com/karaman-usulu-mayali-ekmek-nasil-yapilir.html>)
- Annelerinden öğrendikleri "mayalı ekme" gelir kapıları oldu (16 Nisan 2022) (<https://www.haberler.com/guncel/annelerinden-ogrendikleri-mayali-ekmek-gelir-14874138-haberi/>)
- Toroslarda kışlık 'şebit' telaşı (<https://www.aa.com.tr/tr/yasam/toroslarda-kislik-sebit-telasi/974088>)
- <https://www.aa.com.tr/tr/ramazan-2019/bu-kentte-sahur-tahinli-pide-ile-yapiliyor/1490891#>
- Şebit ekmeği (<https://yoresel.lezzetler.com/sebit-ekmegi-karaman-vt108340>)
- 3. Pişi Günleri (https://karamangsl.meb.k12.tr/icerikler/3pisi-gunleri_5075217.html)
- Pişi ve helvası dağıtıldı (<https://www.karamandauyanis.com/pisi-ve-helvasi-dagitildi/33910/>)
- Şehitler için pişi dağıttılar (<https://www.karamandauyanis.com/sehitler-icin-pisi-dagittilar/40336/>)
- Karamanın meşhur tatlarından lokur (<https://www.imaret.com.tr/karaman-in-meshur-tatlarindan-lokur/160294/>)
- Karaman lokur (<https://www.karaman.net.tr/karaman-lokur/55756/>)
- Karaman'dan Dönerken Alabileceğiniz Hediyelik Eşyalar (<https://www.gezinomi.com/gezi-rehberi/karaman-dan-donerken-alabileceginiz-hediyelik-esyalar.html>)



TASCAMI