



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2019, 3(4): 1631-1647.

DOI: [10.26677/TR1010.2019.262](https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.262)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



## KAVRAMSAL MAKALE

### Türkiye’de Yaşayan Ahıska Türklerinin Yemek Kültürü

Dr. Yılmaz SEÇİM, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, e-posta: [ysecim@erbakan.edu.tr](mailto:ysecim@erbakan.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9112-7650>

Metehan KAYA, Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, e-posta: [metehankaya100@gmail.com](mailto:metehankaya100@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0193-7121>

#### Öz

Toplumların tarihsel bir süreç içerisinde geliştirdiği ve günlük ihtiyaçlar doğrultusunda uzun yıllar boyunca özelliğini koruduğu bir yemek kültürü vardır. Her toplum kendi öz benliğini ve değerlerini yine kendine has olan yemeklerinde göstermektedir. Fakat bazen tarih sahnesinde yer alan üzücü ve insanlık dışı ya da tamamen coğrafi yetersizliklerden dolayı yapılan veya maruz kalınan göç durumlarında, toplumlar ata topraklarından oldukça uzaklarda yaşamak zorunda kalmaktadır. Bu çalışmada göç etmek zorunda kalan ve dünyanın değişik bölgelerine dağılan Ahıska Türklerinin yemek kültürünün yazılı olarak kayıt altına alınması ve ilerleyen dönemlerde Türkiye’ye yerleşen Ahıska Türklerinin yemek kültürlerine ışık tutması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma tekniklerinden olan mülakat, gözlem ve grup odak teknikleri kullanılmıştır. Konya, Karaman ve Osmaniye illerinde ikamet eden Ahıska Türkleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda Ahıska Türklerinin göç etmelerinin üzerinden uzun zaman geçmesine rağmen hala yemek kültürlerini devam ettirdikleri görülmüştür. Devam eden bu yemek kültürlerinde zaman içinde bölgesel farklılıklar nedeniyle değişimler meydana geldiği görülmüştür. Ahıska Türklerinin yemek kültürlerinin hamur işi ve ateş ikilisi üzerine kurulduğu görülmektedir. Kış için yaptıkları hazırlıklar ve bu hazırlıkların yapım aşamasındaki birlik, beraberlik ise Ahıska Türklerinin benliğini oluşturmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Ahıska Türkleri, Etnik Mutfak, Gastronomi, Yemek Kültürü.

**Makale Gönderme Tarihi:** 13.05.2019

**Makale Kabul Tarihi:** 01.10.2019

#### Önerilen Atf:

Seçim, Y. ve Kaya, M. (2019). Türkiye’de Yaşayan Ahıska Türklerinin Yemek Kültürü, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 1631-1647.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



## Journal of Turkish Tourism Research

2019, 3(4): 1631-1647.

DOI: [10.26677/TR1010.2019.262](https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.262)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



### CONCEPTUAL PAPER

## Food Cultures of the Meskhetian Turks Living in Turkey

Dr. Yılmaz SEÇİM, Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya, e-mail: [ysecim@erbakan.edu.tr](mailto:ysecim@erbakan.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9112-7650>

Metehan KAYA, MSc., Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya, e-mail: [metehankaya100@gmail.com](mailto:metehankaya100@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0193-7121>

### Abstract

There is a food culture developed by societies in a historical process and preserved for many years in line with daily needs. Every society shows its own self and values in its own food. However, sometimes in the cases of migration and exposure due to sad and inhumane or purely geographical deficiencies in the historical scene, societies have to live quite far from the ancestral lands. This study aimed forced to migrate and disperse to different parts of the world Meskhetian be recorded in writing of the food culture of the Turks and settled in Turkey in the coming period to shed light on the culture dishes Meskhetian Turks. Interview, observation and group focus techniques which are qualitative research techniques were used in the study. Interviews were held with Meskhetian Turks residing in Konya, Karaman and Osmaniye provinces. As a result of the study, it has been seen that Meskhetian Turks have continued their food culture even after a long time since their migration. It has been observed that these ongoing food cultures have changed over time due to regional differences. It is seen that the food culture of Meskhetian Turks is based on pastry and fire duo. Their preparations for the winter and the unity of these preparations under construction, togetherness constitutes the self of Meskhetian Turks.

**Keywords:** Meskhetian Turks, Ethnic Cuisine, Gastronomy, Food Culture.

**Received:** 13.05.2019

**Accepted:** 01.10.2019

### Suggested Citation:

Seçim, Y. and Kaya, M. (2019). Food Cultures of the Meskhetian Turks Living in Turkey, *Journal of Turkish Tourism Research*, 3(4): 1631-1647.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

## GİRİŞ

Kültür farklı tanımlarla açıklanabilir. Genel bir tanım olarak insana özgü davranışlar bütünü olarak tanımlanabilir. Bir başka deyişle toplum içinde insanın öğrenilmiş davranışlarının, duygularının ve düşüncelerinin oluşturduğu kalıptır. Birey yapacağı her davranıştan önce ister istemez bu kalıplar bağlamında kalmakta ve ona göre hareket etme içgüdüğü ile hareket etmektedir. Bu durum, misafirlikten yemeğe, düğünden ölüme, oyundan özel günlere kadar her türlü davranışı kapsar (Nirun vd., 1990: 255). Yemek kültürü ise toplumların tarihsel süreci sonunda şekillenir. Şekillenen yemek kültürünün içerisinde zorunlu beslenme ihtiyacı, özel günlerde tüketilen yiyecek-içecek çeşitleri gibi pek çok öğe bulunmaktadır. Hazırlanan yemeklerin üretilmesi, tüketilmesi, saklanması, hazırlanan mekânların özellikleri gibi konuların tamamı toplumsal süreci ifade eder. Kısacası bir toplumun yemek kültürünün çeşitlenmesi ve zenginleşmesinde toplumun içinde bulunduğu coğrafya ve etkileşimde bulunduğu diğer toplumlar ile ilişkisi en önemli konudur (Araz, 1990: 93).

Bireylerin göç hareketi genellikle özel sebepler sonucu oluşurken, toplumların göç hareketi savaş, hastalık veya siyasal sebeplerden kaynaklanabilmektedir. Bu bağlamda göç, belirli toplumsal, eko-sosyal veya siyasal nedenlerden ötürü küçük veya büyük topluluklar halinde buldukları yerden başka bir yere hareketi eylemidir. Göç geçici veya kalıcı olmak üzere iki şekilde meydana gelebilmektedir. Türk toplumunda daha çok geçici göç olarak ifade edilebilecek göçler meydana gelmiştir. Bu göçler beslenme ve barınma amaçlı, mevsimsel göçler olarak görülmektedir (Aksoy, 2012: 293). Bir toplumun göçe maruz kalması veya kalmaması zaman zaman değişim meydana getirirken zaman zamanda sıkı bir şekilde bağlılık doğurabilmektedir. Zamansal süreçte göçe maruz kalan bazı toplumlar asimile olsa da bazı toplumlar gittikleri bölgeleri asimile etmiş ve bölgeye kendi kültürlerini yerleştirmiştir (Eröz, 2005: 158).

Savaşın doğurduğu siyasal nedenlerden dolayı yapılan bir başka deyişle maruz kalınan göç durumu, kitleler halinde toplulukların anavatanlarından koparak çeşitli yerlerde yaşamaya ve çalışmaya zorlamaktadır. Savaşın bir getirisi olarak azınlıkların göç ettirilmesi hususu ikinci dünya savaşının bitmesinin ardından başlayan soğuk savaş dönemi ile tırmanmıştır. Durumun en bariz örneği ise dağılmış olan Yugoslavya ve Gürcistan'da bulunan Kafkasya bölgesindeki insanların zorunlu göçe maruz bırakılması gösterilebilir (Habiçoğlu, 1993: 67). Araştırma kapsamında ele alınan Ahıska Türkleri savaşların sonucunda istemli ya da zorunlu olarak göç ettirilmiştir. Göçe tabi tutulan bu topluluğun mutfak kültürünün geniş olduğu yapılan literatür çalışmaları sonucunda görülmüştür. Ahıska Türklerinin yemek çeşitliliği ve kültürünün incelenmesi ve kayıt altına alınması araştırmanın önemini göstermektedir. Araştırmanın problemi, geçmişte Türkiye'ye yerleşen Ahıska Türklerinin zamanla yemeklerinin ve sofraları geleneklerini unutulmaya yüz tutması olarak görülmektedir. Ayrıca topluluğun yemek kültürü hakkında yazılı kaynağın az olması araştırma problemleri arasında görülmektedir.

## **AHISKA TÜRKLERİ**

Kafkasya adı verilen bugünkü Gürcistan sınırları ve kuzey doğusu diyarında Türkiye ile sınır komşusu olan Ahıska diyarı Çıldır bölgesinde Çoruh çayı ile başlayıp Meshet ve Cehavet sıradağları boyunca yer alan ve Borçalı'ya kadar uzanan bölgedir (Bayraktar, 1999: 8).

Bölgede Ahıska Türklerinin ikameti siyaseten çok geç tarihlere dayansa bile etnik bir köken olarak Türk dünyasında milattan önceki yıllara kadar dayanan bir süreçten söz edilebilmektedir. Bu bölgeyi anavatan edinen ve kültürlerini bu yörede geliştiren Ahıska Türkleri, 12. yüzyıl başlarında Kıpçak Türkleri ile beraber yaşamışlardır (Zeyrek, 2001: 2). Orta çağın kapanıp yeniçağın açılması ile güçlenen Osmanlı Devleti bölgeyi 16. yüzyılda kendisine bağlamış ve 250 yıl bu süreç devam etmiştir. Bu dönemde Anadolu'nun devamı gözüyle bakılmış ve demografik varlıklarını tarih sahnesinde rahat bir şekilde sürdürerek etnik kökenlerini korumuşlardır. Ancak daha sonraları Rusların bölgeyi işgali ve güvenlik sebepleri bahane edilerek yöreye Ermeni halkı yerleştirilmesi üzerine nüfus yoğunluğu Ermenilere geçmiş daha sonraları ise Ahıska diyarı 1921 Moskova Antlaşması ile Sovyetler Birliği himayesine alınmıştır (Sezgin ve Ağacan, 2003: 9).

Ahıska Türklerinde bölgede Ermenilerin çoğalmasıyla birlikte ufak aile göçleri yaşanmaya başlasa da İkinci Dünya Savaşı'nın patlak vermesi ile güvenlik bahane edilerek bölgeden tamamen sürülen 7 etnik gruptan biri olmuştur. Daha sonra bu grupların çoğuna geri dönüş izni verilip hakları iade edilse de Ahıska Türkleri bu iade haklarına sahip olamamıştır (Sumbazde, 2002: 2). İlerleyen süreçte Gürcistan'ın başına geçen Gorbaçov Perestroyka ve Glasnost ismi ile bilinen iyileştirme politikaları gerçekleştirmiştir. Bu politikalarla Ahıska Türklerinin anavatanına geri dönüş sürecini başlatmışsa da bu sıralarda daha önce Özbekistan'a göçmüş olan Ahıskalılar bölge halklarıyla aralarında yaşanan Fergana Olayları neticesinde tekrar yavaşlamış ve yaklaşık yüz bin Ahıskalı Özbekistan'dan ayrılarak tekrar kendilerine vatan aramışlardır (Kütükçü, 2005: 273-274).

Yaklaşık 2700 yıla uzanan Türk yurdu olma özelliği taşıyan Ahıska'da bölgenin yerlisi olan Ahıska Türkleri, 1944 yılına kadar direnebilmiş ve o tarihle beraber kendi yurtlarından tamamen koparılmıştır (Aydıngün, 2013: 2668). Birçok diyarda sürgün ve göçebe hayatı yaşayan Ahıskalılar Özbekistan, Kazakistan, Ukrayna, Azerbaycan, Türkiye ve hatta Amerika olmak üzere Dünya'nın çeşitli coğrafyalarına dağılmış ve bu bölgelerde benliğini koruma savaşı vermiştir (Kurt, 2014: 197).

Kesik ve Duman (2017: 5-14), Türklerin kendi kültürlerini ve öz benliklerini savaş, göç, mübadele, baskı veya mesafe gibi beşeri sorunların unutturmasına izin vermeyeceği ve daima yaşatarak, korumaya devam edeceği hipotezini ortaya atarak bu bağlamda bir çalışma yürütmüş ve Ukrayna'dan getirilerek Erzincan'a yerleştirilen Ahıska Türklerinin kültürel yapıları üzerine bir araştırma yapmışlardır. Bu araştırma sonucunda; Göç öncesi inanılan ve yaşanan adetler, batıl ve dini inançlar, düğün ve ölüm merasimleri gibi kültürel simgeler nasılsa sürgün ve göçten sonra da aynen devam ettirilerek benliğini kaybetmemiş ve kendini korumuştur. Türklerin hiçbir sınırlama bağlamında öz değerlerini asimile ettirmedikleri ve dil olgusunu bile olduğu gibi koruyabildikleri sonucuna varılmıştır. Bu kültürün oluşması ve koruma durumunun özelinde İslam'ında etkisinin olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

## AHISKA TÜRKLERİNİN YEMEK KÜLTÜRLERİ

Her kültürde olduğu gibi Ahıska Türkleri de etrafında ki coğrafyalardan ve göçtükleri yerlerden mutfak kültürlerine katkı sağlamış ve zenginleştirmiştir. Her mutfak kültürünün belli başlı özellikleri olduğu gibi Ahıskalılarda da bu durum hamur işiyle başlamaktadır. Hamur işi Ahıskalılar için vazgeçilmez bir besin kaynağıdır. Yazları kış için hazırlık yaparken aileler hamur işlerini beraber yapar erişteler keser ve bunları 'külek' denilen kayın ağacından yapılmış kova şeklindeki kaplara koyarak istiflerlerdi (Seferoğlu, 2011: 50-51).

Her kış mevsimi öncesi önceden seçilen kısır (doğurma özelliğini kaybetmiş) camış yani mandalardan biri seçilip kesilirdi. Bir mandadan çıkan et yaklaşık 1 ton civarı olup bundan da 700 kilogram civarında pastırmalık et çıkardı. Hayvan kesildikten sonra etleri kemikten ayrılarak tuzlanır ve tokmak yardımıyla dövülerek iyice açılması sağlanırdı. Evin hemen bahçesindeki bir çam ağacından yapılan direklere bu etler asılarak kurutulurdu. Bu iş için mandanın seçilmesinin sebebi ise yağının çok az olmasıdır. Bu etler kuruduktan sonra serin yerlerde saklanarak kışın hinkal yani mantı yapımında veya kavurmada ya da ufakça tike şeklinde doğranarak direkt öyle yenirdi (Seferoğlu, 2011: 50-51).

Manda dışında, soğuk geçen Kafkas kışlarına hazırlık olarak koyun, inek veya kaz kesilerek hazırlıklar yapılırdı. Kesilmek için seçilen kazlar önceden iyice beslenir, kilodan hantallaşır hareket kabiliyeti azalır kıvama geldiğinde kesme işlemi gerçekleştirirdi. Bu konuda Ahıskalılarla özleşen bir husus olarak kesilen kazın yağları altta yanan ateşin üzerinde eritilerek bir kapta toplanır, çeşitli hastalıklar ve yanık tedavisinde kullanılırdı. Kaz etinin kurutulup saklanan eti ise kışın 'kikil' yaparken kullanılır ve böylece lezzet kazandırılırdı (KŞ1).

Tarlası olan aileler ise beslenme gereksinimlerini karşılamak amacıyla tarlalarına buğday (Lazut), kabak, fasulye (kırmızı lobya) ve patates (kartopi) ekerlerdi. Yörede kırmızı lobyanın bir diğer adı da Xarcam lobyasıdır. Adını bir Ahıska köyü olan Xarcam'dan almıştır (KŞ2). Sonbahar güzlerinde hasat edilen lazutlar varsa köyde yoksa en yakın beldede ki civar bir köyün büyük değirmeninde öğütülerek un haline getirilirdi. Manda sütünden yapılan kaymak ile bu un yoğrulup 'cadi' adı verilen bir hamur yapılırdı. Cadi hamurunu tutmak için sarımsak bir renkte olan yöre ağzıyla 'tıxa', dağın toprağından elde edilerek yapılan 'pileki' adı verilen güveç türü bir kaba alınıp üzerine kapak olarak tekrar başka bir pileki örtülerek odun ateşinin geride bıraktığı sıcak közleri üzerine atıp pişirilirdi. Bu işlem ile elde edilen cadi uzun süre dayanır ve yoğurt, süt gibi aperiatif gıdalarla desteklenerek yenilirdi (KŞ3).

Xarcam lobyaları kışları kemikli etlerden yapılan güveç yemeklerinde kullanılır bazen pilavlarda bile bulunurdu. Kış mevsiminde sürekli yapılan ve çabuk bozulmayan bu fasulyeler yine Iğdır ve Posof beldelerinden etkilenilerek kuru fasulye olarak da yapılırdı. Bunun yanı sıra vazgeçilmez bir kış atıştırması olarak 'bulama' ise henüz doğum yapmış bir ineğin sütünün alınarak pişirilmesi ve hafif kestirilmesi ile yapılırdı (KŞ4).

Kış mevsimlerinin özellikle çocuklar için vazgeçilmez olan tatlımsı besin gıdası olarak 'pestil' Ahıskalılar tarafından da yaygın bir şekilde hazırlanıp, tüketilen gıdalar arasındadır. Ağaçları sık sık Ahıska coğrafyasında bulunan dutlar tercih edilirdi. Dutlar yaz mevsiminde yetiştiği zaman toplanır Bezlerde suları sıkılıp un eklenerek kıvam verilirdi. Temiz bir bezin üzerine serilip kuruması beklenir ve ters çevrilerek bezden kurtarılırdı. Sonra ikinci kez aynı işlem yapılır ve bu

karışımlar üst üste konurdu. İkinci katta bezen kurtarılınca rulo şeklinde ya da küçük ince kareler şeklinde kesilirdi. Uzun süre dayanan pestiller tek başlarına birer tüketim kaynağıdır ve karbonhidrat ile vitamin yönünden de oldukça zengindir. Bu yönüyle bazen çorbası ve 'kaysefe' yani hoşafı yapılırdı. Bazen isteğe göre ardı ardına ipe dizilmiş ceviz içleri dut suyu ile un karışımına batırılıp çıkartılarak kurutulur ve böylece 'küme' yani ceviz sucuğu yapılırdı (KŞ5).

## **YÖNTEM**

Araştırma Ahıska Türkleri ve kültürüyle özleşmiş yemekleri daha geniş bir açıdan incelemek ve yemek geleneklerini tanımlamak için birbirinden bağımsız zaman dilimleri içerisinde birebir şahıslarla mülakat, yerinde gözlemler ve grup odak teknikleri ele alınarak yapılmıştır. Tamamı nitel yürütülmüş ve başlangıç kısmı olarak genel yapı ve tanım arkasından yemek çeşitleri ve kültür etkenleri kuramsal çerçevede tanımlanarak toplanmıştır. Çeşitli yerlerde göçe maruz kalmış ve yerleşmiş Ahıska Türkleri ile görüşmeler sohbet halinde kültürün yansımaları adına geniş sorularla sürdürülmüştür. Konya, Karaman ve Osmaniye illerinde bu özelliği taşıyan aileler ziyaret edilmiştir. Ayrıca tamamının Ahıska göçmeni olduğu Kahramanmaraş ili Gölpınar Köyü'nde yaşayan Ahıska nüfusu ile detaylı görüşmeler yapılmıştır. Yapılan birebir görüşmeler neticesinde konu, başlıklar altında ele alınarak derlenmiştir. Kaynak kişilerden kendilerine sorulan sorularla ilgili alınan cevaplar, bütünlüğü sağlaması açısından akademik bir dille derlenmiştir. Konu hakkında çeşitli dergi, sempozyum ve kitaplar üzerinde kaynak araştırması yapılmış ve bunun ışığında ulaşılan yeni kaynaklarda taranarak, içerdiği bilgiler toplanmıştır.

## **BULGULAR VE TARTIŞMA**

Ahıska Türkleri, göç etmelerine rağmen yemek kültürlerini yaşatmışlar ve gittikleri her bölgede uygulamaya çalışmışlardır. Ancak bazı durumlarda yapılan yemeklerin içerik veya pişirme tekniklerinde yerleştikleri bölgenin özelliğine bağlı değişimler meydana geldiği görülmektedir. Türkiye'de yerleşen Ahıska Türklerinin bazı yemeklerinin günümüzde uyarlanan reçeteleri ve üretim metotları kaynak kişilerle görüşülerek bu bölümde kayıt altına alınmıştır.

### **Erişte**

Erişte hemen hemen bütün toplumların kökeninde yatan un, su, tuz ve yumurta ile yoğurulan hamurun kesilmesi ve kurutulması esasına dayanan ve uzun süre bozulmadan saklanması mümkün olan gıda türü olarak tanımlanabilir (Mete ve Altınar, 2018: 252-256). Erişte TS 12950 Erişte Standardına göre sade, çeşnili ve zenginleştirilmiş olarak üç ana başlıkta toplanmaktadır.

Ahıska Türklerinde ise kış ayları için makarna, çorba ve çeşitli yemeklerde kullanılmak üzere su, un, tuz, yumurta karışımından elde edilen hamur ile bu hamurun kesilmesinden yapılmaktadır. Erişte hazırlıkları komşularla birlikte birleşerek imece usulü yapılarak, bölüşülürdü. Hazırlanan eriştelere muhafaza etmek için farklı yöntemler kullanılır. Ahıska kültüründe soğuk ve güneş

görmeyen yerlerde çuvalların içinde saklanmaktadır. Böylece bir kış mevsimi boyunca bozulmadan saklanmakta ve ihtiyaç duyulunca kullanılmaktadır (KŞ6).

Işık'ın (1992) Konya'da Ramazan yemekleri üzerine yaptığı çalışmada eriştenin Konya yöresinde çoğunlukla ramazan aylarında tüketilmek üzere yapıldığını bildirmiştir. Seferoğlu ise (2011) Ahıska'da Kış Hazırlıkları ve Yemek Kültürü adlı çalışmasında eriştenin Kafkas yöresinde kış mevsimi için yapıldığını belirtmektedir. Bu konu üzerine bilgi alınan kaynak kişilerden Saim Aydın (2019) ise kış mevsimi için yazdan yaptıklarını belirtmektedir.

Işık (1992) ve Seferoğlu (2011) bildirdikleri sonuca benzer şekilde Ahıska Türkleri de Ramazan ayı için erişte hazırlamaktadır. Ancak ramazan ayı dışında özellikle kışında bol miktarda erişte hazırladıkları görülmüştür. Bu durum Türk toplumlarında kış hazırlıklarının yanı sıra dini gün ve geceler içinde ön hazırlıklar yapıldığını kanıtlar niteliktedir.



Resim 1. Erişte Kesimi



Resim 2. Kurutulmuş Erişte

### Hinkal

Ahıskalılarının ve Kafkas coğrafyasının vazgeçilmez ve kültürüyle özleşmiş bir yemeği olan Hinkal (Xengel, Hingel, Khinkali, Xinkal), Türk yörelerinin çoğunda mantı olarak bilinir fakat bu yörede hamurun işlenip şekil verilmesi ve pişirme usulleri kendini öne çıkarmaktadır (KŞ7). Hinkal'ın hamurunu hazırlamak için klasik su, un ve tuz karışımına ilave olarak yumurtada eklenir. Kulak memesi diye tabir edilen yumuşaklıkta bir hamur kıvamına kadar yoğurulur. Sonra hamur küçük küçük ceviz büyüklüğünde parçalar halinde 'künt' adı verilen işleme tabi tutulur. Bu işlem hemen hemen bir çay bardağının ağzı büyüklüğünde küçük hamur parçaları halinde açılmasıdır. Oklavayla kat katta açılabilir. Genellikle davar etiyle yapılmaktadır (Davar eti küçük ve büyükbaş hayvanların karışık olduğu sürülerde Ahıska Türkleri tarafından ise büyükbaş hayvanlara verilen isimdir). Et, soğan, tuz ve karabiber karıştırılarak açılan künt'lerin içine ve tam ortasına gelecek şekilde yerleştirilir. Hamurun kenarda kalarak ete temas etmeyen bölgeleri birbiri ardına katlanarak kapatılır. Genelde tencere veya kişi sayısına göre kazanlarda haşlanan suyun içerisine bir miktar tuz atılarak kaynatılır ve Hinkallar bu suda haşlanarak pişirilir. Üzerine dövülmüş sarımsak ve manda yoğurdu karışımı ilave edilir. İsteğe göre biber yağ ile yakılarak üzerine ilave edilebilir. Hinkalin haşlandığı su atılmayarak çeşitli otlar ile papatya, sümbül gibi tatlandırılarak içilmektedir (KŞ8). Fakat bazı köylerde genellikle nüfusu geniş

ailelerde eğer evde var ise ortasında delikli bir kat bulunan özel pişirme kazanı ile buğuda pişirilir. Bakır kazanın altında haşlanan su bu delikli orta kata temas etmez ve bu kata yerleştirilen Hinkallar ağız kapanan kazanın içinde buğuda yani buharda pişerler. Yine bu kazan kadınların hamur işlemek için toplandıkları bir günde ters çevrilerek çalgı gibi çalınır ve tabakları ağızlarına tutarak şarkı söylenirdi. Tabakları ağıza tutma işlemi yankı yaratması hususundandır (KŞ9).

Dilek Kaya'nın (KŞ8) Ahıska Türkleri tarafından hinkalin haşlandığı suyun boşa gitmediğini tatlandırılarak içildiğini bildirmiştir. Başka bir çalışmada ise Ahıskalıların komşusu konumunda olan tarihsel süreçte ülkemiz sınırları içerisinde varlık gösteren Terekeme (Karapapak) Türkleri ve Yemek Kültürleri üzerine yaptığı çalışmada hinkal pişirildikten sonra kalan suyun etlerin haşlanmasında kullanıldığını belirtmiştir (Kemaloğlu, 2011: 431-432). Günümüzde pek çok uzman tarafından tavsiye edilen makarna, et, sebze vb. haşlama sularının atılmaması konusunda farklı Türk topluluklarının (Terekeme, Karapapak ve Ahıska) geçmişten günümüze bilinçli oldukları görülmektedir.

Yemek pişirme esnasında diğer pek çok kültürde olduğu gibi Ahıska kültüründe de şiir, mani, türküler söylenmiştir. Yörede oldukça bilinen ve Hinkal pişerken bir büyük tarafından söylenen şiir şu şekilde bildirilmiştir (KŞ10)

Terif edem ben metini  
Egük oklavayinen açın katini  
İçine koyanda davar etini  
O zaman söylerim Türki  
Hinkali

Siniye tökerler buğı çekülür  
Hinkal yemiyanın beli  
bükülür  
Ona istemez yağı kaymağı  
Onundur sarmusağ bağı  
bostanı

Hinkali de ince ince büberler  
Mübareki sıra sıra düzerler  
Evel evel sarımsağı ezerler  
O zaman söylenir Türki  
Hinkali



**Resim 3.** Hinkal, Ahıska bükme şekli.



**Resim 4.** Hinkal, Ahıska Türklerinin bir diğer bükme şekli.



**Resim 5.** Hinkal, pişirilip sarımsaklı yoğurt ve biber ile soslanmış.

### Kikil

Ahıska yörelerinde daha çok Hinkal'ın büyük ve tavada pişen çeşidi olarak bilinir. Hinkalden farkı ise hamur yoğurma esnasında içerisine yumurta eklenmemesidir. Su, un ve tuz karışımından oluşur. Kikil boyut olarak neredeyse yuvarlak bir fırın tepsisi büyüklüğünde bir serçe parmak kalınlığında açılır ortasına davar yani sığırtı eti konur. Bu iç Hinkal için hazırlanan



kıymalı davar etinin harcıyla aynıdır. Hinkal gibi etin temas etmediği yuvarlak kenarlar büzülerek ortada bohça şeklinde toparlanır. Toplanan hamurun ucu havaya kaldırılarak havanın içine dolması sağlanır ve ortasına basılarak paraşüt gibi kenarları havalandırılır. Hazırlanan bu kikel hamuru tavada ya da saclarda pişirilir. Çayın yanında bir ana yemek çeşidi olarak gündüz vakti tüketilmektedir (KŞ10).

Her mevsim yapılmaktadır. Ancak kış yemekleri arasında gösterilmektedir. Kış aylarında sac kurmak zahmetli olacağı için birkaç aile birleşerek kikel hazırlamaktadır (KŞ1).

Aliyeva (2013: 875) Kikel'in sadece patatesli olduğu ve başka türevlerinin Kikel sayılmadığını ileri sürmüştür. Bulut (2017: 12) Kikel'in bir poğaçaya türü olduğundan bahsetmiştir. Kaynak kişi Hüsnü Kaya (KŞ10) ise Kikel'in iç malzemesi hazırlanırken evde bulunan nerdeyse her ürünün kullanılabileceğini bildirmiştir. Bu çalışmalardan ve kaynak kişinin cevabından anlaşılacağı üzere Kikel farklı pek çok içle pişirilebilmektedir. Bu durum ise ürünün gidilen her bölgeye taşınmasına sebep olmuştur.



**Resim 6.** Kikel.



**Resim 7.** Kikel, sacda pişirilmiş hali.

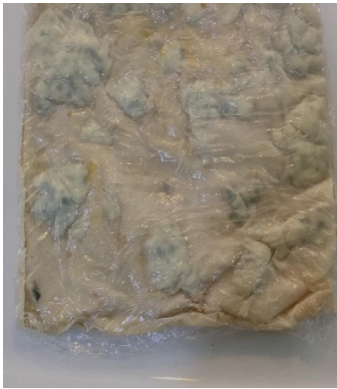
## **Kete**

Kete yörenin önde gelen azıklarından (yolculukta yemek üzere hazırlanan yemek) biridir. Azık çeşitleri arasında gösterilmesinin sebebi ise yola veya işe giderken yanında taşınabilmesi ve hareket halindeyken bile hızlıca tüketilmesidir. Klasik hamur tarifinden şaşmadan su, un ve tuz karışımı ile yine yumuşak bir kıvam elde edilinceye kadar yoğurulur. Ardından yer sinisi kadar yani yarım metreye yakın çapta yuvarlak bir şekilde açılır. Ketenin birçok çeşidi vardır. Kıymayla yapılabileceği gibi kartoplu da (patatesli) yapılabilir. Hatta kesmikli çeşidi de vardır. Kesmik sütün hafif kestirilmiş halinden yapılan bir lor peyniridir. Hafif tuzlu ve katı çabuk dağılan bir görüntüsü vardır. Genelde kartoplu tercih edilen kete hamuru açıldıktan sonra üst ve alt uçları ortada birleştirilir. Sonra yanlarda kalan kulaklarda, birleştirilen bu kısmın üzerine kapatılır ve bir kitap görüntüsü verilir. Ardından iyice tereyağı ile yağlanıp önceden pişirilip, ezilmiş ya da

pişirilmeden rendelenmiş patates yan kartopi ortasına konularak iyice yayılır. Sonra tekrar uçları kapatılıp yine kitap görüntüsü verilir. Hazırlanan bu hamur saclarda pişirilir (KŞ11).

Ketenin içi boş haline ise Katmer denilmektedir. Eğer komşularda ya da köyde bir evde yeni bir ölüm gerçekleşmişse, komşular üç gün boyunca o eve içi boş olan Katmer götürür. Başka bir adet olarak gelin almaya gidileceği zaman ise oğlanın yengesi veya yengeleri yanlarında yeteri kadar katmeri pişirmiş bir halde bulundururlar. Yolda ahali acıktığı zaman azık yaptığı bu katmerleri çıkartarak yanında varsa ayran ile verip herkesin karnını doyururlar. Gelin alınıp dönüşe geçildiği zaman ise gelin yolda yengelere acıktığını söyleyerek, yanında getirdiklerinden ister. Dönüş yolunda ise tam tersi olarak katmerin dolusu yani keteyi ikram ederler. Yine isteğe göre kıymalı, kartoplu ya da kesmikli olarak. Bu adet geline aktarılır ve o da diğer oğlanlar gelin almaya gittiklerinde aynı vazifeyi yenge olarak gerçekleştirir (KŞ8).

Yılmaz Vurgun (2018: 82) Bilecik'te Bir Ahıska Köyü: Kapanalan adlı çalışmasında kete yapılırken kete hamurunun içine koyunun kuyruk yağının ekme ile yumuşatılarak eklendiğini belirtmiştir. Gölpınar Köyü'nde yaşayan Ahıskalı göçmenlerde ise bu durum söz konusu değildir. Farklı yörelere yerleşen Ahıska Türklerinin bu şekilde farklı içerik kullanmaları beklenen bir durumdur. Ancak genel olarak temel hamur yapımında ve pişiriminde farklılık olmadığı görülmektedir.



**Resim 8. Kete**



**Resim 9. Kete Kartoplu**



**Resim 10. Katmer**

### **Tutmaç çorbası**

Türk yörelerinin tarihi çok eskilere dayanan çorbası olan Tutmaç çorbası birkaç farklılık dışında hemen hemen aynı şekilde yapılmaktadır. Divan-ü Lügat'it-Türk eserinde de ismi geçmektedir (Çetin, 2005: 197). Diğer yörelerde yumuşak hamurdan yapılan içi, Ahıska'da sert, mayasız, kıvamlı hamurdan hazırlanır. Hamurlar küp şeklinde doğranır buna 'nor' adı verilmektedir. Bu hazırlanan norlar yağda kavrulur. Ardından aynı hamurdan kesilen eriştelere de suda haşlanır. Ardından bu suya kavrulan norlarda eklenir. 4-5 dakika kadar beraber kaynadıktan sonra ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra ise yoğurt ilave edilerek kıvam kazandırılır ve çorba hazır hale getirilir. Yoğurda sarımsakta eklenmektedir ve üzeri için biber yağda kızartılabilir (KŞ12).



Resim 11. Tutmaç Çorbası

### Çörek

Buğday ununun tükenip ekmeğin yokluğu çekildiği kış mevsiminin son zamanlarında ya da çayın yanında ve kahvaltılarda tüketilmek amacıyla 'çörek' yapılırdı. Daha çok kuru ve mayasız hamurdan hazırlanmaktadır. Tereyağı, sıvıyağ, süt ve yoğurt ilavesi ile undan tutulan hamur yuvarlak ve bir kâse ağzı büyüklüğünde açılarak, fırınlarda pişirilir ve serin yerlerde bir kış mevsimi boyunca saklanırdı. Çörek birçok yörede olduğu gibi Ahıska'da da bulunmaktadır ve Maraş çöreği ile benzerlik göstermektedir (K9).

Şavkay (2001) Çörek hakkında Maraş'ta keçi peynirinin tuzlanması esnasında ortaya çıkan yağların alınıp un ile karıştırılması sonucu elde edildiğini belirtmiştir. Fakat bu konu hakkında ki kaynak kişimiz Hüsnü Kaya ise bunun Çöreğin saklanma ömrünü kısalttığı görüşü ile uygulanmadığını belirtmiştir.



Resim 12. Çörek



Resim 13. Kış için soğuk dolapta saklanan  
Çörek

### Sinor

Sinor, Siron, Silor adları ile yöreden yöreye değişik şekilde isimlendirilmektedir. Soğuk kış aylarında hamur işlerinin sık sık görüldüğü Ahıska Türklerinde Sinor yapımı kolay ve doyurucu

bir lezzet olarak tercih edilmektedir. Önceden ince bir şekilde açılıp kurutulmuş yufkalardan yeteri kadar ıslatılır ve rulo şeklinde düzelir. Bu rulolar iki üç parmak kalınlığında kesilerek bir pişirme tepsisine dizilir. Üzeri yağlanarak fırında kızartılır. Kızartma işleminin ardından sarımsaklı yoğurt ile soslama işlemi gerçekleştirilerek hazır hale getirilir. Yine biber yağ ile yakılarak üzerine ilave edilebilir (KŞ13).

Ahıska Türklerinde yaygın bir şekilde bilinip yapılsa bile Siron'un aynı zamanda Karadeniz bölgesinde de yapıldığını ve daha çok Gümüşhane yöresinde bilindiğini, bu konunun içerisinde olduğu bir tez çalışması ile araştırıp, ortaya koymuştur (Cesur, 2017: 88).



**Resim 14.** Sinor, Siron, Silor.

### **Papa**

Ahıska Türklerinin sofralarında vazgeçemedikleri bir diğer yemek ise Papa'dır. Makarna pişiriminde olduğu gibi tuz ilave edilen su kaynatılır. Mısır unu yavaş yavaş ilave edilir. Suyu tamamen çekene kadar beklenir ve mısır unu mısır kokusunu bırakmaya başladığı zaman ateşten alınır. Ortası yanardağ diye tabir edilen bir şekilde oyularak açılır ve eritilen tereyağı bu bölgeye dökülür. Ana yemeğin yanında boğazın soğuması için ortasında bulunan tereyağı ile birlikte yenmektedir. Bu özelliği ile iştah açıcı bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır. (KŞ14).

### **Haçapur**

Haçapur yaz kış yenilebilen ve kolaylıkla yapılabilen bir hamur işi börektir. Klasik hamur tarifi olan su, un ve tuz karışımından elde edilen yumuşak hamur tabak büyüklüğünde yuvarlak şekilde açılarak içerisine kartop ya da genellikle kesmik konur. Kesmiklisi gençler ve çocuklar tarafından daha çok sevilen ve uzun süre tok tutan Haçapur bir kenarına konan içinin üzerine diğer boş kenarın kapatılması ile alınan şeklin uçları bağlanarak sacda ya da tavada pişirilmesiyle yapılır (KŞ15).

Canım (2002: 231) 'Gürcistan İzlenimleri' adlı çalışmasında Haçapuri hakkında 'peynirli ekmek' deyimini kullanmıştır. Fakat yörenin eski halkı arasından gelen kaynak kişimiz Nebati Kaya Haçapur'un kartop /patates) ve kesmik (lor) peyniri ile yapıldığını, sadece peynirli olmadığını belirtmiştir.



**Resim 15.** Haçapur, Kesmikli (Lor Peynirli). **Resim 16.** Kartoplu Haçapur, Sacda

Konu üzerine yapılan kaynak araştırmasında toplumla iç içe geçen Ahıska Türklerinin zamanla bu yörelerdeki insanlarla kültür alışverişi yaptığı ve bunun sonucunda kendilerine ait bazı yemeklerin Anadolu kültüründe kabul gördüğü ortaya çıkmıştır. Bu kabul görüşün bir sonucu olarak Sinor yemeğinin ülkemiz Karadeniz Bölgesi'nde de sahiplenildiği, Papa yemeğinin Erzurum ili halkı tarafından sahiplenildiği örnekleri göz önüne çıkmaktadır. Kültürün bu denli iç içe geçmesi sonucu bir yörenin herhangi bir yemeğini başka bir yöre halkının sahiplenmesi ve bunun bir getirisi olarak ön plana çıkması durumunun oluştuğu gözlemlenmektedir.

Ahıskalıların yemek kültürlerinin hamura dayalı olduğu ve genelde ateş hamur ikilisinin halk üzerinde tarihin izlerini taşıyacak nitelikte belirgin olduğu ortaya çıkmaktadır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Ahıska Türkleri tarihte birçok farklı yöreye yakın ve uzak mesafe fark etmeksizin göç ettirilmiş, göç etmiş veya buna zorlanmıştır. Kendi kültürlerini yıllarca koruyan ve etrafındaki medeniyetlerden de kazanımlar sağlayarak bunu nesilden nesile taşıyan Ahıskalılar bugün anayurtlarından mahrum bırakılmıştır. Özbekistan, Azerbaycan, Kazakistan Ukrayna, Türkiye, Amerika gibi ülkelerde büyük aileler halinde varlıklarını sürdürmektedirler. Günümüzde Gürcistan hükümeti tarafından çıkarılan yasalar ile yavaş yavaş dönüşlerin başladığı görülmektedir.

Yaşadıkları göç ile kültürlerini koruma konusunda tehlike yaşamamış yapılan ve incelenen araştırmalar neticesinde başarıyla bir sonraki kuşaklara aktarmışlardır. Fakat gittikleri her coğrafyada, yaşadıkları komşuluklar neticesinde yeni adetler ve yemekler öğrenmiş bunları da kendi kültürlerine entegre ettikleri gözlemlenmiştir. Bu entegre edim sonucunda yemek kültürlerinin saflığını koruması noktasında büyük bir risk faktörü ortaya çıkmaktadır. Bu durumun bir tehlike olarak adlandırılıp bu kategori altında çalışmaların yürütülmesi ve olayın önemine direkt önem verilmesi gerekmektedir. Bu kapsamda öncelikle Ahıska Türklerinin

yemek kültürlerinin mihenk taşlarına değinerek, nelerin korunması gerektiğini saptamak gerekmektedir.

Geçmişte devam ettirilen kış hazırlıkları bugün Türkiye topraklarında yaşayan Ahıskalı aileler tarafından, büyük bir bölümü kapsamında hala devam ettirilmektedir. Kış mevsiminde Kafkasya soğuğu kadar hazırlanılmasa da Türkiye Türklerinden hayli fazla hazırlık yapıldığı görüldüğü mülakatlarda anlaşılmıştır. Bu hazırlıklar birbirine komşuluk eden aileler arasında da derin bir bağ oluşturmaktadır. Nüfusu büyük çapta olmayan aileler mecburen bu hazırlıkları tamamlamak adına bir araya gelmektedir. Geniş nüfusa hükmeden aileler ise kendi içlerinde bu hazırlıkları halletmektedir. Hazırlıklar çerçevesi altında bir arada oluş kişilere merak edilen her konu hakkında bilgi vereceği için kalıcılık kapsamında oldukça etkili olmaktadır. Ahıskalıların kültürlerini korumak için kış hazırlıkları eyleminin devamlılığı çok büyük önem taşımaktadır.

Ahıskalıların yemek kültürünün büyük çoğunluğu hamur işlerinden oluşmaktadır. Yazın komşular ve geniş aileler kendi aralarında toplanarak, pastırma, erişte, sucuk gibi ürünleri yaparak kışın tüketmek üzere hazırlandıkları görülmüştür. Ayrıca yapılan hamur işlerinde de genelde iki üç aile toplanıp beraber yapıp tükettikleri tespit edilmiştir. Yemeklerde sarımsak, biber ve tuz gibi baharatların çok sevildiği anlaşılmıştır. Hamur işinin hemen hemen her türlü biliniyor, üretilmektedir. Haşlama, buğulama, kızartma, yağda ve sacda kızartma, kurutma, fırında pişirme gibi pişirme yöntemleri kullanılmaktadır.

Bu kültürel simgelerin çoğunun genç nesillere de aktarıldığı ve anayurda dönüşün gecikmesi durumunda da yine böyle devam ederek korunacağı birçok aile ile yapılan görüşmeler sonucu öngörülmektedir. Yaşanan gerilimi yüksek tarihsel olaylar ne kadar Ahıskalı insanları yıpratırsa da İslamiyet’inde etkisi ile yaşamın kutsal olduğu inancının kaybedilmediği ve hala eski hoşgörünün, misafirperverliğinin devam ettiği görülmüştür. Ahıskalıların maruz kaldıkları göç dalgası neticesinde dünyanın birçok yerinde yaşadıkları uyum sorununun Türkiye’de daha az olduğu görülmektedir.

Hala etkililiği ve sürekliliği devam ettirilen yemek kültürlerinin kamu organları neticesinde düzenlenecek toplu organizasyonlar ile kamuoyuna duyurulması ve devamlılığının elektronik ortamda kayıt altında tutulması, kalıcılık açısından oldukça etkili olacaktır. Elektronik ortamın yaygın dağıtım gücü de kullanılarak daha genç nüfuslara karşı bir çekicilik unsuru oluşturulmalı ve buna dayanarak çeşitliliğin korunma altına alınması gerekmektedir.

Ahıska kültürüne ait yemeklerin kayıt altına alınıp, korunarak, tescil altına alınması işleme önem verilmelidir. Türkiye’de farklı bölgelerde yerleşmiş olan Ahıska Türklerinin sahip olduğu kültürü yeni nesillere aktarabilmesi amacıyla etkinlik, kongre ve çalıştayların yapılması önem taşımaktadır. Özellikle Ahıska toplumunun sahip olduğu değerleri yansıtabilecek aktiviteler yapılması turizme ciddi katkıda bulunacaktır. Çalışmada açıklanan ve özellikleri anlatılan hinkal, kivil, kete, sinor, papa ve haçapur gibi Ahıska kültürünü yansıtan yemeklerin otel ve işletme menülerinde bulunması için farklı çalışmalar yapılarak değerlendirilmelidir. Yetişen genç nesillerin konuya ilgisini çekmek adına Ahıska Türklerinin menülerini içeren yemek yarışmaları düzenlenmelidir. Kamusal kapsamda bir Türk kültürü olarak ele alınmalı ve yabancılaştırılması uygulanması terk edilmelidir. Ahıska Türklerinin kendi benliklerinin yansıtabilecekleri işletmelerin

açılması için gerekli kamu organları ile destek sağlanmalı ve bu destek yenileri için öncülük edecek nitelikte devamlılık sağlanmalıdır.

## KAYNAKÇA

Aksoy, Zeynep (2012). Uluslararası Göç ve Kültürlerarası İletişim, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(20): 292-303.

Aliyeva, M. (2013). Meskithan Dialect from Sociolinguistic Perspective. *At the Beginning of the 21 St. Century in Turkey*, pp: 875.

Araz, N. (1990) *21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz*, Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yayıncılığı, İstanbul, ss: 93.

Aydınğün, A. (2013). Ahıska Türklerinin Dünü, Bugünü ve Yarını. *Yeni Türkiye Dergisi Türk Dünyası Özel Sayısı*, 2665-2674.

Bayraktar, R. (1999). *Ahıska, 21. Yüzyılda İnsanlık Dramı*, (1. Basım), İstanbul: İhlas Matbaacılık, ss: 8.

Bulut, S. (2017). Ahıska Bölgesi Türkleri Ağzından Derleme Sözlüğüne Katkıları I. *Asya Studies*, 2(2): 9-16.

Canım, R. (2002). Gürcistan İzlenimleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 7(7): 230-232.

Cesur, E. (2017). *Yerli Turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri*. Yüksek Lisans Tez Çalışması. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, ss: 87-88.

Çetin, E. (2005). Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Adana, 14(2): 185-200.

Eröz, Mehmet, (2005) "Türk Yemek Adetleri", Türk Kültürü Araştırmaları, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Konya, 1(18): 152-166.

Habiçoğlu, B., (1993). *Kafkasya'dan Anadolu'ya Göçler*. Nart Yayıncılık, İstanbul, ss.67.

Işık, N. (1992). *Konya'da Ramazan yemekleri üzerine bir araştırma*. Doctoral dissertation, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Kemaloğlu, M. (2011). Terekeme ve Karapapak Türkleri ve Yemek Kültürü. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Erzincan. (EÜSBED), 4(2):431-432.

Kesik, O.A. ve Duman, T. (2017). Ukrayna'dan Getirilerek Erzincan'a Yerleştirilen Ahıska Türklerinin Kültürel Yapısının İncelenmesi: Türk Kültürünün İzleri, *Uluslararası Ahıska Türkleri Sempozyumu*, Erzincan ss: 5-14.

Kurt, S. (2014). Ahıska Türkleri ve Ahıska Yurdunun Türkiye İçin Önemi. *Ahıska Türklerinin Hukuki ve Sosyal Sorunları Sempozyumu*. Kalkan Matbaacılık, Giresun, ss: 193- 212.

Kütükçü, M. Akif, (2005). Uluslararası Hukuk Çerçevesinde Ahıska Türklerinin Anavatanlarına Geri Dönüş Sorunu, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(1):273-274.

Mete, M. ve Altın D. D. (2018). Erişenin Farklı Un Katkıları ile Zenginleştirilmesi. *Akademik Gıda Dergisi*, 16(2):252-256.

Nirun, N. ve Özönder, M. Cihat, (1990) Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Görenekler, Gelenekler, *Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler*, AKM Yayıncılık, Ankara, s:255.

Seferoğlu, P. (2011). Ahıska'da Kış Hazırlıkları ve Yemek Kültürü. *Bizim Ahıska Dergisi*, Ankara, 1(9):50-51.

Sezgin, M. N. ve Ağacan, K. (2003). *Dünden Bugüne Ahıska Sorunu*, Ankara Çalışmaları, No:14, Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi, Ankara-Mayıs, ss: 9.

Sumbadze, N. (2002). The problem of Muslim population of southern Georgia: Prospects of deportation and the local resistance. *International Policy Fellowships Policy Paper* ss: 2. <http://www.policy.hu/sumbadze/Nana--Meskhetians5.html>, Erişim Tarihi 2 Temmuz 2019.

Şavkay, T. (2001). Maraş yemekleri resmi geçitte, Taha Toros Arşivi, Dosya No: 112-Lokantalar. <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3633/001502861006.pdf?sequence=3&isAllowed=y>, Erişim Tarihi 1 Temmuz 2019.

Yılmaz Vurgun, S. (2018). Bilecik'te Bir Ahıska Köyü: Kapanalan. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, ISSN (çevrimiçi): 2459-0185 ISSN (basılı): 2548-091X, 1(1): 67-89.

Zeyrek, Yunus, (2001). *Ahıska Bölgesi ve Ahıska Türkleri*, Ankara: Pozitif Matbaacılık, ss: 2.

### **Kaynak Kişi**

**KŞ1:** Hatice Kaya (2019). Ahıska Türklerinin kış için yaptığı hazırlıklara dair sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 67 yaşında Ahıska göçmeni, Karaman.

**KŞ2:** Durdu Mehmet Kaya (2019). Ahıska Türklerinin ektiği ekinler üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 73 yaşında Ahıska göçmeni, Karaman.

**KŞ3:** Tehmine Özcan (2019). Ahıska Türklerinin yöresel bir lezzeti olan cadi üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 57 yaşında Ahıska göçmeni, Osmaniye.

**KŞ4:** Gülara Ülker (2019). Ahıska Türklerinin kış mevsiminde yaptığı birkaç yemek üzerine sorulanlara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 68 yaşında Ahıska göçmeni, Konya.

**KŞ5:** Özlem Aslan (2019). Ahıska Türklerinin pestil ve ceviz sucuğu yapımı üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 46 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/Kahramanmaraş.

**KŞ6:** Saime Aydın (2019). Ahıska Türklerinin Erişte yapımı hakkında sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 61 yaşında Ahıska göçmeni, Göksun/Kahramanmaraş.

**KŞ7:** Asena Kaya (2019). Ahıska Türklerinin milli yemeği Hinkal üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 52 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/ Kahramanmaraş.



**KŞ8:** Dilek Kaya (2019). Ahıska Türklerinin milli yemeği Hinkal üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 42 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/ Kahramanmaraş.

**KŞ9:** Saniye Kaya (2019). Ahıska Türklerinin milli yemeği Hinkal üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 81 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/ Kahramanmaraş.

**KŞ10:** Hüsnü Kaya (2019). Ahıska Türklerinin yemekleri hakkında genel olarak sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 75 yaşında Ahıska Göçmeni, Gölpınar Köyü/Kahramanmaraş.

**KŞ11:** Bedriye Kaya (2019). Ahıska Türklerinin milli yemeği Kete üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 65 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/Kahramanmaraş.

**KŞ12:** Aynur Sarıçam (2019). Ahıska Türklerinin milli yemeği Tutmaç Çorbası üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 47 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/Kahramanmaraş.

**KŞ13:** Ayten Aydın (2019). Ahıska Türklerinin yemeği Sinor hakkında sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 37 yaşında Ahıska göçmeni, Göksun/Kahramanmaraş.

**KŞ14:** Zekiye Soydam (2019). Ahıska Türklerinin milli yemeği Papa üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 33 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/Kahramanmaraş.

**KŞ15:** Nebati Kaya (2019). Ahıska Türklerinin milli yemeği Haçapur üzerine sorulan sorulara verdiği cevaplardan aktarılmıştır. 62 yaşında Ahıska göçmeni, Gölpınar Köyü/Kahramanmaraş.