

**T.C.  
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN YEME İÇME  
KÜLTÜRÜ VE UYGULANAN YEMEK REÇETELERİ  
ÜZERİNE İNCELEME**

**Burak EGELİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ PROGRAMI**

**DANIŞMAN  
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK**

**İSTANBUL, Aralık 2019**

**T.C.  
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN YEME İÇME  
KÜLTÜRÜ VE UYGULANAN YEMEK REÇETELERİ  
ÜZERİNE İNCELEME**

**Burak EGELİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ PROGRAMI**

**DANIŞMAN  
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK**

**İSTANBUL, Aralık 2019**



**T.C.**  
**İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN YEME İÇME**  
**KÜLTÜRÜ VE UYGULANAN YEMEK REÇETELERİ**  
**ÜZERİNE İNCELEME**

**BURAK EGELİ**  
**(172059024)**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**  
**GASTRONOMİ ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ PROGRAMI**

Tezin Enstitüye Teslim Edildiği Tarih :

Tezin Savunulduğu Tarih : 24.12.2019

Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK

(İstanbul Okan Üniversitesi)

Diğer Jüri Üyeleri : Dr. Öğr. Üyesi Demet TÜZÜNKAN

(İstanbul Kent Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Semra GEÇKİN ONAT

(İstanbul Okan Üniversitesi)

**İSTANBUL, Aralık 2019**

# ÖNSÖZ

Bu çalışmada Bulgaristan göçmeni vatandaşların yeme içme kültürleri ve günlük hayatlarında uyguladıkları yemek reçeteleri ele alınmıştır. Yemek yeme ve pişirme eylemlerinin, bir toplumun aynası olduğu düşüncesiyle kültürleşme sürecinden etkilenen yeme içme davranışları ve bu süreçte yeni kültürlere entegre olan yemek reçeteleri incelenmiştir.

Araştırma konusunun seçimi, araştırmanın yürütülmesi ve değerlendirilmesi süreçlerinde desteklerini esirgemeyen, akademik ve sektörel birikimleriyle her zaman yol gösterici olan saygıdeğer tez danışmanım Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK ve saygıdeğer hocam Öğr. Gör. Fikret SONER'e, araştırma kapsamında ihtiyaç duyulan verilerin toplanması için destek olan Rumeli Balkan Dernekleri Federasyonu, Bulgaristan Türkleri Derneği ve katılımcı olarak alan çalışmama katkıda bulunan tüm Bulgaristan göçmenlerine sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Burak EGELİ

Aralık, 2019

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ .....	İ
İÇİNDEKİLER .....	İİ
ÖZET .....	VII
ABSTRACT.....	VIII
TABLO LİSTESİ.....	İX
1. GİRİŞ.....	1
2. GÖÇ .....	2
2.1. GÖÇ KAVRAMI.....	2
2.2. GÖÇ NEDENLERİ .....	3
2.2.1. Ekonomik Nedenler .....	3
2.2.2. Sosyal Nedenler .....	3
2.2.3. Göçün Diğer Nedenleri.....	4
2.3. GÖÇ TÜRLERİ.....	4
2.3.1. İç Göç.....	4
2.3.1.1. Mevsimlik Göç .....	5
2.3.1.2. Sürekli - Geçici Göç .....	5
2.3.1.3 Emek Göçleri .....	6
2.3.1.4. Zorunlu Göç – Gönüllü Göç .....	6
2.3.2. Dış Göç.....	7
3. BULGARİSTAN'DAN TÜRKİYE'YE YÖNELİK GÖÇLERİN TARİHSEL GELİŞİMİ .....	8
3.1. 1877-1878 RUS HARBİ, BALKAN SAVAŞLARI VE GÖÇLER .....	8
3.2. 1878-1912 YILLARI ARASI GÖÇLER.....	8
3.3. 1912-1933 YILLARI ARASI GÖÇLER.....	10

<b>3.4. 1934-1944 YILLARI ARASI GÖÇLER.....</b>	<b>12</b>
<b>3.5. 1950-1951 YILLARI ARASI GÖÇLER.....</b>	<b>12</b>
<b>3.6. 1969-1978 YILLARI ARASI GÖÇLER.....</b>	<b>14</b>
<b>3.7. 1989 GÖÇÜ.....</b>	<b>17</b>
<b>3.8. 1989 SONRASI GÖÇLER.....</b>	<b>21</b>
<b>4. GASTRONOMİ .....</b>	<b>24</b>
<b>4.1. GASTRONOMİ KAVRAMININ TARİHİ VE TANIMI .....</b>	<b>24</b>
<b>4.2. GASTRONOMİ TARİHİ.....</b>	<b>26</b>
<b>4.3. TÜRK GASTRONOMİ TARİHİ.....</b>	<b>27</b>
<b>4.3.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı.....</b>	<b>28</b>
<b>4.3.2. Karahanlı, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı.....</b>	<b>29</b>
<b>4.3.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı.....</b>	<b>30</b>
<b>4.3.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı.....</b>	<b>34</b>
<b>5. GÖÇ, KÜLTÜR VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ.....</b>	<b>35</b>
<b>6. YÖNTEM .....</b>	<b>38</b>
<b>6.1. ARAŞTIRMANIN KONUSU, AMACI, ÖNEMİ VE KAPSAMI .....</b>	<b>38</b>
<b>6.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ, ÖRNEKLEMİ VE SINIRLILIKLARI .....</b>	<b>39</b>
<b>6.4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ .....</b>	<b>40</b>
<b>7. BULGULAR.....</b>	<b>41</b>
<b>7.1. BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN YEME İÇME KÜLTÜRÜ.....</b>	<b>41</b>
<b>7.1.1. Bulgaristan Göçmenlerinin Özel Günlerinde Yeme İçme Alışkanlıkları</b> .....	<b>45</b>
7.1.1.1. Düğün, Sünnet Benzeri Merasimlerde Yeme İçme Alışkanlıkları .....	45
7.1.1.2. Dini Bayramlarda ve Hıdırellez Zamanında Yeme İçme Alışkanlıkları	46
<b>7.2. BULGARİSTAN GÖÇMENİ TÜRK VATANDAŞLARIN</b> <b>MUTFAKLARINA AİT MÖNÜ KALEMLERİ.....</b>	<b>48</b>
<b>7.2.1. Çorbalar.....</b>	<b>48</b>
7.2.1.1. Köfte Çorbası.....	49
7.2.1.2. Ciğer Çorbası .....	50
7.2.1.3. Kuru Fasulye Çorbası .....	51

7.2.1.4. Süt Çorbası.....	52
7.2.1.5. Sütli Nuriye Çorbası .....	53
7.2.1.6. Şkembe (İşkembe) Çorbası.....	54
7.2.1.7. Spanaçena (Ispanak Çorbası).....	55
7.2.1.8. Pileşka (Tavuk Çorbası).....	56
7.2.1.9. Koprivena (Isırgan Otu Çorbası) .....	57
7.2.1.10. Bulgur Çorbası.....	58
7.2.1.11. Labada Çorbası .....	59
7.2.1.12. Sarımsak Çorbası .....	60
7.2.1.13. Sütli Papara .....	61
<b>7.2.2. Etli Yemekler.....</b>	<b>62</b>
7.2.2.1. Bamyalı Tavuk.....	64
7.2.2.2. Tavuk Kapama.....	65
7.2.2.3. Yahni (Ya'ani) .....	66
7.2.2.4. Şkembe Yahniya (İşkembe Yahnisi) .....	67
7.2.2.5. Kebapçe (Kebapche).....	68
7.2.2.6. Lukanka (Sucuk).....	69
<b>7.2.3. Baklagiller ve Tahıl Yemekleri ile Pilav, Sarma ve Dolmalar.....</b>	<b>70</b>
7.2.3.1. Ekşili Lahana Sarması (İşili Ilana Sarma) .....	71
7.2.3.2. Taze Fasulyeli Pilav .....	72
7.2.3.3. Ekşimikli Biber Dolması .....	73
7.2.3.4. Mısır Sarması (Un Sarması) .....	74
7.2.3.5. Sarma (Sarma).....	75
7.2.3.6. Mamaliga .....	76
7.2.3.7. Keşkek .....	77
7.2.3.8. Mısırlı Dolma.....	78
7.2.3.9. Bumbar.....	79
<b>7.2.4. Sebze Yemekleri.....</b>	<b>80</b>
7.2.4.1. Sebze Güveç .....	81
7.2.4.2. Kaymaklı Kamba Biber Aşısı.....	82
7.2.4.3. Kıkırtma .....	83
7.2.4.4. Kaçamak .....	84

7.2.4.5. Patates Musakka .....	85
7.2.4.6. Lahana (Lahana) Aşı .....	86
7.2.4.7. Borani.....	87
7.2.4.8. Puska (Kapuska) .....	88
7.2.4.9. Mişmaş .....	89
<b>7.2.5. Hamur İşleri.....</b>	<b>90</b>
7.2.5.1. Su Bidesi (Su Böreği) .....	93
7.2.5.2. Kolaç .....	94
7.2.5.3. Baniçka .....	95
7.2.5.4. Akıtma .....	96
7.2.5.5. Dızmana .....	97
7.2.5.6. Pirinç Bidesi.....	98
7.2.5.7. Pırasa Bidesi .....	99
7.2.5.8. Milinka.....	100
7.2.5.9. Funiyki .....	101
7.2.5.10. Kiğde (Ki'ide).....	102
7.2.5.11. Dolama.....	103
7.2.5.12. Kartalaç .....	104
7.2.5.13. Madenki Kurabii .....	105
7.2.5.14. Kozunak .....	106
7.2.5.15. Kurabiiki (Kurabii) .....	107
7.2.5.16. Tutmanik (Maslenitsa).....	108
7.2.5.17. Tarkalatsi .....	109
7.2.5.18. Bulgurlu Börek .....	110
7.2.5.19. Kifla .....	111
<b>7.2.6. Tatlılar .....</b>	<b>112</b>
7.2.6.1. Kabak Bidesi.....	113
7.2.6.2. Hamur Tatlısı (Yağ Tatlısı).....	114
7.2.6.3. Poniçka.....	115
7.2.6.4. Kabak Tatlısı.....	116
7.2.6.5. Süt Aşı (Sütlaç).....	117
7.2.6.6. Saraliya (Saraylı) .....	118

7.2.6.7. Revana (Revani) .....	119
7.2.6.8. Baklava .....	120
7.2.6.9. Şekerpare .....	121
7.2.6.10. Lömbedek .....	122
7.2.6.11. Tikvenik (Kabak Gıvırma).....	123
7.2.6.12. Kıvırma Tatlısı .....	124
<b>7.2.7. Salata ve Mezeler .....</b>	<b>125</b>
7.2.7.1. Tarator.....	126
7.2.7.2. Manca (Köpoğlu).....	127
7.2.7.3. Lutenitsa.....	128
7.2.7.4. Şobska.....	129
7.2.7.5. Pritnisa .....	130
7.2.7.6. Smigdal .....	131
<b>7.2.8. Turşu, Reçel, Komposto ve Hoşafklar .....</b>	<b>132</b>
7.2.8.1. Ahlat Turşusu.....	133
7.2.8.2. Dunavska (Meşena) .....	133
<b>7.2.9. İçecekler.....</b>	<b>134</b>
<b>7.3. BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN MUTFAKLARINDA SÜT VE SÜT</b>	
<b>ÜRÜNLERİ .....</b>	<b>134</b>
<b>7.4. SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>135</b>
<b>KAYNAKLAR .....</b>	<b>137</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>141</b>
<b>EK 1 GÖRÜŞME FORMU ÖRNEĞİ.....</b>	<b>141</b>
<b>EK 2 KATILIMCI LİSTESİ .....</b>	<b>142</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ .....</b>	<b>145</b>

## ÖZET

### **BULGARİSTAN GÖÇMENİ TÜRK VATANDAŞLARIN YEME İÇME KÜLTÜRLERİ ÜZERİNE İNCELEME**

Bu çalışmada, Bulgaristan göçmeni Türk vatandaşlarının yeme içme kültürleri ele alınmıştır. Çalışma kapsamında göç, gastronomi ve kültür kavramlarına ilişkin incelemeler yer almaktadır. Türk gastronomi tarihi ve Bulgaristan'dan Türkiye'ye yönelik göçler tarihsel süreç içerisinde incelenmiş; göç, kültür ve gastronomi kavramları ilişkilendirilmiştir. Literatür çalışmalarının ardından muhacir vatandaşların yeme içme kültürleri ele alınmış, göç sonrası dönemde uyguladıkları yemek reçeteleri incelenmiştir. Bulgaristan göçmenlerinin Türkiye sınırları içerisinde uyguladıkları yeme içme kültürü, özel ve dini günlerdeki yeme içme alışkanlıkları, Bulgaristan göçmenlerine ait mönü kalemleri ele alınmıştır. Göçmen bireylere ait yeme içme kültürlerine dair araştırmalar içerik analizleri ve yarı yapılandırılmış mülakat teknikleri ile gerçekleştirilerek derlenmiştir. İçerik analizleri, yarı yapılandırılmış mülakat teknikleri ve derinlemesine görüşmeler sonucunda göç sonrası dönemde, göç edilen bölgelerde ve civarında yaşayan diğer bireyler ile etkileşim içerisine girildiği, Bulgaristan göçmeni Türk vatandaşlarının özgün yemek reçetelerinin birçoğunun göç sonrasında revize edildiği saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Bulgaristan, Göç, Gastronomi, Kültür, Kültürleşme

## **ABSTRACT**

In this study, the eating and drinking culture (rituals) of Turkish citizens immigrating from Bulgaria has been handled. In this study the concepts of immigration, gastronomy and culture take part. The history of Turkish gastronomy and immigrations from Bulgaria to Turkey have been examined historically and the concepts of immigration, culture and gastronomy are associated with each other. With the studies in literature the eating culture of Bulgarian immigrants and their recipes are examined after immigration era. The eating and drinking culture that the immigrants applied in Turkey, their eating habits on special and religious days, the menus that belong to Bulgarian immigrants are handled. The researches related with the eating and drinking culture of these immigrants are gathered together with semi structured interview techniques and content analysis. As a result of these content analysis, semi structured interview techniques and profound human contacts, during the era after the immigration it is stated that people had contacts with other people living in the area of immigration and around and many of the original recipes that Turkish citizens immigrating from Bulgaria are revised after the immigration.

**Key Words:** Bulgaria, Immigration, Gastronomy, Culture, Acculturation

## **TABLO LİSTESİ**

Tablo 3.1 Bulgaristan'dan Türkiye'ye Gelen Göçmen Sayısı: (1923-1949).....	11
Tablo 3.2. 1952-1988 Yılları Arasında Bulgaristan'dan Gelen Göçmenlerin Yerleştikleri İller.....	16
Tablo 3.3. Türkiye'ye Vizeli-vizesiz Gelen Göçmenlerin ve Bulgaristan'a Geri Dönen Göçmenlerin Sayıları.....	20
Tablo 3.4. Bulgaristan'dan Gelen Göçmenlerin Yerleştikleri İller (Mayıs 1990 sonu itibariyle).....	20

## 1. GİRİŞ

Kültür, tarihsel süreç içerisinde bir toplumun ürettiği, kuşaktan kuşağa aktarılan her türlü maddi ve manevi unsurların tümüdür. Aynı kültüre sahip insanlar benzer gelenek göreneklere ve alışkanlıklara sahiptir. Yeme içme kültürü de bu alışkanlıkların sonucunda ortaya çıkmaktadır (Aktaş, 2005). Mutfak, toplumların ve toplumları barındıran üyelerin kendilerini nasıl tanımladıklarında önemli bir rol oynamaktadır. Tarihsel süreç içerisinde bireyler sürekli kendi istekleri ile göç etmiş ya da zorla göç ettirilmişlerdir. Göç sırasında ne şekilde ve nasıl yolculuk ettikleri fark etmeksizin yanlarında mutlaka taşıdıkları ortak unsur ise kültürleri olmuştur. Kültür kavramı, gelenek görenek kavramlarını da içinde barındırır ve en önemli unsurlarından bir tanesi de yeme içme alışkanlıklarıdır. Farklı yiyecek içecekler, yemek reçeteleri, yiyecek içecek hazırlama teknikleri; toplumları dil, din, ırk kadar iyi tanımlamaktadır. Bu da insanlığın paylaştığı gıda ile ortak ilişkisinin olduğunun kanıtıdır. Uluslararası nitelikteki göçler bireylerin kültürel bağlamda yoğun bir şekilde etkileşim içerisinde bulunmasına yol açmaktadır. Göçler, kültürlerin birbirleri arasındaki aktarımlara yol açtığı gibi bir yandan da toplumsal davranışların yol açtığı özgün değerlerin korunması, aktarılması, ön planda tutulması gibi değerlerin de söz konusu olmasını sağlamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu egemenliğinin ardından Bulgaristan coğrafyasında yaşayan Türk vatandaşları baskılarla göçe zorlanmış ya da çeşitli asimilasyon politikalarına maruz bırakılmıştır. Yaşadıkları tüm zorluklara rağmen Bulgaristan göçmeni Türk vatandaşları kültürlerini yaşatmak ve kuşaktan kuşağa aktarmak için ellerinden geleni yapmaktadırlar. Türk kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan yeme içme ve mutfak kültürü de bu çabanın önemli unsurlarındandır. Türk göçmenler, Bulgaristan coğrafyasına ait ürünler ile uyguladıkları reçeteleri yeni yerleşim birimlerine de taşımışlardır. Dini günlerde ve özel günlerde uyguladıkları gelenek göreneklerini yeni yerleşim yerlerinde de uygulamışlardır. Göç sürecinden sonra yeni yerleşim yerlerinde hali hazırda yaşayan vatandaşlara kendi kültürlerini ve reçetelerini tanıtmaya fırsatı bulmuşlardır.

## 2. GÖÇ

### 2.1. GÖÇ KAVRAMI

Göç, tüm toplumları etkileyen bir olgudur. Geçmişe baktığımızda her dönemde insanların zorunlu olarak veya ihtiyari şekilde göç ettiğine rastlarız. İlk dönemlerde yaşanan göçlerin üzerinde iklim özellikleri, geçim biçimleri gibi unsurlar etkiliyken günümüze doğru geldikçe çok yönlü nedenlerle insanlığın göç ettiğine rastlanmaktadır. İnsanlığın var olduğu tarihsel süreç içerisinde yer değiştirme hareketleri olan göçlerin niteliğinde sürekli farklılaşmalar söz konusu olmuştur. Göç kavramının pek çok alanda kendine yer bulduğu için de her bilim kendi bakış açısından göç kavramını tanımlamıştır. Göç kavramının tanımında kesin bir çerçeve çizilememesi de bu sebeptendir.

Göç kavramı; kişilerin yaşamış olduğu topraklardan ayrılıp alıştıkları sosyal alanlardan, sahip oldukları ekonomik imkânlardan özetle toplumsal yaşamın birçok unsurlarından uzaklaşarak yeni yaşam bölgelerine yönelmesi olarak ifade edilebilmektedir (Toros, 2008). Göç, en basit haliyle, siyasal ve ekonomik nedenlerden dolayı göç etmek isteyenlerin hedef yerlerine taşınmaları olarak tanımlanabilir. Genel anlamda göç “kayda değer bir uzaklık ölçüsünde ve etki yaratacak kadar uzun süreçler içerisinde gerçekleşen yer değiştirmeleri kapsar” olarak tanımlanmaktadır (Erder, 1986). Göç; çok boyutlu ve karmaşık bir kavram yapısına sahiptir. Bu durum, göç kavramına ilişkin tanımlarda çeşitliliğe yol açmaktadır.

“Göç durağan bir olgu olmamakla birlikte, nedenleri ve sonuçlarıyla birlikte bütünlük içerisinde oluşan, birbirinden bağımsız olmayan bir süreçtir. Mekân, zaman, neden ve sonuç unsurları; durağan olgudan çıktığı için, göçün tanımlanmasında ölçülmesinde, açıklanmasında ve yorumlanmasında karmaşık bir hale gelmektedir” (İçduygu & Aydıngün, 1998).

Göçün tanımları farklı yapılmış olsa da tanımlar arasında benzer unsurlar bulmak mümkündür. Bu unsurlar içerisinde en çok dikkat çeken şüphesiz ki yer değiştirme eylemidir. Göç tabii ki de yalnızca yer değiştirme ile sınırlı değildir. Çünkü toplumlar,

ekonomik sıkıntılar, siyasi nedenler, çevre şartları gibi çeşitli nedenler ile de göç etmektedirler.

## **2.2. GÖÇ NEDENLERİ**

Göç içerisinde birçok nedeni barındırmaktadır. Farklı nedenler farklı sonuçlar da ortaya doğurmaktadır. İnsanların yaşam alanlarını değiştirip başka yerleşim yerlerine gitmelerinin pek çok nedeni bulunmaktadır. Yapılan çalışmalar incelendiğinde ise şu ana başlıklardan söz edilebilir:

### **2.2.1. Ekonomik Nedenler**

Göçün en büyük nedenlerinden biri olan ekonomik nedenin temelinde insanların buldukları yerde geçim sıkıntısı yaşamaları ve yaşam koşullarını iyileştirme isteğidir. Dünyadaki ilk kitlesel göç hareketinin sebebi de ekonomik nedene dayanmaktadır. 1619-1776 yılları arasında gerçekleşen bu göç Amerika'daki tarımsal iş gücünü karşılamak için siyahi işgücü buraya göç ettirilmiştir. Sanayi devrimini izleyen dönemde de büyük bir göç kitlesi oluşmuştur (Mutluer, 2003).

### **2.2.2. Sosyal Nedenler**

Yerleşik olan çoğu insan baskı, eğitim, din ve sosyal haklarının yok sayılması gibi nedenlerden dolayı göç etmektedir. Örneğin Amerika Birleşik Devletleri'nin Irak'ı işgalinden sonra orada hayatlarını sürdüren Türkmenlerin çoğunun kamuda çalışmalarına yasaklar getirildiği, kamuda çalışanların ise erken emekliliğe zorlandığı tarihler boyunca Dünyada sebebi inanış farklılıkları olan çok sayıda savaş yaşanmıştır (Sirkeci, 2005).

Küreselleşme ile birlikte insanlar daha çekici olanakları olan, işgücü kapasitesi fazla, sosyal olanakları daha kaliteli ve ekonomik anlamda da kendilerini daha rahat ettireceğini düşündükleri yerlere göç etmektedirler. Örneğin gelişmiş ülkelerdeki çalışma çağındaki nüfusun yetersizliği, işçi ücretlerinin artmasına neden olmaktadır. Bu da emek arzı açığının kapatılması için yurtdışından emek göçünü doğurur (Bayraklı, 2007).

### **2.2.3. Göçün Diğer Nedenleri**

İnsanların yaşam çevrelerini bırakıp başka yerleşim yerlerine gitmelerinin altında pek çok sebep yatmaktadır. Yukarıda konusu geçen nedenlere ilave olarak, eğitim sistemlerindeki farklılıklar, yaşanan doğal afetler, bilim ve çeşitli alanlardaki teknolojik atılımlarının farklı olması ve ticaret amacı gibi nedenler de göç etmenin nedenleri arasında sayılabilir.

Yaşanılan deprem, sel, tsunami, hortum vb. doğa olayları insanları gerek ekonomik açıdan gerekse sağlık açısından kötü sonuçlara sebep olabilmektedir. Ülkemizde kıyı şeridindeki illerimizde yaşanan hortum ve şiddetli fırtına olayları sonucunda seracılıkla uğraşan tarım işçileri büyük hasarlarla burun buruna gelmektedir. Aynı zamanda ülkemiz deprem kuşağı bölgelerinde de dönem dönem yaşanan büyük depremler aileleri hem birbirinden ayırmakta hem de yaşam alanlarını yok edip farklı bölgelere göç etmek zorunda kalmalarına sebep olmaktadır.

Aileler çocuklarına iyi bir yaşam kalitesi sunmak, onları geleceğe en iyi şekilde hazırlamak isterler. Bunun başı da onların alacağı iyi bir eğitimden geçer. Bu yüzden göçün bir diğer nedeni de ülkeler arasındaki ve ülkenin kendi içersin de ki bölgelerin eğitim kalitesi farklılıklarıdır.

Bir diğer neden olarak sağlığı ele alacak olursak ülkemiz açısından değerlendirdiğimizde ciddi hastalıkların tedavileri için gelişmemiş illerden ya da köylerden insanlar şehirlere gelmektedirler. Tedavi olmak için geçici göç ederler.

## **2.3. GÖÇ TÜRLERİ**

Yapılan çeşitli çalışmalar incelendiğinde göçler nitelik bakımından iç göç ve dış göç olarak iki ana başlık altında sınıflandırılabilir (Naz, 2015).

### **2.3.1. İç Göç**

Ülkenin kendi sınırları içerisinde oluşan göçlerdir. Hemen hemen her ülkenin karşılaşılabildiği bu göç türü; bölgeler, şehirler, köyler, daha küçük şehirler gibi yerleşim yerleri arasında gerçekleşir. Ülkelerin kendi içerisindeki göçler ülke nüfusuna etki etmemekte, ülkenin kendi bölgeleri arasındaki nüfus dağılımına etki etmektedir. İç göç

kısa süreli olabileceği gibi daha uzun süreli olup kalıcı hale de dönüşebilmektedir (Eraldemir).

Türkiye’de iç göçlerin birçok nedeni bulunmaktadır. Örneğin sanayileşme ile başlayan tarımdaki makineleşme, kırsal alandaki insan iş gücüne olan ihtiyacı azaltmış olup bunun sonucunda da üretim dışında kalan iş gücünün kendisine yeni istihdam alanları arayışı içine girmesine sebep olmuştur. Bu da beraberinde kırdan kente göçü getirmiştir. Bir diğer neden olarak miras yolu ile bölünen topraklar sonucunda tarımla geçinen kesimin kendisini başka alanlarda istihdam ettirmek için göç arayışına itmiştir. İç göçlerin ekonomik nedenlerinin yanı sıra içlerinde siyasi nedenlerde barınmaktadır. Örneğin terör olayları nedeni ile yaşam alanları boşaltılan aileler ya da kan davaları sebebiyle yaşam alanlarını terk etmek zorunda kalabilmektedirler. Ekonomik, toplumsal ve siyasi nedenlerden kaynaklanan iç göç hareketleri daha çok bir ülkenin geri kalmış bölge ve kentlerinden daha fazla gelişmiş olan bölge ve kentlerine doğru hareket etmektedir (Özer, 2004).

İç göç ise kendi arasında dörde ayrılmaktadır bunlar; Mevsimlik göçler, Sürekli-Geçici göçler, Emek göçleri, Zorunlu ve Gönüllü göçlerdir.

### **2.3.1.1. Mevsimlik Göç**

Mevsimlik göçleri diğer göçlerden ayıran en büyük faktör göç süresinin kısa olmasıdır. Mevsimlik göç bireylerin yılın belirli dönemlerinde yaşadıkları ortamdan farklı bir ortama çalışmak, gezmek ya da dinlenmek amacıyla bir süreliğine gitmeleri olayı ise mevsimlik göç kapsamına girmektedir.

Ülkemizde genellikle doğuda bulunan illerden yaz aylarında Akdeniz bölgesine tarımsal işçi olarak insanlar göç etmektedir. Yaz aylarında tatil beldelerine dinlenmek için, Karadeniz ve Akdeniz bölgelerinde sıcaklardan kaçmak için yaylalara çıkmaktadırlar.

### **2.3.1.2. Sürekli - Geçici Göç**

İnsanların yaşadıkları alanları değiştirerek başka yerlerde hayatlarını devam ettirmeleri için gerçekleştirdikleri göç hareketine, sürekli göç denilmektedir. Sürekli göçler zorunlu ya da gönüllü olabilir.

Gönüllü göçler kapsamında bireyler daha iyi kalitede bir eğitim almak, yaşam kalitesini ileri bir düzeye taşımak ve sağlık sorunları gibi sebeplerden dolayı kendi

istekleriyle göç edebilmektedir. Beklenmeyen olaylar sonucunda örneğin, doğal afetler, savaşlar ve terör olayları yüzünden oluşan göç hareketleri zorunlu göçleri oluşturmaktadır (Koçak & Terzi, 2012).

### **2.3.1.3 Emek Göçleri**

Yaşadıkları yerlerde ekonomik olarak tatmin olmayan ya da iş olanağı bulunmayan ve yaşam kalitesini ekonomik olarak da artırmak isteyen bireyler kendilerine yeni iş imkânları bulmak gayesiyle gerçekleştirilen göç hareketine işgücü göçü denilmektedir (Yılmaz, 2014).

İşçi göçü yalnızca ekonomik sebepler dolayısıyla yapılan göç türlerindedir. Bulunduğu bölgeden başka bir bölgeye iş bulmak, daha iyi iş imkânlarına kavuşmak gibi amaçlarla gerçekleştirilen göçlerdir. Gelişen ülkeler artık vasıfsız işçi almak istememekte, kendini geliştirmiş, alanlarında uzmanlaşmış kişileri kabul etmektedirler (Çavuşoğlu, 2006).

Savaşlardan sonra ülkelerde iş gücü açığı ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu durum ülkeler arasında işçi göçünün oluşmasını sağlamıştır. II. Dünya savaşının ardından Almanya, Fransa, gibi ülkeler yabancı göçmen işçi çalıştırmaya başlarken, Cezayir, Tunus, Fas, Türkiye gibi ülkeler ise ülke dışına işçi gönderenler arasında yer almıştır. 1961 yılında Türkiye'den Almanya'ya işçi göçü olmuştur.

İşçi göçlerinin sebepleri arasında hızla artan nüfus, iş alanlarının yetersizliği ve kırsal alandaki yaşam kalitesinin düşmesi gösterilebilir. Bu göçler bireysel olabileceği gibi kitlesel olarak da gerçekleşebilir. Ülkeler arasında anlaşmalar yapılabilir.

### **2.3.1.4. Zorunlu Göç – Gönüllü Göç**

Zorunlu göçler savaş doğal, afet, sınır değişikliği, mübadele devlet politikası gibi durumlarda bireylerin isteklerine bakılmaksızın yapılan göç hareketleridir. Zorunlu göçlere örnek verecek olursak yakın zamanda Suriye'den Türkiye'ye göç edenlerin göçmenler bu durumun en yakın olayıdır. Zorunlu göçlerin, göç alan ülkeye olumlu yanları olduğu gibi olumsuz tarafları da yansımaktadır.

Gönüllü göç ise; insanların isteği doğrultusunda herhangi bir zorlama olmadan, bireylerin kararlarına bırakılarak yapılan göç hareketidir. Gönüllü göçler daha çok yaşam standartlarını artırmak ya da sağlık imkânlarından daha fazla yararlanmak için yapılmaktadır (Koçak & Terzi, 2012).

### **2.3.2. Dış Göç**

Dış göçler, ülkeler arası yapılan göçlerdir. Bu göçler, gönüllü olabileceği gibi zorunlu da olabilir. Doğal afet, savaş, eğitim, iş alanları ve terör gibi sebepler dış göçlere neden olmaktadır (Şahin Y. , 2010).

Alanlarında uzmanlaşmış kişilerin, yaşam koşullarını iyileştirmek ve çalışma alanlarını daha iyi düzeye çıkarmak amacıyla başka ülkelere yaptıkları göç türü olan beyin göçü de önemli bir dış göç hareketidir. Beyin göçü, alanlarında uzmanlaşmış kişilerin az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelere daha gelişmiş ülkelere yaptıkları göç hareketleridir (Çavuşoğlu, 2006).

Savaşlardan sonra ülkelerin yaptıkları karşılıklı anlaşmalar çerçevesinde gerçekleştirilen mübadele göçleri de dış göç türünün başka bir alt dalını oluşturur. Bizim tarihimizde yaşanan Yunanistan ve Türk mübadelesi bunun en güzel örneğini oluşturmaktadır.

### **3. BULGARİSTAN'DAN TÜRKİYE'YE YÖNELİK GÖÇLERİN TARİHSEL GELİŞİMİ**

#### **3.1. 1877-1878 RUS HARBİ, BALKAN SAVAŞLARI VE GÖÇLER**

Balkan Savaşları sonunda Osmanlı topraklarına sığınan göçmenlerin kesin sayısı hakkında bilgi olmamakla beraber bazı çalışmalarda çeşitli rakamlar sunulmaktadır. Bıyıklıoğlu çalışmasında Bulgar işgali sonucunda Batı Trakya'dan 200.000 kadar Makedonya'dan da 240.000 Müslüman yerlerinden kaçıp Osmanlı topraklarına sığındıklarını ve böylece Balkan Savaşında toplam 440.000 kadar Müslüman göçmenin Anadolu'ya göç ettiğini belirtmiştir<sup>135</sup>. McCarthy ise “Osmanlı Muhacirin Komisyonu” kayıtlarından yola çıkarak 1912-1920 döneminde Balkanlardan gelen Müslüman göçmenlerin toplam sayısının 413.922 olduğunu belirtmiştir (Şimşir, Bulgaristan'daki Türk Azınlığı, 1990). McCarthy, az sayıda istisna dışında Balkan Savaşı sonunda gelen sığınmacıların Muhacirin Komisyonunda kaydının tutulduğu ve bu kayıtlardaki 413.922 olan göçmen sayısının doğru olduğunu savunmaktadır (McCarthy, 1998).

#### **3.2. 1878-1912 YILLARI ARASI GÖÇLER**

On sekizinci yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde yoğun bir şekilde nüfus hareketleri yaşandığı ifade edilmektedir. Bu bağlamda nüfus hareketlerinin meydana gelmesine, bir taraftan Osmanlı ile Rusya'nın arasında vuku bulan savaşlarda toprak kayıpları diğer taraftan ise, Fransız İhtilali'nin tesiriyle meydana gelen milliyetçilik akımlarıyla bağımsızlık talep eden ulusların ayaklanması büyük rol oynadığı dikkat çekmektedir. Fransız Devrimi sonrası özellikle Balkanları saran milliyetçilik akımının etkisiyle Sırp, Rum, Romen ve Bulgar ayaklanmaları uzun yıllar devam etmiştir. Hem Ruslarla yapılan savaşlar sonucu, hem de ayaklanmalarla, Balkanlarda yaşayan Müslüman halka uygulanan baskılar neticesinde kitleler halinde göç etmek zorunda

kalmıştır. İmparatorluğun toprak kayıpları sonucu ilk yaşadığı göç hareketi, 1774 Osmanlı Rus Harbi sonunda imzalanan Küçük Kaynarca antlaşması sonrasında 1789-1800 yılları arasında Kırım'dan 500.000 Tatar'ın gelmesidir. Bu savaş sırasında ve sonrasındaki göçler büyük kayıplarla gerçekleşmiştir. Daha sonra Ruslarla devam eden savaşlar sonucunda imzalanan antlaşmalarla Kırım Tatarları Osmanlı topraklarına gelmeye devam etmiş; 1783-1922 yılları arasında toplam 1.800.000 Tatar Osmanlı topraklarına gelmiştir. Rusya'nın genişlemesinden kaynaklanan bir diğer göç hareketi 1860 sonrasında gerçekleşen Kafkasya göçleridir. 1859-1879 yılları arasında Kafkasya'yı 2 milyon kişinin terk ettiği ifade edilmektedir (Tekeli, 1990, s. 49).

1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı Osmanlı İmparatorluğu'na Balkanlar'dan göçlerin başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Bu savaş sonunda Romanya ve Bulgaristan bağımsızlıklarını ilan etmiş, buralarda yaşayan Müslüman halk baskılar sonucu göç etmek zorunda kalmıştır. Yüz binlerce kişinin hem göç sırasında ve sonrasında, hem de çatışmalarda öldüğü bilinmektedir (Tekeli, 1990, s. 56). Bu olaylar sonrasında yaklaşık 250.000 ila 300.000 Müslüman öldürülmüş ve 1.5 milyon kişi de Osmanlı topraklarına sığınmıştır (Karpas, 2004). Osmanlı İmparatorluğu, 18. yüzyılın sonlarından itibaren yoğun göçler karşısında uzun yıllar özel örgütlenmelere gitmemiş, o zamana kadar göçmenlerin yerleşimi için merkezden gelen emirler doğrultusunda normal idari organlar uğraşmıştır (Eren A. C., 1966). 1859 yılından itibaren yaşanan yoğun göç sebebiyle, mevcut teşkilatın böyle bir yükün altından kalkamayacağı kanısına varılmış ve ilk göçmen komisyonu olan "Muhacirin Komisyonu" kurulmuştur. Bu komisyon, gelen muhacirleri sevk etmek, bununla ilgili haberleşmeleri ve yazışmaları yapmak, devletin yanı sıra halktan yardım toplamak ve muhtaç kişilere dağıtmak gibi görevleri üstlenmiştir (Dündar, 2001). 1877-1878 savaşından sonra bu örgütlenme daha da gelişmiş, bu komisyona alt komiteler bağlanmıştır. İş bölümüne göre, komisyonlar uluslararası yardım toplama, ülke içinde yardım sağlama ve iskân işleri üzerine yoğunlaşmışlardır (Tekeli, 1990, s. 57).

1877-1878 Osmanlı Rus Savaşı, Osmanlı İmparatorluğu'nun etnik ve dinsel yapısında değişime yol açmıştır. Savaş sonrası gerçekleşen nüfus hareketleri, Osmanlı İmparatorluğu'nun Müslüman nüfus oranını önemli ölçüde artırmıştır. Göç hareketlerinin henüz yoğunlaşmadığı 1820'lerde Müslümanlar Osmanlı nüfusunun %59.6'ını oluştururken, göç hareketleriyle 1890'arda bu oran % 76.2'ye yükselmiştir

(Karpat, 2004, s. 236). Özellikle büyük kent ve kasabalara yığılan göçmenler etnik ve dinsel yapılarda değişikliğe neden olmuştur. 19. yüzyılın ilk üç çeyreğinde 400.000-500.000 civarında kalan İstanbul nüfusu, Balkanlardan gelen Müslümanlarla 1890'larda 900.000'in üzerine çıkmıştır. Ayrıca gayri Müslim ve Müslüman nüfusun oranının birbirine eşit hatta bazı zamanlarda Gayri Müslim nüfus lehine olduğu İstanbul'da, yüzyılın sonunda Müslümanların lehine dönüştüğü gözlemlenmiştir (Karpat, 2004, s. 237). Osmanlı İmparatorluğu'nun kaybettiği topraklardan gelen göçler Balkan Savaşlarına kadar devam etmiştir. Balkan Savaşları ile göçler yine kitlesel bir boyuta ulaşmıştır. Bu nüfus hareketlerinin de İmparatorluğa hem demografik hem de toplumsal boyutta önemli etkileri olmuştur. Bu etkilerin ayrıntıları için Balkan Savaşları sırasında yaşanan göç hareketleri incelenmeye çalışılacaktır.

### **3.3. 1912-1933 YILLARI ARASI GÖÇLER**

Cumhuriyet Döneminde Bulgaristan'dan göçler devam etmiştir. Bu dönemde ilk kez göç bir anlaşma çerçevesinde düzene geçilmiştir. 18 Ekim 1925'te iki ülke bir "Dostluk Antlaşması" ve bir de "İkamet Mukavelesini" imzalamışlardır. Türkiye imzaladığı Lozan Antlaşmasından sonra (24 Temmuz 1923) çeşitli ülkelerle özellikle azınlıkların korunmasına yönelik barış ve dostluk antlaşmaları imzalamış ve Bulgaristan ile imzaladığı antlaşmalar bu sürecin sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Dostluk antlaşmasında, iki hükümet azınlıkların korunmasına ilişkin olarak, daha önce Bulgaristan'la imzalanan Neuilly anlaşması hükümlerinin Bulgaristan'da oturan Müslüman azınlıkların ve Lozan antlaşması hükümlerinin de Türkiye'de oturan Bulgar azınlıkların yararlanmasını üstlenmişlerdir. Antlaşmada bir diğer önemli konu ise vatandaşlık konusudur. Bu konu antlaşmada şöyle belirtilmiştir (Arı, 2003): "Bulgaristan'da dünyaya gelmiş ve Türkiye'ye göç ederek Türk vatandaşlığını almış olan tüm Müslümanları, Bulgar Hükümeti Türk vatandaşları olarak tanır. Benzer şekilde Türkiye'den göç ederek Bulgar vatandaşlığını almış olan bütün Bulgarları da Türk Hükümeti Bulgar vatandaşları olarak tanır." 1925 Türk-Bulgar Dostluk Antlaşması süresiz olarak yapılmış, imzalandığı günden beri geçerliliği devam etmektedir. Türkiye ile Bulgaristan'ın 1925'te imzaladığı Bulgar İkamet Mukavelesini de iki ülke arasında gerçekleşen göçü düzenlemektedir. Bu sözleşmenin 1. maddesine göre Türk vatandaşları Bulgaristan'da veya Bulgar vatandaşları Türkiye'de oturup

yerleşebileceklerdir. Taraflardan her birinin vatandaşları diğerinin ülkesine serbest bir şekilde gidip gelebilecek ve o ülkede dolaşabilecektir (Şimşir, Bulgaristan'daki Türk Azınlığı, 1990, s. 6-11, 117). Türkiye-Bulgaristan İkamet Mukavelenamesinin 2.maddesi doğrudan Bulgaristan Türk azınlığını ilgilendirmektedir. Bu maddenin Şimşir tarafından sadeleştirilmiş hali şöyledir (Şimşir, Bulgaristan'daki Türk Azınlığı, 1990, s. 118): “Taraflar, Bulgaristan Türklerinin ve Türkiye Bulgarlarının isteğe bağlı olarak gerçekleştirdikleri göç hareketlerine hiçbir engel çıkarılmamasını kabul ederler. Göçmen vatandaşlar, taşınabilir mallarını ve hayvanlarını yanlarında götürme hakkına sahip olacaklardır. Taşınmaz mallarını ise göç ettikten sonra iki yıl içinde tasfiye etmek zorundadırlar. Mallarının tasfiyesinden elde edecekleri meblağı yurtdışına nasıl çıkaracakları konusunda iki hükümet arasında bir anlaşma yapılacaktır.” Bu sözleşme ile karşılıklı göç belli bir düzene bağlanırken, özellikle siyasal konjonktürdeki değişimler doğrudan göç olgusuna etki etmiştir. Soğuk Savaş dönemi ve Türkiye ile Bulgaristan’ın farklı siyasal kamplarda olması, iki ülke arasında siyasal dalgalanmaların en önemli sebepleridir. Gerçekten de İkinci Dünya Savaşına kadar az çok düzenli bir şekilde gerçekleşen göç hareketleri savaştan sonra istikrarsız bir yapıya ulaşmış ve birçok kere imzalanan antlaşmaların hükümlerine aykırı davranılmıştır. Bu dönemde Bulgaristan’dan gelen göçmenlerin sayısal dökümü aşağıdaki tabloda verilmiştir. Tablo 1’de Bulgaristan’dan Türkiye’ye Cumhuriyetin kuruluşundan 1949 yılına kadar gelen göçmenlerin sayısı vermektedir.

**Tablo 3.1 Bulgaristan’dan Türkiye’ye Gelen Göçmen Sayısı: (1923-1949)**

Yıllar	Göçmen Sayısı
1923-1933	101.507
1934	8.682
1935	24.968
1936	11.730
1937	13.490
1938	20.542
1939	17.769
1940-1949	21.353

Toplam	220.041
--------	---------

Kaynak: Bilal Şimşir, Bulgaristan Türkleri, Ankara: Bilgi Yay., 1986,s. 211

Cumhuriyetin kuruluşundan İkinci Dünya Savaşının başladığı 1939 yılına kadar Türkiye'ye Bulgaristan'dan toplam 198.688 göçmen gelmiştir. İkinci Dünya Savaşının başlamasıyla birlikte Bulgaristan'dan göçlerde azalma meydana geldiği bunun sonucu olarak 1940-49 yılları arasında toplam 21.353 göçmen gelmiştir. Bu dönemde Bulgaristan'ın yurt dışına çıkışları yasakladığı gelenlerin ise pasaportsuz olarak sınırdan kaçak geçtiği belirtilmektedir (Şimşir, Bulgaristan'daki Türk Azınlığı, 1990, s. 211).

### **3.4. 1934-1944 YILLARI ARASI GÖÇLER**

Bulgaristan gazete ve mecmuaları gibi 1930'lu yıllarda Türkiye basınında da Türklerin göçe zorlanmaları hakkında çeşitli yazılar yazılmıştır. Örneğin; Yeni Asır gazetesi: "Bulgarlar artık çok oluyor!" başlıklı yazılar yazmıştır. Bulgaristan'ın Türk vatandaşlarına karşı kin dolu düşmanlıkları katlanarak sürmüştür, eziyetler giderek artmış, bu baskılar sebebiyle de Türkiye'ye olan göçler durmadan sürekli devam etmiştir. Gelişen göç dalgası, İkinci Dünya Savaşı (1939- 1945) yıllarında duraksama göstermiştir. Bulgaristan bölgesinden, Türkiye'ye giden göç dalgaları oldukça yavaşlamıştır (Şimşir, Bulgaristan Türkleri, 1986).

### **3.5. 1950-1951 YILLARI ARASI GÖÇLER**

Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç hareketlerinde on yıllık azalma döneminden sonra 1950-51 yıllarında yeni ve yoğun göç dalgası meydana gelmiştir. Savaştan hemen sonra Bulgaristan'ın müttefik devletlerle imzaladığı Paris antlaşmasıyla beraber ülkede siyasal, sosyal ve ekonomik alanlarda köklü değişiklikler yapılmıştır. İlk yapılan değişiklik Sovyet modeline dayanan bir anayasanın kabulü olmuştur. Anayasanın kabul edilmesiyle beraber, ülkede Sovyet modeli sosyalist rejimin yerleştirilmesi için faaliyetlere hız verilmiştir. Madenler, bankalar, endüstri ve ticaret kuruluşları kamulaştırılmış, özel sektör kaldırılmıştır. Kırsal alanda özel toprak mülkiyeti yasaklanmış küçük işletmeler kooperatif birliklerine dönüştürülmüştür (Dayıoğlu, 2005).

Bulgaristan’da yaşanan rejim değişikliği, Müslüman Türk azınlık bakımından yeni bir dönemin başlangıcı olmuştur. Her ne kadar Türk Okulları yeniden açılmış, yeni okullar inşa edilmiş, Türkçe gazeteler yayınlanmaya başlamış ise de sosyalist rejimin ekonomik politikaları çoğunluğu çiftçi olan Türkleri doğrudan etkilemiştir (Petkova, 2002). Tarım alanlarının kolektifleştirilmesi birçok Türk köylüsünün işsiz ve topraksız kalmasına neden olmuştur. Bulgaristan sosyalist rejimi için önemli şeylerden biri azınlıkların asimile edilmesiydi. Bu dönemde azınlıkların eğitim ve kültür seviyesini yükseltmek önemli olmuştur. Azınlıkların eğitim düzeyleri yükseldikçe bilinç seviyeleri yükselecek, böylece etnik kimlikleri geri planda kalacak işçi sınıfının sınıfsal çıkarları ön plana geçecek, sonunda da Bulgar sosyalist kimliğini sahipleneceklerdir. Asimilasyon politikalarının sonucunda Bulgaristan, azınlıklara birçok defa baskıcı davranmıştır. Özellikle dinsel hayata müdahalelerde bulunmuş, şalvar, fes ve baş örtüsü gibi geleneksel giysilerin giyilmesini engellemeye çalışılmıştır. Uygulamalardan dolayı huzursuzluk içine düşen ve ekonomik sıkıntı yaşayan Türk azınlık Türkiye’ye göç etmenin yollarını aramaya başlamıştır (Dayıoğlu, 2005, s. 282).

Türk-Bulgar ilişkileri ise, Soğuk Savaş dönemine rasgelen bu ortamda oldukça gergin olmuştur. Ülkelerin farklı siyasal rejime sahip olması bu ilişkileri gerginleştirmektedir. İlişkiler gerginleştikçe Bulgaristan’ın azınlığa yönelik politikaları da sertleşmeye başlamıştır (Petkova, 2002, s. 44). Bu çerçevede 10 Ağustos 1950 günü Bulgar hükümeti Türkiye’ye bir nota vermiştir. Bulgaristan Türklerinden 250.000 kişinin üç ay içinde Türkiye’ye göçmen olarak alınmasının istemiştir. Bulgaristan’ın böyle bir nota vermesine neden olarak çeşitli yorumlar yapılmıştır. Bir yoruma göre, Bulgaristan Türkiye’ye göçmenler aracılığıyla komünist ideoloji ihraç etmek istemektedir (Zhelyazkova, 1998). Bir başka yorumda ise, 25 Haziran 1950’de patlak veren Kore Savaşına Türkiye’nin bir tugay göndermesi nedeniyle Bulgaristan tarafından cezalandırıldığı belirtilmektedir (Şimşir, 1990, s. 220). Petkova ise, farklı bir yorum getirerek, bu durum rejimin ekonomik politikalarının başarısızlığı nedeniyle dikkatleri başka yöne çekmek isteyen hükümet tarafından yaratılmış olduğunu söylemektedir. “Türk tehlikesi” üzerinden, hükümetin uyguladığı başarısız ekonomik politikaların göz ardı edilmeye çalışıldığını belirtmiştir (Petkova, 2002, s. 44).

İlk Bulgar notasının ardından Türkiye’nin bu notayı kabul etmesinin ardından, göçmen akını Türkiye’ye yönelmiştir. Türkiye politika olarak göç akınını üç ay gibi

kısıtlı bir süre içinde değil de, zamana yayılmış bir şekilde her yıl belli sayıda göçmen kabul ederek düzenlemek istemiştir (Şimşir, 1990, s. 220). Bu arada Türkiye'ye göçmen akını artarak devam ederken Türk hükümeti gelenlerin arasında Çingenerlerin olduğunu ve bu grubun geri alınmasının gerektiğini Bulgaristan'a bildirmiştir. Bulgaristan bu uyarıyı red edince Türkiye 7 Ekim 1950 yılında sınırını kapatmıştır. İki ülke arasında süren yoğun diyaloglar sonucunda günde en çok 800 göçmen gönderilecek ve hiçbir göçmen vizesiz gelemeyecek şartı kabul edilmiştir. Böylece 2 Aralık 1950 tarihinde hudut açılmış ve göçmen akını yeniden başlamıştır (Tanoğlu, 1953, s. 131).

Sınırın açılması üzerine 1950 yılı başından sınırın kapanış tarihi olan 7 Ekim 1950 tarihine kadar Bulgaristan'dan Türkiye'ye 30.778 göçmen gelmiş, sınırın yeniden açılış tarihi 2 Aralık 1950, 31 Aralık 1950'ye kadar da 21.143 göçmen gelmiştir. 1951 yılında devam eden göç akınında Bulgaristan'ın sahte vizeli, vizesiz ve Türkiye tarafından istenmeyen kişileri göndermeye devam etmesi üzerine sınır 8 Kasım 1951 yılında tekrar kapatılmıştır. Son olarak da Bulgar hükümeti 30 Kasım 1951 yılında yayınladığı tebliğ ile Bulgaristan'dan Türkiye'ye göçü kesin olarak durdurduğunu kamuoyuna duyurmuştur (Şimşir, 1990, s. 226). Bu göç sonucunda toplam olarak 37.425 aile halinde 154.397 göçmen gelmiştir<sup>1</sup> (Tanoğlu, 1953, s. 132).

### **3.6. 1969-1978 YILLARI ARASI GÖÇLER**

1950-51 göçlerinin ardından Bulgaristan'dan göç aniden kesilivermiş göç hareketleri durma noktasına gelmiştir. Daha önce de belirtildiği gibi 1950-51 yıllarından yaklaşık 156 bin göçmen gelmiş, bu göç sınırların kapanmasıyla birlikte durdurulmuştur. Göçün aniden durdurulması birçok ailenin parçalanmasına sebep olmuştur. Türkiye'ye gelmiş göçmenlerin çoğunun akrabaları Bulgaristan'da kalmıştı. Göç hareketlerinin sürüp gitmemesi nedeniyle parçalanmış aileler birleşememiş, bu durum zaman geçtikçe sorunun büyümesine neden olmuştu. Diğer yandan Bulgaristan'dan sadece parçalanmış ailelerin mensupları göç etmek istemiyordu. 1950- 51 göçlerinde göç etmeye hazırlanmış, bu sebeple vizesini almış, malını mülkünü elden çıkarmış ama sınırların kapanması nedeniyle göç edememiş bir grup da vardı. Bu grup da Türkiye'ye göç etmek için bekliyordu. Bu iki grubun göç etme isteği Bulgaristan ve Türkiye arasında bir sorun alanı yaratıyordu. Bu arada Bulgaristan Türkleri'nin yakınları da Başbakanlık Toprak ve İskan İşleri Genel Müdürlüğüne ve Türkiye Dışişleri Bakanlığına yakınlarını

Türkiye'ye getirtmek istediklerine dair yazılı dilekçeler vermeye başlamıştır. Gelen dilekçelerin yoğunluğu nedeniyle tek tek cevap vermenin zorluğu nedeniyle Dışişleri Bakanlığınca göçmenlere tek tip şu mektup gönderilmeye başlamıştır (Şimşir, 1990, s. 314-315).

O dönemde Bulgaristan'da yaşanan önemli gelişmeler de Bulgaristan Türkleri'nin göç isteklerini artırmıştır. 1959/60 ders yılında Bulgaristan'daki Türk azınlık okullarının tümü Bulgar okullarıyla birleştirilmiş ve Türk dili de seçimlik ders olarak okutulmaya başlanmıştır. Bu uygulamalar Türk azınlık üzerinde panik havası yaratmış 1963 yılında Türkiye'nin Sofya, Filibe ve Burgaz Konsolosluklarına dilekçe vermeye başlamışlardır (Şimşir, 2003, s. 335).

Bulgaristan Türkleri'nin göç isteğine karşı Bulgaristan hükümeti uzun süre kayıtsız kalmış, bu sebeple Türkiye ve Bulgaristan arasında göç konusu bir türlü gündeme gelememiştir. Türk hükümetinin üst üste girişimleri ve kamuoyunun baskıyla Bulgaristan tarafından 1966 yılında cevap gelmiş ve kısmi göçe izin verilebileceğini iletilmiştir. Böylece Türkiye Bulgaristan arasında göç anlaşması yapılması konusunda adım atılmıştır. Fakat bu konu aralıklarla süren görüşmelerle iki yıl çözülememiştir. Nihayet 22 Mart 1968 yılında her iki ülkenin Dışişleri Bakanları tarafından bir göç antlaşması imzalanmıştır. Bu anlaşma dar kapsamlı bir anlaşma olmuştur. Antlaşmaya göre, 1952 yılında önce Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç etmiş olanların yakın akrabaları Türkiye'ye göç edebilecekti. Yakın akraba olarak, karı kocadan başka, ana, baba, büyük anne büyük baba, çocuklar ve torunlar belirtilmiştir (Şimşir, 1986, s. 327). Anlaşmanın içeriğinde, 22 Mart 1968'den itibaren altı ay içinde göç etmeyi isteyenlerin Bulgar makamlarına başvurusu ve 1 Nisan'dan 30 Kasım'a kadar olan devrede haftada en fazla 300 kişinin göç edebilmesi şartları mevcuttur. Ayrıca antlaşmaya göre, göç edenlerin emlak, hizmet, askerlik durumlarını belirtir belgelerini yanlarında getirmeleri istenmiş ve göçmenlerin iş kazası, emeklilik tazminatı ile göç sırasında yürürlükte bulunan Bulgar mevzuatından Türkiye'de de faydalanmalarına imkân sağlanması ve diğer emeklilik sosyal sigorta hakları karşılığında uygun bir tazminat almaları kararlaştırılmıştır (Şimşir, 1990). Bu göçmenler daha önce İskân Kanunun'da belirtilen serbest göçmen olarak yani devletten hiçbir yardım talep etmeyecek, akrabaların yardımı ve desteği alacak göçmenler olarak kabul edilmiştir. Bu anlaşmaya göre en fazla 25-30 bin göçmenin geleceği tahmin edilmesine rağmen 10 yıllık süre zarfında

yaklaşık 120 bin göçmen gelmiştir (Şimşir, 2003, s. 337). Bu göç hareketi, 1989'da gerçekleşecek olan Bulgaristan'dan Türkiye'ye kitlesel göçten önce antlaşma çerçevesinde oluşturulmuş son göç hareketidir. Yakın akraba göçünün boyutları hakkında daha sağlıklı bilgi edinebilmek için Köy Hizmetleri verilerine bakmak yararlı olacaktır. Aşağıdaki tablo 1952-1988 arasında Bulgaristan'dan gelen göçmenlerin yoğun olarak yerleştikleri illeri vermektedir.

Tablo 4'ten de gözlemlendiği gibi, 1952-88 yılları arasında 116.521 göçmen Türkiye'ye gelmiştir. Bu sayının çok büyük kısmı 1968-79 arasında yakın akraba göçü antlaşması çerçevesinde gelmiştir. 1979'dan 1988'e kadar gelen göçmen sayısı yok denecek kadar azdır. Göçmenler her hafta 300 kişilik gruplar halinde Türkiye'ye giriş yapmışlardır. 1979 sonunda gelenleri sayısı 120.000'e yaklaşınca beklentilerin çok üstünde göçmen geldiği ortaya çıkmıştır. Dönemin gazeteleri bu antlaşma çerçevesinde Türkiye'ye 25-30 bin kadar göçmen geleceğini tahmin ederken bu sayının çok üstünden göçmen gelmiştir.

**Tablo 3.2. 1952-1988 Yılları Arasında Bulgaristan'dan Gelen Göçmenlerin Yerleştikleri İller**

İller	Aile	Göçmen Sayısı
İstanbul	9881	34.508
Bursa	8335	31.685
İzmir	2751	10.121
Tekirdağ	2006	7238
Eskişehir	1912	7066
Kırklareli	1067	4036
Manisa	603	2280
Ankara	608	2018
Kocaeli	967	3636
Toplam	28.924	105.344
Diğer İller	3452	11.177
<b>Genel Toplama</b>	<b>32.356</b>	<b>116.521</b>

Kaynak: Sosyal Planlama Başkanlığı. Bulgaristan'dan Türk Göçleri, Hizmete Özel, Ankara: 1990, s. 10.

Antlaşma ile gelen göçmenlerin yerleştikleri illerin dağılımı incelediğimizde ise, akrabalarının yoğun olarak yerleştikleri Marmara ve Ege Bölgelerinin gelişmiş illerini tercih ettikleri gözlemlenmektedir. Bu illerin başında İstanbul (% 29,6), Bursa (% 27,2), İzmir ( % 8,7) gelmektedir. 1979'a kadar süren yakın akraba göçlerinden sonra Bulgaristan ve Türkiye arasındaki nüfus hareketlerinin durma noktasına gelmiştir. Fakat 1984 yılında Bulgaristan'da azınlıklara yönelik baskıların artmasına paralel olarak göç tekrar gündeme gelmiştir.

### 3.7. 1989 GÖÇÜ

Bulgarların zorunlu asimilasyon politikalarının parçası olarak Türk ve Müslüman nüfusa uyguladıkları baskılar özellikle 1984 yılından itibaren çok etkili olmaya başlamıştır. Aslında İkinci Dünya Savaşı sonunda Bulgaristan'da komünist rejimin kurulmasından sonra azınlıklara yönelik politikalarda sık sık değişiklikler olduğu gözlemlenmiştir. Yeni rejimin amacı, Bulgaristan'ı geleneksel çok etnikli tarım toplumundan, modern sanayileşmiş ve etnik olarak homojen bir sosyalist devlet haline getirmektir (Kirişçi, 2000). 1950'lerin sonunda iktidara gelen Todor Jivkov, bilimsel ve teknolojik gelişme ile toplumun dönüşümünün gerçekleşeceğini böylece etnik farklılıkların ortadan kalkacağını öne sürmüştü. Jivkov Bulgaristan nüfusunu ortak sosyalist kültürde birleştirmek amacıyla olduklarını belirtmiştir (Bell, 1999). Böylece Bulgaristan'da en büyük etnik azınlık olan Türklerin ve diğer etnik azınlıkların Bulgaristan'ın sosyalist kültürüne entegrasyonu için harekete geçilmiştir. Bulgaristan'da komünist rejimin ana hedeflerinden biri, ülkeyi hızla modern bir sanayi ülkesi haline getirmektir. Bulgaristan'ın çeşitli bölgelerinde yaşayan ve farklı dilleri konuşan ve geleneksel hayat tarzını sürdüren geniş bir azınlık, Bulgaristan'ın modernleşmesi yönünde önemli bir engel olarak görülmüştür. Bulgaristan Komünist Partisinin kurma iddiasında olduğu modern bir ülkede bütün yurttaşların ortak bir dil konuşmaları esastır. Bunun yanında islami adetler de modernleşmenin gereklerine aykırı olarak görülmüştür. Özellikle fabrika disiplini çağında İslami dinsel ritüellerin uygun olmadığını belirtmişlerdir (Poulton, 1993). Bunun için de azınlıkların eğitim ve kültür düzeyini yükseltmek gerekli önlemlerin başında kabul edilmiştir.

1984 yılından itibaren özellikle Türk azınlığı üzerinde en baskıcı politikalarını uygulamaya başlatmıştır. Dönemin Devlet Başkanı Todor Jivkov tarafından uygulanan

ve yeniden doğuş süreci (rebirth, revival process) olarak adlandırılan zorunlu asimilasyon politikaları, Bulgaristan'da yaşayan Türk azınlığının zorla isimlerinin değiştirilmesi ve Bulgar isimlerini almalarını içeriyordu. Bu politika aslında Bulgaristan'da Türk olmadığını, Türk olduklarını iddia edenlerin, aslında Osmanlı Dönemindeki baskıcı politikalarla Müslümanlaşmış ve Türkleşmiş Bulgarlar oldukları ifade edilmiştir. Jivkov bu konudaki son noktayı bilinen meşhur sözünü koymuştur: "Bulgaristan'da Türk yoktur!" (Neuburger, 1997).

Bulgaristan, uyguladığı zorunlu asimilasyon politikaları ile özellikle Türklüğe ait tüm işaretleri ülkeden yok etmek amacını gütmekteydi (Mahon, 1999). Bunun için, ölen ya da ülkeden göç eden kişilerin isimlerinin yanı sıra, resmi evraklarda, hatta mezar taşlarında bulunan isimlerin de değiştirilmesi söz konusu olmuştur. Bulgarlar ortaya attıkları Müslümanlaşmış ve Türkleşmiş Bulgar tezinden hareketle bu kitlenin aslında Bulgar olduklarının kanıtı olarak yeni Bulgar isimlerini tamamen gönüllü olarak aldıklarını iddia etmişlerdir (Dayıoğlu, 2005, s. 296).

Bulgar yetkililerin isim değiştirme kampanyasında çoğunluğu Türklerin yaşadıkları bölgeleri polisler ve tanklarla kuşatmışlar ve ellerindeki listeden resmi isim seçilmesi için tek tek evleri ziyaret etmişlerdir. Bazen zor kullanarak isimleri değiştirilmesini istenmiştir. Bu süreçte, Uluslararası İnsan Hakları Örgütleri yaklaşık olarak 100'den fazla kişinin öldürüldüğü, binlerce kişinin yararlandığı ya da hapis cezası aldığını belirtmişlerdir (Report, 1986). Bazen bu uygulamalar Türklerin çalıştığı işyerlerinde gerçekleşmiş, Bulgar ismi alma ve işsiz kalma konusunda bir tercih yapmak zorunda bırakılmışlardır. İsim değiştirme kampanyası 1984 yılında Bulgaristan'ın güney bölgelerinde başlayarak kuzeye doğru Varna ve çevresine 1985'te ise kuzey doğudaki Dobruca'ya ulaşmıştır. Dönemin Ulusal Meclis Başkanı Stanko Todorov, Bulgarca isimleri geri alma işlemlerinin tamamlandığını artık Bulgaristan'ın "tek ulus devleti" olduğunu vurgulamıştır (Poulton, 1993, s. 159-160).

İsim değiştirme kampanyalarının yanı sıra, Türklerin kamuya açık alanlarda ve işyerlerinde Türkçe konuşmaları yasaklanmıştır. Türkçe konuştukları saptanan kişiler toplumun huzurunu bozdukları gerekçesiyle 5 ile 20 leva arasında para cezalarına çarptırılmışlardır. Ayrıca kütüphanelerde bulunan Türkçe kitaplar toplatılmış, Bulgar radyosunun Türkçe yayınlarına son verilmiş ve bazı Türk tiyatrolarının faaliyetleri de durdurulmuştur (Dayıoğlu, 2005, s. 298). Türklerin Türkiye'deki yakınlarıyla telefon ve

mektupla haberleşmesi yasak kapsamına alınmıştır. Günlük yaşamda ise, Türklerin şalvar giymeleri, başörtüsü takmaları yasaklanmıştır. 1985 tarihinde Kırcaali bölgesindeki Belediye Başkanı bu bölgedeki tüm köylerdeki bütün aile reislerine gönderdiği mektup dönemin ortamı çok iyi özetlemektedir:

“1 No’lu emrin 2. maddesi gereğince Komünal Halk Konseyi şalvar, pijama, peçe, yaşmak ve diğer geleneksel olarak Bulgar olmayan giysilerin giyilmesini ve kamuya açık yerlerde Bulgarca’dan başka bir dilin konuşulmasını yasaklamıştır. Beş yüz yıl devam eden kölelikten kaynaklanan bu gelenek, Müslümanlar dahil bütün halk tarafından sonsuza kadar reddedilmiştir. Bu nedenle size, tutucu hayat tarzlarına son verme, daha uygun ve zevkli giysiler seçme ve öz Bulgarca konuşma vaktinin geldiğini hatırlatıyoruz. 7 Ekim tarihinden sonra, bu gerekleri yerine getirmeyenlere karşı müeyyide uygulanacağı konusunda uyarıda bulunuyoruz (Poulton, 1993, s. 67).

Tüm bu uygulamalar, Türk azınlığı harekete geçirmiştir. Zorla asimile etme kampanyasına paralel olarak ilk önce küçük kasaba ve köylerde çeşitli gösteriler ve direnişler meydana gelmiştir. Daha sonra örgütlü ve büyük ölçekli gösteriler yapılarak Türk azınlığına yapılan baskıları Bulgaristan’da ve Bulgaristan dışındaki İnsan Hakları Örgütlere duyurmak ve onları harekete geçirmek amacı güdülmüştür. Bulgaristan yetkilerinin bu protestolara karşı, birçok Türk ve İnsan Hakları savunucularını pek meşhur olan Belene Kampına yollanmışlardır. Mayıs 1989’da gelindiğinde ise, Jivkov televizyon konuşmasında Türk hükümetinin sınırları açmasını ve gitmek isteyen Bulgaristan vatandaşlarının bir an önce Bulgaristan’ı terk etmesi gerektiğini söylemiştir. Bu konuşma, II. Dünya Savaşından sonra görülecek en büyük kitlesel göçün işareti olacaktır<sup>185</sup>. Türkiye’de ise tüm bu gelişmelere tepki olarak dönemin Başbakanı Turgut Özal’ın bir konuşması şöyledir:

“Bizim insanımız güçlüdür. Bizim memleketimiz insanları bu gibi konular karşısında, imkanlar ne ise, her türlü yardımı yaparlar. Biz bundan korkmayız. İsterlerse beşyüz bin değil, daha fazla insan göndersinler, buyursunlar, kucağımızı açarız” (Lütem, 2000).

Her ne kadar Jivkov Türkiye’ye sınırlarını aç uyarısında bulunsa da, Türkiye’ye göç etmek isteyenlere ve özellikle de askerlik çağına gelmiş gençlere çeşitli zorluklar çıkarmıştır. Bu durum, Bulgaristan’da yaşayan Türklerin ülkeden kaçmalarına ve Türk-Bulgar sınırında yığılmalarına neden olmuştur. Türkiye bu soruna çözüm bulabilmek

için iki ülke arasında varolan vize uygulamasını geçici olarak kaldırmış ve Bulgar vatandaşlarının vize almadan girmelerine olanak sağlayan uygulamayı yürürlüğe koymuştur. Vizesiz girişler 21 Ağustos 1989 gününe kadar sürdürülmüş ve bu tarihten sonra kaldırılarak vize uygulamasına yeniden devam edilmiştir. Bu uygulama nedeniyle gelen göçmenlerin sayısında azalmalar olmuş fakat göçler devam etmiştir (Sosyal Planlama Başkanlığı, 1990).

1989'da Bulgaristan Türkiye arasında başlayan nüfus hareketliliği tek yönlü bir şekilde devam etmemiş, Bulgaristan'a da geri dönüşlerinde yaşandığı gözlemlenmiştir. Türkiye'ye göç ettikten sonra özellikle iş ve yerleşme problemlerine çözüm getirememiş göçmenlerin Bulgaristan'a dönüşü gerçekleşmiştir. Diğer yandan, Bulgaristan'daki malvarlıklarını ve kazanmış oldukları sosyal güvenlik haklarını kaybetme endişesi bazı göçmenlerin geriye dönmelerine neden olmuştur. Özellikle yaşlı, emekli ve sakat olanlar sosyal haklarından vazgeçmeyi göze alamamışlardır (Konukhan, 1990). Bu dönemde Bulgaristan'dan Türkiye'ye gelenlerin net sayısını verebilmek için aşağıdaki tablo oluşturulmuştur. Bu tabloda yukarıda belirttiğimiz vizeli ve vizesiz göçmen ayrımı gösterilerek net bir rakam vermeye çalışılmıştır.

**Tablo 3.3. Türkiye'ye Vizeli-vizesiz Gelen Göçmenlerin ve Bulgaristan'a Geri Dönen Göçmenlerin Sayıları**

Vizeli/Vizesiz/Geri Dönen	Mayıs 1989-Mayıs 1990
Vizeli Gelen	34.098
Vizesiz Gelen	311.862
Bulgaristan'a Geri Dönen	133.272
Türkiye'ye Yerleşen (Toplam)	212.688

Kaynak: Ercüment Konukman, Tarihi Belgeler Işığında Büyük Göç ve Anavatan, Ankara:1990, s. 61-71

Tablo 3'te görüldüğü gibi, 1989 göçünün ilk aylarında vize uygulamasının olmadığı dönemde vizesiz gelenlerin sayısının oldukça yüksek olduğu ancak vize uygulamasının başladığı 21 Ağustos'tan itibaren gelenlerin sayısında düşüş yaşandığı gözlemlenmektedir. Mayıs 1989 ve 1990 arasındaki bir yıllık süreçte Bulgaristan'a geri dönenlerin sayısı 133.272, oran olarak % 38.6'dır. Bu grup daha önce belirttiğimiz nedenlerle geri dönenleri temsil etmektedir. 1989 göçüyle Bulgaristan'dan Türkiye'ye

yoğun bir göç akımının gerçekleştiğini belirttik. Burada önemli konulardan biri de bu göç akımları sonucu gelen nüfusun Türkiye’de nerelere yerleştikleri ve nereleri tercih ettikleridir. Aşağıdaki tablo bu konu hakkında bilgi vermektedir.

**Tablo 3.4. Bulgaristan’dan Gelen Göçmenlerin Yerleştikleri İller (Mayıs 1990 sonu itibariyle)**

İller	Aile	Göçmen Sayısı
Bursa	14.574	52.997
İstanbul	14.674	51.061
İzmir	6899	22.846
Tekirdağ	5000	15.812
Kırklareli	3749	13.380
Ankara	1795	6695
Manisa	1204	3825
Edirne	1209	3768
Sakarya	921	3068
Diğer İller	11.367	39.236
<b>Toplam</b>	<b>61.392</b>	<b>212.688</b>

Kaynak: Sosyal Planlama Başkanlığı. Bulgaristan’dan Türk Göçleri, Hizmete Özel, Ankara: 1990, s. 15.

Tablo 4’te gözlemlendiği gibi, yakın akraba göçüyle gelenler de olduğu gibi göçmenler daha çok Marmara ve Ege bölgesinin gelişmiş illerine yerleşmişlerdir. Göçmenlerin yerleştikleri illerin arasında ilk sırayı Bursa almakta ve her dört göçmenden biri Bursa’ya yerleşmiştir. Konukman çalışmasında, göçmenlerin Bursa’yı tercih nedenlerini, daha önceki göçlerle gelen akrabalarının bulunması ve Bursa’nın tarım, sanayi ve ticaret merkezi konumu sebebiyle iş imkanının fazlalılığı olarak belirtmiştir<sup>189</sup>. Bu konunun ayrıntılarına daha sonra değinilecektir.

### 3.8. 1989 SONRASI GÖÇLER

Daha önce ayrıntıları ile belirttiğimiz gibi, 1989 zorunlu göçüyle gelen göçmenlerin vizesiz kabulü 21 Ağustos 1989’a kadar devam etmiş ve bu süreden sonra Türkiye artık

Bulgaristan'dan gelen nüfusun kontrollü bir şekilde kabul edilmesi için vizeli gelişleri kabul edeceğini bildirmiş ve sınırı kapatmıştır. Göçmen vizesi uygulaması ile beraber Bulgaristan'dan Türkiye'ye göçlerin yoğunluğunda azalma meydana gelmiştir. Bu azalmanın en önemli nedeni vize almanın oldukça zor olmasıdır. Türkiye'ye vize almada yaşanan zorluklar göç etme isteğinde olan Bulgaristan vatandaşı Türkler için alternatif yollara başvurmaya yol açmıştır. Bu dönemde birçok Bulgar vatandaşı Türk'ün turist vizesi olarak Türkiye'ye geldiği gözlemlenmiştir. Özellikle 1990'lı yıllar boyunca gelenlerin büyük bir kısmının turist vizesi ile geldiği belirlenmiştir. Bu grubun daha önce göç etmiş akraba ve tanıdıklarının olması, Türkiye'de yerleşme ve iş bulmalarını kolaylaştırmış hatta bir kısmı Türk vatandaşlığına da başvuruda bulunmuştur.

Bulgaristan'da yaşanan ekonomik ve siyasal değişim sonucunda yaşanan ekonomik kriz 1990'lı yıllar boyunca Bulgaristan'da yaşayan Türklerin Türkiye'ye göç etmek istemesinin ana nedeni olmuştur. Özellikle Bulgaristan coğrafyasında Türklerin yoğun olarak yaşadıkları bölgelerde üretimin durma noktasına gelmesi ve yaygın işsizlik sebebiyle bu bölgelerde yaşayan Türklerin yoğun kitlesel nüfus hareketleri gözlemlenmiştir. Bu süreçte Bulgaristan'da birçok Türk köyünün boşaldığı belirtilmektedir. Dolayısıyla Türkiye ve Bulgaristan arasında yaşanan hızlı nüfus hareketlerinin 1989 ve sonrasında farklı niteliklere ulaştığı; 1989 göçü siyasal amaçlı gerçekleştirilen zorunlu göç niteliğinde iken, 1989 sonrasındaki nüfus hareketlerinin ekonomik nitelikte göçler olduğu gözlemlenmektedir.

Türkiye ve Bulgaristan arasında yaşanan nüfus hareketlerinin niteliğinde yaşanan değişim Türkiye'nin bu gruba yönelik olarak uyguladığı göç politikalarında da değişimi beraberinde getirmiştir. Türkiye'nin bu süreçte, 1989 göçüyle gelenlere uyguladığı "açık kapı" politikasını, 1989 sonrası gelen gruba uygulamadığını hatta bu göçü önleyici tedbirler aldığını gözlemlenmek mümkündür. Türkiye'nin uyguladığı bu politikanın önemli bir nedeni, özellikle Balkanlarda yaşayan "dış Türklerin" oralarda kalarak, yaşadıkları bölgelerde siyasal, kültürel ve ekonomik etkilerinin devam etmesini sağlamaktır. Bu durum, bir anlamda Türkiye'nin o bölgelerde nüfuzunun artmasına da neden olacaktır. Türkiye'nin Bulgaristan Göçmenlerine yönelik olarak uyguladığı göç politikasının ana hatlarını 1997 yılında dönemin Bayındırlık ve İskan Bakanının mecliste yaptığı konuşmada görmek mümkündür: (Ayhan, 1997)

“Muhterem üyeler, Türkiye Cumhuriyeti, bir imparatorluğun küçülen toprakları üzerine kurulmuş bir devlet olduğu için, dün de, bugün de, yarın da, göçmen meseleleri her vakit olacaktır. O geçmişteki vatan parçalarında kalan kardeşlerimiz, elbette, sıkıldıkları anda Türkiye'ye bakacaklar, bunaldıkları anda Türkiye'ye göçmek isteyeceklerdir; nitekim, cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren, devamlı olarak, Türkiye, hudutları dışından göçmen almaya devam etmiştir. Ancak, cumhuriyet hükümetlerinin temel politikası da, dışarıda kalan kardeşlerimizi, oldukları yerde refah ve saadet içerisinde yaşatacak, hak ve hürriyetlerini kullanabilecekleri şartları orada geliştirecek bir politika olmuştur. Onların varlığının dışarıda devam etmesi önemlidir; çünkü, onlar, bizim medeniyetimizin ve kültürümüzün dışarıdaki bekçileridir, temsilcileridir, tanıtıcılarıdır ve koruyucularıdır. Bu bakımdan, dışarıdaki kardeşlerimizin Türkiye'ye göçünü teşvik eden bir anlayış yerine, göçe mecbur kalanlara, burada ihtimamla muamele edilmesi ve onların normal hayata uyum sağlayabilmesi için gerekli desteklerin verilmesi gerekir.”

Türkiye, Balkanlara yönelik olarak göç politikası daha önce de belirttiğimiz gibi, 1989 göçünden sonra Bulgaristan'da kalan nüfusu orada tutmak ve göçü önlemeye yöneliktir. Bu çerçevede, Türkiye'ye özellikle 90'lı yılların sonlarında gelenlerin Türk vatandaşlığına geçenlerin oranının düşük olduğu belirtilmelidir. Nitekim ileride sunacağımız alan araştırmamızda gerçekleştirdiğimiz derinlemesine görüşmeler ve gözlemlerden elde ettiğimiz bilgilere göre, 90'lı yılların ortalarında gelen Bulgaristan Türklerinden uzun süredir Türkiye'de ikamet etmesine rağmen Türk vatandaşlığına geçemeyenlerin olduğu belirlenmiştir.

## 4. GASTRONOMİ

### 4.1. GASTRONOMİ KAVRAMININ TARİHİ VE TANIMI

Charlet Monselet'e göre gastronomi, her durumun ve her yaşın mutluluğu olarak tanımlanan iyi yeme sanatıdır. Etimolojik açıdan bakacak olursak; Yunanca “gastro (mide)” ve “nomos (yasa)” kelimelerinden türetilmiş ve ilk defa 1801 yılında Joseph Berchoux'un “Tarlardan Sofraya İnsan” adlı kitabında kullanılmıştır. (Pr. Robuchon, 2007). Farklı bir kaynağa göre ise M.Ö. 4. Yüzyılda Akdeniz’de yiyeceklerin ve içeceklerin anlatıldığı bir kitaba “Gastronomia” ismi verilmiştir (Santich, 2004). Fransız Jean Anthelme-Brillat-Savarin 1825 yılında “Physiologie de Gout ou Méditations de Gastronomie Transcendante” kitabını yayımlamış, gıda ve içecek bilimi ile ilgili çalışmalara öncülük eden kitap “Lezzet Fizyolojisi/Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler” olarak çevrilmiştir. Bu kaynakta ise gastronomi, “insanların yeme içmesi ile ilişkili tüm bilgiler” olarak tanımlanmıştır (Kivela & Crotts, 2009). Savarin çalışması ile yiyecekler ile duyuvar arasındaki ilişki ile yiyecek-içecek tüketiminin bilim olarak incelenmesinin önünü açmıştır. Yazara göre gastronomi kavramının amacı gıdalar ile insan sağlığının korunmasına yardımcı olmak ve gıda bilimi ile yiyecek-içecek algısına kılavuzluk etmektir. Savarin, gastronomiye ilişkin ekonomik bir sektörün oluşmasına da atıfta bulunmuştur. Çünkü gastronomi birçok meslek dalına iş gücü oluşturan önemli bir güçtür ve bu doğrultuda gastronomi yükseköğrenim kurumlarında bir disiplin olarak yer alabilir (Scarpato, 2002). 1835 yılında ise Fransız Akademisi “Gastronomi” kelimesini sözlüğüne ekleyerek resmileştirmiştir (Gürsoy, 2014). Türk Dil Kurumu ise gastronomi

kelimesini, “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2019).

Gastronomiye bir bilim olarak bakılıp tanımlanacak olursa barındırdığı bütün bilimsel, sanatsal öğelerle yiyeceklerin ve içeceklerin tarihsel süreç içerisinde detaylıca anlamlandırılması, uygulanması ve geliştirilip günümüze uyarlanması unsurlarının tümünü kapsayan bir bilim dalıdır (Eren S. , 2007). Gastronomi, iyi bir biçimde düzenlenmiş, sağlık kurallarına uygun, lezzet ve tada sahip, mutfak, yemek düzeni ve sistemidir (Ünlü & Dönmez, 2008). Gastronomi bilimi, yiyeceklerden nasıl daha fazla keyif alınacağı ve bu keyfin sınırlarının aşılması çalışmalarını kapsamaktadır. Gastronomi iyi içecek ve yemek yapma uygulamalarını ve yiyecekler ile içeceklerin kalitesi ile ilgilidir. Yiyecekler ile içeceklerin yemekte nasıl bütünlük oluşturacağını öğretmektedir. Yemeklere katılan yorumların değerlendirmesini yapar (Gillespie & Cousins, 2001). Gastronomi bilimin temelinde yeme içme faaliyetlerinin olduğu düşünülmektedir aynı zamanda günümüz gastronomi anlayışına göre ise; gastronomi biliminin içeriğini yiyecek ve içeceklerin hazırlanma sürecine, nasıl ne zaman, nerede ve neden tüketildiğine değindirmektedir (Santich, 2004, s. 16).

Gastronomi hem sosyal bilimleri hem de fen bilimleri kapsayan bir bilim dalıdır. Yeme içme ile ilgili olduğu için gıda bilimleri, tat alma fizyolojisi, içecek üretimi, besin unsurlarının insan vücuduna etkileri ile fonksiyonları, nitelikli beslenme, beslenme ile sağlık ilişkisi, yiyecek ve içecek üretimlerinde hijyen koşulları gibi konuları da kapsamaktadır (Shenoy, 2005).

Gastronomiyi teorik gastronomi, uygulamalı gastronomi, teknik gastronomi ve gıda gastronomisi olarak sınıflandırarak açıklamak da mümkündür. Uygulamalı ve teorik gastronominin dışında kalan teknik gastronomide üretim için gerekli ekipmanlar, gıda mühendisliği konuları, gıdaların tüketime uygunlukları, menü ve konsept mühendisliği gibi konular yer alırken gıda gastronomisinde yiyeceklerin ve içeceklerin kökenleri araştırılmaktadır (Gillespie & Cousins, 2001).

Tarihsel süreç içerisinde gastronomi tanımlarının içeriği git gide zenginleşmiştir. Günümüze yakın tanımlarda gastronominin insan ve estetiği temel alan bir disiplin olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemek yeme eylemi psikolojik, ekolojik, fizyolojik, siyasi, toplumsal, kültürel ve ekonomik süreçlerin ortak noktası olarak değerlendirilmektedir (Gürsoy, 2013).

Gastronomi kavramının tanımı günümüzde de farklı boyutlarda karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi kavramının taşıdığı anlamlar Antik Yunan'dan günümüze kadar sürekli değişmiştir. Genel olarak bakıldığında ise gastronomi kavramının içeriğinde yiyecek ve içeceklerin maddesel boyutundan çok yeme içme kavramıyla ilgilenilmiştir. Gastronomi kavramının kişisel ihtiyaçlara hizmet etmesi, beslenme ve diyetetik bilimi ile olan ilişkisi, gastronomide yeme içmenin zorunluluktan çıkıp sosyal bir iletişim aracı haline gelmesi konuları ise daha çok günümüz araştırmacıları tarafından incelenmektedir. İçerdiği unsurlar göz önünde bulundurulduğunda gastronominin tanımı, üretim, tüketim ve kültürel boyutları ile ele alınmalıdır.

#### **4.2. GASTRONOMİ TARİHİ**

Motivasyon kuramları içerisinde önemli bir yere sahip olan ve Abraham Maslow tarafından hazırlanan kişilerin ihtiyaçları hiyerarşisine göre insanların motivasyonları dış faktörlere değil kendi iç ihtiyaçlarına dayanmaktadır. İhtiyaçlar hiyerarşisine göre bireylerin diğer ihtiyaçlarını karşılayabilmesi için öncelikle yeme içme gereksinimlerini doyması gerekmektedir (Türkoğlu & Akoğlan Kozak, 2015). İnsanoğlu ateşin bulunmasıyla beraber yiyecekleri hazırlamada yeni yöntemler keşfetmeye başlamıştır. Ateşin bulunmasından sonra ilk olarak ne zaman yiyeceklerin pişirildiği bilinmiyor olsa da şüphesiz ki insanoğlu için ateşin bulunması en önemli dönüşüm sürecidir ve gastronomi biliminin doğuşu olarak kabul edilebilir. Yerleşik hayata geçiş ve tarımın yapılmaya başlanması ile birlikte yemek pişirme alanları yaşam alanlarının içerisine dahil olmuştur. Yemek pişirme alanlarının ortaya çıkmasıyla beraber ise farklı yemek türleri yapılmaya ve tüketilmeye başlanmıştır. Tarihsel süreçte ise insanlar yemek yapma ve yeme eylemlerini git gide sosyal bir olgu haline dönüştürmüşlerdir. Tarihteki ilk ziyafetler Roma, Antik Mısır, Mezopotamya yazıtlarında yazılı ya da görsel olarak karşımıza çıkmaktadır (Kurgun & Bağırın Özşeker, 2016).

Her ne kadar gastronomi tarihinin temel dayanağı oluşturulamamış olsa da ateşin bulunması, mutfak kavramının gelişmesinde en önemli unsurdur ve “yemek pişirme” kavramının tarihi şüphesiz ki ateşin bulunmasına dayanmaktadır. Arkeolojik kazılar çerçevesinde elde edilen bilgilere göre uygulanan ilk pişirme teknikleri kuru ısıda pişirme teknikleri olan tütsüleme, közleme, ateş üzerinde yiyecekleri kendi yağında kızartma gibi ilkel tekniklerdir. İlerleyen dönemlerde ateşe dayanıklı, sıvıyı dışarıya

aktarmayan kapların bulunması ile birlikte sulu ısıda pişirme teknikleri uygulanmaya başlanmıştır.

Yemeklerin tarifleştirilmesi ise M.Ö. I. yüzyılda Latin Apiciuslar'a dayanmaktadır. Mezopotamya'da ise M.Ö. 1700'lere ait yazılmış kil tabletlerde de yemek tarifi niteliğinde örneklere rastlanmaktadır. Ayrıca yemek pişirmenin zorunluluktan çıkarılarak bir sanat haline gelmesindeki temellerin de yine Mezopotamya'da atıldığı düşünülmektedir (Fumey & Etcheverria, 2007). Her ne kadar yemek tarifleri, ilk yemek pişirme, yemek yemenin zorunluluk olmaktan çıkıp sosyal bir olgu haline gelmesi gibi gastronomi bilimi için önemli olaylar gastronomi tarihine yön vermiş olsa da gastronomi biliminin aslında insanoğlunun var olduğu ilk günden beri söz konusu olduğu şüphesiz bir gerçektir.

Günümüze baktığımızda küreselleşmenin etkileri mutfakta da etkisini göstermektedir. Mutfaklarda yaygın kullanılan ürünler tüm dünya mutfaklarına girmiş durumdadır. Yerel mutfak kültürlerine farklı boyutlar kazandırılmış ve füzyon mutfak kavramı ortaya çıkmıştır. Yiyecek içecek endüstrisindeki küreselleşme ile beraber birçok yeni yemek tarifleri, yiyecek içecek kültürleri ile tanışılmış birçok yerel mutfak kültürü de yozlaşmaya başlamıştır.

### **4.3. TÜRK GASTRONOMİ TARİHİ**

Türk toprakları geçmişten günümüze pek çok uygarlığın kesiştiği topraklardır. Türk coğrafyasında yaşamış olan büyük uygarlıklar kendilerine özgü kültürleri ile bu topraklara taşınarak zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarına yol açmış ve böylece Türk Mutfağı oluşmuştur.

Tıpkı bir mozaik gibi Türkiye atalarının miras bıraktığı kültürel zenginliği yaşamaktadır. Beslenme şekilleri, içinde bulunulan coğrafi, kültürel, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye coğrafyasında yaşamakta olan bireylerin beslenme ihtiyacını karşılayan yiyecekler, içecekler; bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması; bu işlemler için gerekli olan araç gereçler ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019).

Türk mutfağının zenginleşmesinde üzerinde yaşanan coğrafyanın zengin ürün çeşitliliği ve tarihsel süreç boyunca farklı kültürlerle yaşanan etkileşimler etkili olmuştur. Bunun yanı sıra Selçuklu ve Osmanlı imparatorluklarının saraylarında hazırlanan yiyecek-içecekler de mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli rol almıştır.

Türk mutfağının geçmişten günümüze geçirdiği evreler, Orta Asya dönemi mutfağı, Karahanlı, Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı, Osmanlılar dönemi mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olarak tasnif edilebilir.

#### **4.3.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı**

Türkler, Milattan Önce Cilalı Taş Devri'nde Orta Asya'ya yerleşmelerinin ardından Ural ile Altay Dağları arasında kalan bozkır bölgesini anayurt olarak belirlemişlerdir. Atlı konar göçer kültürü, burada başlamış ve gelişmiştir (Koşay, 1981). Yaşadıkları bölgenin coğrafi şartları itibariyle beslenmelerini ağırlıklı olarak hayvansal gıdalardan sağlayan Türk topluluklarının Hunlardan itibaren yetiştirdikleri hayvanlar arasında ön planda at gelmekte olup bunu koyun, keçi, deve ve büyükbaş hayvanlar izlemektedir (Alpargu, 2008). At, Orta Asya Türkleri için hem ulaşım kaynağı hem de beslenme aracı olmuştur. Hayvanların etlerinin yanı sıra sütleri de Türkler için önemli besin kaynağıdır. Kısırak sütünün mayalandırılması ile elde edilen kımız, Eski Türklerin en önemli içkisidir. Süt tek başına tüketildiği gibi süttten elde edilen yoğurt, peynir, tereyağı gibi ürünler de önemli bir yere sahiptir.

Türk toplulukları yerleşik hayata geçmeleri ile birlikte temel tahıl ürünü olarak buğdayı tanımışlardır. Hayvanların yemi olarak da kullanılan ve sert iklimlere dayalı arpanın da tarımı yapılmıştır. Arpadan yapılan ekmek, arpa yarmasından yapılan çorba, arpa lapası ve diğer yemekler mutfakta önemli bir yere sahiptir. Yine benzer şekilde çavdar ve yulaf da tarımı yapılan tahıllardandır. Çin'den alınan "darı" Türkler tarafından yetiştirilen ve yemeklerde kullanılan diğer bir tarım ürünüdür. Darı kullanılarak, "sök" ve "begni" denilen sert içkiler, "kürşek" adı verilen yemek ve diğer birçok ürün mutfakta hazırlanmıştır. Darı gibi Çin'den alınan bir başka tahıl ürünü de pirinçtir (Gürsoy, 2013).

Türklerde o çağlarda kullanılan sebzelerden pancar, havuç, kabak, patlıcan, ıspanak, havuç, soğan, salatalık, ışgun gibi bitkiler bilinmektedir. Bakla, bezelye gibi bitkiler ise burçak ismi ile toplu olarak nitelendirilmiştir. Türklerde o dönemde en çok kullanılan

meyveler, erik, elma, kavun, kayısı, şeftali, fıstık, armut, dut, iğde, üzüm olarak bilinmektedir. Üzüm; pekmez, sirke ve şarap yapımında da kullanılmıştır (Kılıç & Albayrak, 2019).

Diğer kültürlerde olduğu gibi Türk mutfak kültürü de dini inanışlardan etkilenmiştir. İslam etkisiyle beraber İslamiyet'in yasakladığı yiyecek içecekler kullanılmamaya başlanmıştır. Kullanılan yiyecek içeceklerin değişiminin yanı sıra yeme içme kültürü, sofrada adabı da değişime uğramıştır. İslam etkisindeki Türk mutfak kültürü bugünkü mutfak kültürümüzün temelini oluşturmaktadır.

#### **4.3.2. Karahanlı, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı**

Karahanlı döneminde yemeklerde ağırlıklı olarak et kullanılmıştır. Koyun eti bölgede büyük bir öneme sahiptir (Altan, 2008). Mevlana'nın kaleme aldığı eserlerde o dönemin yemek kültürüne dair bir takım bilgilere rastlanmaktadır. Pırasa, kabak, kereviz, şalgam, ıspanak, patlıcan, armut, elma, nar ayva, incir, şeftali, peynir, yoğurt, ayran, helva, zerde, paluze, fındık helva ve benzeri besin isimleri dönemin yiyecek ve içecekleri hakkında fikir vermektedir (Duvarcı, 2019).

Selçuklular döneminde yeni yerleşmiş göçebe kavimlere yakışır nitelikte yalın yemekler yer almaktadır. Un, yağ ve et Selçukluların yemek alışkanlıklarının simgesi olan besinlerdir. Bu dönemde besinler birbirleri ile karıştırılarak ve çeşitli pişirme teknikleri uygulanarak yeni yemekler ortaya çıkarılmıştır (Talas, 2005).

Anadolu Selçukluları döneminde iki öğün yemek tüketildiği ve bu öğünlerden birincisinin "kuşluk" öğünü olduğu bilinmektedir. Bu öğünde tok tutacak hamur yemekleri tüketilmiştir (Gürsoy, 2013). Yemeklerde tuz ve zeytinyağı kullanılan ürünler arasındadır. Yemekleri tatlandırmak için safran ve diğer baharatlar kullanılmıştır (Şahin H. , 2008).

Bu dönemde tatlı ve şerbetler de mutfakta yer almaktadır. Helva çeşitleri hem saray mutfağında hem de halk mutfağında sıklıkla yapılmıştır. Şeker ise gerek helva gerekse diğer tatlı ürünlerinin yapımında kullanılan gıda maddeleri arasında çok önemli bir yere sahiptir (Trepanier, 2008).

Selçuklular dönemine ait yemek isimlerine ve yemeklere dair birtakım bilgilere Kaşgarlı Mahmud, Divanü Lugatı't Türk isimli sözlük niteliğindeki eserinde yer vermiştir. Bu eserde etli yemekler dışında, tutmaç (sulu bir tür mantı), çörek, yufka,

katmer, helva, ekme , pekmez, ayran ve kımızdan bahsedilmektedir. Eserde yemekler hakkındaki söylenceler ve yeme içme biçimleri de yer almaktadır (Gürsoy, 2013).

### 4.3.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya giriŐiyle oluŐmaya başlayan Türk mutfağı, Osmanlı dönemine kadar sürekli gelişmiş ve Osmanlı döneminde dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır (Sürücüoğlu, 2008). Osmanlı sınırları içerisinde yer alan, birbirinden çok farklı gelenek göreneklere sahip olan kavimler, diğer ülkelere göre daha yoğun kültür alıŐveriŐinde bulunmuşlardır. Yeme içme kültürünün de bu oluŐumdan ne kadar etkilendiğini gösteren sayısız örnek bulunmaktadır. Totaliter bir yapıya sahip olan Osmanlı imparatorluğunda devletin gücü ve o gücü elinde tutan hanedanın yaşadığı saray, yemek kültürünün oluŐumunda olduğu kadar deđiŐiminde de nc rol oynamıŐtır (Gürsoy, 2013). Osmanlı döneminde Türk mutfağı; saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Daima yeni lezzetler arayan, zengin yiyecek içecek türleri barındıran saray mutfağının yanı sıra daha çok coğrafi koŐullarla Őekillenen, yalın halk mutfağı söz konusudur. Burada daha çok değinilecek olan, Osmanlı mutfağı denilince ihtiyaımıyla akla gelen saray mutfağıdır.

I. Murad (1361-1389) Edirne'yi devletin merkez Őehri yaptıktan sonra ilk Osmanlı sarayını orada inşa ettirmiŐtir. Yıldırım Bayezid (1389-1402) Edirne sarayında yaşamıştır. Çelebi Mehmed (1413-1421) de aynı sarayda yaşamış ancak II. Murad bu sarayla yetinmeyip Dimetoka'da bir saray daha yaptırmıŐ ve zamanının çoğunu orada geçirmiştir. Fatih Sultan Mehmed, İstanbul'u fethettiği dönemde Edirnekapı civarında bulunan Tekfur Sarayı diye anılan imparator sarayına yerleşmiştir. Bir yıl sonra ise Beyazıt Meydanı'nda günümüzde İstanbul niversitesi'nin bulunduğu alana bir saray yaptırarak oraya yerleşmiştir. Bu saray, Topkapı Sarayı'nın inŐasının ardından "Eski Saray" ismiyle anılmıŐtır. Topkapı Sarayı ya da o dönemdeki adıyla Saray-ı Cedide-i Âmire (Yeni Saray) ilk yapıların bittiği 1478'den 1856'ya kadar Osmanlı hükümdarları resmi konutu olarak kullanılmıştır (Gürsoy, 2013).

Topkapı sarayı 700.000 m<sup>2</sup> bir alanı kaplamaktadır. Art arda sıralanmıŐ üç ana kısımdan ve bunların sol bölümünde yer alan harem kısmından oluŐmaktadır. Bâb-ı Humâyn olarak da adlandırılan kuleli giriş kapısından Birinci Avlu'ya girilmektedir. Birinci avlu sarayın dışarıda kalan bölümüdür. Bâb's Selâm olarak adlandırılan, orta

kapıdan geçtikten sonra sarayın bahçe kısımlarının ve hizmet binalarının yer aldığı İkinci Avlu'ya ulaşılmaktadır. Sarayın üçüncü kapısı olan Bâbü's Saâde'den geçince de sadece padişaha ait olan özel bölümlerin bulunduğu ve padişahın dışında çok az kişinin girebildiği Üçüncü Avlu'ya ulaşılmaktadır. Enderun olarak adlandırılan bu bölümde padişah özel hizmetkârları ile yaşamıştır. İkinci Avlu'nun sağ tarafını boydan boya kaplayan saray mutfakları Matbah-ı Hümâyûn ya da Matbah-ı Âmire diye adlandırılmıştır. Matbah-ı Âmire sarayın 5.250 m<sup>2</sup>'lik büyük bir bölümünü kaplamaktadır (Yerasimos, 2014).

Topkapı Sarayı'nın inşası, Osmanlı saray mutfağının gelişmesinde önemli bir yere sahiptir. Saray mutfağı gelişimindeki en hızlı süreci 15. Yüzyılın ikinci yarısında, Fatih Sultan Mehmed'in saraya yeni mutfaklar inşa ettirmesiyle yaşamıştır. 16. yüzyılın son yarısında, mutfaklarda 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı ve 200 yardımcı çalıştırılmıştır. İlerleyen yüzyıllarda mutfakta çalışanların sayısı gitgide artış göstermiştir (Gürsoy, 2013). Matbah-ı Âmire'nin başında Matbah-ı Âmire Emini bulunmaktaydı. Matbah-ı Âmire'de padişah yemeklerinin yapıldığı bölüm Has Mutfak olarak adlandırılmıştır. Has mutfakta çalışan aşçılar padişahlarla birlikte seferlere katılmış ve zehirlenme riskine karşı sadakatine güvenilen kişiler arasından seçilmişlerdir (Yerasimos, 2014).

Mutfak saray yaşamında önemli bir yere sahiptir. Aşçılar padişah erkânının beğenisine hitap eden yemekleri pişirebilmek, onlardan ödül ve övgü alabilmek amacıyla birbirleri ile yarış içerisine girmişler, Türk mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Baysal, 2016).

Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı topraklarının geniş sınırlara ulaşması ile fethedilen toprakların yemekleri ve yiyecek içecek ürünleri de Osmanlı mutfak kültürüne eklenmiştir. Mısır ve Kıbrıs'ın Osmanlı topraklarına katılması ile birlikte baharat kullanımında bariz bir artış görülmüştür ve baharat saray mutfağının en önemli malzemeleri arasında yer almıştır (Belge, 2012).

Osmanlı saraylarında, saray aşçıları arasında tatlıcılar ayrı bir sınıf oluşturmuştur. Helva, reçel, macun, şurup ve her türlü tatlıyı hazırlamakla kalmayan bu "helvacıyan-ı hassa" ayrıca hekimbaşının verdiği bazı reçeteleri uygulayarak ilaç amacıyla kullanılan ürünlerin üretimini de yapmaktaydı. Tatlıcılar, mutfak emini'ne bağlı olarak çalışmakta, buldukları daire "helva ocağı" olarak adlandırılmaktaydı. 18. yüzyılın ortalarında altı usta ve yüzden fazla "şagirt" (çırak) burada çalışmaktaydı. Amirleri ise hiyerarşik

sıralama ile “helvacıbaşı”, “çeşnigarbaşı” ve “hoşafçıbaşı”ydı. Helvahanede, baharda, dev kazanlar içerisinde macunlar yapılmaktaydı. Tıbbi amaçlı ilaç olarak da tüketilen bu macunların yılda bir hazırlandığı geceye “ot gecesi” denilmekteydi. Nane, dar-ı fülful, havlıcan, gül, gelincik diye içlerindeki baskın maddelerin adıyla anılan bu macunların en ünlüsü afrodisyak etkisi olduğuna inanılan kırmızı macunudur. Kanuni Sultan Süleyman zamanından kalma bir gelenek olarak her yıl ramazan ayının on beşinci gününde dağıtılan baklava da helvahanede yapılmıştır (Gürsoy, Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, 2013).

Osmanlı mutfağında yemeklerin nasıl yendiği ve yemek yeme adabı da önem taşımaktadır. Yemek, sabah (kuşluk) ve akşam olmak üzere iki öğüne bölünmüştür. Yemekler alçak sofralarda, yerde oturularak yenmiştir. Yemek süresi uzun tutulmamış, her yemek tek bir tabağa konulmuş ve sofraya oturanların tümü ortak tabaktan yemek yemiştir. Yemekler elle yenmiş, çatal ve bıçak kullanılmamıştır. Sofrada sadece kaşık kullanılmıştır. Ekmek, pide elle koparılmıştır. Yemekler sofraya gelmeden önce sininin üzerinde, misafirlerin sayısı kadar kaşık, ekmek parçaları, reçel, zeytin ve çeşitli turşularla dolu küçük yemek kapları bulundurulmakta ve bu iştah açıcılar yemek süresince atıştırılmaktaydı (Bilgin, 2010). Yemek zamanı geldiğinde, hizmetkârlar, kalaylı dövme bakırdan yapılmış, genellikle motiflerle süslenmiş sinileri küçük sehpa üzerinde yerleştirirler; sininin ve sehpanın altına ise yerlerin kirlenmemesi amacıyla sofraya adı verilen büyük bir örtü sererlerdi. (Sofra, 16. yüzyıla kadar yere yayılarak üzerinde yemek yenilen meşinden bir yaygının adıydı; sonradan örtünün, en sonunda da üstünde yemek yenilen masanın adı oldu). Sofraya oturarak yemek yiyecek olan insanlar sininin etrafında, ya sağ dizleri dik, sol dizleri yatık bir biçimde bağdaş kurar ya da ayaklarını sininin altına uzatarak oturlardı. Siniler çok kalabalık sofralar için tek başına yetersiz ve en fazla altı kişilikti. Eğer yemek için kalabalık misafir davetli ise çok sayıda sini kurulmaktaydı. Sininin örtü, tabak, çatal-bıçak bulunmazdı. Yemekler elle yenildiği için yemeklerin servis edilmesinden önce, bu işle görevli saray hizmetkârları, ibrik ve leğen ile birlikte sofraya oturan kişilere ellerini temizlemeleri için su dökerlerdi. Ayrıca misafirlere kenarları işlemeli, uzun bir havlu ile birlikte küçük bir peçete dağıtılmaktaydı. Bu havlunun bir ucu omuza atılır, diğer ucuyla da göğüs ve dizler örtülmekteydi. Küçük peçete ise yemek süresince parmakları temizlemek için kullanılmaktaydı. Yemek sahanları sofraya gelir gelmez açılıp hızla yemeğe

başlanılmakta ve hızlıca yemek yenilmekteydi. Yemek bitiminde yeniden eller yıkanıp, gümüş ya da porselen gülabdanlar ile Osmanlıların çok sevdiği gül suyu serpilmekteydi. 16. yüzyıl ortalarından itibaren ise kakuleli kahve ile çubuk içilmekteydi (Yerasimos, 2014).

Osmanlı İmparatorluğu'nda düğün, dini bayramlar ve diğer önemli günlerde gösterişli ziyafet sofraları kurulmaktaydı. Bu ziyafet sofraları sarayda değil halka açık alanlarda yapılmakta olup halk ile saray erbabının kaynaşmasını sağlamaktaydı (Közleme, 2013).

Osmanlı sarayında çok fazla ekmek türü hazırlanmaktaydı. “Nan-ı Aziz” (kutsal ekmek) adıyla da değer verilen ekmek, Anadolu'da neredeyse yalnızca buğdaydan yapılmaktaydı. Arpa ekmeği ise olasılıkla kıtlık zamanında tüketilmekteydi. Çavdar, ekimi çok az yapılan bir tahıldır. Evliya Çelebi, Diyarbakır ve o bölgede bulunan dağlarda yaşamını sürdüren Kürt köylülerin, ekmeği kızıl darıdan hazırladıklarını yazmıştır. Buğdaydan hazırlanan ekmek çeşitleri arasında en sevileni ise beyaz ekmektir (Faroqhi, 2014).

Türkler deniz ürünlerini, fethettikleri deniz kıyılarındaki topraklar yoluyla keşfetmişlerdir. Bu nedenle balık isimlerinin birçoğu Rumcadır. İstanbul'da balık bol ve ucuz olmasına rağmen Osmanlı Devleti'nin erken dönemlerinde tercih edilen bir yiyecek olmamıştır. Özellikle daha çok kıtlık dönemlerinde balık tüketilmiştir. Bazı şeyhülislamlar zaman zaman balık ve diğer deniz ürünlerini, bu hayvanların kanlarının akmayıp bedenlerinin içinde kaldığı gerekçesiyle yasaklamışlardır (Tez, 2018). İlerleyen dönemlerde ise deniz ürünlerine olan ilgi artmış, birçok deniz ürünü ile yapılan yemek tüketilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme dönemi olan 18. ve 19. yüzyıllarda birçok kurumun aksine, Osmanlı saray mutfağı zirveye ulaşmıştır. Domates ilk olarak Sultan Abdülmecit zamanında (1839-1861) Türkiye'ye gelmiştir. Domatese öncelikle “frenk elması” denmiş, sonraları domates olarak adlandırılmıştır. Osmanlı mutfağında patlıcan, elma, kabak dolması önceki yüzyıllarda yapılırken, biber dolmasının 19. yüzyılda görülmesinin nedeni, biberin ana yurdunun Amerika kıtası oluşu ve kullanımının geç başlamasıdır. Patates, yerfıstığı, ayçiçeği ve kakao da Amerika'dan gelen gıda maddelerindedir. Bu gıda maddeleri ülkemizde ancak Cumhuriyet döneminde yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır (Gürsoy, 2013).

#### 4.3.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Cumhuriyet'in ilanından başlayıp günümüze kadar süre gelen mutfak kültürü Cumhuriyet Dönemi Türk mutfağı kapsamında ele alınmaktadır.

Türk mutfağının en geliştiğı dönem 19. Yüzyılın ikinci yarısıdır ve Cumhuriyetin kurulması, Türk mutfağında yaşanan büyük gelişmelerin olduğı dönemin hemen sonrasındır. Osmanlı İmparatorluğu'nun çöküşü ile geri çekildikleri topraklarda bıraktıkları mutfak mirasları da diğere ülke mutfaklarına bırakılan büyük izlerdir. Batılılaşma hareketlerinin en büyük başlangıcı olan Tanzimat sonrası dönemde başlayan yabancı mutfak etkileri Türk mutfağında yerini almıştır. Özel ve resmi davetlerde Fransız mutfağı etkileri görülmeye başlanmıştır. Turgut Özal dönemine kadar böylece süren bu durum, git gide zenginleşen mutfak kültürü, Özal'ın Türkiye'yi dış dünyaya açması ile, her türlü yiyecek ithalatı ve bazı fast food zincirlerinin açılması ile, mutfakta küreselleşme hareketi ülkemizde de başlamıştır (Halıcı, 2009).

Cumhuriyet döneminde gerçekleşen önemli olaylardan bir tanesi de 2. Dünya Savaşı yıllarında ülkede yaşanan kahve kıtlığıdır. Uzun yıllardır kahve kültürüne alışmış olan halk kahve bulamayınca çeşitli yollardan kahve benzeri içeceklere yönelmiş ve çay kültürü yerini almaya başlamıştır. Türkiye'de çay ziraati, çeşitli başarısız denemelerden sonra, Profesör Ali Rıza Erteş'in 1919 yılındaki bilimsel denemeleri sonucunda, 1924 yılında Zihni Derin tarafından Rize'nin Müftü mahallesindeki bir bahçede 20 kilo mahsul elde edilerek başlatılmıştır. Bunu takip eden 1937 yılında Zihni Derin basit bir imalathanede çay üretimine başlamıştır. 1947 yılında Rize'nin Fener mevkiinde kendi adı verilen ilk çay fabrikası üretime başlamıştır. Çay tarımının gelişmesi ile birlikte Rize'nin Mapavri ilçesi ismi değişerek Çayeli, Trabzon'un Kadahor ilçesi ise Çaykara adını almıştır.

İkinci Dünya Savaşı'nın yarattığı imkânsızlık ortamı ve azalan üretim mutfakta da etkisini göstermiştir. Bu dönemde tüketim oranı düşmüş, şeker, un gibi temel gıda maddelerinin kıtlığı nedeniyle İstanbul ilinde unlu mamullerin satışı yasaklanmıştır. Avrupa ülkelerine yapılan göçler sebebiyle Avrupa mutfağına yakınlık yükselmiş ve mutfakta kullanılan ürünler değişmiştir. Kentleşme ve modernleşmedeki artış da yemek kültürünün değişmesi üzerinde etkili olmuştur (Orkun, 2009). Modernleşen Türk toplumunda yemek yapmaya ayrılan zaman azalmış, evde yemek üreten kadının yerini

çalışan kadın profili almıştır. Böylelikle ev dışında yemek tüketimi artmış ve yeni restoranlar açılmıştır (Dilsiz, 2010).

## **5. GÖÇ, KÜLTÜR VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ**

Kültür kelimesi, Latince kökenli “colore” kelimesinden türemiş olup, ekip biçmek, yetiştirmek, üretmek, sürmek anlamlarına gelmektedir. Fransızca’da “culture” olarak ilk kez Voltaire tarafından insan zekasının oluşumu, geliştirilmesi, yüceltilmesi ve gelişimi anlamında kullanılmıştır. Tylor’un tanımına göre ise kültür ya da uygarlık, bir topluluğun üyesi olarak insanoğlunun öğrendiği, kazandığı, bilgi, sanat, gelenek-görenek ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür. (Güvenç, 1974) Kültürün soyut kuramsal bir kavram olması sebebiyle ve barındırdığı anlamlar dolayısıyla tek bir tanımla ifade edilmesi imkansızdır. Kültür kavramının öğelerini, insanoğlunun nasıl düşündüğü, nasıl duyduğu, kendisine nasıl baktığı, özünü nasıl gördüğü; isteklerini, ülkülerini, değerlerini nasıl düzenlediği oluşturmaktadır (Uygur, 1996).

Kültürel sistemin öğretileri sadece zaman kavramı boyutunda sürekli değil aynı zamanda da toplumsaldır. Yani bu öğretiler, örgütlenen kümelerde, birliklerde ya da toplumlarda hayatlarını sürdüren insanlar tarafından yaratılır ve o insanlarca ortaklaşa paylaşılır. Bir grubun üyesi olan bireylerce paylaşılan alışkanlıklar, kabul edilmiş

davranışlar, tutumlar ve değerler o insan grubunun ortak kültürüdür. Sosyal grupların ortaklaştığı veya birlik olarak paylaştığı alışkanlıklar bütünü ister aile, köy, sınıf, oymak veya ulus düzeyinde bir kültür ya da “alt kültür”dür (Güvenç, İnsan ve Kültür, 1974). Kültürel olan her sistem kendi üyelerini besler; ancak kimlerin nerede, ne zamanda, neyi, nasıl tüketeceklerini yine kültürün kendisi belirler (Güvenç, 2016).

Kültür kavramı değişkendir. Değişme, uyum ile birlikte gerçekleşir ve kültürler, zaman boyutunun içerisinde, doğal çevreye ayak uydururlar. Kültürler; ödünç alma, yayılma, öykülenme ve benzeri yollarla komşuları ile benzerlik gösterirler; ayrıca, kültürel sistemi oluşturan insanların biyolojik ve psikolojik istek ile ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde uyum sağlarlar. Koşullar değiştikçe, geleneksel olan çözüm yollarının sağlamış olduğu doyum düzeyi azalır ve değişkenlik gösterir. Yeni ihtiyaçlar ortaya çıkarak bu ihtiyaçlar bilinç düzeyine kadar yükselir. Kültür, temel biyolojik gereksinimleri ve bunlardan süre gelen ikinci derecedeki gereksinimleri, çoğu zaman önemli ölçüde karşılarlar (Güvenç, 2016).

Küreselleşme; genel anlamı ile, toplumların kendi arasında süregelen sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik, politik ve biyolojik etkileşim ve iletişimi içine alan bir terimdir. Her toplum kendi içindeki alt gruplardan ve kendi dışındaki diğer gruplardan etkilenir. Toplumların etkileşimleri ve bu etkileşimin derecesi hem kendi özelliklerine hem de dış grupların özelliklerine bağlı olarak az ya da çok olur. İnsanlar arasında sınır tanımayan kültürel geçirgenlikler, aynı zamanda tarihi gelişimin motorudur. Bu geçirgenlik ve kültürel gelişim imparatorluklar eliyle ve daha doğrusu savaşan ordularının yörede kurdukları egemenlik ve de yöreye yerleşerek daha da pekiştirilmiştir.

Yer yüzünde insanlaşma sürecinden günümüze beslenme; geçirilen her dönemde, toplumların yaşam biçiminin en önemli parçası olarak gelişmiş, değişmiş, kimi zaman sağlıklı kimi zaman sağlıksız zeminlerde dolaşmıştır. İlk çağlardan bu yana yaşayan toplumların, uygarlıkların ve o dönem bireylerinin yaşamış oldukları bölgenin iklim özelliklerine göre topraktan elde edilen ürünlere göre yemek pişirmişlerdir. Yeme içme kültürü, ticaretin gelişmesi ve zamanla yaşanan göçler ile bölgelerin yeme içme kültürleri etkileşim kurmak suretiyle oluşturulmuştur. Canlı kültürlerin bir etkileşimi sonucu olarak da insanlar fizyolojik ihtiyaçtan dolayı değil aynı zamanda damak tadına göre gıdaları tüketmeye başlamışlardır Ticaret geliştikçe ve göçler arttıkça farklı bölgelerden farklı malzemelerle tanışılmış bu sayede yeni gıdalar ve pişirme teknikleri

ortaya çıkmıştır. Pişirilen yemekler içerdikleri konuma göre değişerek her yer kendi yemek kültürüne sahip olmuştur (Sandıkçıoğlu, 2007). Geçmiş dönemlerde zamanla ateşin icat edilmesi ile medeniyetler kendi yeme içme kültürünü oluşturmaya, yiyeceklerini geliştirmeye, farklı yemekler hazırlamaya, yemek pişirme teknikleri uygulamaya ve yeni yemekler yaratmaya başlamışlardır. Zamanla topluluklar klasik yeme içme kültürlerinden ayrılmaya başlamışlardır (Öztürk & Onur, 2011).

Yiyecek içecek kültürü, bölgelerin en önemli özelliklerinden biridir. Her coğrafi bölge kendi yemek kültürüne sahiptir ve sahip olduğu özellikler bakımından diğer bölgelerden ayrılmıştır. Günümüzde ise bireyler yemek yeme eylemini sadece midelerini tatmin etmek için gerçekleştirmemekte, farklı lezzetler denemek için restoranlarda yemek yemekteler. Yemek için farklı tatlarla doyum arayan insanlar, toplumsal ihtiyaçlarımızı da gidermek için yemek yer haline geldiğimizi göstermektedir (Yüncü, 2010).

Her canlı yaşamak için karnını doyurmak zorundandır. İnsanoğlu için de beslenme, yaşama adım attığı andan ölünceye kadar sürdürdüğü yaşam mücadelesinde en önemli basamaktır. Bu basamağın aşılması kimi zaman keyifli, kimi zaman zorunlu, kimi zaman ise sancılı bir süreçtir. Neyin, ne zaman, nasıl yenileceği iç güdüler kadar insanın içinde bulunduğu kültürün etkileri ile oluşur ve gelişir. Kültürün en basit tanımı bir topluluğun tüm yaşam biçimidir. Yiyecekler, kültürün bütünleyici bir parçasıdır. Yemek türü statü belirleyicisi olarak görülmektedir (Kutluay Merdol, 2018). Kültür kavramı, sosyal ölçüde oluşan, temelinde sosyal iletişimi barındıran bir olgudur, bu sebeple, kişiler arası ilişkilerin zaman ve mekân içerisinde alacağı boyutlara bağlı olarak gelişir ve değişir. Söz konusu olan etkileşimlerde coğrafya, cinsiyet, ırk, etnisite, sınıf gibi unsurlar temel belirleyicilerdir (Özbek, 2018).

Bireyler, gruplar ve toplumlar, kültürleme ile kültürleşme süreçleri arasındaki çelişkiyi, çatışmayı “kültürlenme” (cultuation) adı verilen üçüncü bir süreçle karşılayıp dengelemeye çalışırlar. “Kültürlenme”, toplumca yapılan etkin kültürleme sürecinin edilgen (pasif) biçimi (bireyin kültürlenmesi) gibi anlaşılabilirse de, burada daha ayrı bir anlamda kullanılmaktadır. “Kültürlenme”, kültürleme ve kültürleşme süreçleriyle yetişmiş ya da yetişen birey, grup ve toplulukların, birbirleriyle etkileşim süreci içinde yeni yeni kültür bileşimleri araması, kendi geleneksel kültürlerine özgün katkılarda

bulunması, toplumda oluşan gizilgüçlerin günlük yaşama girmesi, yeni öz ve biçimlerin denenip sınanması, toplumların kendi kendilerini yenileme sürecidir (Güvenç, 2016).

Her ülkenin bulunduğu coğrafi bölge ve o bölgenin coğrafi özellikleri gıda kültürlerini etkilemektedir. İnsanlar yaşadıkları coğrafi bölgelerde yetiştirdikleri ürünleri mutfaklarına taşıyarak pişirmektedirler (Maviş, 2007). Göçler insanlık tarihi boyunca var olmuştur ve var olmaya devam edecektir. Göçlerin en önemli sonuçlarından bir tanesi de şüphesiz ki kültürleşme sürecidir. Bireyler göç ettikleri bölgelerde arkalarında kendi kültürlerini bırakarak yeni bölgelere taşınırlar ve yeni yerleşim yerlerinde de farklı bir kültür ile tanışarak önceden var olan kültürlerini yeni tanıştıkları kültür ile harmanlayarak adapte olmaya çalışırlar. Yeme içme alışkanlıkları adaptasyon sürecinin değişime uğrayan en önemli unsurlarındandır. Yeniyi benimsemek ile eskiyi sürdürmek arasında kalan göçmenler söz konusu adaptasyon sürecinde yeni bir kültür meydana getirmektedir.

## **6. YÖNTEM**

Bu başlık altında sosyal bilimlere hizmet edeceği düşünülen, nitel bir inceleme niteliğinde olan çalışmanın konusu, amacı, önemi ve kapsamı belirlenmiştir. Araştırmanın sınırlılıkları belirlenerek çalışma kapsamında gerçekleştirilen yönetime bu bölümde yer verilmiştir.

### **6.1. ARAŞTIRMANIN KONUSU, AMACI, ÖNEMİ VE KAPSAMI**

Çalışmanın amacı; Bulgaristan coğrafyasından göç etmiş Türk vatandaşlarının göç sonrası dönemde yeni yerleşim yerlerine taşıdıkları yeme içme kültürlerinin, Bulgaristan sınırları içerisinde ve göç ettikleri bölgelerde uyguladıkları ortak yemek reçetelerinin saptanmasıdır. Göçmen vatandaşların, uzun yıllar yaşadıkları topraklardan ayrıldıktan sonra değişen kültürlerindeki adaptasyon süreçleri incelenerek, yeni ürünleri nasıl kullandıkları, göç sonrası dönemde kullanılan ürünler ve göç edilen bölgelere

taşıdıkları yeme içme kültürü ele alınmıştır. Böylelikle çalışmanın sonucunda elde edilen bulgular kayıt altına alınarak, yemek reçetelerinin ve yeme içme kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılması amaçlanmaktadır. Karşılıklı etkileşim içerisinde olan toplumlarının göç sürecinden ne denli etkilendikleri, göç ve yemek kavramları ilişkilendirilerek kültürleşme etkileri incelenmiştir. Kültürün bütünleyici parçalarından biri olan yeme içme alışkanlıklarının göç sürecindeki yeri analiz edilmiştir. Çalışma ile birlikte Bulgaristan göçmenlerinin günümüzde de mutfaklarında uyguladıkları yemek reçeteleri kayıt altına alınmıştır. Ülkemizde yaşayan diğer kültürlerin bilmediği, unutulmaya yüz tutmuş, yeterli değeri görmeyen yemek reçeteleri ve yeme içme kültürü bu çalışma ile birlikte yaşatılmaktadır.

## **6.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ, ÖRNEKLEMİ VE SINIRLILIKLARI**

Araştırmanın evrenini Türkiye’de yaşayan Bulgaristan göçmeni Türk vatandaşları oluşturmaktadır. Türkiye’de Bulgaristan göçmenlerinin yerleşim yerleri dikkate alınarak Denizli, İstanbul, Kırklareli, Tekirdağ ve Bursa illerinde yaşayan Bulgaristan göçmenleri ile sınırlandırılmıştır. Söz konusu illerde gerçekleştirilen derinlemesine görüşmelerle mevcut yeme içme kültürü ve yemek reçeteleri kayıt altına alınmıştır. Araştırma aşağıda belirtilen varsayımlar ile yapılmıştır;

1. Katılımcılar, belirlenen evreni temsil etmektedir.
2. Derinlemesine yapılan görüşmelerde belirlenen yemek reçeteleri ve yeme içme kültürüne ait diğer bilgiler gerçeği yansıtmaktadır.

Varsayımlar ışığında gerçekleştirilen çalışmada yemek reçetelerinin tümü sözlü kaynaklardan elde edilmiştir. Araştırma kapsamında 74 göçmen vatandaş ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada elde edilen veriler tekrar etmeye başladığında görüşmeci sayısında doyum noktasına ulaşıldığı belirlenmiştir. Örneklemeye ihtiyaç duyulmadan katılımcıların evreni temsil ettiği varsayımı ile araştırma gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda yeme içme kültürüne dair araştırmalarda durum çalışması (örnek olay) deseninden faydalanılmıştır. Durum çalışması; bilgi toplama, toplanan bilgileri organizasyonu, elde edilen verileri yorumlama, bulgulara ulaşma basamaklarını içermektedir (Ruken Akar Vural, 2005).

#### 6.4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırma nitel bir çalışma olup araştırma kapsamında elde edilen bulgular derinlemesine görüşme tekniği, yapılandırılmamış mülakat teknikleri ve yarı yapılandırılmış mülakat teknikleri ile elde edilmiştir. Araştırma kapsamında literatür taraması ve içerik analizinden faydalanılmıştır. Literatür taraması kapsamında Bulgaristan'dan Türkiye'ye yönelik göçlerin tarihsel süreci, göç ve gastronomi kavramları araştırılıp derlenmiştir. Göç, kültür ve gastronomi kavramları ilişkilendirilmiştir. Göçmen vatandaşların kültürünü, ortak paylaştıkları unsurları saptayabilmek amacıyla etnografik araştırma (kültür analizi) yapılmıştır. Söz konusu kültürün grupları ile katılımlı gözlem gerçekleştirilmiştir. Katılımlı gözlemlerde kültür ve ilişkilendirildiği kavramlar belirtilen grupla aynı yaşam alanını paylaşma fırsatı sunduğundan kültürel öğelerin saptanmasında en faydalı yöntem olarak belirlenmiştir. Veriler birebir görüşme ve mülakatlarda bireylerden izin alınarak kayıt cihazı ile kaydedilmiştir (Balcı, 2018); (Ekiz, 2003).

Araştırma kapsamında katılımcılar ile gerçekleştirilen görüşmelerde yapılandırılmamış ve yarı yapılandırılmış mülakat tekniği uygulanmıştır. Katılımcılara standart soruların yanı sıra açık uçlu sorular da yöneltilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakatlar sonucu elde edilen veriler söz konusu kültürün yaşatılmasına hizmet eden ve her biri ele alınan toplumun bireyi olan dernek üyeleri ile birlikte analiz edilmiş ve güvenilirlikleri sınanmıştır. Yarı yapılandırılmış mülakatlarda katılımcılara sorulacak ortak sorular belirlenerek görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formu EK-1'de yer almaktadır. Görüşmelerin sonrasında görüşme formları ve görüşme kayıtları kıyaslanarak elde edilen veriler yazılı metin haline getirilmiştir. Farklı katılımcılardan elde edilen yazılı metinler kıyaslanarak katılımcıların tutarlılıkları sınanmıştır. Yapılandırılmamış mülakatlarla ise katılımcıların herhangi bir sınırlandırma çizilmeden aktardıkları veriler derlenerek çalışmanın sonucuna yansıtılmıştır.

Söz konusu derinlemesine görüşmeler Denizli, İstanbul, Kırklareli ve Tekirdağ illerinde yaşayan 74 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan izin alınarak ses kayıtları ve yazılı kayıtlar tutulmuştur. Katılımcıların 35'i erkek, 39'u kadındır. Reçetelerin tümü kadın katılımcıların sözlü aktarımlarıyla elde edilmiş, sonrasında ise aynı yemeğin farklı katılımcılardan elde edilen reçeteleri kıyaslanarak ortak yargılara varılmıştır. Kıyaslama sonucu yargıların tutarlılıkları, katılımcılardan elde edilen

verilerin gerçeği yansıttığı saptanmıştır. Reçetelerin sadece kadın katılımcılardan aktarılmasının sebebi kadının mutfaktaki yeri, ataerkil toplumda erkeğın ev mutfaklarında rol almamasıdır. Katılımcılar arasında Bulgaristan vatandaşları olmasına rağmen katılımcıların tümü Türkiye sınırları içerisinde yaşamaktadır. Katılımcılara ait temel bilgiler EK-2’de yer almaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşmede sorulacak soruların seçiminde katılımcıya yol gösterme amacı öncelikli tutulmuştur. Temel (yapılandırılmış) sorular araştırılacak başlıkların temelini oluşturmaktadır. Araştırmada yer alan detaylar ise yapılandırılmamış sorularla elde edilmiştir.

## **7. BULGULAR**

Bulgaristan göçmenlerinin yeme içme kültürü ve uygulanan reçetelerin incelendiği çalışmada gerçekleştirilen saha çalışması sonuçları bu başlık altında incelenmiştir. Elde edilen bulgular gerekli konu başlıkları altında verilerek öneriler sunulmuştur.

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler, yapılandırılmamış ve yarı yapılandırılmış mülakatlar sonucunda bulgulara ulaşılmıştır. Göçmen vatandaşlardan elde edilen bulgularla yeme içme kültürü ve uygulanan yemek reçetelerine dair bilgiler kayıt altına alınmıştır.

### **7.1. BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN YEME İÇME KÜLTÜRÜ**

Osmanlı Devleti’nin Balkanlar’dan çekilmesiyle başlayan ve 1989 yılında Bulgaristan’daki sosyalist rejimin yıkılmasına kadar devam eden süreçte bölge

topraklarında yaşayan Türk vatandaşları asimilasyon politikalarına maruz kalmışlar ya da büyük çoğunluğu göçe zorlanmışlardır. Bir toplumun mutfağını oluşturan en temel unsur olan yaşanan coğrafya, Bulgaristan Türkleri için değişime uğramıştır. Yaşadıkları toprakları terk ederek yeni yerleşim alanlarına adapte olmaya çalışan Bulgaristan göçmenlerinin, bu adaptasyon sürecinden yeme içme kültürleri de etkilenmiştir. Yerleştikleri yeni topraklarda, o topraklarda ya da yakın yerleşim alanlarında halihazırda yaşayan topluluklarla kültürleşme sürecine girilmiştir. Böylelikle günümüz Türk topraklarında, Bulgaristan coğrafyasının yemek kültürü kendini göstermeye başlamıştır. Her ne kadar tek bir imparatorluk çatısı altında yaşayan toplumlar olsa da yaşanan coğrafyanın sunduğu nimetlerin farklı olması dolayısıyla coğrafyaların da yeme içme alışkanlıkları o dönemlerde birbirinden ayrılmaktadır (Kemaloğlu, 2013). Bu bölümde de Bulgaristan coğrafyasından göçen Türk vatandaşların yeme içme kültürü ele alınacaktır.

Bulgaristan coğrafyasından göçen, özellikle 1989 büyük göç öncesi dönemde göç etmiş Türk vatandaşların yemeklerinde sadelik hakimdir. Dönemin getirdiği zorlu göç sürecinden bu yana elde ettikleri ürünlerin değerini kıtlıklarında farkına varmış olmanın getirdiği bir bilinç ile yemekler en yalın ve miktar olarak en az hali ile hazırlanmaktadır. 1989 sonrası dönemde göç eden vatandaşlarımız ise pazardaki çeşitliliğin artmış olması dolayısıyla daha çok ürün tanımışlar bu da mutfak kültürüne yansımıştır. Hatta 1989 sonrası dönem göçmenleri Türkiye'ye ayak bastıktan sonra kendi pazarlarını kurmuşlar ve Bulgaristan'da kullanılan bazı ürünleri Türk mutfağına kazandırmışlardır.

*“Yemekler, Anadolu kültüründen kalma gelenekle yere yakın büyük sofralarda yenir. Yer sofralarının altına yerlerin kirlenmemesi amacıyla örtüler serilir. Sofra peşkiri denilen bu örtü diğer peşkirlere göre daha az nakışlıdır. Yemekler yer sofrası üzerinde ortaya konmakta ve herkes yemeği tek ortak tabaktan yemektir. Eskiden yemek sonunda evin gelini elinde leğen, su testisi ve omuzunda peşkir ile dolaşarak büyüklerin el, ağız temizliği yapmalarına yardımcı olmaktaydı ancak günümüzde sürdürülen bir gelenek değil. Yer sofrası ve tek tabaktan yemek yeme kültürü de şehirleşmenin etkisiyle günümüzde gittikçe etkisini kaybetmekte”* (M. E. İnceler).

Özellikle 1800'lerin sonlarında göç etmiş vatandaşların aktarımlarına göre *“yemek öncesi evin gelini elinde su testisi, leğen ve omuzunda peşkir (bu peşkir toplantı yemeklerinde mutlaka oyalı olmalı) ile evin büyüklerinin ellerini yıkamasını sağlar”* (A.

Z. Özel). Osmanlı saray mutfağında da olan bu geleneğe günümüzde Bulgaristan göçmenlerinin yaşadığı köylerde hala rastlanmaktadır.

Yemekler genellikle üç öğün yenmektedir. Sofrada yemeklerin yenme sıralaması ise Türk mutfağı ile aynıdır. *“Biz göçmenler için birinci yemek mutlaka çorba olur ve bu çorba genellikle tarhana ya da süt ve kuskus benzeri makarna türevleri ile yapılan ve üzerine tereyağı dökülerek servis edilen bir çorbadır”* (G. Yarbasan).

*“Yemekler Bulgaristan köylerinde iken şömineli toprak ocaklıklarda pişiriliyordu. Kullanılan kaplar pişirilmiş topraktan yapılırdı. Ekmek yoğurmakta ve benzeri işlerde kullanılan kaplar ise ahşaptan yapılırdı. Bakır kaplar da mutfakta kullanılıyordu. Göç sürecinden sonra yemek pişirilen benzer ocakları yeni yerleşim yerlerinde de inşa ettik. Günümüzde de köylerimizde topraktan yapılmış, kerpiçle sıvanmış fırınlar ve toprak mutfak aletleri hala kullanılmakta ve maalesef o ocakların tadını başka hiçbir şey vermiyor”* (İ. Arabacı).

*“Yemekler genellikle haşlama, kızartma ya da kendi suyunda pişirme teknikleri ile hazırlanmaktadır. Baklagiller, tahıllar, kök sebzeler haşlanarak kullanılmakta, et ise haşlanarak ya da güveç, çömlek, testi benzeri ilkel araçlarda kısık ateşte uzun sürelerde pişirilmekte. Et pişirilen çömlüklerin ve testilerin ağızları un ve sudan hazırlanan hamurla kapatılarak pişirme aracının hava alması önlenmekte. Kırsal kesimlerde hala daha hazırlanan testiler küle ya da kor ateşe gömülerek uzun saatler pişirilmekte. O etin isli bir tadı olur tadından yemeye doyamayız”* (G. Yarbasan).

Göçmen vatandaşlar kahvaltılarında genellikle çorba ya da hamur işleri tüketmektedirler. Bölgesel farklılıklar göstermekle beraber, genel olarak coğrafyanın sunduğu yöresel otlarla yapılan börekler, pastırma, sucuk; ısırgan, ıstır gibi yöresel otlarla yapılan çorbalar, tarhana çorbası, yumurta, peynir tüketilen besinlerdendir. Mamaliga, Türk mutfağında Karadeniz bölgesi yemeklerinden olan mıhlamaya benzer malzemelerle yapılan ve genellikle kahvaltıda tüketilen bir yemektir. Muhacirlerin akıtma, gaygana gibi isimler verdiği krep ise genellikle peynir, bal, pekmez ve benzeri ile birlikte kahvaltıda tüketilmektedir. *“Özellikle tarlaya gidilecek olan günlerde kahvaltılık niyetine bir tas yenilir. Ekşimik her öğün sofrada olur ama zeytin Türkiye'ye geldikten sonra girdi sofralara. Önceden de vardı ne olduğunu bilirdik ama zeytin yeme alışkanlığımız yoktu”* (M. E. İnceler)

Bulgaristan göçmenlerinin mutfaklarında yağ olarak genellikle Bulgaristan tereyağı kullanılmaktadır. Tereyağının yetmediği dönemlerde ise tereyağı; Ayçiçek yağı ve kuyruk yağı ile karıştırılmaktadır. Yağlara lezzet vermek için içerisine elma dilimleri atılmaktadır. Elde edilen yağlar küplere doldurularak kilerde saklanmaktadır. Yiyecekleri kilerlerde saklamak için toprak küpler kullanılmaktadır. Yağ küpü, bal küpü, pekmez küpü, bulgur küpü, ayran küpü genellikle evlerde bulunan küplerdir. Zeytinyağı, mısır özü yağı, kaz yağı nispeten daha az kullanılan yağlardır. Domuz ürünleri ve domuz yağı olan slanina ise Gagavuz Türkleri tarafından kullanılmaktadır. *“Yağ dediğin zaman tereyağı anlaşılır. Kahvaltıda, yemeklerde eski zamanlardan beri hep tereyağı kullanılır. Yokluk zamanında ayçiçek yağı mutfığa girdi. Onu bile tereyağı ile birlikte kullanırdık ki tereyağının miktarı artsın.”* (G. Yarbasan)

Bulgaristan göçmenlerinin mutfaklarında baharat kullanımı yaygın değildir. Genellikle doğadan taze toplanan otlar kurutulularak yemekleri tatlandırma amacıyla kullanılmaktadır. En önemli baharatları “çubritsa”dır. *“Çubritsa; çibriska, çubriza, geyikotu, sater, zahter, çibrika ya da tavuk otu olarak da adlandırılan ve Bulgaristan göçmenlerinin de Bulgarların da yemeklerinde sıklıkla kullandığı bir baharattır. “Şarena sol” ise renkli tuz olarak da bilinen, Bulgaristan göçmenleri tarafından kullanılan, genellikle tuz, kırmızı toz biber, kekik içeren bir baharat karışımıdır ama bunları önceden göç edenler bilmez. Bizler Bulgarlardan öğrendik”* (N. Hristova). Yemeklerde baharatlardan ziyade aroma verici otlar kullanılmaktadır. Maydanoz ve dereotu en sık kullanılan aroma vericilerdir. Sarımsak da yemeklerde aroma vermesi amacıyla sıkça kullanılmaktadır.

Tarıma nispeten daha elverişsiz bölgelerden göçen vatandaşların mutfaklarında doğal besinlerin kullanımı yaygındır. Yabani otlar, mantar çeşitleri, av hayvanları çeşitlendirilerek kullanılmıştır. Deniz ürünlerinin kullanımı yaygın olmasa da Durankulak, Balçık, Varna gibi denize kıyısı olan bölgelerde yaşamış ve bu bölgelerden göçmüş vatandaşlar, midye, balık, ıstakoz gibi ürünleri mutfaklarında kullanmışlardır.

Muhacirler için gıda saklama teknikleri, konserveleme ayrı bir öneme sahiptir. Göç öncesi dönemlerde et konserveleri, komposto, turşu, reçel sıklıkla uygulanan gıda saklama yöntemlerindedir. Göç sonrası dönemlerde ise et konserveleme şehirleşmenin de etkisiyle yapılmaz hale gelirken turşu, komposto, reçel kültürü hala daha devam etmektedir. Müstakil evlerde yaşayanlar evlerinin toprak altında kalan kısmına “mahza”

adı verilen yiyecek içecek depolama alanları inşa etmektedirler. Her meyveden komposto yapılarak yemek sonrası ferahlatıcı olarak neredeyse her gün sofralarda yer almaktadır. Sucuk, pastırma, pekmez, pestil benzeri ürünler ise göç öncesi dönemde imkânı olan her evde kış hazırlığı olarak yapılırsa da göç sonrası dönemde yine şehirleşme etkisi, söz konusu ürünlere pazarda erişilebilirliğin kolaylaşması gibi nedenlerle gündün güne yerini kaybetmektedir. *“Konservelerimiz meşhurdur. Et konservesi, sebze konservesi, kompostolar, hoşafklar, turşular... Bir şeyin bol olduğu zamanlarda mutlaka onun konservesi yapılır mevsimi olmayan zamanda kullanılır. Önceden her evin mahzası vardı. Konserveler o mahzada saklanırdı hiç bozulmazdı”* (M.E. İnceler).

### **7.1.1. Bulgaristan Göçmenlerinin Özel Günlerinde Yeme İçme Alışkanlıkları**

#### **7.1.1.1. Düğün, Sünnet Benzeri Merasimlerde Yeme İçme Alışkanlıkları**

*“Kına gecesi için günler öncesi hazırlıklara başlanır. Düğün öncesi gelen misafirleri doyurmak için kazan kazan yemekler öncesinden yapılır. Köfteler, yahniler, düğün çorbaları, pideler özenle hazırlanır. Çökelekli (işimik) börekleri elde açarız, üzerine bolca kaymağı dökeriz fırınlana veririz”* (B. Mahmut).

*Bizde düğün gibi merasimlerde iş birliği, yardımlaşma düğün yakınları için ayrı bir öneme sahiptir. Yardımlaşmalara katılmayanlar büyük ayıplanır. Düğün öncesi danışıklık adı verilen toplantılar yapılır ve bu toplantılarda hem düğün duyurulur hem de iş bölümü organize edilir. Bu danışıklıklarda erkekler düğün detayları ile uğraşırken kadınlar düğün yemekleri benzeri işlerle görevlendirilir. Düğün günü kız evinde gelin almaya gelecek erkek tarafı için ikramlıklar hazırlanıp sofralar kurulur. Erkek tarafında ise banket denilen düğün yemeği verilir (M. E. İnceler).*

*Düğünlerde somun kırma diye bir gelenek vardır. Nikah kıyıldıktan sonra gelinin annesi elinde tuttuğu mayalı somun ekmeğini damadın annesine verdikten sonra damadın annesi gelin ve damadın kafasının üzerinde bu somun ekmeğini ikiye böler. Burada gelinin annesinin ekmeği damadın annesine vermesi, iki ailenin birbirine karıştı, tek bir aile oldu demektir. Bu adet yeni evlenen çiftlerin evinde hakimiyetin kimde olacağını belirlemek için yapılır. Ardından bu somun ekmeği bala batırılarak damadın annesi tarafından gelin ve damada yedirilir (Y. Çelik). Ekmeğin geleneksel*

simge rolü aldığı bu gelenekte ise ballı ekmeğin yedirilmesinin; hayatları, ömür boyu bal gibi tatlı olsun şeklinde anlamlandırıldığı düşünülmektedir.

*“Geze yani gezi yemeği güveçte pişirilen bu yemek yeni evlilerin evlerine yapılan ziyaretlerde, askere gidecek olanların evlerine yapılan ziyaretlerde ikram edilir. Geze tabiri, hem yemek ismi hem de düğün sonrası yapılan ziyaret için kullanılır. Osmanlı Saray mutfağından miras gelen bir yemektir. Düğün sonrası yapılan davetlerde gelen misafirlere hazırlanan bir et yemeğidir. Tereyağı ocakta eritilir. Üzerine iri doğranmış soğan, biber eklenerek kavrulur. İri doğranmış etler, kestane ve ayva eklenir. Salça, domates eklenir. Hamur ile kapatılmış güveçlerde pişirilir” (R. Ulutürk).*

*“Bardak bozma kınası düğünlerde uygulanan bir gelenektir. Düğünden önce bir gün damadın sağdıçı damadın arkadaşlarını bardak bozmasına davet etmektedir. Davet üzerine gelen damadın arkadaşları bir masanın etrafında otururlar. Masanın ortasında kırmızı şerbet dolu; varak, şimşir ve çiçeklerle süslenmiş bir sürahi bulunmaktadır. Bu sürahinin ağzı uzunca bir bez yardımıyla sıkıca düğümlenir ve damattan bu düğümü çözmesi istenirdi. Düğümü çözen damat çözdüğü bezi bir arkadaşının boynuna dolayarak bir nevi darısı başına der ve yeni damat adayı olur. Yeni damat adayı sürahide bulunan şerbeti sırayla ikram eder. İçilen bu şerbetle “evliliğiniz tatlı geçsin, geleceğiniz gül şurubu misali pembe olsun” temennisinde bulunulur” (V. Camcı).*

#### **7.1.1.2. Dini Bayramlarda ve Hıdırellez Zamanında Yeme İçme Alışkanlıkları**

*“Ramazan ayı henüz gelmemişken üç ayların başlamasıyla birlikte evlerde Ramazan hazırlıkları başlamaktadır. Neredeyse tüm evlerde yapılan ilk hazırlık Ramazan kuskusu hazırlamaktır. Bulgaristan Türkleri tarafından has unu denilen buğday unu, yumurta ve su ile yoğurularak çok küçük parçalar halinde yuvarlanır ve hamur taneleri çarşafların üzerine serilerek kurutulmaktadır. Kuskusun yanı sıra erişte, yufka, tarhana Ramazan ayı öncesi hazırlanan diğer ürünlerdir. Ramazan ayları için yapılan hazırlıklardan bir diğeri de komposto hazırlamak için kullanılacak meyvelerin toplanarak kurutulmasıdır. Komposto ve hoşaf da Ramazan sofralarında yerini almaktadır. Cızlama (dızmana), ki'ide, dolama, ak aşı (sütlaç), kabak tatlısı, börek, tarhana çorbası, sütlü çorba iftar ve sahur sofralarında sık tüketilen yemeklerdendir. Ramazan ayının 27. Gecesi ise Kadir Gecesi'ne özel kandil çörekleri ve peksimet yapılarak komşulara dağıtılmaktadır” (A. Atmaca, H. Atmaca).*

Gelenek üzerine evlerde Arife günlerinde bayram kolacı yapılıp dağıtılmaktadır. Kolaç; bir nevi bayramın gelişini müjdelemektedir. *“Kolaçlar arife gününden hazırlanır, herkese dağıtılır ve evin bereketini getirdiğine inanılır”* (T. Özel). Su böreği de Bulgaristan göçmenlerinin bayramlarda ikramlık niyeti ile hazırladığı önemli bir yemektir. Dolama bide yine bayramlarda sık yapılan bir yemektir ve günümüzde artık hazır yufka ile yapılmaktadır. Keşkek de arife günü hazırlanan bir başka yemektir. Küçük yerleşim birimlerinde arife günü köylüler toplanarak “davet” adı verilen keşkek yapımı için iş bölümü yapmaktadırlar. *“Köy meydanlarında ateş yakılarak üzerine büyük kazanlar oturtulur ve keşkek bu kazan üzerinde, kısık ateşte pişirilir. Keşkek pişirilirken bayram sabahına kadar gece boyunca çeşitli eğlenceler düzenlenir. Ertesi gün pişen keşkek bayram namazından sonra köy halkına dağıtılır”* (R. Özdemir). Baklava, kabak tatlısı, kalburabastı benzeri tatlılar da bayram ziyaretine gelenlere ikram etmek için hazırlanan tatlılardandır. Özellikle Razgrad bölgesinden göçmenlerin yaptıkları ay şeklindeki çörek ve ekmekler de genellikle bayramlara özel olarak hazırlanmaktadır.

*“Bayram zamanı evlilik öncesinde nişanlı ya da sözlü olan çiftlerden erkek tarafı kız tarafına ziyarete gitmektedir. Kız evi, erkek tarafına ikram etmek için şerbet hazırlarlar. Bu şerbetler kalaylı taslarda ikram edilmektedir. Şerbeti içenler şerbet bittikten sonra tasın içerisine demir para atarlar. Bu demir paranın bolluk bereketi getirdiğine inanılır”* (S. Darçın).

*“Bayramın ilk akşamı evin damatları kayınpeder ve kayın validelerinin ellerini öpmeye giderler. Bu ziyaret akşam yemeği zamanında gerçekleştirilir. Evin damadı için mükemmel sofralar kurulur. Çorba içildikten sonra etli yemekler yenir ve sofraya envai çeşit tatlı getirilmektedir. Yemeğin sonunda ise masaya hoşaf gelir. Biz hoşaf demeyiz de “soğukluk” deriz. Yemeğin sonunda sofraya dua okunarak yemek sonlandırılır”* (N. Arabacı, İ. Arabacı).

Hıdırellez kutlamaları da Bulgaristan göçmenlerinde önemli bir yere sahiptir ve üç gün boyunca kutlamalar yapılmaktadır. *“Hıdırellez zamanında çeşitli inanç biçimleri yerine getirilir. Kağıtlara bir şeyler çizeriz toprağa gömeriz, dualar ederiz sonra eğlenceler başlar. Eğlencelerde de börekler, yahniler, dolmalar ve tatlılar yenir. Hıdırellez için kuzu keseriz bu kesilen kuzunun etiyle de yemekler yaparız. En çok da yahni yapılır.”* (H. Doğan).

*“Muharrem ayının onuncu günü geldiği zaman tüm evler hazırladıkları aşureleri dağıtarak evlerindeki bereketin devamlılığını dilerler. İlla onuncu gün yapılacak diye bir kural yok ama öylesi makbul görülür. İçinde en az yedi malzeme olacak diyen de var en az on malzeme olacak diyen de. Biz yokluk yerinden geldiğimiz için herhalde bizde buğdayıyla suyuyla şekeriyle yedi çeşit olduğunda yeter derler”* (G. Doğan). İnanç gereği hazırlanarak dağıtılan aşureler aynı zamanda birlik beraberliği de sağlamaktadır.

## **7.2. BULGARİSTAN GÖÇMENİ TÜRK VATANDAŞLARIN MUTFAKLARINA AİT MÖNÜ KALEMLERİ**

### **7.2.1. Çorbalar**

Sofralarda birinci yemek olarak genellikle çorba tüketilmektedir. Neredeyse her sofrada ana yemek öncesi yapımı basit, az malzemeli ve doyurucu bir çorba yer almaktadır. Etsiz olarak hazırlanan çorbalar kahvaltılı sofralarında da tercih edilmektedir.

Geleneksel Türk mutfağında olduğu gibi Bulgaristan Türkleri için de tarhana (tarna) hem en önemli gıda saklama tekniği hem de en sık tüketilen çorbalardandır. *“Yaz mevsimi geldiğinde domates ve kırmızı kamba (kapy) biberlerinin en ince kabuklu ve en olgunlarını seçerim. Tarhana önemli, domates biber ne kadar güzel olursa tarhana da o kadar güzel olur o sene. Tarhanayı süt ile hazırlayan da var yoğurt ile hazırlayan da. İçine herkes yaşadığı yerde ne varsa o baharatı ekler. Yazın hazırlanan ekşimsi kokulu tarhanalar kurutulur, ufalanır, bez torbalarda kışın tüketilmek üzere saklanır”* (H. Uygun, N. Uygun). Tarhana çorbası, ekşimikli (çökelekli), tereyağı terbiyeli, kavurmalı, lahanalı turşulu gibi çeşitlendirilerek tüketilmektedir. Tarhana; sütlü tarhana, sütlü ekmeekli tarhana, kaymaklı tarhana gibi farklı ürünlerle türetilmiş ve farklı aromatik otlarla tatlandırılmıştır. Tarhana çorbası genellikle kış mevsiminde tüketilirken yazın ise ıstır, ısırgan otu, efelek otu, labada gibi otları ile hazırlanan çorbalar tüketilmektedir. Özellikle Varna gibi et, sucuk ve pastırmanın bol olduğu bölgelerden göç eden vatandaşlar tarafından sucuklu, kıymalı tarhana hazırlanmaktadır.

Önemli çorbalardan bir diğeri ise paça adı verilen çorbadır. Türkiye’de yapılan paça olarak adlandırılan çorbalardan farklıdır. Tamamen tavuk suyu ve tavuk eti kullanılarak hazırlanmaktadır. *“Öncelikle tavuk bütün olarak haşlanır. Un tereyağında kavrulur, tavuk suyu eklenerek iri iri elle parçalanmış tavuk etiyle birlikte kaynatılır. Yemeğe*

renk ve kıvam vermesi için yumurta sarısı da eklenir. Üzerine eritilmiş tereyağı ve pul biber dökülerek servis edilmektedir ve yoğun kıvamlı bir çorbadır” (A. Özdemir).

“Bulgur çorbası, göçe kayasında öğütüldükten sonra bez torbalarda saklanan bulgur ile hazırlanır” (A. Özdemir). Ciğer çorbası, özellikle Haskova ve civarından göçen vatandaşlar tarafından sevilen ve genellikle kahvaltıda sıklıkla tüketilen bir çorbadır. Spanaçena (ıspanak), koprivena (ısırgan otu), labada gibi mevsiminde toplanan aromatik otlar da çorba yapımında kullanılmaktadır. Pileşka (tavuk suyu çorba), hamur çorbası, mısır unu çorbası, ovalama çorbası, patates çorbası, kuskus çorbası, süt poparası (süt paparası), süt çorbası, yeşil fasulye çorbası, kuru fasulye çorbası, sütlü nuriye çorbası, işkembe çorbası, sarımsak çorbası, köfte çorbası göçmenler tarafından tüketilen önemli çorbalardandır.

### 7.2.1.1. Köfte Çorbası

Kaynak Kişi: Kadriye ÇELİK		
Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Kıyma	250 gr	1. Pirinç yıkanarak süzülür. Kıyma; pirinç, karabiber, tuz ile yoğurularak fındık büyüklüğünde misket köfteler elde edilir. 2. Terbiyesi için, yumurta, sirke ve yoğurt homojen hale gelene kadar karıştırılır. 3. Kuru soğan yemeklik doğranır. Ayçiçek yağı tencereye alınarak ısıtılır. Kuru soğan eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur.
Kuru Soğan	1 Adet Büyük Boy	
Pirinç	1 Su Bardağı	
Domates Salçası	1 Yemek Kaşığı	
Karabiber	1 Çay Kaşığı	

Tuz		Domates salçası eklenerek 1 dakika kavrulur. Sıcak su eklenir ve kaynamaya başlayınca köfteler ilave edilerek 20 dakika pişirilir. 4. Hazırlanan terbiyenin içerisine köftenin suyundan konularak ısıtılır ve tencereye ilave edilir. 5 dakika daha kaynatılarak servise sunulur.
Ayçiçek Yağı	3 Yemek Kaşığı	
Sıcak Su	8-10 Su Bardağı	
Terbiyesi İçin;		
Yumurta	1 Adet	
Sirke	1 Yemek Kaşığı	
Yoğurt	1 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>
		İtır ya da dağ kekiği serpilebilir.

### 7.2.1.2. Ciğer Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Cemile Çelik</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Kuzu Ciğeri	500 gr	1. Ciğer temizlenerek küçük küpler şeklinde doğranır. 2. Tereyağı derin bir tencereye alınarak ısıtılır. Üzerine ciğer eklenerek suyunu salıp çekene
Pirinç	1 Su Bardağı	

Sıcak Su	6 Su Bardağı	<p>kadar kavrulur.</p> <p>3. Yumurta sarısının üzerine çok yavaş sıcak su dökülerek aynı zamanda çırpılır. Sıcak su ve yumurta karışımı ciğerlerin üzerine dökülür. Pirinç de eklenerek kaynamaya bırakılır.</p> <p>4. Limon suyu, tuz, karabiber ve pul biber eklenerek pirinç pişene kadar kaynatılır.</p>
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Pul Biber	2 Çay Kaşığı	
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Yumurta Sarısı	1 Adet	
Limon Suyu	1 Adet	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.1.3. Kuru Fasulye Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Müzeyyem Bici</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Kuru Fasulye	1 Su Bardağı	<p>1. Kuru fasulye 8-10 saat önceden ılık suda dinlendirilir. Suyu süzülerek yıkanır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür.</p> <p>2. Havuç ve patates küp küp doğranır. Kuru soğan yemeklik doğranır.</p>
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Havuç	1 Adet Orta Boy	

Patates	1 Adet Büyük Boy	<p>3. Tereyağı derin bir tencereye alınarak eritilir. Kuru soğan eklenerek kavrulur. Salça eklenerek 1 dakika kavrulur.</p> <p>4. Patates ve havuç eklenerek 2 dakika kavrulur. Sıcak su eklenerek kaynamaya bırakılır.</p> <p>5. Patates ve havuç pişmeye yakın iken kuru fasulye, tuz ve karabiber eklenir. Tüm malzemeler piştikten sonra ocaktan alınarak servise sunulur.</p>
Kuru Soğan	1 Adet Orta Boy	
Sıcak Su	8 Su Bardağı	
Tuz		
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Domates Salçası	2 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.1.4. Süt Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Arpa Şehriye	1 Çay Bardağı	1. Su tencereye alınarak kaynatılır. 2. Arpa şehriye ilave edilerek yumuşayana kadar pişirilir.
Süt	4 Su Bardağı	3. Süt yavaş yavaş ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Tuz ilave edilerek karıştırılır.

Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	4. Tereyağı bir tavaya alınarak eritilir. Kırmızı toz biber ilave edilerek karıştırılır ve ocaktan alınır. 5. Hazırlanan tereyağlı sos çorbanın üzerine dökülerek servise sunulur.
Kırmızı Toz Biber	1 Tatlı Kaşığı	
Tuz		
Su	3 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.1.5. Sütü Nuriye Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Kuru Soğan	4-5 Adet	1. Kuru soğan küp küp doğranır. Sıvıyağ tencereye alınarak ısıtılır ve soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.
Süt	1 Su Bardağı	2. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilerek 10 dakika pişirilir. 3.Kalan sıcak su ilave edilir. Kaynar

Arpa Şehriye	1 Su Bardağı	vaziyetteyken arpa şehriye, tuz ve karabiber ilave edilir. Arpa şehriye piştiğinde ocaktan alınır. 4. Süt ilave edilerek karıştırılır ve servise sunulur.
Sıcak Su	5-6 Su Bardağı	
Tuz	1 Çay Kaşığı	
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.1.6. Şkembe (İşkembe) Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
İşkembe	1 kg	1. İşkembe sirkeli bol sıcak su ile güzelce temizlenir. 2. İki litre su ve 5 diş sarımsak ile birlikte bir tencereye alınarak yumuşayana kadar haşlanır. 3. Haşlanan işkembenin suyu bir kenara
Sarımsak	7 Diş	

Sirke	1 Çay Bardağı	<p>alınarak işkembeleleri küp küp doğranır.</p> <p>4. Terbiyesi için yoğurt, yumurta sarısı ve un bir kaptan çırpılır. Haşlanan işkembenin suyundan yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. İşkembeleler de eklenerek kıvam alana kadar pişirilir. Gerekirse su ilave edilir.</p> <p>5. Kalan sarımsak havanda dövülerek sirke ile karıştırılır.</p> <p>6. Hazırlanan çorba sirkeli sos ile servise sunulur.</p>
Pul Biber	1 Çay Kaşığı	
Terbiyesi İçin;		
Yoğurt	3 Yemek Kaşığı	
Un	1 Yemek Kaşığı	
Yumurta Sarısı	1 Adet	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.1.7. Spanaçena (Ispanak Çorbası)

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Ispanak	250 gr	<p>1. Ispanak temizlenerek ayıklanır. Orta incelikte doğranır.</p> <p>2. Tencereye tereyağı alınarak eritilir. Ispanak ve pirinç eklenerek kavrulur.</p>
Pirinç	2 Yemek Kaşığı	

Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	<p>3. Terbiyesi için tüm malzemeler homojen hale gelene kadar karıştırılır.</p> <p>4. Kavrulan ıspanağın üzerine sıcak su ilave edilerek karıştırılır. Sıcak sudan terbiyeye eklenerek ısıları eşitlenir ve terbiye tencereye eklenir.</p> <p>5. Tuz eklenerek karıştırılır ve 10 dakika karıştırılarak kaynatılır.</p>
Sıcak Su	1,5 Litre	
Terbiyesi İçin;		
Yumurta Sarısı	1 Adet	
Yoğurt	2 Yemek Kaşığı	
Un	1 Yemek Kaşığı	
Limon Suyu	1 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.1.8. Pileşka (Tavuk Çorbası)

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Tavuk Göğüs Eti	2 Parça	<p>1. Tavuk göğsü haşlanır ve parçalanır.</p> <p>2. Tereyağı bir tencereye alınarak ısıtılır. Un</p>

Un	1 Yemek Kaşığı	eklenerek kokusu çıkana kadar kavrulur. Tavuğun haşlama suyu yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. 3. Tavuk etleri ve şehriye eklenir. 4. Ayrı bir kaptan yumurta sarısı, yoğurt ve dövülmüş sarımsak karıştırılır. Üzerine tenceredeki sıcak sudan bir miktar ilave edilerek karıştırılır ve hazırlanan terbiye tencereye ilave edilir. 10 dakika kaynatılarak servise sunulur.
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Tel Şehriye	1 Su Bardağı	
Yumurta Sarısı	1 Adet	
Yoğurt	2 Yemek Kaşığı	
Sarımsak	2 Diş	
Sıcak Su	5 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.1.9. Koprivena (Isırgan Otu Çorbası)

<b>Kaynak Kişi: Eftim Martinov</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Isırgan Otu	1 Demet	<p>1. Isırgan otu temizlenerek ince kıyılır. Kuru soğan yemeklik doğranır.</p> <p>2. Sıvıyağ ve tereyağı tencereye alınarak ısıtılır. Kuru soğan eklenerek 5 dakika kavrulur. Isırgan otu eklenerek suyunu çekene kadar kavrulur.</p> <p>3. Su ilave edilerek 10 dakika kaynatılır.</p> <p>4. Tuz eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.</p>
Kuru Soğan	1 Adet	
Sıvıyağ	2 Yemek Kaşığı	
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Sıcak Su	2 Su Bardağı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		
Günümüzde krema ilave edilerek hazırlanmaktadır.		Haşlanmış yumurta ile servis edilir.

#### 7.2.1.10. Bulgur Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Bulgur	1 Su Bardağı	1. Süt ve su tencereye alınarak kaynatılır. 2. Bulgur ilave edilerek yumuşayana kadar haşlanır. 3. Tuz, kırmızı toz biber ve tereyağı ilave edilerek koyulaşana kadar kısık ateşte kaynatılır ve servise sunulur.
Tereyağı	3 Yemek Kaşığı	
Sıcak Su	3 Su Bardağı	
Süt	3 Su Bardağı	
Tuz		
Kırmızı Toz Biber	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.1.11. Labada Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Labada	500 gr	<p>1. Labadanın yaprakları yıkanarak damarlı kısımları kesilir. Taze soğan yıkanarak ince kıyılır.</p> <p>2. Tereyağı tencereye alınarak ısıtılır. Labada ve taze soğan eklenerek sotelenir.</p> <p>3. Un eklenerek 2 dakika kavrulur. Tuz, karabiber ve sıcak su eklenerek karıştırılır ve 10 dakika kaynatılır.</p> <p>4. Bir kâsede yoğurt ve yumurta çırpılır.</p> <p>5. Yoğurt karışımının üzerine çorba suyundan yavaş yavaş eklenerek ısıtılır. Belirli bir sıcaklığa geldiğinde tencereye eklenerek karıştırılır ve on dakika kaynatılır.</p>
Taze Soğan	1 Demet	
Tereyağı	3 Yemek Kaşığı	
Un	1 Yemek Kaşığı	
Yumurta	1 Adet	
Tuz		
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Yoğurt	1 Su Bardağı	
Sıcak Su	1 Litre	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.1.12. Sarımsak Çorbası

<b>Kaynak Kişi: Adeviye Bici</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Taze Sarımsak	4 Demet	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Taze sarımsak ve dereotu ince kıyılır.</li><li>2. Tereyağı tencereye alınarak eritilir. Un eklenerek kokusu çıkana kadar kavrulur. Sıcak su, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır.</li><li>3. Taze sarımsak ilave edilerek kısık ateşte sarımsak yumuşayana kadar kaynatılır.</li><li>4. Ocaktan alındıktan sonra dereotu eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.</li></ol>
Tereyağı	3 Yemek Kaşığı	
Un	1 Yemek Kaşığı	
Dereotu	1 Demet	
Tuz		
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Sıcak Su	5 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>	<b>Servis ve Sunumu</b>	

### 7.2.1.13. Sütü Papara

<b>Kaynak Kişi: Nesibe Sarı</b>
---------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Süt	4 Su Bardağı	1. Süt tencereye alınarak ısıtılır. İçerisine tuz atılarak ocaktan alınır. 2. Bayat ekmeğ doğranarak sütün içerisine atılır. 3. Peynir eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.
Bayat Ekmek	4 Dilim	
Beyaz Peynir ya da Ekşimik	3 Yemek Kaşığı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.2. Etlı Yemekler

Bulgaristan göçmenleri göç öncesi dönemde de göç sonrası dönemde de et yemeklerini bol tüketmiştir. Özellikle Güney Bulgaristan'dan göçen vatandaşlar tarafından, bölgede hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı göç öncesi dönemden beri et, fazlaca tüketilmektedir. Her ne kadar günümüzde şehirleşmenin etkisi ile günden

güne önemini kaybetse de et konserveleri özellikle kırsal bölgelerde kurban bayramlarında hala hazırlanmaktadır. Sucuk ise özellikle Bulgaristan toprakları ile bağını koparmamış vatandaşlar tarafından Bulgaristan'dan getirilen etler ile hazırlanmaktadır. Pastırma genellikle kuzu etinden, kış aylarında, sucuk ise genellikle sonbahar aylarında hazırlanmaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin en önemli et yemeği yahnidir. *“Yahni bizim milli yemeğimiz desek yeridir. Her düğünde, toplantıda yaparız. Büyük parça etler, kuru soğan, salça, domates ile birlikte toprak güveçlere atarız ve kısık ateşte uzun saatler pişiririz. Kapama yemeği ise kuzu, tavuk, dana veya kaz eti ile hazırlanır ve etin altında mutlaka pirinç veya bulgur dan hazırlanan pilav yer alır”* (G. Yarbasan). *“Patates musakka; patatesin küçük küçük doğranarak sotelendikten sonra kıyma, soğan eklenip en son beşamel sos benzeri soslarla fırınlanması ile hazırlanır”* (N. Uygun). *“Ot köftesi, bahar aylarında bahçelerden toplanan taze otların kıyma, ekmek içi, yumurta ile karıştırılarak hazırlandığı bir köfte yemeğidir”* (A. Keder). Razgrad ve civarı göçmenleri tarafından özel günlerde kurutulmuş erik ile erik yahnisi hazırlanmaktadır.

Kuzu, tavuk, dana etlerinin yanı sıra kaz eti, hindi eti, av hayvanlarının etleri de mutfaklarda kullanılmaktadır. Haskova ve çevresinden göçen vatandaşlar hindi etini bolca kullanmaktadır. *“Hindi etiyle “hindili yufka” adı verilen, hindinin kendi haşlama suyu ile ıslatılmış kuru yufkaların üzerine hindi etlerinin yerleştirilmesinden sonra beşamel sos ile fırınlanarak hazırlanan yemeği de sıkça yapılmaktadır”* (S. Darçın). Haskova bölgesi göçmenleri tarafından ciğer de mutfakta kullanılan ürünlerdendir. Ciğer ile yapılan çorbanın yanı sıra birçok yemekte ciğer kullanılmaktadır. Ciğer sarma adı verilen ve ciğerli pilavın kuzu gömleğine sarıldıktan sonra fırınlanmasıyla hazırlanan yemek de bölgeden göçmüş vatandaşlar tarafından sevilerek tüketilmektedir. Güney Bulgaristan'dan göç edenler ise keçi eti tüketmektedir. Kapama, yahni gibi yemekler keçi etiyle hazırlanmakta, pastırma bile keçi etiyle yapılmaktadır. Razgrad ve civarından göçen vatandaşlar ise keçi etini kullanmamakla beraber neredeyse tüm yemeklerinde kuzu etini kullanmaktadır.

*“Güveç yemekleri genel olarak ilkel yöntemlerle hazırlanır. Güveçlerin içerisine etlerle birlikte çeşitli sebzeler ve otlar konulur. Yemek toprağa temas etmesin diye de özellikle sırlı ve cilalı toprak kaplar kullanılır ve kapların ağızları un ve su ile*

*hazırlanan hamur ile güzelce kapatılarak uzun saatler boyunca çok az ateşte pişirilir”*  
(Ş. Arda, K. Arda).

Bulgaristan göçmenlerinin et yemeklerinde baharat çok fazla kullanılmamaktadır. Et genellikle kendi suyunda ya da az su ilavesi ile sadece tuzlanarak pişirilmektedir. Aroma verici olarak bazı yemeklerde maydanoz ve dereotu, baharat olarak da genellikle çubritsa kullanılmaktadır. Bunların yanı sıra en çok kullanılan baharat ise kırmızı toz biberdir. Sarımsak da et yemeklerinde tatlandırıcı olarak sık kullanılan ürünlerdendir. Et yemeklerine genellikle birlikte pişirilen mevsim sebzeleri eşlik etmektedir.

Deniz ürünleri, göçmen vatandaşlar tarafından sık olmasa da özellikle göç dönemi sonrasında mutfaklarda kullanılmaktadır. Bulgaristan göçmenlerine özgü deniz ürünü ve deniz ürünü pişirme tekniği olmamasına rağmen göç sonrasında Türk mutfağına özgü yöntemlerle ürünler hazırlanmaktadır.

Kebapçe, Türk mutfağındaki kebabın Bulgaristan göçmenlerinin mutfaklarındaki karşılığıdır. Kebapçe, genellikle kıymanın, sadece baharatlarla birlikte yoğurulması ile hazırlanır ve ızgarada pişirilmektedir.

#### **7.2.2.1. Bamyalı Tavuk**

<b>Kaynak Kişi: Bayse Bayram Mahmut</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Bütün Piliç	1 Adet	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bütün piliç temizlenerek iri iri parçalara ayrılır.</li><li>2. Kuru soğan yemeklik doğranır. Sıvıyağ tencereye alınarak ısıtılır ve kuru soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.</li><li>3. Domateslerin kabukları soyulur ve rendelenir, bamyalar ayıklanır. Domatesler soğanın üzerine ilave edilerek 7-8 dakika kaynatılır.</li><li>4. Tavuk etleri ve sıcak su ilave edilerek etler pişene kadar kaynatılır.</li><li>5. Tavuk etleri piştikten sonra bamya ve tuz ilave edilerek 20 dakika kaynatılır. Ocaktan alınarak servise sunulur.</li></ol>
Bamya	½ kg	
Sıvıyağ	1 Su Bardağı	
Kuru Soğan	1 Adet Orta Boy	
Domates	4 Adet Orta Boy	
Sıcak Su	3 Su Bardağı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.2.2. Tavuk Kapama

<b>Kaynak Kişi: Gülten Yarbasan</b>
-------------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Bütün Piliç	1 Adet	1. Bütün piliç yıkanarak orta büyüklükte parçalara bölünür ve haşlanır. Haşlanan pilicin suyu bir kenara ayrılır.
Pirinç	5 Su Bardağı	2. Pirinç yıkanıp süzülür. Tereyağı bir tencereye alınarak eritilir. Pirinç eklenerek kavrulur. Tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır.
Tereyağı	4 Yemek Kaşığı	3. Kavrulan pirinç geniş bir fırın kabına alınır. Üzerine tavuk parçaları yerleştirilir.
Tuz		Haşlanan tavuğun suyundan pirincin üzerini kapatacak kadar dökülür. Önceden ısıtılmış
Karabiber	1 Çay Kaşığı	200 derece fırında ya da kuzinede suyunu çekene kadar pişirilir.
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>
Bulgaristan göçmenleri için ayrı bir yere sahip olan kapama; kaz, kuzu, hindi, tavşan etlerinden yapılmaktadır.		

### 7.2.2.3. Yahni (Ya'ani)

<b>Kaynak Kişi: Gülten Yarbasan</b>
-------------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Kuzu Eti	1 kg	1. Et, toprak tencerenin altına yerleştirilir. Salça, tuz, karabiber, pul biber eklenerek karıştırılır. 2. Soğanlar ve sarımsak soyularak etlerin üzerine yerleştirilir. 3. Ağı hamurla kapatılan toprak güveç kısık ateşte 2 saat pişirilir.
Arpacık Soğan	15-20 Adet	
Sarımsak	4 Diş	
Biber Salçası	1 Yemek Kaşığı	
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	
Kırmızı Pul Biber	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

#### 7.2.2.4. Şkembe Yahniya (İşkembe Yahnisi)

<b>Kaynak Kişi: Mira Mutlu</b>
--------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
İşkembe	1 kg	<p>1. İşkembe yıkanarak güzelce temizlenir. Üzerini geçecek kadar su ilave edilerek yumuşayana kadar orta ateşte kaynatılır. Haşlandıktan sonra suyu bir kenara ayrılarak işkembeler iri iri doğranır.</p> <p>2. Kuru soğan yemeklik doğranır. Tereyağı bir tencereye alınarak eritilir. Soğan eklenerek kavrulur. Kırmızı toz biber eklenerek ocaktan alınır.</p> <p>3. Doğranan işkembeler ve suyu tekrar tencereye alınır. Üzerine soğan, tuz ve haşlanmış nohut eklenerek tekrar ocağa alınır ve 20 dakika kaynatılır.</p>
Tereyağı	100 gr	
Kuru Soğan	2 Adet	
Kırmızı Toz Biber	1 Tatlı Kaşığı	
Haşlanmış Nohut	1 Su Bardağı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.2.5. Kebapçe (Kebapche)

<b>Kaynak Kişi: Mihail Yordanov</b>
-------------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yağlı Kuzu Kıyma	500 gr	1. Sarımsak havanda tuzla dövülür. Tüm malzemeler karıştırılarak en az 10 dakika yoğurulur ve en az 2 saat buzdolabında dinlendirilir. 2. Dinlenen köfte ince uzun silindirik biçiminde şekillendirilir. 3. Odun ateşinde ızgarada pişirilir ve servise sunulur.
Dana Kıyma	500 gr	
Tuz		
Kimyon	1 Çay Kaşığı	
Karbonat	1 Çay Kaşığı	
Sarımsak	3 Diş	
Sıvıyağ	2 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

#### **7.2.2.6. Lukanka (Sucuk)**

**Kaynak Kişi: Mihail Yordanov**

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Dana, Kuzu Karışık Kıyma	1 kg	1. Bağırsak güzelce temizlenerek 1 saat sirkeli suda bekletilir ve yıkanır. 2. Kıymaların üzerine baharatlar ilave edilerek en az 15-20 dakika yoğrulur. Buzdolabına alınarak 2 saat dinlendirilir. 3. Dinlenen kıyma bağırsaklara doldurulur. Serin, hava alan bir yere asılır. En az 3 hafta dinlendirilerek tüketilir.
Tuz	2 Yemek Kaşığı	
Kimyon	1 Çay Kaşığı	
Çubrika Otu (Kurutulmuş)	1 Yemek Kaşığı	
Pul Biber	1 Çay Kaşığı	
Kırmızı Toz Biber	1 Yemek Kaşığı	
Karabiber	1 Tatlı Kaşığı	
Bağırsak	Yaklaşık 1 Metre	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.3. Baklagiller ve Tahıl Yemekleri ile Pilav, Sarma ve Dolmalar

Bulgaristan Türkleri için hangi bölgeden göç etmiş olurlarsa olsunlar, kuru fasulye kullanılan baklagillerin en önemlisidir. “*Kuru fasulye; sütlüsü, pastırmalısı, sucuklusu mutfaklarda sıklıkla pişen bir yemektir*” (Y. Bici). Pastırmalı veya sucuklu barbunya ise

Asenovgrad, Razgrad bölgelerinden göçen vatandaşlarımız tarafından hazırlanan yemeklerdendir. En sık kullanılan tahıl ise bulgurdur. Bulgur sade pilav olarak tüketildiği gibi birçok et yemeğinde, sebze yemeğinde, yemeğin besin değerini, doyuruculuğunu artırmak için kullanılmaktadır. İspanak, ısırgan, ıstır gibi otlarla bulgurlu borani hazırlanmaktadır.

Bulgaristan göçmenlerinin mutfaklarında kendilerine has dolmalar yer almaktadır. “*Biber dolması, kamba (kapy) biberden ve içine yumurta, peynir, kaymak doldurularak hazırlanmaktadır. Dolmaların üzerine beşamel sos dökülerek kuzine ya da fırına verilir. Beşamel sosun üzerine kırmızı biberle yağ karartılarak dökülür ve servise sunulur*” (A. Bici). Yine etli ve pirinçli dolmalar da yapılmaktadır. Dobriç bölgesi göçmenleri tarafından soğan doldurması adı verilen dolma hazırlanmaktadır. Türk mutfağındaki soğan dolmasına benzemekle beraber soğan doldurması da üzerine beşamel sos sürülerek fırınlanmaktadır. “*Labada sarması, labada yaprağının üzerine pirinç ile hazırlanan iç harcın doldurulduktan sonra labadanın muska şeklinde sarılmasıyla yapılan bir sarma çeşididir*” (A. Doğan). Bumbar, mısır sarması, yaprak sarma, lahana sarması sıklıkla sofralarda yer bulan sarma, dolma çeşitlerindedir

Keşkek, genellikle düğün, sünnet gibi merasimlerde konukları doyurmak için ya da bayramlarda, Muharrem ayında aşure ile birlikte hazırlanmaktadır. “*Büyük kazanlarda, saatlerce buğdayın dövülmesi sonucu elde edilmektedir*” (M. E. İnceler).

### 7.2.3.1. Ekşili Lahana Sarması (İşili Ilana Sarma)

Kaynak Kişi: Emine Altuntaş		
Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Lahana Turşusu		1. Kuru soğan yemeklik doğranarak ısıtılmış

Pirinç	1,5 Su Bardağı	<p>sıvıyağda sotelenir. Pirinç ve bulgur eklenerek 3 dakika kavrulur. 2 Bardak sıcak su ilave edilerek suyunu çekene kadar pişirilir ve 10 dakika dinlendirilir. İçine baharatlar ve lor eklenerek karıştırılır.</p> <p>2. Lahana turşuları tuzunu atması için sıcak suda 5 dakika dinlendirilir ve yıkanır. Hazırlanan iç harçtan ortalarına konularak sarılır ve tencereye dizilir.</p> <p>3. Hazırlanan sarmaların üzerini geçecek kadar salçalı su ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. En son üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.</p>
Bulgur	1,5 Su Bardağı	
Soğan	2 Adet Orta Boy	
Süt Ekşimiği (Lor)	1 Su Bardağı	
Domates Salçası	2 Yemek Kaşığı	
Kuru Nane	1 Yemek Kaşığı	
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Kimyon	1 Çay Kaşığı	
Sıvıyağ	6 Yemek Kaşığı	
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Tuz		
Sıcak Su		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.3.2. Taze Fasulyeli Pilav

<b>Kaynak Kişi: Ayşegül Keder</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Taze Fasulye	250 gr	1. Domatesler soyularak rendelenir. Taze fasulyeler soyulur, ayıklanır ve küçük küçük kırılır. 2. Sıvıyağ tencereye alınarak ısıtılır. Domatesler eklenerek sotelenir. 3. Taze fasulye eklenerek 5 dakika pişirilir. 4. Yıkanmış pirinç ve tuz ilave edilerek suyunu çeke çeke kısık ateşte pişirilir. 5. Demlendirilerek servise sunulur.
Domates	3 Adet	
Pirinç	1 Su Bardağı	
Sıcak Su	3 Su Bardağı	
Sıvıyağ	½ Su Bardağı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.3.3. Ekşimikli Biber Dolması

<b>Kaynak Kişi: Emine Altuntaş</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Kapya Biber	5 Adet	<p>1. Kapya biberler közlenir ve soyulur. Sap kısımları koparılarak çekirdekleri temizlenir.</p> <p>2. Yumurta çırpılarak ekşimik, tuz ve karabiberle karıştırılır.</p> <p>3. Hazırlanan ekşimikli harç biberlerin içerisine doldurulur.</p> <p>4. Biberler una bulanarak kızgın, derin ayçiçek yağında kızartılır</p>
Yumurta	1 Adet	
Ekşimik	1 Su Bardağı	
Tuz		
Karabiber	1 Tutam	
Un		
Ayçiçek Yağı		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.3.4. Mısır Sarması (Un Sarması)

<b>Kaynak Kişi: Adviye Hüner</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Mısır Unu	1 kg	<p>1. Mısır unu ve sıcak su ile yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Tereyağı hariç diğer tüm malzemeler eklenerek yoğrulur.</p> <p>2. Asma yaprakları sıcak suda yumuşayana kadar haşlanır.</p> <p>3. Haşlanan asma yapraklarının içine hazırlanan harçtan konularak sarılır ve tencereye dizilir.</p> <p>4. Tencereye üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilerek suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir.</p> <p>5. Sarmalar tabağa alınarak üzerinden eritilmiş tereyağı gezdirilir ve servise sunulur.</p>
Kuru Soğan	5 Adet Orta Boy	
Domates Salçası	2 Yemek Kaşığı	
Sıvıyağ	1,5 Su Bardağı	
Tereyağı	4 Yemek Kaşığı	
Kuru Nane	1 Yemek Kaşığı	
Pul Biber	2 Çay Kaşığı	
Tuz		
Sıcak Su		
Asma Yapağı		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.3.5. Sarmi (Sarma)

<b>Kaynak Kişi: Mira Mutlu</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Asma Yapağı	250 gr	<p>1. Soğanlar yemeklik doğranır. Zeytinyağı bir tencereye alınarak ısıtılır. Soğan eklenerek kavrulur.</p> <p>2. Kavrulan soğanlara salça eklenir ve 1 dakika kavrulur. Pirinç eklenerek karıştırılır. Nane ve tuz eklenerek ocaktan alınır.</p> <p>3. Asma yaprakları sıcak su ile 5 dakika haşlanır.</p> <p>4. Hazırlanan iç harç ile yapraklar iri iri sarılır ve tencereye dizilir. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilavesi ile pirinçler yumuşayana kadar pişirilir.</p>
Kuru Soğan	2 Adet	
Pirinç	1 Su Bardağı	
Salça	1 Yemek Kaşığı	
Kuru Nane	1 Yemek Kaşığı	
Tuz		
Zeytinyağı	1 Çay Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.3.6. Mamaliga

<b>Kaynak Kişi: Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Mısır Unu	2 Su Bardağı	1. Su tencereye alınarak kaynatılır. 2. Kaynayan suyun içerisine mısır unu, tereyağı ve tuz eklenerek karıştırılır ve kıvam alıncaya kadar pişirilir. 3. Kıvam aldıktan sonra ocaktan alınarak pekmez ile servis edilir.
Su	5 Su Bardağı	
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	
Pekmez		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.3.7. Keşkek

**Kaynak Kişi: Gülten Yarbasan**

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Buğday veya Mısır	500 gr	1. Buğday ya da mısır değirmende dövülür ve yıkanır.
Bütün Piliç	1 Adet	2. Tavuk eti bütün olarak üzerini geçecek kadar su ilavesi ile haşlanır. Haşlanan tavuk etleri kemiklerinden ayrılır ve suyu bir kenara alınır.
Tuz		3. Haşlanan tavuğun suyu mısır ya da buğdayın üzerine dökülür. Tuz ve karabiber eklenerek 2 saat hafif ateşte döve döve pişirilir.
Karabiber	1 Çay Kaşığı	4. Tereyağı eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.
Tereyağı	125 gr	
Sıcak Su		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.3.8. Mısırlı Dolma

**Kaynak Kişi: Adviye Hüner**

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
1. Kurutulmuş Mısır	2 Su Bardağı	<p>1. Kurutulmuş mısır 10-12 saat ılık suda bekletilir. Kabukları elle soyularak yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür.</p> <p>2. Kuru soğan yemeklik doğranır.</p> <p>3. Ayçiçek yağı tavada ısıtılır. Soğan eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Mısır, tuz, karabiber eklenerek karıştırılır.</p> <p>4. Tereyağı ayrı bir tavada ısıtılır. Un eklenerek kavrulur. 1 Bardak sıcak su eklenerek meyane hazırlanır.</p> <p>5. Dolmalık biberlerin üst kısmı kesilerek çekirdekleri çıkarılır ve içine mısırlı karışım doldurulur. Üzerine meyane pay edilerek ortasına kadar su gelecek şekilde fırına dayanıklı kapta sobada ya da fırında pişirilir.</p>
Ayçiçek Yağı	1 Fincan	
Kuru Soğan	2 Adet	
Dolmalık Biber	10-12 Adet	
Tuz		
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Sıcak Su		
Tereyağı	1 Yemek Kaşığı	
Un	1 Yemek Kaşığı	
Sıcak Su	1 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.3.9. Bumbar

<b>Kaynak Kişi: Fatma Doğan</b>
---------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Dana Osmyanka Kıyma	500 gr	<p>1. Tereyağı bir tavada ısıtılır. Yemeklik doğranmış kuru soğan eklenerek kavrulur, kıyılmış pırasa eklenerek yumuşayana kadar sotelenir ve ocaktan alınarak soğutulur.</p> <p>2. Kıyma, tuz, karabiber, kavrulmuş soğan karışımı, yıkanmış pirinç ve dövülmüş sarımsak güzelce yoğrulur.</p> <p>3. Hazırlanan harç temizlenmiş bağırsakların içerisine doldurulur. Bağırsak iki tarafından da bağlanarak kapatılır ve birkaç yerine küçük kesikler atılır. Sıcak suda 45 dakika kaynatılır.</p> <p>4. Servis edilmeden önce tereyağında sotelenir.</p>
Pirinç	500 gr	
Pırasa	1 Dal	
Tuz		
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Kuru Soğan	1 Adet	
Sarımsak	4 Diş	
Kuzu İnce Bağırsağı	2 Adet	
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

#### 7.2.4. Sebze Yemekleri

Sebze yemeklerinin çeşitlerine yön veren unsurun, her bölgenin mutfağında olduğu gibi mevsim koşulları olmasına rağmen neredeyse evde hazırlanan konserve ürünler

sebze yemeklerinin mevsimi dışında da tüketilmesini sağlamaktadır. Domates, patlıcan, biber, taze fasulye en çok konservesi yapılan sebzelerdendir.

Kış aylarında lahana sıklıkla kullanılan bir sebzedir. “Lahan aşısı” olarak adlandırılan kapuska tüm göçmenler tarafından tüketilmektedir. Lahanadan turşu yapıldıktan sonra yemek yanında garnitür olarak da tüketilmekle beraber hazırlanan lahana turşuları ile dolmalar da yapılmaktadır. Taze fasulye, patlıcan, patates Bulgaristan göçmenleri tarafından sık kullanılan sebzelerdendir. Daha çok Razgrad ve Silistre bölgelerinden göçen vatandaşlar tarafından tüketilen fasulye kavurması, taze fasulyenin soğan ile tereyağında kavrulmasıyla hazırlanan bir yemektir.

Türk mutfağında hazırlanan önemli yemeklerden olan musakkalar ise Bulgaristan göçmenleri tarafından da uygulanan bir pişirme yöntemidir. “*Musakkaları Türk mutfağındaki musakkalardan farklı yaparız. Süt, yumurta, yoğurt ve un ile hazırlanan bir sos -beşamel deriz- fırında ya da kuzinelerde pişiririz. Üzeri iyice kızarır. Bizde musakka denildiğinde ise akla gelen patates musakkadır*” (Ü. Sarı). Osmanlı mutfağının etkisi ile muhacirlerin mutfaklarına girmiş bir diğer yemek ise boranidir. Ispanak, labada, ıştır, pırpırım gibi çeşitli otların boranileri hazırlanmaktadır.

#### 7.2.4.1. Sebze Güveç

<b>Kaynak Kişi: Hale Güloğlu</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Patlıcan	2 Adet	<p>1. Tüm sebzeler yıkanarak soyulur. Domates küçük küpler şeklinde doğranır diğer sebzeler ise iri küpler şeklinde doğranır ve hepsine ayrı ayrı tuz, toz biber, karabiber serpilerek ayrı kaplarda karıştırılır.</p> <p>2. Güvecin altına yağ dökülür. Üzerine sırasıyla domates, havuç, patates, soğan, kabak ve patlıcan dizilir.</p> <p>3. Sıcak su güvecin içine dökülür.</p> <p>4. Güvecin kapağı kapatılarak kenarları hamurla kaplanır. Yaklaşık 45 dakika 1 saat kadar kısık ateşte pişirilir.</p>
Patates	2 Adet	
Sakız Kabağı	2 Adet	
Havuç	2 Adet	
Kuru Soğan	2 Adet	
Domates	3 Adet	
Kırmızı Toz Biber	1 Tatlı Kaşığı	
Ayçiçek Yağı	½ Çay Bardağı	
Sıcak Su	2 Su Bardağı	
Tuz		
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

#### 7.2.4.2. Kaymaklı Kamba Biber Aşı

<b>Kaynak Kişi: Ünzile Sarı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Kamba (Kapyra) Biber	10 Adet	1. Biberler yıkanarak ocakta közlenir. Soyularak doğranır. 2. Sıvıyağ tavaya alınarak ısıtılır. Üzerine biberler eklenerek kavrulur. Ekşimik ve kaymak eklenerek 2 dakika daha kavrulur ve servise sunulur.
Kaymak	3 Yemek Kaşığı	
Süt Ekşimiği (Lor)	3 Yemek Kaşığı	
Sıvıyağ	3 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.4.3. Kıkırtma

<b>Kaynak Kişi: Hale Güloğlu</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Patates	5 Adet Orta Boy	<p>1. Patatesler soyularak rendelenir. Soğan rendelenir ve suyu sıkılır.</p> <p>2. Patates, soğan, çırpılmış yumurta, un, tuz ve baharatlar karıştırılır.</p> <p>3. Hazırlanan karışım yağlanmış fırın kabına ya da yağlanmış tavaya yayılır. Tavada pişirilecekse her iki tarafı çevrilerek kızartılır. Fırında pişirilecekse önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.</p>
Kuru Soğan	1 Adet Orta Boy	
Yumurta	1 Adet	
Un	2 Yemek Kaşığı	
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Kuru Nane	1 Çay Kaşığı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.4.4. Kaçamak

<b>Kaynak Kişi: Gülten Saraçoğlu</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Mısır Unu	500 gr	<p>1. Patatesler soyularak küçük küpler şeklinde doğranır. Sıvıyağ tencereye alınarak ısıtılır. Patatesler eklenerek 2 dakika kavrulur.</p> <p>2. Su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan sonra mısır unu ve tuz ilave edilerek kısık ateşte sürekli karıştırılarak istenilen kıvama gelene kadar pişirilir.</p> <p>3. Tereyağı bir tavaya alınarak eritilir. Pul biber ilave edilerek ocaktan alınır.</p> <p>4. Hazırlanan sos yemeğin üzerine dökülerek servise sunulur.</p>
Patates	5 Adet Küçük Boy	
Tereyağı	150 gr	
Sıvıyağ	1 Çay Bardağı	
Su	6 Su Bardağı	
Tuz	1 Çay Kaşığı	
Pul Biber	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.4.5. Patates Musakka

<b>Kaynak Kişi: Ünzile Sarı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Patates	7 Adet Orta Boy	<p>1. Kuru soğan yemeklik doğranır. Patatesler ince ince doğranır.</p> <p>2. Sıvıyağ tencereye alınarak ısıtılır. Soğan eklenerek kavrulur. Soğan kavrulduktan sonra patatesler eklenerek 2 dakika kavrulur. Kıyma eklenerek suyunu çekene kadar kavrulur. Salça eklenerek 1 dakika kavrulur. Sıcak su eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir ve fırına dayanıklı bir kaba alınır.</p> <p>3. Sosu için; un, yumurta ve yoğurt karıştırılır. Süt eklenerek karıştırılır. Hazırlanan sos patateslerin üzerine dökülür.</p> <p>4. Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.</p>
Kuru Soğan	1 Adet Orta Boy	
Kıyma	400 gr	
Sıvıyağ	6 Yemek Kaşığı	
Domates Salçası	1 Yemek Kaşığı	
Tuz	1 Çay Kaşığı	
Karabiber	1 Çay Kaşığı	
Sıcak Su	2 Su Bardağı	
Sosu İçin;		
Un	1 Yemek Kaşığı	
Süt	2,5 Bardak	
Yumurta	2 Adet	
Yoğurt	2 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.4.6. Lahan (Lahana) Aşısı

<b>Kaynak Kişi: Ayşe Doğan, Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Lahana	1 Adet Orta Boy	<p>1. Tereyağından bir yemek kaşığı tencereye alınarak eritilir. Lahana küçük küçük doğranarak yağda kavrulur. Lahana pişecek miktarda su eklenerek kaynatılır.</p> <p>2. Lahana ortasına bulgur ve yıkanmış pirinç ilave edilir. Bir miktar daha sıcak su eklenerek pirinç ve bulgur da pişirilir.</p> <p>3. Süt ilave edilerek 2 dakika kaynatılır.</p> <p>4. Tuz, karabiber, kaymak eklenir.</p> <p>5. Kalan tereyağı küçük bir tavaya alınır ve eritilir. Un eklenerek kavrulur. Kavrulmuş un tencereye eklenerek karıştırılır. Pul biber eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.</p>
Süt	2 Su Bardağı	
Süt Kaymağı	3 Yemek Kaşığı	
Tereyağı	3 Yemek Kaşığı	
Pirinç	2 Yemek Kaşığı	
İri Bulgur	2 Yemek Kaşığı	
Karabiber	2 Çay Kaşığı	
Tuz		
Pul Biber	1 Çay Kaşığı	
Su		
Un	1 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>
Tarif, lahana turşusundan da yapılabilir. Pirinç ve bulgur kullanılmadan da yapılabilir.		

#### 7.2.4.7. Borani

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>
---------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Ispanak	½ Kg	1. Ispanak temizlenerek iri parçalar halinde doğranır ve tencereye alınır. 2. Su eklenerek kısık ateşte on dakika pişirilir. 3. Ayrı bir tencerede sıvıyağ ısıtılır. Un eklenerek kokusu çıkana kadar kavrulur. Pişen ıspanaklar eklenerek karıştırılır ve 2 dakika daha pişirilir. 4. Tencere ocaktan alınarak kapağı kapalı şekilde soğumaya bırakılır. 5. Yoğurt, tuz ve dövülmüş sarımsak karıştırılır. Soğuyan ıspanaklar eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.
Un	1 Yemek Kaşığı	
Sıvıyağ	2 Yemek Kaşığı	
Yoğurt	1 Kâse	
Sarımsak	2 Diş	
Tuz		
Su	1 Fincan	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		
Borani; semizotu, ıstır, ısırgan gibi tüm otlardan yapılabilen bir yemektir.		

#### 7.2.4.8. Puska (Kapuska)

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>

Lahana	1 kg	1. Kuru soğan yemeklik doğranır. Lahana temizlenerek ince doğranır. 2. Tereyağı bir tencerede ısıtılarak kuru soğan kavrulur. Salça eklenerek 1 dakika kavrulur. Lahana eklenerek tencerenin ağzı kapatılır ve kısık ateşte 20 dakika pişirilir. 3. Sıcak su, pul biber, bulgur ve tuz eklenerek karıştırılır ve 30 dakika pişirilerek servise sunulur.
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Kuru Soğan	1 Adet	
Domates Salçası	1 Yemek Kaşığı	
Bulgur	3 Yemek Kaşığı	
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	
Pul Biber	1 Tatlı Kaşığı	
Sıcak Su	3 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>	<b>Servis ve Sunumu</b>	

#### 7.2.4.9. Mişmaş

<b>Kaynak Kişi: Tenzile Özel</b>
----------------------------------

<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Kuru Soğan	2 Adet	<p>1. Domatesin kabukları soyularak küçük küpler şeklinde doğranır. Sivri biber ince ince doğranır. Kuru soğan yemeklik doğranır. Maydanoz ince ince kıyılır.</p> <p>2. Tereyağı bir tavaya alınarak eritilir. Kuru soğan eklenerek kavrulur. Biber eklenerek 1 dakika daha kavrulur. Domatesler ve tuz eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir.</p> <p>3. Yumurta eklenerek hafifçe ara ara karıştırılır. Yumurta piştikten sonra maydanoz eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.</p>
Sivri Biber	3 Adet	
Domates	4 Adet	
Yumurta	4 Adet	
Maydanoz	¼ Demet	
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.5. Hamur İşleri

Bulgaristan Türkleri için ekmek, sadece karın doyurmak için yemek ile tüketilen bir gıda değildir. Özel günlerde, bayramlarda birçok gelenekte farklı anlamlar yüklenerek

kullanılmış bir kültür aracıdır. Bebek doğumlarında, ölümlerde, düğünlerde ve benzeri merasimlerde farklı sembolik değerleri içermektedir. Günlük yaşamın vazgeçilmez gıdası olmasının yanı sıra aynı zamanda köklü bir geleneğin simgesidir. Bulgaristan Türklerine göre sofranın tam ortasına konulur ve bu bir yuvanın bereketinin simgesi olarak kabul edilmektedir. Ekmekler ve benzeri mayalı hamur işleri buğday veya mısır unundan hazırlanmaktadır. Bazı bölgelerde buğday maddi değeri yüksek olan bir tarım ürünü olduğu için ekme yapımında nispeten daha az kullanılmakta ve bunu mısır unu ikame etmektedir. Çörek ve ekmekler; ay çekirdeği, kuru yemişler, peynir çeşitleri, kaymak gibi gıdalarla çeşitlendirilmektedir.

*“Tepsi böreklerini, sobada altlı üstlü çevrilerek pişirilir. Önceden börek tepsilerinin içerisine madeni para konulur ve o paranın denk geldiği kişiye uğur getireceğine inanılırdı. Şimdi yapılmıyor tabii öyle şeyler. Börekler genellikle ekşimikli bol kaymaklı yapılır ama bulduğumuz sebzelerle, patatesle, kıymayla da çok fazla börek yaparız.”* (F. Doğan). Su böreği (kıpana banitsa); düğün, sünnet, dini bayramlar gibi özel zamanlarda sıklıkla hazırlanmaktadır.

Kolaç bölgesel farklılıklar ile pesmet, peksimet gibi farklı isimlerle de adlandırılan, sevilerek tüketilen bir hamur ürünüdür. Kültürel anlamda da özel bir yere sahip olan kolaç; ölüm ve doğum ile dini öneme sahip günlerde daha çok yapılmakta ve kolaç ekmeğine farklı günler için farklı anlamlar yüklenmektedir. *“Biz başımızdan kötü bir olay geçse pesmet yaparız, iyi bir olay geçse de pesmet yaparız. O kızarmış pesmetin kokusu sevinci ya da üzüntüyü duyurur gibi gelir bize. Bazen şükür etmek için yaparız bazen de hayır olsun, dua gelsin diye yaparız”* (İ. Arabacı).

*“Erişteler her evde kış mevsimi gelmeden kışa hazırlık olsun diye hazırlanıp kurutulur. Kıрма; kışlık hazırlanan yufkanın bir tepsi üzerine kırıldıktan sonra üzerine kaymak ve tereyağı konularak hazırlandığı pratik bir misafir ikramlığıdır”* (A. Doğan).

Mantı da Bulgaristan göçmenleri tarafından sevilerek tüketilen yemeklerdendir. Türk mutfağındaki mantılar ile kıyaslandığında, nispeten daha iri hazırlanmakta ve kurutulmadan direk haşlanarak yoğurt ile tüketilmektedir. Bazı yörelerde cevizli ya da fındıklı mantılar hazırlanmaktadır.

Bulgaristan göçmenlerine özgü kurabiye ya da kek çeşitleri olmamakla beraber son dönem göçmenleri Bulgaristan mutfağında yer alan kurabiye çeşitlerini evlerinde

uygulamaktadır. Funiyki, medenki, kurabii söz konusu kurabiyelere örnek olarak verilebilir.

Günümüzde krep olarak bilinen ve genellikle kahvaltıda tüketilen hamur ürününün Bulgaristan göçmenlerindeki karşılığı “akıtma”dır. *“Akıtma, tüm aile bireylerinin bir arada olduğu pazar kahvaltılarında ya da davet kahvaltılarında hazırlanır. Kahvaltı dışında yiyenler de var ama genelde kahvaltılık niyetindedir.”* (A Doğan).

Dızmana bazı yörelerde cızlama olarak da adlandırılan Bulgaristan göçmenlerinin kendilerine özgü en önemli hamur işlerinden bir tanesidir. *“Önce bildiğimiz klasik mayalı hamuru hazırlarız. Hazırlanan hamurun küçük parçalar halinde boş olarak ya da içi ekşimik doldurup tepsiye dizeriz sonrada üzerine bolca kaymak süreriz. Odun ateşinde toprak fırında ya da kuzinelerde pişiriz ve günün tüm öğünlerinde yenir. Öğlen, sabah, akşam ne zaman olsa yeriz”* (M. Arabacı).

Banička, milinka, kiğde, dolama, peynirli çörekler (pita), mlina ya da bide adı verilen tatlı ya da tuzlu pide çeşitleri, üzerine tatlı şurup ya da peynir, kaymak gibi süt ürünleri dökülerek hazırlanan börekler, bazlama, kıvrıma, gömme bidesi, kartalaç, dolama, tutmanik Bulgaristan göçmenleri tarafından sıklıkla hazırlanan hamur işlerindedir.

### 7.2.5.1. Su Bidesi (Su Böreği)

<b>Kaynak Kişi: Tenzile Özel</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Un	4 Su Bardağı	<p>1. Yumurtalar bir kaba alınarak çatalla çırpılır. Un bir kaba ya da tezgâha alınır ve ortası havuz şeklinde açılır. Unun üzerine tuz serpilir.</p> <p>2. Unun ortasına yumurta ve su dökülür. Un kenardan ortaya alınarak hamur yoğrulur. Yoğurulan hamur yarım saat dinlendirilir.</p> <p>3. Dinlenen hamur on eşit parçaya bölünür ve bezeler yuvarlanır. Yuvarlanan bezeler yufka inceliğinde açılır.</p> <p>4. Açılan her hamur kaynar, derin, tuzlu suya atılarak 1 dakika haşlanır.</p> <p>5. Uygun boyutta tepsinin altı tereyağı ile yağlanır. Hamurlar tepsiye, her bir hamurun üzeri tereyağı sürülerek yerleştirilir. Tam orta kata işimik (çökelek) ve kıyılmış maydanoz serpilir.</p> <p>6. Hazırlanan börek önceden ısıtılmış 150 derece fırında pişirilir.</p>
Yumurta	6 Adet	
Su	2 Yemek Kaşığı	
Tuz	1 Yemek Kaşığı	
İç Harcı İçin;		
İşimik (Çökelek)	2 Bardak	
Maydanoz	1 Demet	
Yufkaların Arasına Sürmek İçin Eritilmiş Tereyağı		
Kaynar Tuzlu Su		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>	<b>Servis ve Sunumu</b>	

### 7.2.5.2. Kolaç

<b>Kaynak Kişi: Gülten Yarbasan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Ilık Su	2 Su Bardağı	1. Su, maya, şeker karıştırılarak 10 dakika dinlendirilir.
Instant Maya	1 Paket	2. Un elenerek bir kaba ya da tezgâha alınır ve ortası havuz şeklinde açılır.
Toz Şeker	1 Tutam	3. Tuzunun üzerine serpilir.
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	4. Mayalı karışım unun ortasına dökülür ve un kenarlardan ortaya doğru alınarak hamur yoğrulur.
Un	6 Su Bardağı	5. Hamur en az iki katına çıkana kadar mayalandırılır.
Kızartmak İçin Sıvıyağ		6. Mayalanan hamur küçük parçalar halinde koparılır ve un serpilmiş tepsilere aralıklı olarak yerleştirilir. Yaklaşık 10-15 dakika dinlendirilir.
		7. İkinci kez mayalanan hamurlar derin, kızgın yağa atılarak kızartılır.
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>
Bazı yörelerde su yerine yoğurt ya da süt kullanılarak da yapılmaktadır.		

### 7.2.5.3. Banika

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Un	4 Su Bardağı	1. Un bir kaba ya da tezgâha dökülerek ortası havuz olacak şekilde açılır.
Su	2 Su Bardağı	2. Tuz, unun üzerine serpilir.
Tuz	2 Tatlı Kaşığı	3. Su, unun ortasına dökülerek un kenardan ortaya doğru alınır ve hamur yoğurulur.
Sıvıyağ	1 Kahve Fincanı	4. Hazırlanan hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezelerin her tarafı sıvıyağ ile yağlanır. 15-20 dakika dinlendirildikten sonra yağ ile açılır.
Yoğurt		5. Açılan hamurların ortalarına yoğurt ve beyaz peynir karışımı dökülür ve dikdörtgen şekilde kapatılır. 200 derece fırında pişirilir.
Beyaz Peynir		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

#### 7.2.5.4. Akıtma

<b>Kaynak Kişi: Ayşe Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Süt	1 kg	1. Tüm malzemeler bir kaptan homojen hale gelene kadar çırpılır. Hazırlanan hamurdan birer kepçe önceden ısıtılıp hafifçe yağlanmış tavaya dökülür. Her iki yüzü de 1 dakika pişirilen akıtmalar servise sunulur.
Yumurta	2 Adet	
Un	3 Su Bardağı	
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		
Akıtma; genellikle kahvaltıda tüketilir.		

### 7.2.5.5. Dızmana

<b>Kaynak Kişi: Mevlüde Arabacı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Ilık su, şeker ve maya karıştırılarak 15 dakika dinlendirilir.
Yaş Maya	1 Paket	2. Un bir kaba ya da tezgâha alınarak ortası ukurlaştırılır. Mayalı karışım, sıvıyağ ortaya dökülür.
Ilık Su	2 Su Bardağı	3. Tuz, unun üzerine serpilir.
Sıvıyağ	1 ay Bardağı	4. Un ortadan içeriye doğru alınarak hamur yoğurulur ve mayalanmaya bırakılır.
Toz şeker	1 ay Kaşığı	5. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak derin bir tepsiye dizilir.
Un	5 Su Bardağı	Üzerine istenilen miktarda süt kaymağı dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	
Üzeri İçin;		
Süt Kaymağı		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>
Tarif, bazı yörelerde içine ekşimik (ökelek) konularak hazırlanmaktadır.		

### 7.2.5.6. Pirinç Bidesi

<b>Kaynak Kişi: Tenzile Özel</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yufka	2 Adet	<p>1. Sıcak su tencereye alınarak kaynatılır. Kaynayan suya, sıvıyağın yarısı, pirinç ve tuz ilave edilir. Pirinç pişene kadar kaynatılır ve piştikten sonra ocaktan alınarak soğutulur.</p> <p>2. Soğanın yeşil kısımları ince kıyılır.</p> <p>3. Soğuyan pirinç ve yumurta birlikte çırpılır.</p> <p>4. Yufkalardan bir tanesi yağlanmış tepsiye serilir. Üzerine kalan yağ ile karıştırılmış soğan, lor ve pirinçli karışım serpilir. Diğer yufka da serilerek ocak üzerinde her iki kısmı da çevrilerek kızartılır.</p>
Yumurta	2 Adet	
Pirinç	1 Su Bardağı	
Sıcak Su	1,5 Su Bardağı	
Taze Soğan	1 Demet	
Sıvıyağ	½ Çay Bardağı	
Süt Ekşimiği (Lor)	100 gr	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.7. Pırasa Bidesi

<b>Kaynak Kişi: Tenzile Özel</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Pirinç	1 Su Bardağı	1. Pirinç, 1,5 su bardağı su ile haşlanır. 2. Pırasa yıkanarak ince ince kıyılır. Sıvıyağ bir tencereye alınarak ısıtılır. Pırasa eklenerek 5 dakika kavrulur. Üzerine 3 yemek kaşığı su ilave edilerek dinlenmeye bırakılır. 3. Hamuru için un; 1 adet çırpılmış yumurta, tuz ve su ile orta sertlikte bir hamur olacak şekilde yoğurulur. Hazırlanan hamur 15 dakika dinlendirilir ve ikiye bölünerek iki yufka açılır ve bir tanesi yağlanmış tepsiye serilir. 4. Diğer yumurta çırpılır. Yumurta, pirinç ve pırasa karıştırılır. Hazırlanan harç yufkanın üzerine dökülür. Diğer yufka ile de üzeri kapatılarak fırında ya da ocak üzerinde her iki tarafı kızaracak şekilde pişirilir.
Pırasa	1 Demet	
Un	2 Su Bardağı	
Yumurta	2 Adet	
Sirke	1 Yemek Kaşığı	
Sıcak Su	1,5 Su Bardağı	
Sıvıyağ	½ Çay Bardağı	
Tuz		
Su		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.8. Milinka

<b>Kaynak Kişi: Hatice İsmailova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Ilık su, şeker ve maya karıştırılarak 15 dakika dinlendirilir.
Yaş Maya	1 Paket	2. Un bir kaba ya da tezgâha alınarak ortası çukurlaştırılır. Mayalı karışım, sıvıyağ ortaya dökülür.
Ilık Su	2 Su Bardağı	3. Tuz, unun üzerine serpilir.
Sıvıyağ	1 Çay Bardağı	4. Un ortadan içeriye doğru alınarak hamur yoğurulur ve mayalanmaya bırakılır.
Toz Şeker	1 Çay Kaşığı	5. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak derin bir tepsiye dizilir.
Un	5 Su Bardağı	6. Üzeri için tüm malzemeler karıştırılır.
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	7. Tepsinin üzerine hazırlanan harç dökülerek fırına verilir.
Üzeri İçin;		
Un	4 Yemek Kaşığı	
Sıvıyağ	9 Yemek Kaşığı	
Tuz	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.5.9. Funiyki

<b>Kaynak Kişi: Hatice İsmailova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yumurta	2 Adet	<p>1. Hamur için un hariç tüm malzemeler bir kaba alınarak karıştırılır. Un yavaş yavaş eklenerek ele yapışmayan ancak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir ve buzdolabında 20 dakika dinlendirilir.</p> <p>2. Muhallebisi için nişasta ve su karıştırılır. Süt ve nişastalı karışım karıştırılarak ocağa alınır. Toz şeker eklenerek sürekli karıştırılarak kıvam alıncaya kadar pişirilir.</p> <p>3. Hamur merdane ya da oklava yardımıyla açılarak ince uzun şeritler kesilir. Kesilen şeritler külah şeklinde, tahta çubuklar yardımıyla sarılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında hafif kızarana kadar pişirilir.</p> <p>4. Soğuyan külahların içerisine muhallebi doldurularak servise sunulur.</p>
Yoğurt	½ Çay Bardağı	
Toz Şeker	½ Çay Bardağı	
Kabartma Tozu	1 Paket	
Şekerli Vanilin	1 Paket	
Un	Aldığı Kadar	
Kreması İçin;		
Nişasta	6 Yemek Kaşığı	
Süt	1 Litre	
Toz Şeker	1 Su Bardağı	
Su	1 Çay Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.10. Kiğde (Ki'ide)

<b>Kaynak Kişi: Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Hamuru için maya su ile karıştırılır. 2. Diğer tüm malzemeler eklenerek yoğrulur.
Un	2,5 Su Bardağı	3. Yoğrulan hamur en az iki katına çıkana kadar mayalandırılır.
Yaş Maya	½ Paket	4. Mayalanan hamur iki eşit bezeğe ayrılır.
Su	1 Su Bardağı	Bezeler, tabak büyüklüğünde elle açılır.
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	5. Ekşimik, kırmızı toz biber ve Ayçiçek yağı karıştırılır.
Arası İçin;		6. Hazırlanan peynirli karışım hamurların ortalarına pay edilir ve her iki beze de ortası kapanacak şekilde yuvarlanır. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında pişirilir.
Ekşimik	1 Kase	
Kırmızı Toz Biber	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.5.11. Dolama

<b>Kaynak Kişi: Mevlüde Arabacı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Hamuru için, un, su ve tuz yoğrulur. Bezeler ayrılarak 15-20 dakika dinlendirilir. 3. Dinlenen hamur ile yufkalar ince açılır.
Un	1 kg	4. Açılan her yufka akordeon şeklinde yağlanmış fırın tepsisi üzerine dizilir.
Su	500 gr	5. Yufkaların üzerine bol miktarda süt kaymağı dökülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.
Tuz	1 yemek Kaşığı	
Üzeri İçin		
Süt Kaymağı		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.5.12. Kartalaç

<b>Kaynak Kişi: Tenzile Özel</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yoğurt	2 Su Bardağı	1. Tüm malzemeler karıştırılarak hamur yoğurulur. Yoğurulan hamur 15-20 dakika dinlendirilir. 2. Dinlenen hamurdan bezeler kopararak yaklaşık 1 cm kalınlığında açılır. 3. Kızgın tava veya benzeri üzerinde arkalı önlü pişirilerek servise sunulur.
Un	3 Su Bardağı	
Tuz		
Karbonat	1 Tatlı Kaşığı	
Ekşimik	1 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.13. Madenki Kurabii

<b>Kaynak Kişi: Hatice İsmailova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yumurta	3 Adet	1. Yumurta ve şeker 5 dakika çırpılır. 2. Sıvıyağ, bal, tarçın, karbonat eklenerek karıştırılır. Üzerine un yavaş yavaş ilave edilerek hamur yoğurulur ve yumuşak kıvamlı ele biraz yapışan kıvamda bir hamur elde edilir. 3. Hazırlanan hamur en az 2 saat buzdolabında dinlendirilir. 4. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak şekil verilir. Yağlı kâğıt serili fırın tepsisine yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında hafif kızarana kadar pişirilir.
Toz şeker	1 Su Bardağı	
Sıvıyağ	1 Su Bardağı	
Süzme Bal	5 Yemek Kaşığı	
Tarçın	1 Tatlı Kaşığı	
Karbonat	1 Tatlı Kaşığı	
Un	Aldığı Kadar	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

#### 7.2.5.14. Kozunak

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yumurta	3 Adet	1. Yumurta ve şeker hafifçe çırpılır. Sıvıyağ, yumuşamış tereyağı, süt, tuz ve maya eklenerek maya çözünene kadar karıştırılır. Un eklenerek hamur yoğurulur ve en az iki katına çıkana kadar mayalandırılır. 2. Mayalanan hamur tekrar 10 dakika yoğurulur. Saç örgüsü şekli verilerek tekrar mayalanması için üzeri örtülür. 3. İkinci kez mayalanan hamur önceden ısıtılmış 150 derece fırında güzelce kızarana kadar pişirilir.
Sıvıyağ	1 Çay Bardağı	
Tereyağı (Yumuşak)	170 gr	
Süt	1 Çay Bardağı	
Tuz	1 Çay Kaşığı	
Şeker	5 Yemek Kaşığı	
Un	5 Su Bardağı	
Yaş Maya	1 Paket	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.15. Kurabiiki (Kurabii)

<b>Kaynak Kişi: Mira Mutlu</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yoğurt	$\frac{3}{4}$ Su Bardağı	<p>1. Fırın 190 derecede ısıtılır.</p> <p>2. Yoğurt ve karbonat bir kaptaki karıştırılarak 5 dakika dinlendirilir.</p> <p>3. Büyük bir kaptaki şeker ve yumurtalar şeker eriyene kadar çırpılır. Tarçın, limon kabuğu rendesi, yumuşak tereyağı ve yoğurt eklenerek karıştırılır. Un yavaş yavaş eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir.</p> <p>4. Hazırlanan hamurdan küçük parçalar koparılarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine yuvarlak şekilde dizilir ve 15 dakika fırında pişirilir.</p>
Karbonat	1 Çay Kaşığı	
Yumurta	3 Adet	
Toz Şeker	$\frac{3}{4}$ Su Bardağı	
Tarçın	1 Çay Kaşığı	
Limon Kabuğu Rendesini	$\frac{1}{2}$ Adet	
Tereyağı (Yumuşamış)	2 Yemek Kaşığı	
Un	4 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.16. Tutmanik (Maslenitsa)

<b>Kaynak Kişi: Jena Milkova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Hamuru için tüm malzemeler yoğrulur. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilerek 1 saat üstü kapalı şekilde oda sıcaklığında dinlendirilir. 2. İç harcı için tüm malzemeler karıştırılır. 3. Mayalanan hamur iki parçaya bölünerek yufka inceliğinde açılır. Açılan yufkaların ortasına iç harç pay edilerek sarılır. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilerek üzeri tereyağı ile yağlanır. 180 derece fırında 40 dakika pişirilir ve servise sunulur.
Un	500 gr	
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	
Yumurta	1 Adet	
Sıvıyağ	½ Çay Bardağı	
Süt	½ Çay Bardağı	
Yaş Maya	½ Paket	
Sirke	1 Tatlı Kaşığı	
İç Harcı İçin;		
Yoğurt	1 Çay Bardağı	
Karbonat	½ Çay Kaşığı	
Sıvıyağ	½ Çay Bardağı	
Yumurta	1 Adet	
Ekşimik	1 Kase	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.5.17. Tarkalatsi

<b>Kaynak Kişi: Jena Milkova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Un	1 kg	1. Kuyruk yağı düşük ısıda eritilir. 2. Hamuru için, maya su ile açılır. Un, tuz ve sirke eklenerek hamur yoğurulur ve mayalandırılır. 3. Mayalanan bezelere ayrılır. Her beze kuyruk yağı ile yağlanarak açılır ve dörde katlanarak sac üzerinde pişirilir.
Su	2 Su Bardağı	
Yaş Maya	1 Paket	
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	
Sirke	1 Tatlı Kaşığı	
Kuyruk Yağı	200 gr	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.18. Bulgurlu Börek

<b>Kaynak Kişi: Ayşe Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Un	1 kg	<p>1. Un, su ve tuz yoğurularak bezelere ayrılır. Her beze açılarak yufka elde edilir. Hazırlanan yufkalar sac üzerinde pişirilir ve üzeri örtülür.</p> <p>2. Bulgur, tuz ve üzerini geçecek kadar su ile yumuşayana kadar kaynatılır gerekirse sıcak su ilave edilir. Haşlanan bulgurun varsa fazla suyu süzülür ve soğutulur.</p> <p>3. Bulgurun üzerine çırpılmış yumurta, peynir ve 110yçiçek yağı eklenerek karıştırılır.</p> <p>4. Börek yapılacak tepsi yağlanır üzerine yufkalar yarısının üzeri yağlanarak dizilir orta kısmına hazırlanan iç harç dökülür ve diğer yarısı da aynı şekilde dizilir. Sobada pişirilerek servise sunulur.</p>
Tuz	3 Çay Kaşığı	
Su	500 ml	
İç harcı İçin;		
Yumurta	3 Adet	
Peynir	1 Su Bardağı	
Ayçiçek Yağı	1 Fincan	
Tuz		
Su		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.5.19. Kifla

<b>Kaynak Kişi: Mevlüde Arabacı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Un	8 Su Bardağı	<p>1. Mayanın üzerine ılık su ve toz şeker eklenerek karıştırılır ve 15 dakika dinlendirilir.</p> <p>2. Mayanın üzerine süt, sıvıyağ, çırpılmış yumurta eklenerek karıştırılır. Sıvıların üzerine un ve tuz ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir ve güzelce yoğrulur. Yoğurulan hamur yarım saat oda sıcaklığında dinlendirilir ve tekrar yoğrulur. İkinci kez yoğurulan hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılarak çok ince olmayacak şekilde merdane ile açılır ortasına isteğe göre marmelat ya da reçel konularak rulo şeklinde kapatılır ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.</p>
Toz Şeker	½ Su Bardağı	
Sıvıyağ	1 Su Bardağı	
Yumurta	1 Adet	
Yaş Maya	1 Tatlı Kaşığı	
Süt	½ kg	
Tuz	1 tatlı Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		
		Pudra şekeri dökülerek servise sunulur.

### 7.2.6. Tatlılar

Baklava yapma geleneği muhacir vatandaşlar tarafından özellikle dini günlerde ve kutlamalarda hala dinamik bir şekilde yaşatılmaktadır. Günümüzde kırsal kesimlerde yaşayan göçmenler bayram zamanları baklavalarını yaşadıkları bölge insanları ile birlikte hazırlayarak tek bir ateşte pişirmektedirler. Baklavalar cevizli ve bol şerbetli olarak hazırlanmaktadır.

Kabak tatlısı, Bulgaristan göçmenleri tarafından göç öncesi dönemde yaşadığı bölge fark etmeksizin en sevilen tatlılardandır. *“Kirece yatırmayı sonradan öğrendik önceleri hep kirece yatırmadan yapardık. Üzerine şekerini serperiz sonra suyu çıksın diye bekletiriz. Suyu çıktıktan sonra da olduğu gibi kuzineye ya da fırına atarız. Bol şerbetli ve yanında ceviz ile güzel olur”* (G. Sarı). Yine balkabağı ile hazırlanan kabak bidesi ise tatlı olarak tüketilen bir pide çeşididir.

Genel olarak Bulgaristan göçmenlerinin mutfaklarında şerbetli tatlılar yer almasına rağmen sütlü tatlılar da sevilerek tüketilmektedir. Ma'alebi (muhallebi) ve süt aşı olarak da adlandırılan sütlaç en çok yapılan sütlü tatlılardır.

*“Yağ tatlısı da denilen hamur tatlısı, yoğurulan peksimet hamurunun kızartıldıktan sonra şerbete atılması ile hazırlanır. Ponička ise aynı hamurun kızartıldıktan sonra pudra şekeri ya da toz şeker serpilerek servis edildiği bir tatlı çeşididir”* (B. Cesur). Saraliya, revani (revana), şekerpare, lömbedek, tikvenik ise muhacirler tarafından sıklıkla hazırlanan tatlılardandır.

### 7.2.6.1. Kabak Bidesi

<b>Kaynak Kişi: Gülbiye Sarı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Bal Kabağı	1 Adet Küçük Boy	<p>1. Bal kabağı kabuğu soyularak küçük küpler şeklinde doğranır. Derin bir kaba alınarak üzerine şeker dökülür. 1-2 saat ağzı kapalı şekilde dinlendirilir.</p> <p>2. Derin bir fırına dayanıklı kabın altı ve kenarları yağlanarak un serpilir. Kabakların yarısı tepsiye dizilir. Kabakların arasına ekşimik serpilir. Kabakların geri kalan kısmı tepsiye dizilerek aralarına tekrar ekşimik dizilir. En üste küçük küçük doğranmış tereyağı ve bir kaşık kadar un serpilir.</p> <p>3. Kabakların dinlendirildiği şeker ve kabakların öz suyu üzerine süt dökülür karıştırılarak kabakların üzerine bu sıvı dökülür.</p> <p>4. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 3-4 saat şerbeti çekene kadar pişirilir.</p>
Toz Şeker	7 Su Bardağı	
Süt	6 Bardak	
Yumurta	2 Adet	
Süt Ekşimiği	1 Kase	
Tereyağı		
Un		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>	<b>Servis ve Sunumu</b>	

### 7.2.6.2. Hamur Tatlısı (Yağ Tatlısı)

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yoğurt	1 Çay Bardağı	<p>1. Şerbeti için su ve şeker karıştırılarak orta ateşte 10 dakika kaynatılır.</p> <p>2. Yoğurt, 114yçiçek yağı, yumurta, karıştırılır. Yavaş yavaş un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamur 5 eşit parçaya bölünür. Her hamurun üzerine karbonat serpiştirilir. Hamurlar tekrar birleştirilerek yoğurulur ve bu işlem 3 defa tekrarlanır.</p> <p>3. Hamur yağlanmış tepsiye yayılır. İstenilen şekilde kesilerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.</p> <p>4. Fırından çıkan tatlıya soğuk şerbet dökülür ve şerbetini çekince servise sunulur.</p>
Ayçiçek Yağı	1 Çay Bardağı	
Toz Şeker	1 Çay Bardağı	
Karbonat	1 tatlı Kaşığı	
Yumurta	2 Adet	
Un	Aldığı Kadar	
Şerbeti İçin;		
Toz Şeker	2,5 Su Bardağı	
Su	3 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.6.3. Ponika

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Un	500 gr	1. Ilık su, maya ve toz şeker karıştırılır. Üzerine bir tutam tuz ve un ilave edilerek hamur yoğurulur. Yoğurulan hamur en az iki katına çıkana kadar mayalanmaya bırakılır. 2. Ayçiçek yağı derin bir tencerede ısıtılır. Mayalanan hamurdan küçük parçalar koparılarak kızgın derin yağda kızartılır. Kızartılan hamur pudra şekeri serpilerek servise sunulur.
Ilık Su	500 ml	
Yaş Maya	½ Paket	
Toz şeker	1 Yemek Kaşığı	
Tuz	1 Tutam	
Kızartmak İçin Ayçiçek Yağı		
Pudra şekeri		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>	<b>Servis ve Sunumu</b>	
	Üzerine, reçel, bal ve benzeri dökülerek de servis edilebilir.	

#### 7.2.6.4. Kabak Tatlısı

<b>Kaynak Kişi: Gülbiye Sarı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Balkabağı	1 kg	1. Balkabağı soyularak dilimlenir. Toz şeker üzerine serpilerek 8-10 saat serin yerde ağzı kapalı şekilde dinlendirilir. 2. Suyunu salan kabalar odun ateşinde ya da kuzinede kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. 3. Üzerine dövülmüş ceviz içi serpilerek servise sunulur.
Toz Şeker	500 gr	
Ceviz İçi		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.6.5. Süt Aşı (Sütlaç)

<b>Kaynak Kişi: Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Pirinç	1 Su Bardağı	1. Pirinç 4 Su bardağı su ile haşlanır. 2. Ayçiçek yağı derin bir tencereye alınarak ısıtılır. Un eklenerek kavrulur. Un kavrulduktan sonra pirinç suyu ile birlikte yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. 3. Toz şeker ve süt eklenerek karıştırılır ve kıvama alana kadar pişirilir. 4. Kıvam aldıktan sonra kaselere konularak servise sunulur.
Sıcak Su	4 Su Bardağı	
Süt	5 Su Bardağı	
Toz Şeker	4 Su Bardağı	
Un	4 Yemek Kaşığı	
Ayçiçek yağı	1 Kahve Fincanı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		
Günümüzde daha çok nişasta ya da pirinç unu ile bağlanan sütlaç Bulgaristan göçmenlerinin geleneksel tariflerinde un kullanılarak hazırlanmaktadır.		Tarçın ya da kırılmış ceviz serpilerek servise sunulur.

### 7.2.6.6. Saraliya (Saraylı)

<b>Kaynak Kişi: Hatice İsmailova</b>			
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>	
Baklavalık Yufka		1. Margarin ya da tereyağı eritilir. 2. Baklavalık yufkaların her biri eritilmiş margarin ile yağlanarak ince ince büzülerek tepsiye dizilir. Tüm yufkalar bittikten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. 3. Şerbeti için şeker ve su 20 dakika ara ara karıştırılarak pişirilir ve ocaktan alınır. 4. Sos için tüm malzemeler homojen hale gelene kadar karıştırılır. 5. Sos malzemeleri kızaran yufkaların üzerine yufkalar sıcakken dökülür. Tekrar Fırına konularak sosu çekinceye kadar pişirilir. 6. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine ılık şerbet dökülür ve tatlı şerbeti çektikten sonra servise sunulur.	
Margarin ya da Tereyağı	250 gr		
Sosu İçin;			
Yumurta	4 Adet		
Ayçiçek Yağı	1 Su Bardağı		
Toz Şeker	1,5 Su Bardağı		
Süt	1 Su Bardağı		
Şekerli Vanilin	1 Paket		
Şerbeti İçin;			
Su	3 Su Bardağı		
Toz Şeker	3 Su Bardağı		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>			<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.6.7. Revana (Revani)

<b>Kaynak Kişi: Ayşe Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Yumurta	4 Adet	<p>1. Yumurta ve toz şeker bir kapta şeker eriyinceye kadar çırpılır. Sıvıyağ ve yoğurt eklenerek çırpılmaya devam edilir. İrmik, un, karbonat eklenerek çırpılır.</p> <p>2. Hazırlanan hamur yağlanmış fırın tepsisine dökülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirilir.</p> <p>3. Şerbeti için; şeker ve su ara ara karıştırılarak kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika ocaktan alınır.</p> <p>4. Fırından çıkan tatlının üzerine ılık şerbet dökülür ve şerbeti çektikten sonra servise sunulur.</p>
Ayçiçek Yağı	1 Su Bardağı	
Yoğurt	1 Su Bardağı	
İnce İrmik	1 Su Bardağı	
Un	2 Su Bardağı	
Toz Şeker	½ Su Bardağı	
Karbonat	1 Tatlı Kaşığı	
Şerbeti İçin;		
Su	5 Su Bardağı	
Toz Şeker	3 Su Bardağı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>
		Tarçm serpilerek servis edilebilir.

### 7.2.6.8. Baklava

<b>Kaynak Kişi: Ayşe Doğan, Fatma Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Hamuru için tüm malzemeler yoğrulur ve yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılarak 20 dakika dinlendirilir. Şerbeti için su ve şeker ara ara karıştırılarak kaynatılır. Kaynamaya başladıktan 15 dakika sonra ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. 2. Dinlenen hamurlar nişastaya bulanarak 20 dakika dinlendirilir. 3. Nişastalı hamurlar oklava ile teker teker açılabilirdiği kadar ince açılır. 4. Açılan tüm hamurların her tarafına dövülmüş ceviz içi serpilir ve oklavaya gevşek sarılır. Bir kenarından tutularak büzgü şeklinde oklavadan çıkarılarak 15-20 dakika kurutulur. Hafif kurumuş olan baklavalar tepsiye yerleştirilir. Üzerine eritilmiş sade yağ dökülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. 5. Sıcak tatluya soğuk şerbet dökülür ve şerbeti çektikten sonra servise sunulur.
Sıvıyağ	1 Su Bardağı	
Süt	1,5 Su Bardağı	
Yumurta	1 Adet	
Sirke	1 yemek Kaşığı	
Un	4 Su Bardağı	
Şerbeti İçin;		
Su	5 Su Bardağı	
Toz Şeker	5 Su Bardağı	
Hamuru Açmak İçin;		
Nişasta		
Arası İçin;		
Ceviz	250 gr	
Üzeri İçin;		
Sade Yağ	250 gr	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.6.9. Şekerpare

<b>Kaynak Kişi: Ayşe Doğan</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Tereyağı ya da Margarin	125 gr	1. Şerbeti için su ve şeker tencereye alınarak 10 dakika kaynatılır. Limon suyu eklenir ve 5 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır. 2. Hamuru için yumuşamış tereyağı ya da margarin, sıvıyağ, irmik, yumurta, yumurta akı, pudra şekeri ve kabartma tozu bir kaptaki çırpılır. Yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. 3. Fırın 180 dereceye ısıtılır. 4. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak şekil verilir. Yumurta sarısı sürülerek fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. 5. Pişen tatlılar sıcakken ılık şerbet dökülür ve şerbeti çekince servise sunulur.
Yumurta	1 Adet	
Yumurta Akı	1 Adet	
İrmik	Yarım Su Bardağı	
Pudra Şekeri	Yarım Su Bardağı	
Sıvıyağ	1 Çay Bardağı	
Kabartma Tozu	1 Paket	
Un	3 Su Bardağı	
Şerbeti İçin;		
Şeker	3 Su Bardağı	
Su	4 Su Bardağı	
Limon Suyu	1 Yemek Kaşığı	
Üzeri İçin Yumurta Sarısı	1 Adet	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>	<b>Servis ve Sunumu</b>	

### 7.2.6.10. Lömbedek

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Şerbeti için, toz şeker ve su ara ara karıştırılarak 10 dakika kaynatılır. Limon suyu eklenerek 5 dakika daha kaynatılır ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. 2. Hamuru için, yumurta, yoğurt, sıvıyağ bir kaba alınarak çırpılır. Kabartma tozu ve un eklenerek hamur yoğurulur ve 2 saat buzdolabında dinlendirilir. 3. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlanır ve fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirilir. Sıcak tatlının üzerine soğuyan şerbet dökülür ve şerbetini çektikten sonra servise sunulur.
Sıvıyağ	1 Çay Bardağı	
Un	3 Su Bardağı	
Kabartma Tozu	1 Paket	
Yumurta	2 Adet	
Yoğurt	1 Çay Bardağı	
Şerbeti İçin;		
Toz Şeker	4 Su Bardağı	
Su	4 Su Bardağı	
Limon Suyu	1 Tatlı Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.6.11. Tikvenik (Kabak Gıvırma)

<b>Kaynak Kişi: Ünzile Sarı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Hamuru İçin;		1. Hamuru için, yumurta, süt, sirke, kabartma tozu ve sıvıyağ büyük bir kaba alınarak karıştırılır. Un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir ve yarım saat dinlendirilir. 2. Balkabağı rendelenir. Toz şeker ve ceviz ile birlikte bir kaba alınarak karıştırılır. 3. Şerbeti için toz şeker ve su on dakika kaynatılır. Limon suyu eklenerek ocaktan alınır. 4. Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparılarak nişasta ile baklava yufkası inceliğinde açılır. Açılan her yufkanın ortasına balkabaklı harçtan konularak gül şeklinde sarılır. Üzeri yağlanarak 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. 5. Üzerine şerbet dökülerek şerbetini çekince servise sunulur.
Yumurta	3 Adet	
Sirke	1 Yemek Kaşığı	
Süt	1 Su Bardağı	
Kabartma Tozu	1 Paket	
Sıvıyağ	1 Su Bardağı	
Un	Aldığı Kadar	
Nişasta	1 Su Bardağı	
İç Harcı İçin;		
Balkabağı	1 kg	
Ceviz İçi	2 Su Bardağı	
Toz Şeker	1,5 Su Bardağı	
Şerbeti İçin;		
Toz Şeker	5 Su Bardağı	
Su	5 Su Bardağı	
Limon Suyu	1 Tatlı Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.6.12. Kıvrırma Tatlısı

<b>Kaynak Kişi: Ünzile Sarı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Baklavalık Yufka		1. Şerbeti için toz şeker ve su tencereye alınır. Arada karıştırılarak kaynatılır. Kaynamaya başladıktan on dakika sonra ocaktan alınır ve limon suyu eklenerek karıştırılır. 2. Tatlının yapılacağı tepsinin altı yağlanır. Baklavalık yufkalar kıvrılarak tek sıra olacak şekilde tepsiye dizilir. 3. Yumurta ve şeker 5 dakika çırpılır. Kabartma tozu, şekerli vanilin, süt, sıvıyağ, irmik eklenerek 1 dakika daha çırpılır. 4. Hazırlanan harç baklavalık yufkaların üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. 5. Fırından çıkarılan tatlının üzerine oda sıcaklığına gelmiş şerbet dökülür. Şerbetini çekince servise sunulur.
Şekerli Vanilin	2 Paket	
Kabartma Tozu	2 Paket	
Süt	2 Su Bardağı	
Yumurta	5 Adet	
Sıvıyağ	2 Kepçe	
Toz Şeker	2 Su Bardağı	
İrmik	2 Kase	
Şerbeti İçin;		
Toz Şeker	1,5 kg	
Su	1,5 Litre	
Limon Suyu	½ Adet	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.7. Salata ve Mezeler

Salata ve mezeler Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründe çok da yer almamaktadır. Mezeler, başlangıç yemeği ya da içecek yanında tüketilen ürünler olmamakla beraber, salatalar gibi yemeğe eşlik eder niteliktedir.

*“Biz ‘manca’ deriz ama köpoğlu diyen de var. Közlenmiş biber ve közlenmiş patlıcan ile hazırlanan bir mezedir. Hazırlanan mancaların konservesi yapılır ve içerisine yumurta, kaymak, peynir konularak kahvaltılarda da tüketilir”* (Ü. Mahmut).

*“Köy tereyağında salçayı kavurup üzerine bolca ekşimik bolca kaymak koyarız. Ekşimik eriyene kadar pişiririz. Ekşimik ıslaması deniliyor bizde. Meze niyetine yenilir genelde ama kahvaltıda falan da yaptığımız oluyor”* (G. Sarı).

Türk mutfağından farklı olarak tarator diye adlandırılan meze cacık benzeri bir ürünü nitelendirmektedir. *“Su ile kıvamı açılan yoğurdun -bu yoğurt genellikle süzme yoğurttur- sarımsak, sirke ve tuz ile tatlandırıldıktan sonra kıyılmış dereotu ve çok küçük doğranmış salatalık ile karıştırılmasının ardından ceviz ya da fındık serpilerek servis edilir”* (B. Cesur).

Lutenitsa, günümüz Bulgar mutfağıının en bilinen yemeklerindedir. *“Meze olarak tüketildiği gibi kahvaltılık sos olarak da kullanılmaktadır. Yaz mevsiminde közlenmiş patlıcan, domates, soğan ve kapyra biberinin karışımı ile hazırlanır”* (S. Yordonova).

*“Şobska, Türk mutfağıında yer alan çoban salata benzeri bir salatadır. Çoban salatada olduğu gibi ürünler biraz büyük olacak şekilde doğranır farklı olarak ise şobska salatada beyaz peynir ya da çökeleğin yer alır”* (S. Yordonova).

*“Pritnisa ve smigdal ara sıcak niteliğinde meze amaçlı tüketilen yemeklerdendir. Smigdal kuyruk yağında kızartılan yufka ya da ekmeklerin ekşimik (çökelek) ile pişirilmesi sonucu elde edilir”* (G. Yordonova).

### 7.2.7.1. Tarator

<b>Kaynak Kişi: Bayse Cesur</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Süzme Yoğurt	1 Su Bardağı	1. Süzme yoğurt ve su yoğurdun katılığına göre ayran kıvamına gelinceye kadar çırpılır. 2. Salatalıklar soyularak küçük küpler şeklinde doğranır. Dereotu ince ince kıyılır. Sarımsak havanda ezilir. 3. Yoğurdun üzerine tuz, salatalık, sarımsak, dereotu, sirke, tuz ve yağ eklenerek karıştırılır. 4. En son üzerine doğranmış fındık serpilir ve servise sunulur.
Salatalık	2 Adet	
Sarımsak	1 Diş	
Sıvıyağ	3 yemek Kaşığı	
Dereotu	1 Tutam	
Sirke	1 Yemek Kaşığı	
Tuz		
Su		
Fındık	3 Yemek Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.7.2. Manca (Köpoğlu)

<b>Kaynak Kişi: Gülbiye Sarı</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Patlıcan	5 Adet	1. Patlıcan ve kapyra biber közlenir, soyulur ve ince ince kıyılır. 2. Domatesler kabukları soyularak küçük küçük doğranır. 3. Maydanoz ve yeşil biber ince ince kıyılır. 4. Sarımsak havanda dövülür. 5. Patlıcan, domates, biberler, sarımsak ve maydanoz bir kaba alınarak karıştırılır. 6. Üzerine sirke, tuz ve 127yçiçek yağı eklenerek karıştırılır ve servise sunulur.
Kamba (Kapyra) Biber	4 Adet	
Domates	2 Adet	
Yeşil Biber	4 Adet	
Sarımsak	4 Diş	
Maydanoz	Yarım Demet	
Ayçiçek Yağı	4 Yemek Kaşığı	
Sirke	2 yemek Kaşığı	
Tuz		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.7.3. Lutenitsa

<b>Kaynak Kişi: Jena Milkova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Patlıcan	1 kg	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Patlıcan ve biber közlenir ve kabukları soyulur. Domates ve sarımsağın kabukları soyulur.</li><li>2. Patlıcan, biber ve domates ayrı ayrı rendelenir ya da robottan geçirilir.</li><li>3. Rendelenen domatesler kazana alınarak ateşe oturtulur. Kaynamaya başladıktan yaklaşık 10 dakika sonra patlıcan ve biber eklenir. Havanda dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiber eklenir. Zeytinyağı ve sirke eklenerek kıvam alıncaya kadar pişirilir.</li><li>4. İstenilen kıvama geldikten sonra kavanozlanarak saklanır.</li></ol>
Kırmızı Biber	2 kg	
Domates	1 kg	
Sarımsak	5-6 Diş	
Zeytinyağı	1 Su Bardağı	
Tuz	1 Yemek Kaşığı	
Karabiber	1 Tatlı Kaşığı	
Sirke	1 Kahve Fincanı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

#### 7.2.7.4. Şobska

<b>Kaynak Kişi: Jena Milkova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Domates	2 Adet	1. Kapy biberler közlenerek soyulur ve iri iri doğranır.
Salatalık	2 Adet	2. Domates ve salatalık iri iri doğranır. Taze soğan kıyılır.
Taze Soğan	5-6 Dal	3. Biber, soğan, domates ve salatalık bir kaba alınarak karıştırılır.
Kapya Biber	2 Adet	4. Zeytinyağı, sirke, tuz ayrı bir kaptaki karıştırılır.
Beyaz Peynir		5. Beyaz peynir küp küp doğranarak salatanın üzerine eklenir.
Zeytinyağı	3 Yemek Kaşığı	6. Hazırlanan sos salatanın üzerinden gezdirilerek servise sunulur.
Tuz	1 Çay Kaşığı	
Sirke	1 Tatlı Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.7.5. Pritnisa

<b>Kaynak Kişi: Silviya Yordonova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Kuru Soğan	1 Adet	1. Kuru soğan ve patates ayrı ayrı rendelenerek suyu süzülür.
Patates	4 Adet	2. Kuru soğan, patates büyük bir kaba alınır. Üzerine tuz, karabiber ve çırpılmış yumurta
Un	2 Yemek Kaşığı	eklenerek karıştırılır. Un eklenerek karıştırılır.
Yumurta	1 Adet	3. Sıvıyağ tavaya alınarak ısıtılır.
Tuz	2 Çay Kaşığı	4. Hazırlanan harçtan bir yemek kaşığı alınarak sıcak yağda kızartılır.
Karabiber	1 Çay Kaşığı	5. Yoğurt ile servise sunulur.
Yoğurt		
Sıvıyağ (Kızartmak İçin)		
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		<b>Servis ve Sunumu</b>

### 7.2.7.6. Smigdal

<b>Kaynak Kişi: Silviya Yordonova</b>		
<b>Malzemeler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Hazırlanışı</b>
Kuyruk Yağı	100 gr	1. Kuyruk yağı bir tavaya alınarak ısıtılır. Ekmekler küçük parçalara bölünerek yağda kızartılır. 2. Ekşimik eklenerek eritilir. Tuz ve kırmızı biber ilave edilerek karıştırılır ve servise sunulur.
Bayat Ekmek	7-8 Dilim	
Ekşimik	1 Su Bardağı	
Kırmızı Biber	1 Çay Kaşığı	
Tuz	1 Çay Kaşığı	
<b>Tarif Hakkında Bilgiler</b>		

### 7.2.8. Turşu, Reçel, Komposto ve Hoşaf lar

Kompostolar ve hoşaf lar, Bulgaristan göçmenleri için önemli bir serinleticidir. Sonbahar mevsiminde toplanan erikler, elmalar, armutlar kurutulularak hoşaf ya da kurutulmadan komposto yapımında kullanılmaktadır. *“Kaklama ya da soğukluk olarak da bilinen hoşaf lar özellikle yaz aylarında serinletici sofralarda yer alır. Turşu ve reçel ise mevsiminde bol bulunan meyve ve sebzelerden hazırlanır. Karpuzun kabuklarının beyaz kısmıyla hem reçel hem de turşu yaparız. Ne bulduysak değerlendiriyoruz mutfakta. Karpuz reçelini tarçın, karanfil, kakule gibi baharatlarla tatlandırırız”* (B. Cesur). Diğer etli meyvelerden pestil ve marmelat hazırlanmaktadır. Erik marmeladı, erik reçeli, kabak reçeli, pancar pekmezi evlerde hazırlanan ürünlerdendir.

*“Turşu, genellikle sonbahar aylarında domates, biber, salatalık kullanılarak hazırlanmaktadır. Lahana mevsimi geldiğinde ise her evde lahana turşuları kurulmaktadır. Yaban armudu (ahlat) ile ahlat turşusu hazırlanmaktadır. Ahlat turşusu, ahlatların sadece su içerisinde kendi kendine ekşimesiyle (fermente olmasıyla) olmasıyla hazırlanır”* (B. Cesur).

*“Meşena olarak da bilinen dunavska, lahana, biber, havuç, sarımsak, domates gibi sebzelerin doğranarak kavanozlanması ile elde edilen bir karışık turşudur”* (H. İsmailova). Bunun dışında ayrı ayrı salatalık, domates, taze fasulye, lahana, erik turşusu en çok yapılan gıda ürünleridir.

### 7.2.8.1. Ahlat Turşusu

Kaynak Kişi: Gülten Yarbasan		
Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Ahlat (Yaban Armudu)	2 kg	1. Ahlatlar yıkanarak kavanozlara doldurulur. Kavanozların içerisine ılık su doldurularak kavanozlar kapatılır. Serin, güneşin temas etmediği bir ortama alınarak 15-20 gün dinlendirilir.
Su		
Tarif Hakkında Bilgiler		Servis ve Sunumu

### 7.2.8.2. Dunavska (Meşena)

Kaynak Kişi: Hatice İsmailova		
Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Beyaz Lahana	1 Adet Orta Boy	1. Biberler yıkanarak çekirdekleri ayıklanır ve ince ince doğranır. Domates küçük küpler şeklinde doğranır. Havuç kalın rendelenir. Sarımsaklar soyulur. 2. Tüm sebzeler bir kap içerisinde tuz ile birlikte karıştırılır ve 500 gramlık kavanozlara doldurulur. Tüm kavanozlar temiz su ile doldurulur ve her kavanozun içerisine 2 yemek kaşığı sıvıyağ ve 2 yemek kaşığı sirke ilave edilerek ağızları kapatılır. 3. Hazırlanan kavanozlar 2-3 dakika sıcak suda kaynatılır. 3 hafta sonra tüketilmeye başlanır.
Kapya Biber	1 kg	
Havuç	1 kg	
Sarımsak	15 Diş	
Turşuluk Domates	1 kg	
Yeşil Biber	1 kg	
Turşuluk Tuz	7 Yemek Kaşığı	
Tarif Hakkında Bilgiler		Servis ve Sunumu

### 7.2.9. İçecekler

Komposto ve hoşafların suları içecek olarak tüketilmektedir. Aynı zamanda sirop adı verilen doğal ev yapımı meyve suları da birçok evde hazırlanmaktadır. *“Ahlattan ardallama adı verilen şıra yapılır. Doğal meyve şerbetleri ve ayran da sofralarda içecek olarak tüketilir. Kış aylarında evlerde geleneksel yöntemlerle hazırlanan boza ise şifa niyetine içilen bir içecektir. Türk mutfağında yer alan bozaya göre ekşiliği az daha tatlı şekilde hazırlanmaktadır”* (G. Saraçoğlu).

Alkollü içecekler de bazı yöre göçmenleri tarafından tüketilmektedir. *“Özellikle erik rakısı Bulgaristan coğrafyasında yaşanan dönemlerde evlerde oldukça fazla yapılmasına karşın günümüzde nadir de olsa hala daha evde kendi erik rakısını hazırlayanlar var. Erik rakısı içilirken yanında herhangi bir meze ile değil genellikle erik turşusu ile içilir”* (H. Hasanoğlu).

### 7.3. BULGARİSTAN GÖÇMENLERİNİN MUTFAKLARINDA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Bulgaristan göçmeni Türk vatandaşlar için göç ettikleri bölgenin coğrafi özellikleri sebebiyle süt ürünleri önemli bir yere sahiptir. Hayvancılığın gelişmiş olduğu bir bölgeden göç etmiş olan Bulgaristan göçmenleri, hayvanların etlerini genellikle ticari amaçla kullanmış, süt ve süt ürünleri ile kendi gıda ihtiyaçlarını karşılamışlardır.

Süt, kaymak, yoğurt, peynir ve uynuk Bulgaristan göçmenleri tarafından en sık kullanılan süt ürünleridir. Bulgaristan göçmenlerinin ekşimik diye adlandırdığı çökelek ya da lor peyniri ile yoğurt günümüzde de göçmenler tarafından evlerde hazırlanırken uynuk unutulmaya yüz tutmuş bir süt ürünüdür. Kaymak ise Bulgaristan göçmenlerinin mutfaklarında işlenmemiş haliyle sütün üzerinde biriken kaymak olarak kullanılmakta olup günümüzde nispeten pazarda erişmesi zor bir ürün haline gelmiştir.

Yoğurt, günün her öğününde yemeklerin içerisinde ya da yemeklerin yanında tüketilen bir yiyecektir. *“Süt, tencerede kısık ateşte kaynatılır. Kaynamaya başladıktan on dakika sonra ocaktan alınarak serçe parmağı yakmayıp ısıtacak kıvamdaki sıcaklığa getirilir. İçerisine daha önce hazırlanmış yoğurttan konularak tahta kaşık yardımıyla güzelce karıştırılır. Toprak tencerelere alınarak üzeri kapatılır ve tencerenin etrafı kalın bezlerle sarılarak sıcak kalması sağlanır. 4-5 saat dinlendirildikten sonra üzerinde sarımtırak su birikmişse yoğurt tutmuş demektir ve serin bir yere kaldırılarak bir gece dinlendirilir”* (A. Sancar).

*“Uynuk yani kesilmiş süt, çiğ sütün kendi kendine mayalanmasıyla elde edilmektedir. Kaynatılmamış olan süt bir kaba konularak üzeri tlbent benzeri bezlerle örtüldükten sonra oda sıcaklığında dinlendirilmektedir. Mayalanan sütün üzerinde sarımtırak su birikmişse uynuk hazır hale gelmiş demektir. Hazırlanan uynuk ekşimik yapımında ya da hamur içlerinde kullanılmaktadır. Ekşimik (iğşimik), uynuğun tencerede yoğurt mayalama derecesine kadar ısıtıldıktan sonra soğutulup tlbent içerisine alınarak süzülmesiyle elde edilmektedir. Ayrıca ekşimik yapımında szlen peynir suyu da atılmayıp hamur içlerinde kullanılmaktadır. Hazırlanan ekşimik uzun süre saklanacaksa tuzlanarak, bez torbalara ya da kavanozlara konulmaktadır” (. Mahmut).*

#### **7.4. SONUÇ VE ÖNERİLER**

G, neden ve sonuç kavramlarını kendi içeriğinde barındırmaktadır. Toplumsal ve ekonomik birçok sonucu beraberinde getirmektedir. G sonucunda kültürel etkileşim ve sosyolojik sonuçlar ortaya çıkmaktadır. Göç eden bireyler göç sonrası dönemde bir adaptasyon süreci geçirmektedir. Bulgaristan göçmenleri ise söz konusu adaptasyon sürecini göç sonrası dönemde yeni yerleşim yerlerine alışmak için geçirmiş olduğu gibi g öncesi dönemde de yeni yönetimin, yeni kurulan bir devletin bireyi olma şeklinde de yaşamıştır. G ncesi dönemde söz konusu adaptasyon sürecinde çeşitli asimilasyon politikaları uygulanmış ya da çeşitli baskılarla ge zorlanmışlardır. Tüm bu zorlukların ardından yaşamış oldukları bölgeyi terk ederek yeni bir hayata yeni bir yerleşim yerine alışma sürecine girmişlerdir. Eski alışkanlıklarını, geleneklerini, evlerini, yaşadıkları coğrafyayı terk ederek yepyeni bir coğrafyada kendilerini bulmuşlardır.

Bireylerin beslenme alışkanlıkları sadece hayatta kalma boyutunda değerlendirilmemekte aynı zamanda kültürel bir gösterge niteliği taşımaktadır. Göç eden bireylerin g öncesi dönemlerde edindikleri gastronomi alışkanlıkları, göçmen vatandaşların yaşamış olduğu coğrafi koşulların etkisiyle meydana gelmektedir. Her yörenin sahip olduğu bir gastronomi haritası söz konudur. Belirlenen bu lezzet haritası g süreciyle birlikte değişime uğramaktadır. Göç eden bireyler yeni yerleşim yerlerinde eski alışkanlıklarını, mevcut ürünlerin nitelik farkından dolayı sürdürememektedir. Önceden hazırlanan yiyecek içecekler unutulmaya başlamaktadır.

Aynı zamanda uyum sürecine adapte olmaya çalışan göçmen bireylerin söz konusu uyum sürecinden yeme içme alışkanlıkları da etkilenmektedir.

Bulgaristan göçmenleri için her göç döneminde göçün etkileri farklı hissedilmiştir. Eski dönem göçmenler yaşanan sıkıntıları en ağır biçimde hissetmişlerdir. Yeni dönem göçmenleri için sonuçlar daha hafif hissedilmiş olsa bile nitekim geline nokta aynıdır. Yaşanılan zorlukların ardından milliyetçi duyguları artan göçmen vatandaşlar kendi öz kültürlerine sıkı sıkıya bağlı kalma çabasına girmişlerdir. Gelenek göreneklerini yaşatma çabası mutfak kültüründe de söz konusu olmuştur. Gastronomik kimliklerini de korumak isteyen göçmen vatandaşlar yeni yerleşim birimlerinde eski alışkanlıklarını sürdürmeye devam etmiştir. Fakat değişen ürünlerin nitelikleri ve çeşitleri değiştiği için söz konusu çaba bir yerden sonra mümkün olmamıştır. Çünkü göçmen bireyler kendi öz kültürlerini yaşatmak istedikleri yeni yerleşim birimlerine azınlık sıfatıyla göç etmişler ve o bölgelerdeki yerleşik bireylere ayak uydurma çabasına da girmişlerdir.

Bulgaristan muhacirleri yeni yerleşim birimlerinde yemek kültürü bakımından kendilerini uyguladıkları hamur işi reçeteleriyle göstermişlerdir. Yaşanılan her iki coğrafyanın da hayvancılık bakımından gelişmiş olması ve her iki coğrafyanın mutfak ürünleri bakımından benzerlik göstermesi eski yemek alışkanlıklarını sürdürmede yardımcı olmuştur.

Muhacirlerin yeni yerleşim birimlerinde eskiden yerleşik olan bireyler ile kültürleşme süreci göçün kaçınılmaz sonucudur. Her iki kesim de birbirinden mutfak kültürü bakımından oldukça etkilenmiştir. Bu etkinin sonucu göç eden bireylerin yurdun farklı bölgelerine yerleşmesi dolayısıyla birbirinden farklı boyutlarda söz konusu olmuştur. Fakat nereye göç etmiş olurlarsa olsunlar tüm Bulgaristan göçmenleri birbirlerine bağlılıkları ile daha çok etkileyen taraf olmuşlardır. Günümüzde bile Bulgaristan göçmenlerinin toplu halde yaşadıkları bölgeler söz konusudur. Hele ki kırsal kesimde köylerin hatta ilçelerin tamamını Bulgaristan göçmenlerinin oluşturduğu birçok yerleşim yeri bulunmaktadır. Bahsi geçen bölgelerde göçmenlerin kendi kültürlerini, kendi mutfaklarını sürdürmeleri elbette ki çok daha kolay olmuştur. Ancak bu durumun olumsuz sonucu olarak da bu kültürün dışarıya tanıtılması daha da zorlaşmıştır. Çalışmada bahsi geçen yemek isimlerinin ya da yeme içme kültürünün çoğu Bulgaristan göçmeni tarafından bilinse de Türk coğrafyasının mutfak kültüründeki yeri hak ettiği safhada değildir. Böylesine köklü ve kendine has bir kültürün daha fazla

tanıtılması, nesilden nesile aktarılması gerek sözlü gerekse yazılı kaynaklarla desteklenmesi ve bu desteklerin günümüz iletişim biçimleri yoluyla gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

## KAYNAKLAR

- Çavuşoğlu, H. (2006). *Uluslararası Göç Nedenleri, Tipleri, Türleri ve Göçmenler*. www.balgoc.org. adresinden alındı
- Özbek, M. (2018). *Dünden Bugüne İnsan*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Özer, İ. (2004). *Kentleşme, Kentlileşme ve Kentsel Değişim*. Ekin Kitabevi Yayınları.
- Öztürk, Y., & Onur, G. (2011). Cittaslow Hareketinin Yerel Mutfağa Etkileri: Seferihisar Örneği. 5. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Ankara.
- Aktaş, A. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alpargu, M. (2008). *12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Altan, Ç. (2008). *Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arı, K. (2003). *Büyük Mübadele, Türkiye'ye Zorunlu Göç (1923-1925)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ayhan, C. (1997). Bayındırlık ve İskan Bakanı Cevat Ayhan'ın Konuşması Genel Kurul Tutanağı 20. Dönem 2. Yasama Yılı.
- Balcı, A., & Ekiz, D. (2018; 2003). *Sosyal Bilimlerde Araştırma, Yöntem Teknik ve İlkeler; Eğitimde Araştırma Yöntem ve Metodlarına Giriş*. Ankara: Pegem Akademi.
- Bayraklı, C. (2007). Dış Göçün Sosyo-Ekonomik Etkileri: Görece Göçmen Konutları'nda (İzmir) Yaşayan Bulgaristan Göçmenleri Örneği. s. 34.
- Baysal, A. (2016). *Türk Mutfağından Örnekler*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.
- Belge, M. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bell, J. D. (1999). The Revival Process: The Turkish and Pomak Minorities in Bulgarian Politics. *Ethnicity and Nationalism in East Central Europe and the Balkans, England*.
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*.
- Dündar, F. (2001). *İttihat ve Terakki'nin Müslümanları İskan Politikası*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Dayıoğlu, A. (2005). *Toplama Kampından Meclise, Bulgaristan'da Türk ve Müslüman Azınlığı*. İstanbul: İletişim Yayıncılık.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm; İstanbul Örneği. *İstanbul Üniversitesi, SBE, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul*.
- Duvarcı, A. (2019, Mayıs). *Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü*. <https://www.tarihtarih.com/?Syf=26&Syz=366324> adresinden alındı
- Ekiz, D. (2003). *Eğitimde Araştırma Yöntem ve Metotlarına Giriş*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Eraldemir, Z. (tarih yok). Türkiye'de Göç Sorunu, Göçlerin Sosyo-Ekonomik Yansımaları, İskenderun-Dörtüol Örneği, Mustafa Kemal Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi.

- Erder, S. (1986). *Refah Toplumunda "Getto" ve Türkler*. İstanbul: Teknografik Matbaacılık.
- Eren, A. C. (1966). *Türkiye'de Göç ve Göçmen Meseleleri Tanzimat Devri İlk Kurulan Göçmen Komisyonu Çıkarılan Tüzükler*. İstanbul: Nurgök Matbaacılık.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.
- Faroqhi, S. (2014). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam / Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*. İstanbul: Türk Tarih Vakfı Yayınları.
- Fumey, G., & Etcheverria, O. (2007). *Dünya Mutfakları Atlası*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim: Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güvenç, B. (1974). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Güvenç, B. (2016). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). *European Gastronomy into the 21st. Century*. Oxford: Butterworth; Heinemann.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- İçduygu, A., & Aydingün, İ. (1998). *Türkiye'de İç Göç ve İç Göçün İşçi Hareketlerine Etkisi*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.
- Ünlü, D., & Dönmez, D. (2008). Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.
- Közleme, O. (2013). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2019, Mayıs 12). *Geleneksel Türk Mutfağı*. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12761/geleneksel-turk-mutfagi.html> adresinden alındı
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2019, Nisan). *İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler*. [http://isamveri.org/pdfdrq/D03262/2012\\_2/2012\\_2\\_KILICS\\_ALBAYRAKA.pdf](http://isamveri.org/pdfdrq/D03262/2012_2/2012_2_KILICS_ALBAYRAKA.pdf) adresinden alındı
- Karpat, K. (2004). *Balkanlar'da Osmanlı Mirası ve Ulusçuluk*. Ankara: İmge Yayınevi.
- Kemaloğlu, A. İ. (2013). *Bulgaristan'dan Türk Göçleri*. Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi.
- Kirişçi, K. (2000). Disaggregating Turkish Citizenship and Immigration Practices. *Middle Eastern Studies*.
- Kivela, J., & Crotts, J. (2009). Understanding Travelers Experiences of Gastronomy Through Etymology and Narration. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 161.
- Koşay, H. (1981). Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*. Ankara.
- Koçak, Y., & Terzi, E. (2012). Türkiye'de Göç Olgusu, Göç Edenlerin Kentlere Olan Etkileri ve Çözüm Önerileri. *KAÜ İİBF Dergisi*.
- Konukhan, E. (1990). *Tarihi Belgeler Işığında Büyük Göç ve Anavatan: Nedenleri, Boyutları, Sonuçları*. Ankara: Türk Basın Birliği.
- Kurgun, H., & Bağırın Özşeker, D. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kutluay Merdol, T. (2018). *Beslenme Antropolojisi*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

- Lütem, Ö. (2000). *Türk-Bulgar İlişkileri: 1983-1989*. Ankara: Asam Yayınevi.
- Mahon, M. (1999). The Turkish Minority under the Communist Bulgaria-Politics of Ethnicity and Power. *Journal of Southern Europe and the Balkans*.
- Maviş, F. (2007). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- McCarthy, J. (1998). *Ölüm ve Sürgün*. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Mutluer, M. (2003). *Uluslararası Göçler ve Türkiye*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Naz, Y. (2015). Türkiye'nin Uluslararası Göç Politikası ve Uluslararası Göçün Türkiye'deki Güncel Sorunları, Süleyman Demirel Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi.
- Neuburger, M. (1997). Bulgaro-Turkish Enconters and the Re-Imaging of the Bulgarian Nation (1878-1995). *East European Quarterly*.
- Orkun, N. (2009). Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü. *Marmara Üniversitesi İletişim Bilimleri Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul*.
- Petkova, L. (2002, June). Ethnic Turks in Bulgaria: Social Integration and Impact on Bulgaria Turkish Relations. *The Global Review of Ethnopolitics*.
- Poulton, H. (1993). *Balkankar, Çatışan Azınlıklar, Çatışan Devletler*. İstanbul: Sarmal Yayınları.
- Pr. Robuchon, J. (2007). *Larousse Gastronomique*. Paris: Octopus Publishing Group.
- Report, H. W. (1986). *Destroying Ethnic Identity: The Turks of Bulgaria*. New York.
- Ruken Akar Vural, F. C. (2005). Eğitim Araştırmalarında Örnek Olay (Vaka) Çalışmaları: Tanımı, Türleri, Aşamaları Ve Raporlaştırılması. *Burdur Eğitim Fakültesi Dergisi*, 26-27.
- Sürücüoğlu, M. (2008). *Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü; Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Sandıkcıoğlu, T. (2007). Hititlerde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. *Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara*.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Revelance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 15-24.
- Scarpato, R. (2002). The Perspective of Gastronomy Studies. *Tourism and Gastronomy, Londra*, 50-70.
- Shenoy, S. (2005). Food Tourism and the Culinary Tourist. *Doctora Thesis, Clemson Univercity, South Carolina*.
- Sirkeci, İ. (2005). *Irak'tan Türkmen Göçü ve Göç Eğilimleri*. Ankara: Global Strateji Enstitüsü Yayınları.
- Sosyal Planlama Başkanlığı. (1990). *Bulgaristan'dan Türk Göçleri*. Ankara.
- Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, Y. (2010). *Kentleşme Politikası*. Trabzon: Murathan Yayınevi.
- Şimşir, B. (1986). *Bulgaristan Türkleri*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Şimşir, B. (1990). Bulgaristan'daki Türk Azınlığı. *Balkanlar'da Türk Kültürü Dergisi*.
- Şimşir, B. (1990). Bulgaristan'dan Türk Göçleri. *Sosyal Planlama Başkanlığı, Ankara*.
- Şimşir, B. (2003). *"Türkiye ve Balkanlar"*, *Balkan Türkleri, Balkanlar'da Türk Varlığı*. Ankara: Asam Yayınevi.
- Türkoğlu, H., & Akoğlan Kozak, M. (2015). Türk Mutfağı'nın Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamalar. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*.

- Talas, M. (2005). Tarihi Süzgeçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*.
- Tanoğlu, A. (1953). Bulgaristan Türkleri'nin Son Göç Hareketi. *İktisat Fakültesi Mecmuası*.
- TDK. (2019, Haziran). <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Tekeli, İ. (1990). Osmanlı İmparatorluğu'ndan Günümüze Nüfusun Zorunlu Yer Değiştirmesi ve İskan Sorunu. *Toplum ve Bilim, Sayı 50*.
- Tez, Z. (2018). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. İstanbul: Hayygrup Yayıncılık.
- Toros, A. (2008). *Sorunlu Bölgelerde Göç, Global Strateji Enstitüsü*. Ankara.
- Trepanier, N. (2008). *14. Yüzyıl Anadolu'sunda Yemek Kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Uygur, N. (1996). *Kültür Kuramı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı: Yerel Değerler ve Yayla Turizmi*. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2014). Uluslararası Göç: Çeşitleri, Nedenleri ve Etkileri. *Beykent Üniversitesi Yayınları*.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Zhelyazkova, A. (1998). The Social and Cultural Adaptation of Bulgarian Immigrants in Turkey. *Between Adaptation and Nostalgia: The Bulgarian Turks in Turkey*.

## EKLER

### EK 1 GÖRÜŞME FORMU ÖRNEĞİ

KATILIMCININ ADI SOYADI:

KATILIMCININ YAŞI / CİNSİYETİ:

KATILIMCININ GÖÇ ETTİĞİ YER:

SORULAR:

1) Göç öncesi ve göç sonrası dönemde hazırladığınız yemekleri anlatır mısınız?

2) Dini bayramda gerçekleştirdiğiniz ritüeller nelerdir? Bayramlarda gerçekleştirilen yeme içme alışkanlıkları nelerdir?

3) Evlilik, kız isteme, söz, nişan ve benzeri dönemlerdeki ritüelleriniz nelerdir? Bu dönemlerdeki yeme içme alışkanlıkları nelerdir?

4) Ölüm, doğum, asker uğurlama gibi merasimlerde gerçekleştirilen gelenek görenekları anlatınız.

5) Günlük hayatınızda yemek hazırlama, yemek yeme ve ilişkili aktiviteleri anlatınız.

## EK 2 KATILIMCI LİSTESİ

1. Rafet Ulutürk, 1966, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
2. Fikret Egeli, 1961, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
3. Mevlüde Arabacı, 1965, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Filibe
4. Mehmet Emin İnceler, 1955, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
5. Ulviye Mumcular, 1952, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Varna
6. Yahya Çelik, 1944, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
7. Emine Altuntaş, 1938, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
8. Ali Altuntaş, 1954, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
9. Adem Sancar, 1958, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Varna
10. Ahmet Ziya Özel, 1959, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
11. Muzaffer Turji, 1960, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Burgaz
12. Nazmi Doğan, 1952, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
13. Nesibe Sarı, 1958, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
14. Naim Çelik, 1940, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
15. Adil Arabacı, 1946, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Filibe
16. İsmail Arabacı, 1938, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Filibe
17. İbrahim Özel, 1952, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
18. Yamen Bici, 1956, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
19. Müzeyyem Bici, 1956, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
20. Ayşegül Keder, 1950, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
21. Tahir Altuntaş, 1958, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
22. Efrahim Altuntaş, 1939, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
23. İsmail Kurban, 1942, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
24. Veli Camcı, 1956, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Şumnu
25. Mümin Gedik, 1960, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Şumnu
26. Kadriye Çelik, 1948, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
27. Cemile Çelik, 1940, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
28. Ayşe Sancar, 1950, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Varna
29. Adeviye Bici, 1947, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
30. Hasan Atmaca, 1939, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Dobriç
31. Ahmet Atmaca, 1944, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Dobriç

32. İlmiye Arabacı, 1938, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Filibe
33. Advıye Hüner, 1955, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Şumnu
34. Necmiye Arabacı, 1945, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Filibe
35. Saim Keder, 1963, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
36. Naim Kuşçu, 1941, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
37. Hüseyin Uygun, 1943, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
38. Necmiye Uygun, 1945, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
39. Fatma Doğan, 1940, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
40. Gülbiye Doğan, 1953, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
41. Habil Doğan, 1940, Doğum Yeri: Razgrad, Göç Ettiği Yer: Razgrad
42. Ayşe Doğan, 1943, Doğum Yeri: Razgrad, Göç Ettiği Yer: Razgrad
43. Ramazan Özdemir, 1950, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
44. Ayşe Özdemir, 1953, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
45. Münür Enbatan, 1962, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
46. Arif Enbatan, 1943, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
47. Tenzile Özel, 1942, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
48. Şeyda Arda, 1945, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
49. Kamil Arda, 1947, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
50. Bayse Cesur, 1969, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
51. Seyde Darçın, 1950, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Haskova
52. Bayse Bayram Mahmut, 1972, Doğum Yeri: Lenište, Göç Ettiği Yer: Lenište
53. Mihail Milkov Yordanov, 1971, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
54. Hatice İsmailova Nasufova, 1981, Doğum Yeri: Omurtak, Göç Ettiği Yer: Omurtak
55. Neli Boğdanoba Hristova, 1978, Doğum Yeri: Harmanlı, Göç Ettiği Yer: Harmanlı
56. Jena Milkova Rashkova, 1972, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
57. Eftim Sevdalinov Martinov, 1970, Doğum Yeri: Asenovgrad, Göç Ettiği Yer: Asenovgrad
58. Mira Rumenova Mutlu, 1971, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
59. Mikail Yordanova, 1986, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
60. Silviya Yuriyeva Yordonova, 1967, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
61. Georgi Milkov Yordanov, 1963, Doğum Yeri: Cebel, Göç Ettiği Yer: Cebel
62. Bayram Salih Mahmut, 1949, Doğum Yeri: Lenište, Göç Ettiği Yer: Lenište

63. Bahriye Adem Mahmut, 1948, Doğum Yeri: Lenište, Göç Ettiği Yer: Lenište
64. Raşit Bayram Mahmut, 1975, Doğum Yeri: Lenište, Göç Ettiği Yer: Lenište
65. Beyti Bayram Mahmut, 1970, Doğum Yeri: Lenište, Göç Ettiği Yer: Lenište
66. Ayşe Mahmut, 1958, Doğum Yeri: Lenište, Göç Ettiği Yer: Lenište
67. Ümmügül Mahmut, 1950, Doğum Yeri: Lenište, Göç Ettiği Yer: Lenište
68. Boşkova Hristova, 1960 Doğum Yeri: Sofya, Göç Ettiği Yer: Sofya
69. Gülbiye Sarı, 1945, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
70. Ünzile Sarı, 1950, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad
71. Gülten Yarbaskan, 1960, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
72. Hasan Haanoğlu, 1962, Doğum Yeri: Kırcaali, Göç Ettiği Yer: Kırcaali
73. Gülten Saraçoğlu, 1945, Doğum Yeri: Razgrad, Göç Ettiği Yer: Razgrad
74. Hale Güloğlu, 1966, Doğum Yeri: Türkiye, Göç Ettiği Yer: Razgrad

# ÖZGEÇMİŞ

**BURAK EGELİ**

**Doğum Yeri – Tarihi:** Denizli – 28.03.1993

## **EĞİTİM**

**Lise:** Isparta Uluborlu Cumhuriyet Anadolu Lisesi

**Önlisans:** Haliç Üniversitesi, Aşçılık Programı

**Lisans:** İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi, Maliye ABD

**Yüksek Lisans:** İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Tezli Yüksek Lisans

## **MESLEKİ DENEYİM**

İBB İSMEK, Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü Eğitim Şef

Bottega Delicatezza, Pastane Şefi

THY Turkish Do&Co İkram Hizmetleri, Aşçı

Lazzoni Hotel, Aşçı

**E-Posta:** burakegeli@windowslive.com