
GELENEKSEL SİİRT MUTFAĞI

Yazar

Şahin BEŞTAŞ

Editör

Doç. Dr. Feridun DUMAN



© Copyright 2024

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi AŞ'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN
978-625-399-960-5

Sayfa ve Kapak Tasarımı
Akademisyen Dizgi Ünitesi

Kitap Adı
Geleneksel Siirt Mutfağı

Yayıncı Sertifika No
47518

Yazar
Şahin BEŞTAŞ
ORCID iD: 0000-0002-7855-0243

Baskı ve Cilt
Vadi Matbaacılık

Editör
Doç. Dr. Feridun DUMAN
ORCID iD: 0000-0002-0524-638X

Bisac Code
BUS081000

DOI
10.37609/akya.3191

Yayın Koordinatörü
Yasin DİLMEN

Kütüphane Kimlik Kartı
Beştaş, Şahin.

Geleneksel Siirt Mutfağı / Şahin Beştaş; ed. Feridun Duman.
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2024.
112 s. : resim. ; 195x275 mm.
Kaynakça var.
ISBN 9786253999605

GENEL DAĞITIM

Akademisyen Kitabevi AŞ

Halk Sokak 5 / A
Yenişehir / Ankara
Tel: 0312 431 16 33
siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

TEŞEKKÜR

Bu kitabın yayınlanması ve geniş kitlelere ulaşmasını sağlayan başta Siirt Valisi Sayın Dr. Kemal KIZILKAYA ve Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın İrfan TEKİN, Proje Koordinatörü Mehmet İshan MAMIŞ'e teşekkür ederim.

Araştırmanın her aşamasında bana yol gösteren yardımlarını benden esirgemeyen her adımda beni cesaretlendiren zorluklarla başa çıkmamda yardımcı olan ve projenin akışını yönlendirmekte bana destek veren, bu kitabın daha derin ve kapsamlı bir içeriğe sahip olmasını sağlayan tez danışmanım değerli hocam Doç. Dr. Feridun DUMAN'a sonsuz teşekkür eder ve minnettarlığımı sunarım.

Bu kitabın yazılma sürecinde Leyla GÜNEŞ'in bana vermiş olduğu destek, sabır ve ilham için değerli arkadaşşıma sonsuz teşekkür ederim. Varlığı ve dostluğu bu yolculuğu çok daha anlamlı kıldı. Bu eserin şekillenmesinde büyük bir rol oynadı. Her zaman yanımda olduğu ve bana inandığı için LEYLA GÜNEŞ'e minnettarım.

Bu kitabı hazırlarken yanımda olan ve bana her zaman destek olan değerli dostum, kardeşim Mahmut BEŞTAŞ'a teşekkür ederim. Onun desteği olmadan bu projeyi tamamlamak güç olurdu. Kendisine minnettarım ve bu kitabı onunla paylaşmanın mutluluğunu yaşıyorum.

Bu kitabı hazırlarken yanımda olan ve beni her adımda destekleyen sevgili eşim Özlem'e bu satırları ayırmak istiyorum. Özlem, benim en büyük destekçim ve hayatımın en kıymetli insanıdır. Onun sabrı, teşviki ve sonsuz sevgisi olmadan bu projeyi tamamlamak benim için zor olurdu. Özlem, bu kitabın oluşumunda benim yanımda olmanın ötesinde, mutfakta geçirdiğimiz her anı kıymetli kılan bir paylaşım ortağı oldu. Onun deneyimi ve fikirleri, bu kitabın içeriğinin zenginleşmesine büyük katkı sağladı. Her yeni yemek üzerinde birlikte çalıştığımızda, onun tutkusu ve önerileriyle bu yolculuk daha da anlamlı hale geldi.

Bu kitap, sadece bir mutfak rehberi değil, aynı zamanda sevgili eşimle paylaştığımız bir tutkunun ürünüdür. Onun her zaman yanımda olması, benim için en büyük motivasyon kaynağı oldu. Bu kitabı onunla paylaşmanın mutluluğunu yaşıyorum ve ona olan sevgim ve minnettarlığım sonsuzdur.

ÖNSÖZ

Yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin kesişim noktası olan ülkemizin zengin mutfak kültürü, yöresel yemeklerle şekillenmiştir. Her bir yörenin kendine has lezzetleri, tarifleri ve pişirme teknikleri, o bölgenin tarihini, coğrafyasını ve yaşam tarzını yansıtır. Bu yemekler, sadece birer besin kaynağı olmanın ötesinde, kültürel mirasımızın önemli birer parçasıdır.

Mutfak kültürü, bir toplumun kültürel değerlerinin önemli bir parçasıdır. Toplumların mutfak kültürü, tarih boyunca geçirdikleri sosyal, dini, ekonomik ve coğrafi değişimlerin bir yansımasıdır ve bu nedenle her toplumun mutfak kültürü kendine özgü ve eşsizdir.

Bu kitabın amacı, Siirt'e has yöresel yemeklerimizi kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarmak ve bu eşsiz lezzetleri daha geniş kitlelerle paylaşmaktır. Her bir tarif, uzun araştırmalar ve titizlikle yapılan görüşmeler sonucunda derlenmiştir. Bu süreçte, yerel ev hanımlarının, ustaların ve mutfak kültürünü yaşatan tüm bireylerin katkıları büyük önem taşımaktadır.

Yöresel mutfak kültürümüzün korunması ve tanıtılması için bu kitabı hazırlarken sadece tarifleri değil, aynı zamanda bu yemeklerin ardındaki eşsiz lezzet ve damakta oluşan tat armonisini de derinden hissedeceksiniz çünkü her yemek, kendine özgü tat ve geçmişi sahiptir.

Bu kitap, hem mutfakta yeni tatlar denemek isteyenler için bir rehber, hem de kültürel mirasımıza sahip çıkmak isteyenler için bir danışma kaynağı olarak hazırlanmıştır. Yöresel yemeklerimizi keşfederken bu lezzetlerin sizlere de ilham vermesini umuyoruz.

Şahin BEŞTAŞ

SİİRT- 2024

İÇİNDEKİLER

ÇORBALAR

Yoğurtlu Pirinç Çorbası / Tanhus.....	1
Ekşili Yarma Çorbası / Şorbut Şiše / Şorba Dan.....	2
Bulgur Çorbası / Şorba Savar/ Şorbut Sind.....	3
Etlı Dövme Çorbası / Şorbut Hintiyye/ Şorba Dan.....	4
Ekşili Pirinç Çorbası / Şorba Bırınç/ Rıssımhannof.....	5
Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası / Pişruke	6
Ispanak Çorbası / Pırtike	7
Mercimek Çorbası / Şorba Nisk/ İmşavşe	8
Kekik Çorbası / Şorbut Zahtar	9
Yeşil Soğanlı Bulgur Çorbası / Sever Basal.....	10
Ayran Aşı / Lebeniye/ Mehir	11
Maş Çorbası / Mâşik.....	12
Domates Çorbası / Tamatiziyye.....	13
Süt Çorbası / Şorba Şir.....	14
Yılan Pancarı Çorbası / Kâri/ Nube.....	15

SEBZELİ YEMEKLER

Yaz Türlüsü / Metfune/ Tırşık.....	18
Kurutmalık Türlü / Metfunitişsite.....	19
Yumurtalı Patlıcan Közleme / Ebuxennuç.....	20
Kabak Pancarı / Pıncarıl İrh.....	21
Patates Pancarı / Pıncar Patata	22
Kabak Türlüsü/ Tırşka Kundıra/ Ar'ıyye	23

DOLMALAR VE SARMALAR

Yaprak Sarma / Epraxe Pelçıma	26
Yumurta Dolması / Dolmal Bayf.....	27
Yarma Sarması / Yebrekhış Şiše.....	28
Kurutmalık Sebze Dolması / Dolma Nefşin.....	29

İçindekiler

Soğan Dolması / Dolmal Basal.....	30
Pazı Sarması / Varaisilk/ Epraxê Silkâ.....	31
Bumbar Dolması / Cokat/ Rûvi	32
İşkembe Dolması / İkruş/ Tappikat/ Ūr	33

ETLİ YEMEKLER

Büryan / Parev/Perive	36
Lehmil Udeyn	37
Tuzlu Su / Avşor	38
Ciğer Sarması / Yeprekhil Asabe	39
Ciğer Kızartma / Safayah.....	40
Kışlık Kavurma / Qâli.....	41
Kelle Paça / Seri Pepik.....	42
Çır u Pır / Kaliyıtıl Basal	43
Ekşili Ciğer Yahni / Asabıt Hanva.....	44
Kaburga Dolması / Valh	45

KÖFTELER

Reyhanlı Köfte / Kitel	48
İçli Köfte / Kutılk	49
Ekşili Sebze Köftesi	50
Sarımsaklı Köfte / Exni/ Kıftelleben	51
Sarımsaklı Kavurmalı Köfte / Kitelfum	52
Mercimek Köftesi / Bellog	53
Soğanlı İçli Köfte / Kitel Basal	54
Irk	55

PİLAVLAR

Perde Pilavı	58
Turplu Bulgur / Savara Bînêrkê	59
Ciğerli Bulgur Pilavı / Severimdes	60
Diş Buğdayı / Hedik/ Salia	61
Çiriş Otlı Bulgur / Savara Soryaze	62
Serdew/ Serbıdew / Şişe Şirten	63
Domatesli Bulgur Pilavı / Savara Tamatiza.....	64
Keşkek / Hıntıyye	65

TATLILAR

Aside Tatlısı	68
Geböle Tatlısı	69
Un Helvası / Helve	70
Kadkê Dimse / Keek Teze/ Varak Keek	71
Mektup Tatlısı / Raayoş u Meketip	72
Pekmezli Bulgur Tatlısı / Perpexin.....	73
İmçerket/ Haftaba	74
Kalbur Hurması	75
Demir Tatlısı	76
Hilbê	77
Siirt Pastası	78
Şem'unıye	79
Sütlaç / Rıssıp Helip	80
Sefire	81
Peynirli Un Helvası / Selme	82
Siirt Kurabıyesi / Un Kurabıyesi.....	83
Sımsımiye	84
Sarı Burma	85
Herire / Hêlîl	86
Unlu Yumurta Kavurması / Mirtoxe/ Arkhafke	87

HAMUR İŞLERİ

Şemşamok	90
İsmeyket	91
Börek / Salhiye	92
Haşvet / Heşvet	93

EKMEKLER

Sac Ekmeği / Fatayor/ Nanê Sele.....	96
Tandır Ekmeği / Nanê Tanûre	97
Kilor Ekmeği	98
İğbeys Keek/ Nane Kilor	98

KAYNAKLAR.....	99
-----------------------	-----------

KAYNAKLAR

- <https://www.siirt.bel.tr/hasvet>.
<https://www.siirt.bel.tr/lehmil-udeyn>.
<https://www.siirt.bel.tr/mektup-tatlısı>.
<http://www.siirt.gov.tr/ekşili-ciğer-yahni>.
<http://www.siirt.gov.tr/ekşili-pirinç-çorbası>.
<http://www.siirt.gov.tr/ırk>.
<http://www.siirt.gov.tr/işkembe-dolması>.
<http://www.siirt.gov.tr/reyhanlı-köfte>.
<http://www.siirt.gov.tr/sarımsaklı-köfte>.
Mergen, A., 2022. Büryan.
Mergen, A., 2022. Bumbar Dolması