

# AMASRA ÇEŞM-İ CİHAN YEMEKLER

## Yazarlar

Merve ŞIK

Doç. Dr. İlkey YILMAZ

Öğr. Gör. Servet Kazım GÜNEY



© Copyright 2024

*Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'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.*

<b>ISBN</b>	<b>Sayfa ve Kapak Tasarımı</b>
978-625-375-012-1	Akademisyen Dizgi Ünitesi
<b>Kitap Adı</b>	<b>Yayıncı Sertifika No</b>
Amasra Çeşm-İ Cihan Yemekler	47518
<b>Yazarlar</b>	<b>Baskı ve Cilt</b>
Merve ŞIK	Vadi Matbaacılık
ORCID iD: 0000-0002-4412-4270	
İlkay YILMAZL	<b>Bisac Code</b>
ORCID iD: 0000-0001-5938-3112	PSY038000
Servet Kazım GÜNEY	
ORCID iD: 0000-0002-1948-4223	<b>DOI</b>
	10.37609/akya.3244
<b>Yayın Koordinatörü</b>	
Yasin DİLMEN	

**Kütüphane Kimlik Kartı**  
**Şık, Merve [ve başkaları...].**  
Amasra Çeşm-i Cihan Yemekler / Merve Şık, İlkay Yılmaz, Servet Kazım Güney.  
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2024.  
86 s. : resim. ; 160x235 mm.  
Kaynakça var.  
ISBN 9786253750121

**GENEL DAĞITIM**  
**Akademisyen Kitabevi A.Ş.**

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

[www.akademisyen.com](http://www.akademisyen.com)

# Önsöz

Bu kitapta tarihi MÖ 12.yy'a kadar uzanan ilk adıyla Sesamos, Fatih Sultan Mehmet'in deyimiyle Çeşm-i Cihan – dünyanın göz bebeği- olan Amasra'nın tarihi, birçok medeniyetle özdeşleşmiş kültürel mirası ve Batı Karadeniz mutfağına öncülük eden gastronomi lezzetleri tanıtılmaktadır.

Amasra'nın parlayan yıldızı değerli sanatçımız Barış Akarsu'nun dediği gibi "toprak kokan, deniz kokan, sevda kokan" şehrin Karadeniz'e ve ülkemize açılan mutfağının güzellikleri hakkında bu kitapta ayrıntılı bilgilere ulaşacaksınız. Aynı zamanda sizi tarihiyle, büyüleyici manzaralarıyla içine çekecek bu kitap, okurların göz bebeği, kentimizin de gastronomisi hakkında geliştirilmeye açık, değerli bir katkı sunmayı amaçlamaktadır.

Anadolu'nun ilk kadın yöneticisi Kraliçe Amastris'ten miras kalan güzide kentimizin, kültürümüze ve mutfağımıza yön veren lezzetlerinin geçmişten geleceğe aktarılması, korunması için yazılmış bu eseri değerli halkıma ithaf ediyorum.

Bu çalışmanın planlanmasında, araştırılmasında, yürütülmesinde, oluşumunda emeği geçen, desteği olan Başkent Üniversitesi Öğr. Gör. Servet Kazım GÜNEY'e, Doç. Dr. İlkay YILMAZ'a, Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER'e, Gıda Mühendisi Merve ŞIK'a ve değerli hemşerilerime sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. İlçemizin güzelliklerini tatmaya tüm değerli okurlarımızı davet ediyorum.

*Recai ÇAKIR*

*Amasra Belediye Başkanı*



*Öğr. Gör. Servet Kazım GÜNEY, Doç. Dr. İlkay YILMAZ,  
Amasra Belediye Başkanı Sayın Recai ÇAKIR, Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER,  
Gıda Mühendisi Merve ŞİK*

# Teşekkür

Bu çalışmanın araştırmaları sırasında bizlerden desteğini esirgemeyen başta Amasra Belediye Başkanı Sayın Recai akır , Başkent Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Füsün Eyidoęan, Başkent Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi (TÜMAR) olmak üzere, Meltem Öz, Nergiz Kara, Günnur Ayas, Atakan Cořkun, İlker Metan, Safiye Gündoğar, Mehmet Kolu, Ceyla Kolu, Yeşare Yıldız, Meryem Özdemir, Ayten Caner, Ruhiye Boran, Semahat Aziz, Zeynep Ateřbier, Nejla Cesur, Ayşe Topuz Göktepe, Emine Özcan, Belgin Özcan, Döndü Yılmaz, Emre Makara ve değerli Amasra halkına teşekkürü bir borç biliriz.

# İçindekiler

GİRİŞ .....	1
AMASRA İLÇESİ .....	4
AMASRA'nın KISA TARİHÇESİ .....	4
BAYRAM GEZMESİ .....	7
KIZ DÜZMESİ .....	7
HELVA KARMASI .....	7
TAVUKÇU OLMASI .....	7
ESKİ DÜĞÜNLER .....	7
BEBEK GÖRME .....	8
AŞURE BAYRAMI .....	8
<i>Aşure</i> .....	9
RAMAZAN BAYRAMI VE ÖZEL GÜNLER .....	11
<i>Tirit</i> .....	11
<i>Tuzlu Lokma</i> .....	11
<i>Sulu Köfte</i> .....	12
KAHVALTI .....	12
<i>Eteberi</i> .....	12
<i>Gaydırma</i> .....	13
BALIK YEMEKLERİ .....	15
LAKERDA (TUZLU BALIK) .....	15
<i>Fasulye Çorbası</i> .....	16
<i>Mısır Çorbası</i> .....	16
<i>Keşkek Çorbası</i> .....	18
KAZ .....	18
KAZ CİĞERİ .....	18
<i>Kıymalı Makarna</i> .....	19
<i>Hindi Boynu Tatlısı</i> .....	19
<i>Kül Kömeci</i> .....	20
<i>Tavuklu Sac Böreği</i> .....	20



<i>Derleme Toplama Manca</i> .....	22
<i>Diken Ucu Yemeđi</i> .....	22
<i>Yađlı Manca</i> .....	23
<i>Mısır Ekmeği (Mayalı)</i> .....	23
<i>Mısır Ekmeği (Mayasız)</i> .....	26
<i>Yađlı Gözleme</i> .....	26
<i>Pazı Dolması</i> .....	28
<i>Yođurtlu Çükündür (Yođurtlu Kırmızı Pancar)</i> .....	28
<i>Yufka Ekmek</i> .....	30
<i>Cevizli Armut Yemeđi</i> .....	30
<i>Tavşutlu Bakla (Elmalı Fasulye)</i> .....	30
<i>Fırında Et Yemeđi</i> .....	31
<i>Kirpinoz</i> .....	31
<i>Kızılıcık Kompostosu</i> .....	32
<i>Cevizli Şekerli Kol Böreği</i> .....	32
<i>Pumpum Çorbası</i> .....	34
<i>Etlı Mısır Çorbası</i> .....	34
<i>Su Böreği</i> .....	35
<i>Serme (Bazlama)</i> .....	35
<i>Tavuklu Köy Böreği</i> .....	37
<i>Yumurtalı Ispıt Yemeđi</i> .....	37
<i>Döşemeli Manca</i> .....	38
<i>Yođurtlu Manca</i> .....	38
<i>Gıcır (Diken Ucu)</i> .....	40
<i>Araka</i> .....	40
<i>Acı Mantar</i> .....	41
<i>Fasulye Kavurması</i> .....	42
<i>Dibleđ</i> .....	42
<i>Şap Köfte</i> .....	43
<i>Foşmak</i> .....	43
<i>Islama</i> .....	45
<i>Tirit</i> .....	45
<i>Sıkmık (Bulgurlu Maydanoz Dolması)</i> .....	46
<i>Ispıt Dolması</i> .....	47
<i>Manca Dolması</i> .....	47
<i>Pirinçli Bartın Mantı</i> .....	48



<i>Lokma (Gabaratma, Hoslama)</i> .....	48
<i>Fesleğenli Gözleme</i> .....	50
<i>Hamur Atması</i> .....	50
<i>Amasra Salatası</i> .....	52
<i>Balkabağı Böreği</i> .....	53
<i>Zırva Tatlısı</i> .....	55
<i>İncir Dondurması</i> .....	55
<i>Delioğlan Sarığı</i> .....	56
<i>Beyaz Baklava</i> .....	57
<i>Ballı Yoğurt</i> .....	59
<i>Gelin Teli</i> .....	60
<i>Halışka</i> .....	60
<i>Kaha Tatlısı</i> .....	61
<i>Kaşık Helvası</i> .....	61
<i>Düğün Helvası</i> .....	62
<i>Zarbana Tatlısı</i> .....	62
<i>Bartın Tatlı Böreği</i> .....	64
<i>Çöven Ekmeği</i> .....	64
KATKIDA BULUNANLAR.....	65
KAYNAKLAR.....	65





## KATKIDA BULUNANLAR

- » Safiye Gündoğar (Safiye Ana) – Bostanlar Köyü
- » Mehmet Kolu – Amasra Ceylin Otel
- » Ceyla Kolu – Amasra Ceylin Otel
- » Yeşare Yıldız – Ahatlar Köyü
- » Meryem Özdemir – Ahatlar Köyü
- » Ayten Caner – Gömü Köyü
- » Ruhiye Boran – Halk Eğitim Merkezi
- » Semahat Aziz – Halk Eğitim Merkezi
- » Zeynep Ateşbiçer – Halk Eğitim Merkezi
- » Nejla Cesur – Amasra Pazaryeri
- » Ayşe Topuz Göktepe – Bartın Üniversitesi Sanat Tarihi Öğrencisi
- » Emine Özcan – Çakraz Köyü
- » Belgin Özcan – Çakraz Köyü
- » Döndü Yılmaz – Çakraz Köyü
- » Emre Makara – Çakraz Köyü

## KAYNAKLAR

- Güney, E. (1999). Antik Kaynaklarda Türkiye Kentleri. İstanbul: Bilgili Yayın.
- Hill, S. (1989). Preliminary Survey At Amasra. VII. Araştırma Sonuçları Toplantısı 18-23 Mayıs 1989. Antalya, s.82.
- Işık, A. (2001). Antik Kaynaklarda Karadeniz Bölgesi. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Sakaoğlu, N. (1987). Amasra'nın Üç Bin Yılı. İstanbul: Zonguldak Valiliği Yayınları
- Toros, H. (2006). Amasra. Yeni Türkiye Ansiklopedisi. İstanbul: Halk Matbaası.
- Türkoğlu, B. (2014). Amasra (Bartın) Revizyon İmar Planı Araştırma Raporu, 2014. İstanbul.