

Kültürün izinde

Bir Kařık Miras



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt

Hikayesi



MERKEZ

Rayoşu Meketip

Mektup Tatlısı / Kadke Difse

MALZEMELER

- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı (100 ml) su
- 2 su bardağı un
- 1 cimcik (3 gr) tuz
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 500 gr doğal üzüm pekmezi
- 400 gr ince dövülmüş ceviz içi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 litre su (hamurları haşlamak için)

YAPILIŞI

1. Yumurta, su, tuz ve sıvıyağı bir karıştırma kabına alın ve çırpın.
2. Üzerine azar azar un ekleyerek, ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.
3. Hazırladığınız hamuru iki eşit bezeye ayırarak yuvarlayın.
4. Hafif unlanmış tezgahta her bezeyi merdane yardımıyla açın.
5. Açtığınız hamuru eşit kareler halinde kesin.
6. Her bir karenin içine ince dövülmüş ceviz içi yerleştirerek mektup şeklinde katlayın.
7. Geniş bir tencerede su, üzüm pekmezi ve tereyağını karıştırarak kaynatın.
8. Tereyağı tamamen eridikten sonra mektup şeklindeki hamurları kaynar pekmezli suya atın (yaklaşık 40 adet).
9. Tatlıyı bu şekilde yaklaşık 35 dakika haşlayın.
10. Süre sonunda tatlıları tabaklara alın ve sıcak olarak servis edin.

Toplumların gelişim süreçleri, coğrafi koşulları, gelenekleri ve tarihsel yaşanmışlıkları mutfak kültürlerinin oluşumunda belirleyici unsurlar olmuştur. Bayramlar, düğünler, doğumlar, hasat zamanları gibi özel günler; yiyecek ve içeceklerle daha da anlam kazanmıştır. Bu günlerde hazırlanan yemekler ve tatlılar, birer kültürel miras hâline gelmiştir.

Siirt kültüründe yüzyıllardır kutlanan ve yerel eğlenceler arasında önemli bir yere sahip olan Cigor Bayramı da bu geleneğin en güzel örneklerinden biridir. Her yıl şubat ayında, ayın ilk kez görüldüğü pazartesi günü başlayan ve üç gün süren bu bayram; halkın büyük bir coşkuyla kutladığı geleneksel etkinliklerden biridir. Cigor Bayramı, doğanın uyanışına duyulan sevincin ve baharın gelişinin kutlandığı özel günlerden biri olarak kabul edilir. Eskiden bu bayram kapsamında Siirt ve çevresindeki halk, Botan Nehri kıyısında bulunan Rasıl Hacı'ya (Elçi Kayası, Peygamber Kayası) giderek baharın müjdecisi olarak kabul edilen nergis çiçeklerini toplardı.

Doğa ile iç içe yapılan bu kutlamalar; insanların birlik ve beraberliğini güçlendiren, dayanışma ruhunu pekiştiren bir etkinlik olarak görülürdü. Bölge halkı, Siirt mutfağının önemli tatlılarından biri olan ve büyük özenle hazırlanan Mektup Tatlısını yanlarında götürerek burada gün boyunca vakit geçirirdi. Bu tatlı, özel günlerde ve kutlamalarda sıkça yapılan ve misafirlere ikram edilen lezzetler arasındadır.

Siirt'in kültürel zenginlikleri arasında yer alan Cigor Bayramı ve bu bayramda yapılan Mektup Tatlısı, bölgenin mutfak kültürünün ve toplumsal hayatının ne denli köklü ve anlamlı olduğunu bizlere gösteren önemli unsurlar arasındadır. Geleneklerin yaşatılması, kültürel mirasın korunması ve geçmişten gelen değerlerin unutulmaması için bu tür bayramların hatırlanması ve yeniden canlandırılması büyük bir öneme sahiptir.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt

Birlikte yaşımanın dili

SIİRT

TARİHİ DERİNLİĞİN İZİNDE SIİRT İL MERKEZİ

Siirt, Mezopotamya ve Anadolu medeniyetlerinin kesişim noktasında yer alan tarihi ve kültürel zenginliğiyle dikkat çeker. Şehir, İpek Yolu ve Kral Yolu gibi stratejik ticaret yollarının kavşağında bulunması sayesinde farklı kültürlerin etkisi altında kalmıştır. Neolitik ve Kalkolitik döneme ait izler taşıyan Siirt, Tel Halef kültürüyle de önemli bir geçmişe sahiptir. Sümerler, Babiller, Asurlular, Roma, Bizans, Abbasiler, Selçuklular ve Osmanlı gibi birçok medeniyetin izlerini taşır. İslam orduları tarafından ilk kez Hz. Ömer döneminde fethedilen şehir, Selçuklular ve Osmanlı dönemlerinde de önemli kültürel gelişimlere sahne olmuştur.

KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN İZİNDE SIİRT İL MERKEZİ

Siirt, tarihi yapılar ve dini mekânlar bakımından oldukça zengindir. Siirt Ulu Cami, Mir Yakup Manastırı (Deyr Mor Yakup Manastırı) önemli dini yapılardandır. Şeyh E'bul Vefa ve Şeyh Muhammed El Münkedir türbeleri gibi önemli ziyaret yerleri de şehrin manevi değerini yansıtmaktadır. Çemepri (Eğlence) Köprüsü, Kezer Köprüsü, Cas Evleri ve Sabatlar (Abbaralar) şehrin önemli sivil mimarilerdendir. Ayrıca; Siirt Battaniyesi, Jirkan kilimi, Şal şepik kumaşı ve Siirt Tarihi Çarşısında yer alan bakırcılık, demircilik, yemenicilik, semercilik, dabakçılık (deri tabaklama) da bölgenin kültürel mirasını yansıtan önemli zanaat dallarındandır.

GELENEKSEL LEZZETLERİN İZİNDE SIİRT İL MERKEZİ

Siirt'in zengin mutfak kültürü, tarihsel geçmişi ve coğrafi yapısıyla şekillenmiş, kuşaktan kuşağa aktarılan özgün tatlarla bezenmiştir. Geleneksel ve modern unsurların harmanlandığı bu mutfakta, özellikle misafirperverlik ve özel günler için hazırlanan yemekler öne çıkar. Coğrafi işaretli Büryan kebabı, Siirt'in simge yemeklerinden biridir. Bunun yanı sıra Kitel, Perde pilavı, Bumbar (Cokat), Siirt Dolması, Tap Tap ve Asabıt Hanva gibi lezzetler, yöreye özgü pişirme teknikleriyle hazırlanır. Harire, Kadge Dıfse, Aside ve Gebole gibi tatlılar da mutfağın vazgeçilmez parçalarıdır. Siirt'te yemek, yalnızca beslenme değil aynı zamanda kültürel bir paylaşım ve anlam taşıyan bir gelenektir. Dini ve sosyal etkinliklerle iç içe geçmiş bu yemek kültürü, kentin kimliğini yansıtan önemli bir mirastır.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt



Hikayesi



TİLLO Tırşike Mère Kerne

MALZEMELER

- 400 gr çift çekilmiş, az yağlı kıyma
- 1 çay kaşığı tuz (et için)
- 1 tatlı kaşığı tuz (pişirme aşaması için)
- 1 çay kaşığı karabiber (et için)
- 1 çay kaşığı karabiber (pişirme aşaması için)
- 7 küçük adet soğan (sos için)
- 400 gr sıvı yağ (et ve soğanı kızartmak için)
- 1 su bardağı top sumak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı kaynar su (top sumağı bekletmek için)
- 1,5-2 litre kaynar su (pişirme için)
- 1 su bardağı un (köfteleri bulamak için)

YAPILIŞI

1. Top sumağın üzerine 1 su bardağı kaynar su ekleyip bekletin.
2. Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurup hamur kıvamına getirin. Fındık büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.
3. Bir tepsiye un koyun, köfteleri una bulayıp fazla ununu eleyin.
4. Soğanları ay dilimi şeklinde doğrayın. Tencerede sıvı yağı ısıtıp soğanları ekleyin. Pembeleşince çıkarın.
5. Aynı yağa köfteleri parti parti ekleyip kızartın.
6. Köfte ve soğanları bir tencereye alın. Salça, tuz, karabiber ve pul biber ekleyin ve üzerini geçecek kadar 1,5-2 litre kaynar su ekleyin, 20 dakika pişirin.
7. Sumak suyunu süzüp yemeğe ekleyin. 15 dakika daha kaynatın.
8. İlininca servise hazır. Afiyet olsun.

Siirt'in Tillo ilçesine özgü, tarihi ve kültürel bir miras niteliğinde olan Tırşike Mère Kêrne, lezzetiyle olduğu kadar hikâyesiyle de dikkat çeken özel bir yemektir. Bol soğanla hazırlanan, küçük köftelerle zenginleştirilen ve ekşiliğini Siirt'in meşhur sumağından alan bu yemek, yıllardır özel sofraların vazgeçilmez lezzetlerinden biri olarak varlığını sürdürmektedir.

Rivayete göre yemeğin kökeni, o zamanlarda Kêrne denilen bir bölgeye dayanmaktadır. Bu bölgede yaşayan dönemin miri (vali, yönetici veya başkan konumundaki kişi), bu yemeği çok severmiş ve onun için özel olarak pişirilirmiş. Mirin ailesindeki kadınlar, özellikle de eşi ve kızları, Tırşike Mère Kêrne'yi en iyi şekilde hazırlamakla ünlüymüş. Zamanla bu lezzet, aile içinde nesilden nesile aktararak bir gelenek haline gelmiştir.

Ancak yemeğin hikâyesi burada bitmez. Mirin kızlarından biri, Tillolu bir âlim ile evlenmiş ve bu evlilikle birlikte Tırşike Mère Kêrne de Tillo 'ya taşınmıştır. Bu tarihten itibaren yemek aile tarafından korunup yaşatılmıştır. Ailenin kadınları, bu özel yemeği anneden kıza aktarılan bir miras olarak saklamış ve kızlarına öğretmişlerdir.

Geleneksel sunumu perde pilavı ile birlikte yapılan bu yemek; özel günlerde, önemli misafirler geldiğinde ve aile toplantılarında sofraların başköşesine konur. Özellikle perde pilavı ile birlikte sunulması gelenek haline gelmiştir. Bu yemek sadece bir lezzet değil aynı zamanda bir kültürel bağ, bir aile geleneği ve bir misafirperverlik simgesi olarak sofralarda yerini almaktadır.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt

TİLLO

Güneşin ilme doğduğu yer

TARİHİ DERİNLİĞİN İZİNDE TİLLO

Tillo, Mezopotamya ve Anadolu uygarlıkları arasında doğal bir sınır oluşturan Güneydoğu Toroslari'nin eteklerinde, Siirt ilinin kuzeydoğusunda yer alan tarihi bir ilçedir. 1514 yılında Yavuz Sultan Selim'in Çaldıran Seferi sonucunda Osmanlı topraklarına katılan Tillo, Cumhuriyet'in ilk yıllarından itibaren Siirt'e bağlı bir bucaktı ve 18 Mayıs 1990 tarihinde ilçe statüsü kazanmıştır.

İlçe, İsmail Fakirullah Hazretleri Türbesi'nde yaşanan "güneş hadisesi" yle ön plana çıkar. Güneş hadisesi, her yıl ekinoks günlerinde güneş ışınlarının türbede İbrahim Hakkı Hazretlerinin hocası İsmail Fakirullah Hazretlerinin başucunu aydınlatmasıyla gerçekleşir. Bu eşsiz olay, Tillo'yu hem bilim insanlarının hem de turistlerin ilgisini çeken bir merkez haline getirmiştir. 2015 yılında UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'ne dâhil edilen bu düzenek, kalıcı listeye alınması için çalışmaların sürdüğü önemli bir kültürel değerdir.

KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN İZİNDE TİLLO

Tillo, tarihi ve manevi zenginliğiyle öne çıkan önemli bir ilim ve tasavvuf merkezidir. İbrahim Hakkı Hazretleri ve hocası İsmail Fakirullah Hazretleri'nin yanı sıra Şeyh Mücahid, Gavsü'l-Memduh ve Hasya Hatun gibi pek çok âlim ve mutasavvıfın türbeleri burada yer alır. Bu yapılar, ilçenin köklü dini mirasını yansıtır. Özellikle İbrahim Hakkı Hazretleri'nin "Marifetnâme" adlı eseri; astronomi, biyoloji, psikoloji ve daha birçok alanda sunduğu bilgilerle günümüzde hâlâ değerini korur.

İlçede dini yapıların yanı sıra kültürel ve doğal güzellikler de dikkat çeker. Tillo Ulu Camii ve Çilehâne, bölgenin dini dokusunu yansıtan önemli mekânlardandır. Kale Seyir Terası, ziyaretçilere Botan Vadisi'ni kuşbakışı izleme imkânı sunarken, Tabiat Parkı mesire alanı doğayla iç içe vakit geçirmek isteyenler için idealdir. Tillo hem inanç turizmi hem de kültürel geziler açısından zengin bir durak olarak her yıl çok sayıda ziyaretçiyi kendine çekmektedir.

GELENEKSEL LEZZETLERİN İZİNDE TİLLO

Tillo'nun geleneksel lezzetleri, ilçenin tarım ve hayvancılığa dayalı ekonomik yapısıyla sıkı bir bağ içindedir. Fıstık, üzüm, bittim ve arıcılık ürünleri, hem sofralarda hem de yerel ekonomide önemli yer tutar. 2022'de coğrafi işaret alan Tillo Heriresi, bölgenin öne çıkan tatları arasındadır. Organik üzümlerle hazırlanan bu özel pestil, doğal yapısıyla dikkat çeker. Menengiç kahvesi, koyun yoğurdu ve sınırlı üretimi yapılan kovan balı da ilçenin özgün ürünleri arasındadır. Tillo'nun mutfak kültürü, büyük ölçüde Siirt merkez mutfağıyla benzerlik gösterse de yalnızca bu yöreye özgü Cecruniye yemeği gibi farklılıklar da içerir. Geleneksel tatların hikâyeleriyle yaşatıldığı bu mutfak, doğallığı ve sadeliğiyle Tillo'nun kültürel kimliğini yansıtır.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt



Hikayesi

Özel günler, bir toplumun en kıymetli anlarını şekillendiren geleneklerin başında gelir ve bu anlar sofralara da yansır. Düğün, nişan, kına gecesi, gelin hamamı gibi etkinlikler insanları bir araya getirmekle kalmaz; aynı zamanda yemek kültürünün de yaşatılmasını sağlar. Ekşili Ciğer Yahni, işte bu özel günlerin en önemli yemeklerinden biridir. Eski dönemlerde, düğün haftasında hamamdan çıkan gelini karşılamak için kız evi tarafından misafirlere ikram edilen bu yemek, kına gecelerinde de ev sahibi tarafından hazırlanırdı.

Siirt ve Şirvan mutfağında sakatat yemeklerinin ayrı bir yeri vardır. Ancak Ekşili Ciğer Yahniyi diğer yemeklerden ayıran en büyük özellik, yapımında karaciğer yerine akciğerin kullanılmasıdır. Akciğer, diğer sakatat türlerinden farklı olarak yemeğe daha yumuşak bir doku kazandırırken sumak suyu ile birleştiğinde eşsiz bir aroma ortaya çıkar. Yemeğin kendine has ekşiliği ise sumak suyundan gelir. Hem ferahlatıcı bir tat verir hem de yemeğe özgün bir kimlik kazandırır. İşte bu yüzden Ekşili Ciğer Yahni, sumak sayesinde adını aldığı ekşi tadıyla bilinir.

Bu yemek; bir lezzet unsuru, aynı zamanda bir anlam, bir ritüel taşır. Rivayetlere göre geçmişte kadınların bir araya geldiği günlerde bu yemek hazırlanır, büyük sofralar kurulur ve yemekten önce sohbetler edilirmiş. Kadınlar; bu sofralarda içlerini döker, dertlerini paylaşır ve birbirlerine destek olurlarmış. Yemeğin içindeki akciğer, derdini anlatan kadının ciğerini temsil ederken nohutun eklenmesi ise “eteğindeki taşları dökmek”, yani sıkıntılarından arınmak anlamına gelirmiş. Bu nedenle Ekşili Ciğer Yahni sadece bir yemek olarak değil aynı zamanda bir paylaşım ve dayanışma simgesi olarak da görülmektedir.

Bu eşsiz yemek, zaman içinde geleneklerden kopmadan günümüze kadar ulaşmayı başarmış ve Şirvan mutfağının vazgeçilmezleri arasında yerini korumuştur. Aynı zamanda Siirt merkezinde Asabıt Hanva olarak da bilinen bu yemek, günümüzde hala özel misafirler için hazırlanan sofralarda kendine yer bulur. Lezzetiyle damakları, anlamıyla gönülleri doyuran Ekşili Ciğer Yahni; bir kültürel miras olarak Şirvan mutfağında yaşatılmaya devam etmektedir.



Şirvan Acılı Ciğer Yahni

MALZEMELER

- 2 su bardağı kitel bulguru
- 1 su bardağı ince bulgur
- 500 gr akciğer
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tuz (hamur için)
- 1 tatlı kaşığı tuz (pişirme için)
- 1 tatlı kaşığı karabiber (pişirme için)
- 1 tatlı kaşığı pul biber (pişirme için)
- 1 su bardağı tane sumak
- 1 yemek kaşığı reyhan (hamur için)
- 4 litre kaynar su (pişirme için)
- 1 su bardağı ılık su (sumak için)
- 3 su bardağı ılık su (bulguru ıslatmak için)

YAPILIŞI

1. Sumak ve 1 su bardağı ılık suyu karıştırarak kenarda bekletin.
2. Hamur için bir kaba kitel bulguru, ince bulgur, 3 su bardağı ılık su, tuz ve reyhanı ekleyin. Üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.
3. Dinlenen bulgur karışımını yoğurarak orta sertlikte bir hamur haline getirin. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
4. Geniş bir tencerede doğranmış ciğerleri birkaç defa sudan geçirerek temizleyin, üzerini geçecek kadar su ilave ederek orta ateşte haşlayın. Rengi döndüğünde süzüp kenara alın.
5. Ayrı bir pişirme tenceresinde sıvı yağda yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Rengi döndüğünde salçaları ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
6. Üzerine kaynar suyu ilave edin ve ardından baharatları ekleyin.
7. Önceden yuvarladığınız köfteleri tencereye ekleyin, kısık ateşte pişirmeye bırakın.
8. 20 dakika kaynattıktan sonra haşlanmış nohutları ve haşlanmış ciğerleri ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın.
9. Köftelerin hamur kokusu gidene kadar arada karıştırarak pişirmeye devam edin.
10. Son olarak beklettiğiniz sumak suyunu süzerek tencereye ekleyin. 10 dakika daha kaynatıp sıcak olarak servis edin.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt

Bir dağın yamacında

ŞİRVAN

TARİHİ DERİNLİĞİN İZİNDE ŞİRVAN

Şirvan, Siirt merkezinin kuzeyinde yer alır ve Osmanlı döneminde Siirt Sancağı'na bağlı en eski yerleşim yerlerinden biridir. M.S. 77'de Roma İmparatorluğu'nun egemenliğine giren ilçenin tarihi; Bizans, Sasani, Emeviler, Abbasiler gibi birçok medeniyetin etkisiyle şekillenmiştir. 1514'te Osmanlı topraklarına katılmasının ardından ilçenin dini ve kültürel yapısı şekillenmiş, Küfre Beyliği burada önemli bir rol oynamıştır.

KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN İZİNDE ŞİRVAN

Şirvan; kültürel dokusu, geçmişten günümüze uzanan zengin gelenek ve görenekler üzerine kuruludur. Bölgenin en köklü kültürel etkinliklerinden biri olan Muhammed Ali Festivali, Şirvan'da her yıl mart ayının son üç gününde düzenlenir. Taşlı köyünde gerçekleştirilen bu renkli festival; halaylar, dualar, ilahiler ve yöresel lezzetlerle dolu dolu geçer. Yurt içi ve yurt dışından on binlerce ziyaretçiyi ağırlayan etkinlik, yalnızca geleneksel değerlerin yaşatılmasına değil aynı zamanda yöre halkı arasında güçlü bir birlik ve dayanışma ruhunun oluşmasına katkı sağlar.

Şirvan'ın kültürel zenginlikleri sadece festivallerle sınırlı değildir. Kesmetaş köyüne bağlı Kale Mezrası'nda bulunan İrun Kalesi, tarihi atmosferi ve sarp coğrafyasıyla hem doğaseverlerin hem de tarih meraklılarının ilgisini çeker. Bunun yanı sıra Hasteri, Bardak, Bacavan ve Kaş Dağları ile Siser Tepesi gibi doğal yükseltiler, ilçenin eşsiz doğa manzaraları sunan önemli noktaları arasında yer alır.

GELENEKSEL LEZZETLERİN İZİNDE ŞİRVAN

Şirvan'ın geleneksel lezzetleri, bölgenin kara iklimi ve doğal zenginlikleriyle şekillenmiş, yerel üretime dayalı güçlü bir mutfak kültürü sunar. Özellikle antioksidan açısından zengin Zivzik narı ve ondan elde edilen nar ekşisi, yöresel yemeklerin vazgeçilmezidir. Cevizlik köyünde yetişen Şirvan cevizi hem tatlılarda hem yemeklerde kendine özgü bir lezzet sunar. Ormanbağı köyünde üretilen, şifalı özellikleriyle bilinen İskambo pekmezi de bölgenin önemli ürünleri arasındadır. Fıstık, çeltik ve ceviz gibi ürünlerin yanı sıra alabalık yetiştiriciliği ve seracılık da yöresel mutfak kültürünü zenginleştirir. Son yıllarda artan arıcılık faaliyetleriyle elde edilen doğal bal da sofralarda yerini almıştır. Şirvan'ın mutfağı; doğallığı, yerel üretime bağlılığı ve kültürel birikimiyle dikkat çeken bir gastronomi mirası sunmaktadır.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt

Hikayesi



BAYKAN Keledoş

MALZEMELER

- 2 su bardağı saç ekmeği (küp doğranmış)
- 165 gr keşk
- 2 su bardağı ılık su (keşki eritmek için)
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber (üzeri için)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (üzeri için)

YAPILIŞI

1. Saç ekmeğini küçük küpler hâlinde kesin ve servis tabağına yerleştirin.
2. Ayrı bir kapta keşki, ılık su ile eritilerek karıştırın.
3. Elde edilen sıvı keşk karışımı, saç ekmeğinin üzerine gezdirin.
4. Bir cezvede tereyağı eritin, içine kırmızı toz biber ekleyerek kızdırın.
5. Kızdırılmış biberli yağ, yemeğin üzerine dökün.
6. Sıcak olarak servis edin. Afiyet olsun.

Siirt'in Baykan ilçesi, sadece doğanın sunduğu eşsiz güzelliklerle değil aynı zamanda sahip olduğu mutfak kültürü ile de dikkat çeker. Bu mutfak mirasının en eski örneklerinden biri ise Baykan halkının geçmişten günümüze kadar geleneksel sofralarında yerini almış Keledoş yemeğidir. Keledoş, basit görünümünün ardında bir lezzet barındıran, nostaljik bir yemektir. Eski zamanlarda Baykan halkı bu yemeği, günlük yaşamlarında oldukça fazla yapar; sıkça tüketirdi. O zamanların dar imkânları içinde doğan bu yemek hem sade hem de doyurucu olmasıyla zamanla halkın vazgeçilmezi olmuştur.

Keledoş; halkın geçmiş yaşantılarının, gördüğü zorlukların da bir yansımasıdır. Bayat ekmekle yapılan bu yemek; yoksulluğun, kıtlığın ve zor zamanların ürünüydü. Bu yaklaşım, yalnızca ekonomik bir çözüm olmanın ötesinde halkın israfı önlemeye dair geliştirdiği pratik ve yerleşik bir bilincin de yansımasıydı.

Günümüzde Baykan halkı, geleneklerine bağlılığını sürdürerek Keledoş'u hâlâ sofralarında yaşatmaktadır. Her ne kadar modern mutfak alışkanlıkları bu eşsiz yemeğin yapımını gölgede bıraksa da, Keledoş Baykan'ın köklü kültürel mirasının canlı bir simgesi olmayı sürdürmektedir.

Keledoş, Baykan'ın mutfak kültürünü keşfetmek isteyenler için sadece bir damak ziyafeti değil aynı zamanda bu toprakların tarihine, geleneklerine ve halkının yaşam tarzına dair derin izler bırakır. Geçmişin en sıcak anılarını sofralara taşıyan bu lezzetli yemek, her lokmada eski zamanların huzurlu günlerini anımsatır.



Bir gönül yolu

BAYKAN

TARİHİ DERİNLİĞİN İZİNDE BAYKAN

Siirt'in kuzeyinde, merkeze 47 km uzaklıkta yer alan Baykan ilçesi, 1 Kasım 1938 tarihli ve 3393 sayılı kanunla, Siyanis köyü merkezli olarak kurulmuştur. Doğusunda Şirvan, batısında Kurtalan, kuzeyinde Bitlis, güneyinde ise Siirt merkezi yer almaktadır. 1946 tarihli Bakanlar Kurulu kararıyla ilçe merkezi, 1949'da Tütenocak (Koh) köyünden Diyarbakır-Bitlis karayolu üzerindeki Havil Hanları mevkiine taşınmıştır.

İlçe topraklarında İslam hâkimiyeti, Hz. Ömer döneminde İyad Bin Ganem komutasındaki İslam ordularının Anadolu'ya girişiyle başlamıştır. Sonraki dönemlerde bölgede Emeviler, Abbasiler, Karakoyunlular ve Akkoyunlular gibi birçok medeniyet hüküm sürmüştür. 1514 yılında Yavuz Sultan Selim'in Çaldıran Zaferi sonrasında bölge Osmanlı topraklarına katılmıştır.

KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN İZİNDE BAYKAN

Baykan; **Veysel Karânî Hz. Türbesi, Şeyh Osman Hz. Türbesi, Dört Ulular Köprüsü** ve **Adak Kale** gibi önemli tarihî yapılara ev sahipliği yapmaktadır. İran'dan geçen transit yol güzergâhında yer alması, ilçeye tarihî ve kültürel açıdan stratejik bir önem kazandırmaktadır. Her yıl çok sayıda ziyaretçiyi ağırlayan bu yapılar, Baykan'ın kültürel mirasını zenginleştirmektedir.

İlçenin ekonomisi büyük ölçüde bahçe tarımı, hayvancılık, ticaret ve dini turizme dayanmaktadır. Köylerden, il merkezine ve batıdaki büyük şehirlere yoğun göç yaşansa da özellikle Veysel Karânî beldesindeki türbe turizmi, ilçeye ekonomik katkı sağlamaktadır.

GELENEKSEL LEZZETLERİN İZİNDE BAYKAN

Baykan mutfağı, çevre il ve ilçelerden etkiler taşıyan zengin bir yemek kültürüne sahiptir. İlçede sıkça yapılan yemekler arasında **Soryaz otlu bulgur, içli köfte, Şemşamok** ve **Keledoş** öne çıkar.

Keledoş; bayat tandır ekmeklerinin doğranarak üzerine tereyağı ve çökelek eklenmesiyle hazırlanır. İlçede en yaygın tüketilen geleneksel yemeklerden biridir. Ayrıca Baykan'ın yüksek kesimlerinde, halk arasında "Yayla muzu"(Işkın - Uçkun) olarak bilinen bitkisi yetişmektedir. Genellikle atıştırmalık olarak ilkbaharda toplanan bu bitki, yöresel sofralarda ayrı bir yere sahiptir.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt



Hikayesi



PERVARI Kenger Kızartma

MALZEMELER

- 1 kg kenger
- 2 çay kaşığı tuz (1 çay kaşığı haşlama suyuna, 1 çay kaşığı yumurtaya)
- Sıcak su (kengeri haşlamak için)
- 2 adet yumurta
- Sıvıyağ (kızartmak için)

YAPILIŞI

- 1.Kenger otunun dikenli ve kararmış yapraklarını ayıklayın, bol suyla yıkayıp süzün.
- 2.Geniş bir tencerede su kaynatın, içerisine 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Temizlenmiş kengeri tencereye alarak yumuşayana kadar haşlayın.
- 3.Haşlanan kengerleri süzgece alıp süzün ve soğuması için bekletin.
- 4.Derin bir kasede yumurtaları kırın, içine 1 çay kaşığı tuz ekleyip çırpın.
- 5.Tavaya yeterli miktarda sıvı yağ koyarak kızdırın.
- 6.Haşlanmış kengerleri çırpılmış yumurtaya bulayın ve kızgın yağa atarak her iki tarafını da nar gibi kızarana kadar pişirin.
- 7.Kızaran kengeri yağdan alarak kağıt havlu üzerine koyun, fazla yağını süzdürün.
- 8.Sıcak olarak servis edin.

Siirt'in doğa ile iç içe yaşayan ilçesi Pervari; etkileyici dağ manzaraları ve köklü kültürel yapısıyla, zengin ve özgün mutfağıyla da dikkat çeker. Bu mutfakın öne çıkan ve doğayla uyumlu yaşamın bir yansıması olan lezzetlerinden biri de Kenger Kızartması'dır. Bahar aylarında dağlarda kendiliğinden yetişen dikenli yapısıyla tanınan kenger bitkisi, yöre halkı tarafından hem gıda hem de şifa kaynağı olarak değerlendirilmektedir.

Kenger bitkisi; Pervari'nin yüksek rakımlı bölgelerinde yetişen, toplanması ve hazırlanması zahmetli ancak emeğin lezzetle buluştuğu özel bir bitkidir. Pervari'de özellikle kahvaltılarda ya da hafif akşam öğünlerinde sofraları süsler. Yörede kengerin karaciğer dostu olduğuna, sindirim sistemini rahatlatığına ve bağıışıklığı güçlendirdiğine dair güçlü halk inançları vardır. Bu da yemeği sadece kültürel değil fonksiyonel bir unsur haline getirir. Kenger, bir yemek aynı zamanda mevsimlik toplama kültürünün, doğaya duyulan saygının ve kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi birikiminin bir ürünü olarak da değer taşır.

Sonuç olarak Kenger, Pervari mutfakının hem doğayla uyumlu yaşam biçimini hem de yerel gastronomi hafızasını yansıtan güçlü bir örnektir. Her lokmasıyla baharın tazeliğini, emeğin kıymetini ve kültürün sürekliliğini sofralara taşır.



Bulutların altında

PERVARI

TARİHİ DERİNLİĞİN İZİNDE PERVARI

Siirt il merkezine 92 km uzaklıktaki Pervari, Osmanlı döneminde Siirt Sancağı'na bağlı en eski yerleşimlerden biridir. Şakiran ve Adıyan mahallelerinden oluşan ilçe, Herakol (Yazlıca) Dağı eteklerinde kuruludur. İlk yerleşim alanı Bervade bölgesidir.

Pervari'nin tarihi, Pers egemenliğiyle başlar; ardından Selevkoslar, Partlar, Romalılar ve Sasaniler bölgeyi yönetmiştir. 637 yılında Hz. Ömer döneminde İyad Bin Ganem komutasındaki İslam orduları tarafından fethedilmiştir. Sonrasında Emeviler, Abbasiler, Karakoyunlular, Akkoyunlular tarafından yönetilen ilçe, 1514'te Yavuz Sultan Selim'in Çaldıran Zaferi sonrası Osmanlı topraklarına katılmıştır. 1927 yılında belediye teşkilatı kurulmuştur.

KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN İZİNDE PERVARI

Pervari, tarım ve hayvancılıkla geçinen, geleneklerine bağlı bir ilçedir. Yabani fıstık ağaçları sayesinde Siirt fıstığı üretiminde öne çıkar. Arpa, buğday, baklagiller, üzüm, nar, ceviz gibi ürünler yetiştirilir.

Büyükbaş, küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ve arıcılık yaygındır. Coğrafi işaretli Pervari balı ünlüdür. Siirt battaniyesi için kullanılan tiftik, yöreye özgü Ankara keçilerinden elde edilir.

Doğal yapısıyla da dikkat çeken ilçede Botan Çayı'nın kolları olan Çatak Deresi, Bahcesaray Deresi ve Büyükdere bulunur. Herakol Dağı eteklerindeki yaylalar sulak çayırıyla kaplıdır.

GELENEKSEL LEZZETLERİN İZİNDE PERVARI

Pervari'nin köklü gelenekleri, zengin doğasıyla birleşerek kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. İlçenin simge ürünlerinden biri olan coğrafi işaretli Pervari balı, bu kültürün en değerli miraslarından biridir. Doğadan toplanan "sirik" otu ile yapılan otlu peynir, kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi haline gelmiştir. Yılan yuvası otu çorbası, kenger kızartması ve pekmez tatlısı gibi lezzetler, bölgenin doğal kaynaklarına dayalı beslenme alışkanlıklarını yansıtır. Taşdibek köyünde her yıl düzenlenen ve yüzlerce kişinin bir araya geldiği Pire Gavs Etkinliği, dini ve toplumsal anlamda önemli bir yer tutar. Kurbanlar kesilerek yapılan yemek ikramı, paylaşımın ve dayanışmanın güçlü bir ifadesidir. Pervari mutfağı hem manevi değerlerle hem de doğal tatlarla beslenen, yaşatılan ve paylaşılan bir kültürel zenginliktir.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt

Hikayesi



ERUH Serdev

MALZEMELER

- 2 su bardağı kırık yarma
- 7-8 su bardağı su (yarmayı pişirmek için)
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- 165 gr keşk
- 2 su bardağı ılık su (keşki eritmek için)
- 1 yemek kaşığı yabani nane (sos için)
- 2 yemek kaşığı tereyağ (sos için)

YAPILIŞI

1. Bir tencereye kırık yarmayı ve sıcak suyu ekleyin. Tencerenin kapağını açık bırakarak, yarma yumuşayana kadar pişirin.
2. Ayrı bir kaptaki ılık su ve keşki ekleyip keşk eriyene kadar karıştırın.
3. Küçük bir cezvede tereyağını eritin, üzerine yabani naneyi tereyağında eriterek kızdırın.
4. Pişen yarmayı servis tabağına, ortası çukur kalacak şekilde yayın.
5. Ortadaki boşluğa eritilmiş keşk harcını dökün.
6. Üzerine kızdırılmış naneli tereyağını gezdirerek sıcak servis yapın.

Serdev, Siirt'in Erüh ilçesine ait yıllardır yöre halkı tarafından sevilerek yapılan geleneksel bir yemektir. Lezzetiyle ve kültürel önemiyle de öne çıkar. Erüh'ta yaşayan insanların, doğanın sunduğu kaynakları nasıl ustalıkla kullandıklarını ve bu sürecin kültürel izlerini nasıl yemeklerine yansıttıklarını gözler önüne serer.

Serdev'in kökeni, Erüh'un dağlık ve bozkır bölgelerinde yapılan buğday tarımına dayanır. İnsanlar, buğdayı günlük besin ihtiyaçlarını karşılamak için çeşitli yemeklerde kullanmış ve böylece Serdev ortaya çıkmıştır. Yıllar boyu süregelen tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin sonucu olarak ortaya çıkan yöreye özgü malzemeler, Serdev'in lezzetinin temellerini oluşturur. Yemeğin ana bileşenleri arasında yer alan yarma (özel bir buğday türü), keşk (fermente edilmiş ayran) ve tehnav (yöresel yabani nane), halkının Erüh'un doğasında bulunan her bir ürünü ne denli titizlikle ve ustalıkla kullandığının bir göstergesidir.

Serdev'in varlığı, Erüh halkının mevsimsel zorluklara karşı direncini ve hayatta kalma gücünü simgeler. Hem besleyici hem de enerji verici özelliklere sahip olan bu yemek, bölgedeki insanların yüksek enerji gereksinimlerini karşılamalarına yardımcı olmuştur. Bugün hâlâ Erüh'un sofralarında yerini alan Serdev, bir yemek olmanın ötesine geçmiş, bölgenin kültürünün bir parçası haline gelmiştir.



Derin köklerin yüzü

ERUH

TARİHİ DERİNLİĞİN İZİNDE ERUH

Eruh, köklü geçmişi ve zengin kültürel dokusuyla dikkat çeken kadim bir yerleşim yeridir. Mezopotamya'nın kuzeyinde, Dicle Nehri'nin kollarından Botan bölgesinde yer alması, ilçenin tarih boyunca birçok uygarlığın hâkimiyetine girdiğini göstermektedir. M.Ö. 10. yüzyıldan itibaren Urartular, Medler, Persler, Selçuklular ve Osmanlılar gibi önemli medeniyetlerin izlerini taşıyan Eruh, tarihi kimliğini bu birikimle şekillendirmiştir.

Bu derin geçmişin önemli örneklerinden biri de Gusir Höyük'tür. Yukarı Dicle Havzası'nda, Kavaközü Çayı kıyısındaki küçük bir göl kenarında yer alan bu arkeolojik alan, 1989 yılında Guillermo Algaze tarafından keşfedilmiştir. Radyokarbon testlerine göre yaklaşık 10 bin yıl öncesine uzanan höyük, Eruh'un tarih öncesi dönemlere dayanan kültürel birikimini gözler önüne serer. Bu miras, ilçeyi yalnızca tarihî değil, aynı zamanda arkeolojik açıdan da değerli kılmaktadır.

KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN İZİNDE ERUH

Yüzyıllardır geleneksel yöntemlerle dokunan şal şepik kumaşı, Eruh'un önemli kültürel değerlerinden biridir. Keçi tiftiğinden üretilen bu kumaş, doğal boyalarla renklendirilir ve tamamen el işçiliğiyle hazırlanır. 2022 yılında coğrafi işaret tescilli alan şal şepik kumaşı, bölgenin kültürel kimliğini yansıtan özel bir üründür.

Kadim geçmişine bağlı olarak kültürel mirası da oldukça zengin olan ilçede Mir Nasır Medresesi, Bilgili Çayırılı Nihvan Camii, Bilgili Kırmızı Camii ve Kiver Kalesi (Hatemi Tay) gibi önemli tarihi ve turistik mekânların yanı sıra, her yıl sonbaharda düzenlenen Bapiro Sofi Şenlikleri de ilçenin önemli kültürel etkinliklerinden biridir.

GELENEKSEL LEZZETLERİN İZİNDE ERUH

Eruh'un zengin mutfak kültürü hem doğal ürünleri hem de geleneksel tarifleriyle bölgenin gastronomi kimliğini yansıtır. Serdev, Soryaz, Mehîr, Nohutlu İçli Köfte, Maş ve Kari Aşı çorbaları; yöreye özgü tatlar arasında yer alır. Şifalı özellikleriyle bilinen çiriş otu (Soryaz), sadece sofralarda değil alternatif tıpta da önemli bir yer tutar. Yaz aylarında serinletici bir lezzet olarak tüketilen Mehîr, hafifliği ve ferahlığıyla dikkat çeker. Şironi tatlısı ile Av Titok içeceği ise Eruh'un tatlı ve içecek kültürünün öne çıkan örneklerindendir. Dut pekmezinden yapılan Kadıke Dıfse de geleneksel bir lezzettir. Doğallığı ve çok yönlü kullanım alanlarıyla Eruh mutfağı, kentin kültürel çeşitliliğini ve doğayla uyumlu yaşam biçimini sofralara taşır.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt



Hikayesi



KURTALAN

ŞEMŞEMOK/ŞEMŞEMOTİK
/ ŞEMETOK

MALZEMELER

- 500 gr kıyma
- 2 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım demet maydanoz (kıyılmış)
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ (iç harç için)
- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı sıcak su (pilavı pişirmek için)
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ (pilav için)
- 1 yemek kaşığı tuz (soğan kavurmak için)
- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su (hamur için)
- 2 çay kaşığı tuz (hamur için)
- 2 litre su (haşlamak için)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (üzeri için)
- 1 yemek kaşığı pul biber (üzeri için)

YAPILIŞI

1. Geniş bir tencerede sıvıyağ ve kıymayı kavurun. Üzerine doğranmış soğan ve tuz ekleyip soğanlar pembeleşene kadar pişirin.
2. Salça, karabiber, pul biber ve kimyonu ekleyerek birkaç dakika daha kavurun. Ardından kıyılmış maydanozu ilave edin ve karıştırın.
3. Ayrı bir tencerede sıvıyağ ve pirinci kavurun. Üzerine sıcak su ve tuz ekleyerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
4. Pişen pilavı hazırladığınız kıymalı harçla karıştırın ve soğuması için kenara alın.
5. Hamur için un ve tuzu bir yoğurma kabına alın. Ilık suyu azar azar ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.
6. Hamurun üzerini kapatıp yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru üç bezeye ayırın, her bezeyi 2 mm kalınlığında açın ve çay tabağıyla yuvarlak parçalar kesin.
7. Her parçanın ortasına 2-3 yemek kaşığı iç harç koyun ve yarım ay şeklinde kapatın.
8. Geniş bir tencerede su ve tuzu kaynatın. Hazırlanan mantıları kaynar suya bırakın. Mantılar suyun yüzeyine çıktığında 5 dk daha pişirin ve servis tabağına alın.
9. Bir cezvede tereyağını eritin, pul biberi ekleyip rengi çıkana kadar kızdırın. Hazırladığınız sosu mantıların üzerine gezdirin ve sıcak servis edin.

Şemşemok diğer adıyla Siirt mantısı, Siirt mutfağının en özel lezzetlerinden biri olan geleneksel ve doyurucu bir yemektir. Özellikle Kurtalan'da sıkça yapılan bu yemek, aynı zamanda kültürel bir mirastır. Şemşemok, yıllardır sofralardaki yerini koruyarak hem günlük aile yemeklerinde hem de özel günlerde sevenleri bir araya getiren geleneksel bir lezzet haline gelmiştir.

Bu lezzet, Kurtalan'ın kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle "Sere Sale" adı verilen özel günde mutlaka yapılır. Sere Sale, Kürt kültüründe "yeni yıl" veya "yılın başlangıcı" anlamına gelir ve 13 Ocak'ı 14 Ocak'a bağlayan gece kutlanır. Bu özel gün, tarihsel olarak birçok kültürel ve toplumsal gelenekle şekillenmiştir. Sere Sale, aynı zamanda insanların yeniden bir araya geldiği, toplumsal ilişkiler kurduğu bir dönemdir. Eski zamanlarda daha büyük bir coşku ve katılımı kutlanan Sere Sale günümüzde bu geleneği yaşatmak adına eskisi gibi olmasa da kutlanmaya devam etmektedir.

Kutlamalar; geleneksel kıyafetler giymiş çocuk, kadın ve erkeklerin sokakları şenlendirdiği renkli etkinliklerle başlar. Çocuklar; çeşitli malzemelerle yaptıkları saç ve sakallarla birbirinden farklı figürler oluşturur, kadın ve erkek kılığına girer. Her sokakta, mahallede dolaşarak vurmali çalgılar eşliğinde kutlamaları başlatırlar. Ellerinde çeşitli aletler ve malzemelerle mahalleleri gezerek her kapıyı çalarlar. Ev sahipleri kapılarına gelen çocukları eli boş göndermez; pestil,cevizli sucuk ve farklı meyveler gibi yöresel tatlarla onları ödüllendirirler. Çocuklar bu sırada geleneksel tekerlemeler okur ve kutlama bir nevi eğlenceli bir oyun havasına bürünür.

Sere Sale'nin en önemli yanlarından biri de sofraların etrafında kurulan samimi buluşmalardır. O gece kurulan sofralar, sadece yemeklerin değil, dostluğun ve geçmişten geleceğe aktarılan geleneklerin de paylaşıldığı özel anlara dönüşür. İşte Şemşemok, bu anlamlı gecenin yemeği olarak bilinir ve sofralardaki yerini alır.



Olgunlaşma
Enstitüleri
Siirt

TARİHİ DERİNLİĞİN İZİNDE KURTALAN

Kurtalan, Dicle Nehri'nin bir kolu olan Yanarsu (Garzan) havzasında yer alır ve eski uygarlıkların hâkimiyet alanında bulunur. Bozüyük ve Çayırli köylerinde yer alan höyükler, bakır çağından kalma kalıntılarla Siirt'in kültürel mirasını ortaya koymaktadır. Kurtalan, milattan önce 9. yüzyılda Asur Kralı II. Asurbanipal'ın seferlerinde adı geçen bir yerleşim yeridir ve Bizans dönemiyle birlikte önemli bir stratejik nokta olmuştur. Selçuklu döneminde Dilmaçoğulları Beyliği'nin merkezlerinden biri olan Erzen, Garzan bölgesine hâkim olmuştur. 1514'te Çaldıran Savaşı'ndan sonra Yavuz Sultan Selim, Kurtalan'ı Osmanlı İmparatorluğu'na bağlamıştır.

KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİN İZİNDE KURTALAN

Kurtalan'ın kültürel zenginliği, yörede üretilen el sanatlarıyla da gözler önüne serilmektedir. Bunlardan biri, kök boyalarla dokunan Kurtalan kilimleridir. Tarım ve hayvancılık, bölgenin ana geçim kaynaklarını oluşturur ve karasal iklimin etkisiyle farklı tarım ürünleri yetiştirilmektedir. Ayrıca turizm açısından önemli bir unsur olan Kurtalan Expressi ilçenin kültürel değerlerine zenginlik katmaktadır.

GELENEKSEL LEZZETLERİN İZİNDE KURTALAN

Kadim Mezopotamya ve Anadolu medeniyetlerinin etkisi altında kalan Kurtalan, bu tarihi birikimini mutfak kültürüne de yansıtmıştır. İlçeye özgü geleneksel yemekler, yörenin kültürel çeşitliliğini ve doğal kaynaklarını harmanlayarak sofralara taşır. Başta Şemşemok olmak üzere, Tırşike Hışkırı ve Piçke Goşte gibi yemekler; hem günlük sofralarda hem de özel günlerde önemli bir yer tutar. Kurutulmuş sebzelerle hazırlanan lezzetlerden hamurlu yemek çeşitlerine kadar uzanan bu mutfakta, tatlı olarak ise kavun reçeli öne çıkar. Yöreye özgü olan Cefan kavunun kurutulup pekmezle kaynatılmasıyla yapılan bu yöresel tatlı, ilçenin geleneksel damak zevkini temsil eder. Kurtalan'ın mutfağı, geçmişin izlerini taşıyan, doğallığı ön planda tutan ve kültürel kimliğiyle şekillenmiş bir lezzet hazinesidir.

