

Geliş Tarihi / Received Date
28.11.2022Kabul Tarihi / Accepted Date
20.02.2023

İçeri Çumra (Konya) Mutfağında Yapılan Börekler Üzerine Bir Araştırma¹

A Research on Böreks Made in İçeri Çumra (Konya) Cuisine

Abdullah BADEM²

Öz

Bu çalışmada, İçeri Çumra'da yaygın yapılan üç börek hakkında araştırma yapılmıştır. Nitel bir araştırma olan bu çalışma ile su böreği, sac böreği ve tandır böreğinin yapılışı ve diğer özellikleri hakkında bilgi edinilmiştir. Amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilen, 59-101 yaş aralığında olan, yörede ikamet eden 5 kişi ile birebir görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, katılımcıların izni ile kayıt altına alınmış, daha sonra veriler betimlenerek düzenlenmiştir. Çalışma sonunda, İçeri Çumra'da su böreği, tandır böreği ve sac böreğinin hala popüler olduğu belirlenmiştir. İçeri Çumra'da tandır fırınında tandır ekmeği yapımından sonra genellikle kıkırdak, küflü peynir, kıyma gibi çeşitli iç harçları ile tandır böreği de yapılmaktadır. Koyun kuyruğu yağından elde edilen kıkırdak ile oldukça özgün bir yiyecek "kıkırdaklı tandır böreği" yapılmaktadır. Tandırda ayrıca tandır gevreği, güdük, tandır salması, tandır çorbası, tandır kebabı ve tandırda kuru fasulye yemekleri yapılmaktadır. Yörede yufkadan yapılan yiyecekler sacarası, dolan dolan ve baklava tatlıları olup yörenin halen popüler yiyecekleri arasında olduğu görülmüştür. Yöreye has misafir ağırlama için su böreğini de içeren kara yemek takımı yapılmaktadır. Çatalhöyük ve İçeri Çumra'da kullanılan ocak ve fırın benzerliği olduğu belirlenmiş olup bu durum göz önüne alınarak yöre ile Çatalhöyük arasındaki bağ belirginleştirilmelidir. Hatta bir "Çatalhöyük böreği" yapılarak yöre böreklerinin uluslararası alanda tanıtılması sağlanmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Börekler, Hamur işi, İçeri Çumra, Çatalhöyük mutfak kültürü, Türk mutfağı.

Abstract

With this study, which is a qualitative research, information was obtained about the preparation and other properties of su böreği, sac (sheet) börek-pastry and tandır (tandoori) börek-pastry. With the purposeful

¹ Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Etik Kurulu'nun 26.04.2021 tarihli, 36 toplantı sayılı kararıyla etik uygunluk izni alınmıştır. Bu çalışma, El Ruha 10. Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Kongresi'nde 27 Kasım 2022 tarihinde sunulan bildirinin genişletilmiş halidir.

² Sorumlu yazar, Dr. Öğretim Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Karaman/TÜRKİYE, E-mail: abduallah_badem@yahoo.com, ORCID ID: 0000-0001-8518-6366



sampling method, one-on-one interviews were conducted with people residing in the region. The interviews were recorded with the permission of the participants, and then the data were classified by describing them. At the end of the study, it was seen that su börek-pastry, tandoori börek and sac-sheet börek are still popular in İçeri Çumra. After making tandoori bread in a tandoor oven, tandoori börek-pastry is also made with various internal mortars such as kıkırdak-cartilage, moldy cheese and minced meat. Cartilaginous tandoori börek is made with the cartilage obtained from sheep tail fat. In the tandoor; various dishes such as tandır gevreği-tandoori flakes, güdük, tandır salması, tandoori soup, tandoori kebab and bean meal. Meals made from yufka in the region are sacarası, dolan dolan and baklava desserts, which are still popular desserts of İçeri Çumra. "Kara yemek takımı", a special menu, including su böreği, are made for hosting guests unique to the region. It has been determined that the stove and oven used in Çatalhöyük and İçeri Çumra are similar, and considering this situation, the bond between the region and Çatalhöyük should be clarified. In fact, a "Çatalhöyük pastry" should be made and the local böreks should be promoted internationally.

Keywords: Böreks, Pastry, İçeri Çumra, Çatalhöyük cuisine culture, Turkish cuisine.

Giriş

İnsanlığın var oluşu ile beslenmenin ortaya çıkışı aynı andan itibaren gerçekleşmiştir. Dolayısıyla insanın beslenmesi tüm tarih boyunca önemli olmuştur. İnsanlar bazen yokluk ve kıtlık nedeniyle, bazen kişisel ihtiraslar nedeniyle daha çok yiyeceğe ya da bunların elde edildiği verimli topraklara sahip olmak için mücadele etmiştir. Tarımın başlaması ve yerleşik hayata geçilmesi neticesinde bir anlamda mutfak kültürünün temeli atılmaya başlanmıştır. Tahılların öğütülmesi, ateşin bulunmasıyla ekmeğin yapılması, daha sonraları ekmeğin mayalı olarak üretilmesi ilk mutfak kültürü faaliyetleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Tüm dünyada yaygın yetişen tahıllar ile her yöreye özgü ekme ve hamur işleri ortaya çıkmıştır.

Türk mutfağı, dünyanın önde gelen mutfakları arasındadır ve çok çeşitli yiyeceklere sahiptir. Bunlar arasında bulunan bazı yiyecek grupları şunlardır: çorbalar, mezeler-salatalar-turşular, ara sıcaklar (börekler, sarmalar, dolmalar), et yemekleri (kebablar, yahniler, külbastılar, sulu çeşitler), sebze yemekleri, pilavlar, içecekler (hoşafklar, şerbetler), tatlılar (Cılızoğlu-Eryılmaz, 2019; Halıcı, 2015). Zengin çeşitliliğe sahip Türk mutfağının içerisinde börekler her ne kadar ara sıcaklar arasında sayılsa da, sadece bir çeşit böreğin yanında bir bardak çay ya da ayranla öğün tamamlanabileceği söylenebilir, yani, börekler bir ana yemek kadar mutfakta ağırlığı olan yiyecekler olarak sayılabilir. Böreklerin çeşitliliği, Anadolu'nun her bölgesinde, her yöresinde farklı malzemelerin, farklı etnik grupların olması gibi kendine has özellikleri ile oluşmuştur.

Türk ve Konya Mutfağında Börekler

Börek, yufkanın yuvarlama, doldurma ve/veya katlama işlemleri ile hazırlanan, yapımında yaygın olarak beyaz peynir, ıspanak, kıyma gibi çok değişik iç harcı kullanılan, katmanlanmış lezzetli hamur işi olarak tanımlanmaktadır (Sivrioğlu & Dale, 2015: 42). Börek her öğünde tüketilebilen bir yiyecektir (Sivrioğlu & Dale, 2015). Börekler açlığı giderme amacıyla tüketildiği gibi aynı zamanda, her türlü sosyal organizasyonlarda da (düğün, nişan, sünnet, cenaze, şenlik, bayram vb.) sıklıkla ikram edilen popüler bir yiyecektir (Algar, 1991).

Türk mutfağındaki yufka, tutmaç, katmer, baklava ve börek gibi hamur işlerinin kökeni Orta Asya'ya dayanmaktadır (Kızıldemir vd., 2014: 202). Orta Asya'da un, su ve tuzla yapılan basit bir yiyecek olan yufka ile başlayan bu süreç, Anadolu'ya gelip, günümüze ulaştığında hamur işi çeşitlerinin çoğaldığı, hamur içine değişik iç harçları katılarak yapılan eriştelere, mantılar, pideler ve böreklerin geliştirildiği bir hale dönüştüğü söylenebilir (Yerasimos, 2019: 143). Orta Asya'dan günümüz Türk mutfağına taşınan önemli yiyeceklerden olan börekler, Anadolu'da her dönemde tok tutan gözde yiyeceklerden olmuştur (Demirgöl, 2018: 111). Börek, "yufka içerisinde bir harç" ile başladığı serüveninden günümüze ulaşırken; peynir, patates, kıyma, ot gibi onlarca çeşitten oluşan malzeme ve pişirme yöntemi kullanılan yiyeceğe dönüşmüş yani oldukça büyük bir aşama katedmiştir (Cılızoğlu-Eryılmaz, 2019; Halıcı, 2015). Osmanlı'da Topkapı Sarayı'nda Fatih Sultan Mehmet döneminde Türk mutfağı zirveye ulaşmış olup mutfakta çalışan aşçılar "börekçi, börekçibaşı" gibi alt sınıflara ayrılmıştır (Demirgöl, 2018: 115). Osmanlı döneminde bazı hamur işlerinin de börekler içinde sayıldığı (Şavkay, 2000: 141), günümüzdeki tathırlar ve börek ayırımına sonradan gelindiği görülmektedir. Değişimin börekler için de sürekli olduğu kullanılan harçlardan da rahatlıkla görülebilmektedir. Osmanlı döneminde vetrika, tavuk böreği, paça böreği, tatar böreği gibi börekler de bulunurken (Şavkay, 2000: 141; Türabi Efendi, 2005), artık daha yaygın bilinen türleri (peynirli, kıymalı börek vb.) endüstriyel olarak bile üretilir hale gelmiştir (Bülent Börekçilik, 2023). Osmanlı mutfağında hamur işleri; buharda, suda, yağda ya da fırında pişirilmiş (Yerasimos, 2019: 140) olup günümüzde de börekler geleneksel olarak aynı şekilde yapılırken, modernleşmenin getirdiği elektrikli fırın vb. yenilikleri de içine alarak çeşitlenmeye ve dönüşmeye devam etmiştir.

Konya'nın Çumra ilçesine bağlı İçeri Çumra beldesinin tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Yöre, geçmişi M.Ö. 6800-5700 olarak tarihlenen en eski yerleşim yerlerinden biri olan Çatalhöyük'e (Ünsal, 2021: 14) 30 km uzaklıktadır. Ayrıca, daha yakın zamanlara tarihlenen onlarca höyük de belde civarında bulunmaktadır (Bahar, 2015). Yöre, tarih öncesi dönemden sonra sırasıyla Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Romalılar, Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlı egemenliği altında kalmıştır (Tapur & Tuncer, 2012: 27). Çatalhöyük'te kömürleşmiş buğday tanelerinin çıkması, öğütme taşları ve hububat saklama çukurlarının olması bölgenin buğday ve unlu mamuller tüketim geçmişi ne kadar geçmişe dayandığını ispatlar niteliktedir. Yine bölgede yaşamış Hititlerin 180 kadar ekme, pasta, börek ve unlu mamul üretmesi yörenin hamur işleri açısından ne kadar zengin olduğunu adeta tescil etmektedir (Akın & Balıkcı, 2018: 278).

Türklerin Anadolu'ya geldikten sonra yerleştikleri ilk yerlerden birisi Konya'dır. Dolayısıyla, Anadolu'daki ilk mutfak kültürünün temellerinin atıldığı yerlerden birisi Konya, denilebilir. (Sivrioğlu ve Dale, 2015: 21). İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan, Konya'ya ve ilçesi Çumra'ya bağlı İçeri Çumra'nın mutfak kültürü de oldukça zengin olup yöreye has, oldukça yaygın yapılan üç tür börek bulunmaktadır. Bunlar; tandır böreği, su böreği ve sac böreğidir. Tandır, dünyada "tandoor, tandoori" olarak bilinen, kelimenin kökeni Arapça "tannûr" olan, Türkçe'ye tennûr" olarak geçen, Konya'da "ekmek, börek ve değişik yemeklerin pişirildiği çamurdan yapılan bir fırın" ın adıdır. Bu çamur-kilden yapılan fırında yapılan ekmeğe, "tandır ekmeği", böreğe ise "tandır böreği" denilmektedir (Konya Ansiklopedisi, 2015: 266). Yufka kelimesi, Orta Asya Türkçesindeki "yuwka" kelimesinden gelmekte olup "cılız, güçsüz ve



merhametli" anlamına gelmektedir (Ünsal, 2021: 141). Börek kelimesi ise ilk kez 1312'de Kitâbu'l'İdrâk li Lisâni'l'Etrâk (Ebü Hayyân) adlı kitapta görülmekte, kelimenin tanımı "içerisine et doldurulmuş hamur parçaları" olarak ifade edilmektedir (Evcı, 2015: 381). Türk mutfak kültüründe börek kelimesi yerine "manti, katlama, bohça, gözleme, katmer" gibi kelimeler de kullanılmıştır (Evcı, 2015: 384). Osmanlı mutfağında "börek" sözcüğü "tatlı, tuzlu, sulu hamur ya da ince yufkadan yapılan yiyecekler" için kullanılırken, 20. yüzyılda "fırında pişirilen kat kat yufkallı tepsi börekleri" anlamında kullanılmaya başlanmıştır (Yerasimos, 2019: 144). Su böreği ve sac böreğinin yapımında hamur, yufka olarak daire biçiminde açılarak yapılmaktadır. Su böreği gibi börekler daire şeklinde tepsi içinde yapıldığından yuvarlak şekilli olmaktadır. Kaşgarlı Mahmut tarafından 1074 yılında yazılmış Türkçe sözlük olarak nitelendirilebilecek Dîvânu Lugâti't-Türk'te (Türk Dil Kurumu, 2023) "tepsi" kelimesi "içinde börek, tatlı vb. pisirmeye yarayan, az derin, geniş, düz kap" anlamında kullanıldığı ifade edilmektedir (Yılmaz, 2006: 160). Eskiden daha yaygın olarak bakırdan mutfak gereçleri kullanılmakta; su böreği yapımında kullanılan bakır tepsilerin büyüklerine "sini" denilmektedir (Evcı, 2015: 387). Artık, günümüzde daha çok alüminyum siniler bu amaçla kullanılmaktadır.

Bu çalışma ile İçeri Çumra'da yaygın yapılan tandır böreği, su böreği ve sac böreği hakkında bilgi toplanması amaçlanmış, ayrıca Türk mutfağında önemli yeri olan bu böreklerin yeri tartışılmıştır.

Yöntem

Nitel araştırmalarda "gözlem, mülakat, doküman inceleme" gibi veri toplama teknikleri kullanılmaktadır. Nitel araştırma, sosyal bilimlerde, toplumları ilgilendiren olaylarda doğal ortamı bozmadan, derinlemesine inceleme yapıp araştırılan konunun yorumlanmasını mümkün kılmakta ve insanların attığı anlamları yakalamaya çalışmaktadır (Baltacı, 2009: 370). Örneklem yöntemlerinden olasılıklı olmayan örneklemede asgari örneklem büyüklüğünün yarı yapılandırılmış ve derinlemesine görüşmelerde 5-25 kişi arasında olmasının yeterli olabileceği ifade edilmektedir (Saunders et al., 2012). Ayrıca, araştırmada görüşme esnasında elde edilen bilgilerin doygunluk noktasına ulaşılmasının da göz önünde bulundurulması gereklidir (Morse, 1995: 147). Sıradışı olmayan, ortalama durumlar için kullanılabilen tipik durumlar için amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmaktadır (Büyüköztürk ve ark., 2012). Nitel bir araştırma olan bu çalışmada, görüşme tekniği ile amaçlı örnekleme yöntemi belirlenen katılımcılardan tandır böreği, su böreği ve sac böreğinin yapımı hakkında bilgi alınmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinde güvenilirlik için veri analizinin hangi yöntemler kullanılarak incelendiği belirtilmesi gerekli olup (Kozak, 2018: 124) geçerlik ve güvenilirlik için derinlik odaklı veri toplama, uzman incelemesi, katılımcı teyidi ve amaçlı örnekleme yöntemleri uygulanmıştır. Örneklem büyüklüğünün 5 kişi olması yeterli olduğu görülen bu araştırmada, gönüllü olarak 5 kişi seçilmiş, katılımcıların izni ile ses veya görüntü kaydı alınmış, sorular 30-45 dakika süre içinde sorulmuştur. Görüşme yapılan kişiler 58-100 yaş aralığındaki kişiler olup İçeri Çumra doğumlu olan, yöre kültürüne hâkim kişiler içerisinden seçilmiştir. Görüşmenin sonlandırılması, 5 kişinin belirlenmesi, doygunluk noktasına ulaşılması ile belirlenmiştir (Creswell & Creswell, 2018: 298). Bu kişilerin sadece gönüllü olan kişilerin arasından seçilmesi ve çalışma bölgesinin İçeri Çumra olarak belirlenmesi sınırlılık yaratmıştır. Evrenin İçeri Çumra olarak seçilmesinin nedeni, yörenin tarihinin çok eskkiye dayanması ve börekler konusunun çok kapsamlı olması nedeniyle konuya hakim olabilmek

için daha dar alanın taranmasının uygun olacağı varsayımıyla hareket edilmiştir. Görüşmeler Mayıs 2021 - Temmuz 2022 tarihleri arasında muhtelif zamanlarda gerçekleştirilmiştir. Çalışmada kullanılan sorular, daha önce yapılmış bir araştırmadan alınmıştır (Badem, 2021). Çalışma için görüşme gerçekleştirilen kişilere ait demografik bilgiler **Tablo 1**'de, çalışmada kullanılan görüşme formu **Tablo 2**'de verilmiştir. Katılımcıların yaş ortalaması 78 (59-101) olarak hesaplanmıştır. Veri toplamak için etik kurul izin belgesi Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 26.04.21 tarih ve 36 sayılı kararla alınmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla İçeri Çumra'da börekler ile tandır, su ve sac böreğine ilişkin katılımcılardan elde edilen bulgular gruplandırılmaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri.

| K | Adı Soyadı | Doğum Yılı | Doğum Yeri | Cinsiyet | Eğitim Durumu | Mesleği |
|---|------------|------------|-------------------|----------|---------------|---------------|
| 1 | I.Z.* | 1922 | İçeri Çumra/Konya | Erkek | İlkokul | Emekli/Çiftçi |
| 2 | N.U. | 1964 | İçeri Çumra/Konya | Erkek | Üniversite | Emekli/Aşçı |
| 3 | N.Ş. | 1957 | İçeri Çumra/Konya | Kadın | İlkokul | Ev Hanımı |
| 4 | Ş.Ş. | 1938 | İçeri Çumra/Konya | Kadın | İlkokul | Ev Hanımı |
| 5 | I.E. | 1944 | İçeri Çumra/Konya | Erkek | Üniversite | Emekli/Polis |

*Kişilerin gerçek isimlerinden farklı harflerle kodlanmıştır.

Tablo 2. Çalışmada Kullanılan Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu.

| No | Soru |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Kaç yıldır su, sac, tandır böreğini yapıyorsunuz? |
| 2 | Ne kadar sıklıkla su, sac, tandır böreğini yapıyorsunuz? |
| 3 | Su, sac, tandır böreğini hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır? |
| 4 | Su, sac, tandır böreğinin yapılışını kimden/nerden öğrendiniz? |
| 5 | Su, sac, tandır böreği yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir? |
| 6 | Su, sac, tandır böreği yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz? |
| 7 | Su, sac, tandır böreğini yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı? |
| 8 | Su, sac, tandır böreğinin yapım aşamalarını anlatır mısınız? |
| 9 | Su, sac, tandır böreği yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir? |
| 10 | Su, sac, tandır böreğini nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı? |
| 11 | Su, sac, tandır böreğini muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir? |
| 12 | Su, sac, tandır böreğinin İçeri Çumra'da ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı? |
| 13 | Su, sac, tandır böreğinin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? Su, sac, tandır böreğinin bir hikayesi/şiiri/manisi var mı? |
| 14 | Bu böreklerle benzer başka yiyecekler var mı? Nelerdir? |

İçeri Çumra'da Börekler

İçeri Çumra'nın geçmişi çok eskiye dayanmaktadır. Dolayısıyla yörenin yemek kültürü de oldukça zengindir. Bu çalışmada, geçmişten günümüze yaygın yapılan üç börek (tandır, su, sac) hakkında bilgi toplanmıştır. Böreklerin "çok eskiden beri yaygın olarak tüm evlerde yapıldığı", katılımcıların tamamı tarafından teyit edilmiştir. Yemekleri hazırlayan "anneler, anneanneler ve babaanneler gibi aile



büyüklerinin üç böreğin de yapılışını gelecek nesillere aktardığı" ifade edilmiştir ancak "son 20 yıldır özellikle tandır böreğinin yapımının, nispeten meşakkatli olması nedeniyle, daha az yapıldığı, yeni nesilin tandır böreğini yapma eğiliminin azaldığı" tespit edilmiştir (K1-5). Buradaki asıl sebebin, önceden günlük tüketilen tandır ekmeğinin yerini, modernleşme ile somun ekmeğinin alması ve ekmeğe marketlerden yaygın olarak ulaşılabilmesi olup tandır ekmeğinin yapımını azaltmış olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Önceden sıklıkla ekmeğin yapımının ardından yapılan tandır böreğinin yapımı da azalmıştır. "Eskiden evde ekmeğin bittiği zaman tandır ekmeği yapılmasının ardından tandır böreği de sıklıkla yapıldığı ancak günümüzde, ekmeğin ve börek yapımının %80-90 oranında azaldığı" ifade edilmektedir (K1-5).

Sac böreğinin yapımı halen çok yaygındır. Sac böreği tek başına yapılabileceği gibi, kış hazırlığı kapsamında toplu olarak yufka açılacağı da, öğle ya da akşam yemeği vakitlerinde de yapıldığı tespit edilmiştir. Su böreğinin yapılış aşamaları "diğer böreklerle nazaran zor olması ve maharetli ellerden çıkmasının tercih edilmesi" bu böreğin yapımını sınırlamıştır (K1-5). Su böreğinin yapımı daha çok "ağır (hatırlı) misafirlere, yeni evlenip ziyarette bulunan gelin-damada, her türlü davetlerde (acılı yemeği-bir çeşit düğün misafirine verilen yemeklerin genel adı-, asker uğurlaması, cenaze vb), Ramazan sofralarında ve bayramlarda" olmaktadır (K1-5). "Eskiden İçeri Çumra'da düğün hazırlık aşamaları perşembe gününden başlaması nedeniyle uzak yerlerden yatılı gelen misafirlere 'kara yemek takımı' ve ya 'acılı yemeği' denilen yemekler hazırlanmaktaydı. Günümüzde ulaşım imkânlarının artması, yatılı misafirin ağırlanmasını azaltmış ancak kara yemek takımındaki yemeklerin yapımına halen devam edilmektedir. Kara yemek takımında bulunan yemekler; genellikle ak çorba (yoğurt çorbası), et yemeği (haşlama, orta, bütümet, kavurma, hindi, tavuk), tuzlu yemek (yaprak/lahana sarması, dolma), taze fasulye, nohut yemeği, su böreği, pilav, baklava, sütü (sütlaç), kavun, karpuz, hoşaf gibi yiyeceklerdir" (K1-5). İçeri Çumra'da "misafire yemek ikramına veya acılı yemeği yedirmeye 'ağırlama, taltif' de" denilmektedir (K1, 4, 5). Konya'da ise "yemekli misafir ağırlamaya 'davet' de" denilmektedir (K2; Işık, 2020: 22).

Konya sicillerinde yer alan narh defterlerine göre Konya'da 1630-32 yıllarında "tandır ekmeği"nin ve "yağlı katmer"nin yapıldığı (Ekin, 2021: 95), yapılan bir kazı neticesinde ise Konya'da "tandır ocağı"nın (fırını) Türkiye Selçuklularına kadar uzandığı tespit edilmiştir (Işık, 2020: 23). Tandır ekmeği Selçuklular'da yaygın olarak tüketilmiştir (Işın, 2021: 202). Yufkanın Orta Asya'dan Anadolu'ya getirilen bir ekmeğin olduğu bilinmektedir (Solmaz & Altın, 2018: 118). Sacda pişirilen ekmeğin arasında en çok bilineni yufkadır (Ünsal, 2021: 56). Su ve sac böreği de yufka açılarak yapılan böreklerdendir.

Tandır Böreği

Tandır böreği yapımında özel bir araç-gerece ihtiyaç bulunmamaktadır. Tandır böreğinin yapımında topraktan (çamurdan-kilden) yapılan "tandır" denilen, yere gömülü biçime sahip bir geleneksel fırın kullanılmaktadır (**Görsel 1**). İçeri Çumra'da, günümüzde, yeni yapılan apartman benzeri betonarme yapılarda olmasa da eski (bahçeli) evlerin neredeyse tamamında tandır fırını bulunmaktadır.

"Tandır böreğinin yapımında birçok değişik iç malzemesi kullanılmaktadır. Bunlardan en yaygın olanları; patates, kıyma, peynir (tuluma basılan peynir; yöre adıyla 'tuluk' , çiğ suyu peyniri, beyaz

peynir, köy peyniri; eski adıyla ‘selemor’ ve küflendirilerek elde edilen ‘küflü peynir’) ve ‘kıkırdak’ (kuyruklu koyunların kuyruk yağının yüksek ateşte kavrularak yağın eritilmesi, ‘kuyruk yağı’ olarak adlandırılan bu eriyen yağın uzaklaştırılması sonrası geriye kalan kısmı) olarak sıralanabilir.” (K1-5). Eskiden “kakırdaklı (kıkırdak) tandır böreğinin çok yapıldığı” ifade edilmiştir (K2).

“Tandır ekmeği yapımı için 1 tas un, yarım tas su ve tuz eklenir, hamur yoğrulur. Tandır böreği bezesi eklemek hamuruna göre daha küçük bezeden yapılır. Tandır ekmeği yapımı için hazırlanan hamurdan biraz alınarak senit üzerinde oklava ile yayılır, içerisine iç malzemesi (patatesli ise; patates+soğan, peynirli ise; peynir+soğan karışımı, kıkırdaklı ise kıkırdak) konulur. Hamur her iki yandan sündürülüp üstte birleştirilir. Üstü kapanan börek, önceden ısıtılmış sıcak “tandıra basılır” (yapıştırılır). Tandır sıcaklığına göre 10-15 dakika içerisinde tandır böreği pişer. Tandırın ateşi çok fazla ise fırının üst tarafından hamur basılarak pişirmeye başlanır. Ateş çok fazla iken tandırın alt-dip kısmına ekmeğin hamuru basılırsa, ekmeğin üstü çabuk pişer, içi pişmez (KK1-5); yani “iti olur.” (KK3). “Tandırdan çıkarılan börek, genellikle soğumadan arası açılıp tereyağı sürülerek yenilir. Pişen tandır ekmeği ya da böreğinin üzeri hafif koyu renk alır (Görsel 1).



Tandır



Pişen Tandır Ekmekleri



Tandır Böreği



Tandır Ekmeği

Görsel 1. Tandır Böreği ve Ekmeği (Fotoğraf: Abdullah BADEM).

Tandırdan çıkan ekmeğin oldukça sıcak, börek oldukça lezizdir.” (K2-3). “Böreklerin hepsinin bir arada, sıcak servis edilerek yenilmesi makbuldür.” (K1-5). “Tandır ekmeği hamuru yoğrulurken içerisine haşlanmış patates katıldığı da olur (K2). Tandır ekmeği yaparken eskiden hamurun özü zayıf olduğundan, haşlanmış patates, yoğurt suyu, peynir suyu hem israf olmasın hem de hamurun tandıra daha iyi yapışması için eklenirdi ancak günümüzde (piyasadan) temin edilen unlardan yapılan hamur ‘tandıra basınca’ iyi yapışmaktadır, tandır içine; ateşe düşmemektedir.” (K3). “Tandırdan pişen ekmeğin ‘iç sıcaklığını attıktan sonra’, serin bir yerde üzeri bir örtü vb. ile kapalı olarak 1-2 hafta rahatlıkla



muhafaza edilip tüketilebilir. Eskiden ağırlıklı olarak tandır ekmeğinin yenilmesi nedeniyle hafta ya da iki hafta süre ile ekmeğin yapılmasıyla tandır ekmeğinin muhafazası da yaklaşık olarak tandır ekmeği ile aynıdır." (K1-5). "Günümüzde buzdolabı ve derin dondurucuda çok daha uzun sürede bozulmadan, bayatlamadan tüketilebilir." (K2-5). "Tandırda ekmeğin ve börekten başka 'tandır gevreği', 'güdük' ve 'besmet' de yapılmaktadır." (K1-5). "Gevrek, uzun parmaklar şeklinde yapılan, adı üzerinde gevrek, sert ve kuru yapıda iken güdük, simit halkası şeklinde, yumuşak tekstüre; yapıya sahiptir. Tandırda ekmeğin ve börek yapıldıktan sonra yağlı ya da yağsız türde olmak üzere 100-200 adet güdük-gevrek yapılarak uzun süreli olarak bez torbalarda muhafaza edilebilir." (K1, 3). "Besmet yapılırken hamuru (un, su, maya, kuyruk yağı ile yapılarak), 30 cm uzatılır, 3-4 parmak gibi yan yana uzatılıp yapıştırılarak uçlarından birleştirilir. Kızarması için üzerine yumurta ya da yoğurt sürülür. Üstüne ayrıca çörekotu atılır, ondan sonra tandıra yapıştırılır. Gevrekler, tandır ekmeğinin yapılmasının sonunda 'tandıra salınıp' 3-4 gün tandır içerisinde bekletilir, iyice kurutulur." (K2, M. Mülayim, kişisel görüşme, 11 Temmuz 2022). "Tandırdan yapılan bir yiyecek olan 'ekmek salması' da yapılırken tandır ekmeği uzun şeritler halinde kesilerek üzerine yağlı kavurma eti dökülerek hazırlanır." (M. Mülayim, kişisel görüşme, 11 Temmuz 2022).

"Tandır fırınında pişirilen yiyeceklerden bir diğeri olan tandır çorbası; kesilen hayvanın eti, kemiği, yağı ve istenen diğer malzemeler ile çömleğe doldurularak yapılır. Tandırda ekmeğin ya da börek yapılırken külün üzerine oturtulan çömlek içinde pişirilir. Tandır fırınında ayrıca (eskiden özellikle damada) oğlak-kuzu-çebiç salması, kuru fasulye, nohut, mercimek yemeği ve (sadece etin çömleğe doldurulmasıyla ya da soğan, sarımsak eklenerek) tandır kebabı yapılır." (K1, 2). "Ayrıca tandır ekmeği, yağ ve pekmez malzemeleri kullanılarak 'pekmez oğması' tatlısı yapılır." (K2). Tandır fırını içerisinde (genellikle ekmeğin pişirilirken) tandır böreği, yağlı ekmeğin-güdük, tandır gevreği, tandır çorbası, tandır kuzusu-çebici (bir yaşını doldurmamış keçi) ve tandır kebabının yapıldığı literatürde de belirtilmektedir (Es & Yardımcı, 2006).

Konya'da genel olarak tandır ve ocak, evden ayrı bir müstemilat olarak üzeri kapalı bir yerde yapılmaktadır (Küçükbezirici, 2013: 403). Bazı evlerde "ikinci mutfak" sayılabilecek yarı kapalı-kapalı "tandirevi" bulunmaktadır (Işık, 2020: 19). Eskiden Konya'da özellikle durumu iyi olmayan ailelerin oturduğu semtlerde ya da dar sokaklarda ortak kullanımda olan tandırlar da bulunmaktaydı (Doğan, 2018: 190). Konya'da, ve tabii İçeri Çumra'da, tandır fırınının yanında, tandırdan alınan kül ve ateş ile yakılan, bazı yemeklerin yapıldığı, çamaşırın yıkanması için su kaynatıldığı ve aşure pişirmek gibi büyük işlerde kullanılan at nalı biçiminde "küçük ocak" da (Görsel 1) sıklıkla bulunur (Karpuz, 2006: 17). Çatalhöyük'te kullanılan ocak ve fırınlar ile günümüzde bölgede kullanılan ocakların oldukça benzerlik gösterdiği belirlenmiştir (Aksoy & Çetin, 2018: 125). Tandır fırını dünyanın farklı yerlerinde de bilinmektedir. Örneğin, İran, Hindistan ve Pakistan'da değişik ekmeğin ve et yemekleri tandırda yapılmaktadır. Tandır ekmeğine "tandoor, tandoori" denilmektedir (Galali et. al., 2022: 1372; Emami & Sobhani, 2020: 1; Civitello, 2019: 298). Esasında tandırın fırın olarak kullanılması M.Ö. 1500'den itibaren olduğu düşünülmektedir (Işın, 2020: 202).

Su Böreği

“Yapımında özel bir gerece ihtiyaç olmayan, su böreği için 6 yumurta ile bir miktar su ekleyerek yumuşak kıvama gelinceye kadar un karıştırılarak hamur yoğrulur, 30-60 dakika dinlendirilir. Senit üzerinde oklava ile yufkadan biraz kalın olacak şekilde açılır. Yufka kaynayan suda haşlanır, senit üzerinde dörde bölünür. Tabanı tereyağı ile yağlanan siniye (istenirse 1 kat kuru şebit-yufka serilen), üste 3-4 kat haşlanmış hamur olacak şekilde serilir. Kıymalı harç (kavrulmuş kıyma, soğan, baharat karışımı) hamurun üzerine yayılır. Üzerine de yine 3-4 kat haşlanmış hamur serilir. Ocakta (günümüzde elektrikli fırın ya da gazlı sac ocağında) altı pişirilir (**Görsel 2**). Kızardıktan sonra başka bir sini yardımı ile ya da ‘pişirgeç’ yardımıyla alt-üst edilerek diğer yüzü de kızartılarak pişirilir.” (K1-5). “Su böreği içine eskiden soğanla birlikte ekme kırıntıları-ufağı da israf olmasın diye eklendiği” belirtilmiştir (K2, 3). “Konya’da eskiden su böreği denilince akla kıymalı, bol yağlı börek akla gelirdi. Günümüzde ise harç olarak kıyma yerine peynir de kullanılmaktadır. Aslında önceden, bazı yörelerde hafif-değersiz olduğu düşüncesiyle, ‘peynirli su böreği’ yapılması hoş karşılanmazdı; ‘peynirin iç harcı olarak kullanıldığı börek; peynirli börektir!’ diye tepki gösterilirdi.” (K2-5). “Eskiden böreğin yapımında bakır ‘su böreği sinisi’ kullanılırken günümüzde daha çok alüminyum siniler (**Görsel 2**) kullanılmaktadır. Çokça börek yapılan bazı evlerde su böreği sinisi ayrı olurdu; bu sini başka amaçlarla kullanılmazdı.” (K2). Su böreği her zaman, öğün, her yemek ve içeceklerle birlikte rahatlıkla tüketilebilir.

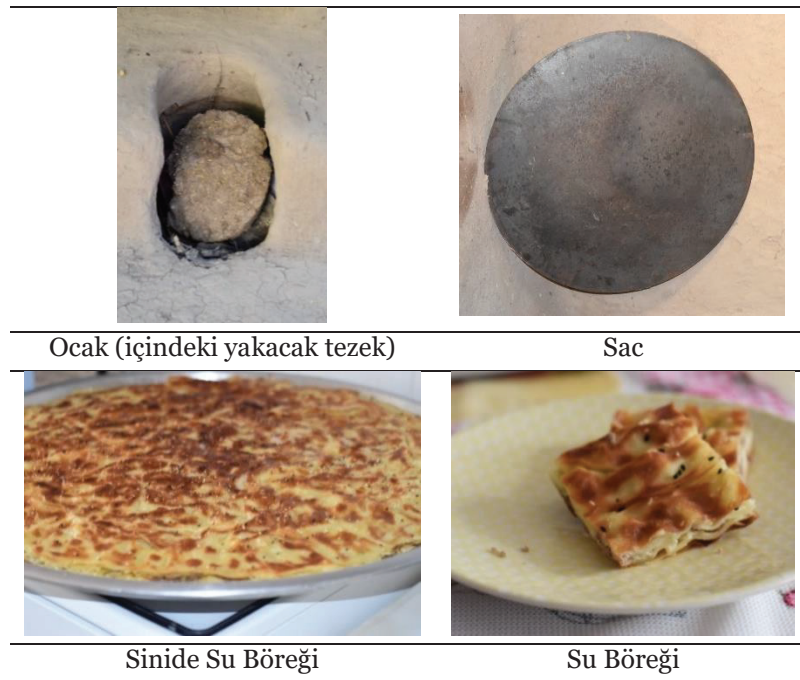
Konya su böreği kendine has olup kıvamını tutturabilmek için ölçü ve bezelerin usulünce açılması böreğin kalitesini belirlemektedir. Açılacak hamura; 6 yumurta, yumurta kabuklarını dolduracak kadar su ilavesi ile 12-14 beze yoğrularak hazırlanmaktadır. Oklava ya da merdane ile açılan yufkalar, kaynayan suda haşlanarak tepsiye serilir, içi üzerine serilerek sırayla yufkalar döşenir (Odabaşı, 1999: 155). Konya su böreği oldukça (yoğun yağlı, haşlanan hamurdan yapılması nedeniyle) ağır olup bir nuskası (parçası, dilimi) ele alınınca kalıp gibi durmamalı, yumuşak bir yapıda olmalıdır (Işık, 2020: 42; Konya Ansiklopedisi, 2015: 138). Böreğin diğer özelliğinden birisi de pişirme esnasında altı üste getirmek için pişirgeç ile çevrilmesidir (Işık, 2020: 43). Pişirilen su böreği sofraya, misafirlerin önüne sinide (**Görsel 2**) servis edilir (Işık, 2020: 43). Börek, serin ve soğuk ortamda 1-2 hafta rahatlıkla muhafaza edilebilir (K2-5). Su böreğinin yufkası ince açılmış olmalı, ince açabilen maharetli kadınların su böreği tercih sebebidir (Algar, 1991: 332).

Konya mutfağının on yıldızı arasında su ve sac böreğinin de bulunduğu belirtilmektedir (Işık, 2006: 9). Su böreği, Konya kara yemek takımının ana böreği olup Ramazan ayında ve bayram sofralarında olmazsa olmazlardandır (Işık, 2020: 42). Su böreğinin XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağında ünlü olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2019: 156). Börekler arasında yapılması maharet isteyen böreklerden birisidir (Şavkay, 2000: 141).

Sac Böreği

“İçeri Çumra’da yemek yapımında kullanılan toprak ocaklarda değişik yakacaklar kullanılmaktadır. Önceden bu amaçla ateşi tutuşturmak için ‘kesmik’ (samanın kalını ya da hayvan yemi özelliğinde olanı), ‘fal-fasal’ (ince, zayıf nitelikli kuru otlar), kavak dalları kullanılır, daha sonra ateşe tezek

(kurutulmuş sığır dışkısı) ya da 'kemre' (koyun ağılının tabanından kaldırılan kalın, sertleşmiş hayvan dışkısı), 'yapma' (bütün hayvanların dışkılarının içerisine kömür tozu karıştırılarak yapılan bir çeşit doğal yakacak) atılır, ateş harlanır." (K4, 5). "Sac böreği, adını aldığı mutfak gereci olan 'sac' (**Görsel 2**) üzerinde pişirilmektedir. Günümüzde sac böreği ya da yufka yapımında 'tüplü sac' da (gazlı sac) kullanılmaktadır. Börek pişip sac üzerinden indirildikten sonra genellikle bol tereyağı ile yağlanarak sıklıkla ayran ya da hoşaf ile servis edilmektedir. Sac böreği de 1-2 hafta serin soğuk yerde muhafaza edilebilir." (K1-5).



Görsel 2. Su Böreği (Fotoğraf: Abdullah BADEM).

"Sac böreği (**Görsel 3**) yapımı için kullanılan malzemeler çok çeşitli olup yumurtalı, yoğurtlu, patatesli, kıkırdaklı, kıymalı, kavurmalı, otlu-pancarlı, ıspanaklı, peynirli, eskiden sirkenli, ısırganlı, ebegümeçi otu gibi türleri yapılmaktadır." (K1-5, M. Mülayim, kişisel görüşme, 11 Temmuz 2022).

Konya'ya özgü olan sac böreği, peynir, yoğurt, kıyma ve soğan karışımı ile sac üzerinde pişirilip tuzsuz tereyağı ile yağlanır ve sıklıkla ayran ile birlikte servis edilir (Odabaşı, 1999: 155). Sac böreğinin ince yapılmış olanının makbul olduğu, Konya'da Sedirler Mahallesi'nde ince sac böreği yapılmasının meşhur olması nedeniyle sac böreğine "Sedirler böreği" adının verildiği de belirtilmektedir (Işık, 2020: 42; Es & Yardımcı, 2006: 92)

"İçeri Çumra'da, hamur işi olarak su ve sac böreği benzeri yapılan diğer yiyecekler pişi, gaygana (çalpama) ve katmer sıralanmakta ayrıca yufkadan sacarası, dolan dolan ve baklava da yapılmaktadır." (K1-5).



Sac Böreği

Görsel 3. Sac Böreği (Fotoğraf: <https://gokonya.com/tr/sac-boregi>).

Sonuç ve Öneriler

İçeri Çumra, Konya'nın Çumra ilçesine bağlı beldelerden biri olup tarihi çok eskiye dayanmaktadır. Ayrıca İçeri Çumra'ya 30 km yakınlıkta dünyanın en eski yerleşim yerlerinden biri olan Çatalhöyük bulunmaktadır. Neolitik dönemden kalma Çatalhöyük'te yaşayan insanların buğday ve ekmekle ilgili birçok faaliyetleri bulunup kanıtlanmıştır. Çatalhöyük'te kullanılan ocak ve fırınlar ile günümüzde bölgede kullanılanlar arasında benzerlik tespit edilmiştir. Hamur işleri Türk mutfağının olmazsa olmazlarından olup pek çok çeşidi bulunmaktadır. Türkiye'de her yörenin kendine özgü börek çeşitleri mevcuttur. Yörede yapılan su böreği, tandır böreği ve sac böreği Türk mutfağındaki diğer börekler kadar popülerdir. İçeri Çumra'da tandır fırınında tandır ekmeği yapımından sonra genellikle kıkırdak, küflü peynir, kıyma gibi çeşitli iç harçları ile tandır böreği de yapılmaktadır ancak günümüzde eskiye nazaran yapımı oldukça azalmıştır. İç harcı olarak kıkırdak kullanılan, kıkırdaklı tandır böreği yapımı azalmış olsa da oldukça özgün olduğu görülmüştür. İçeri Çumra'da tandır fırınında, bunlardan başka tandır gevreği, güdük, tandır salması, tandır çorbası, tandır kebabı ve tandırda kuru fasulye gibi değişik yemekler de yapılmaktadır. Tandır ekmeği son yıllarda Konya'da ve diğer şehirlerde ticari olarak yaygınlaşmakta, ayrıca tandır börek evleri de artmaktadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen yufkadan, içine çeşitli iç harçları katılarak birçok değişik börek yapılmaktadır. Türkiye'de en yaygın ve özgün olanlardan su böreği ve sac böreği İçeri Çumra'da halen yaygın yapıldığı belirlenmiştir. Her ne kadar görüntü olarak benzese de, Konya'ya has olan su ve sac böreğinin diğer yörelerden ayrı bir yapı ve lezzete sahip olduğu konusunda görüşme yapılan katılımcıların ısrarı bulunmaktadır. Sac ve su böreği yufkası ince açılmalı, su böreği yufkası kaynayan suda haşlanarak börek yapılmalıdır. Yörede yufkadan yapılan diğer yiyecekler sacarası, dolan dolan ve baklava olup yörenin popüler yiyecekleri arasındadır. Tandır fırınının dünyada yaygın kullanılması, yufkanın Türklerin Orta Asya'dan bu yana kullanması Anadolu'nun ve yörenin mutfağının ne kadar eski ve özgün olduğunu ispat etmektedir. Geleneksel olan, sac ve tandırın halen kullanılması ile yaygın yapılan bu tip yiyeceklerin gastronomi turizmi kapsamında tanıtılması ve bazı şehirlerde olduğu gibi coğrafi işaretleme ile koruma altına alınması önem arz etmektedir. Geleneksel ürünlere sahip çıkılarak bölgenin daha fazla tanıtılması gerektiği düşünülmektedir. Çatalhöyük ve İçeri Çumra'da kullanılan ocak ve fırın benzerliği referans alınarak belki de "Çatalhöyük böreği" yapılarak bu böreklerin uluslararası alanda birlikte tanıtılması avantajının kullanılması iyi bir sürdürülebilirlik sağlayacaktır.



Çıkar Çatışması Beyanı

"İçeri Çumra (Konya) Mutfağında Yapılan Börekler Üzerine Bir Araştırma" başlıklı makalemiz ile ilgili herhangi bir kurum, kuruluş, kişi ile mali çıkar çatışması yoktur ve yazarlar arasında da herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynakça

- Akın, G., & Balıkçı, E. (2018). Anadolu'nun gizemli imparatorluğu Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 275-284. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/444>
- Aksoy, M., & Çetin, K. (2018). Çatalhöyük mutfak yapıları ve araç-gereçlerinin 21. yüzyıl mutfak kültürüne yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 125, 141. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/355>
- Algar, A.E. (1991). *Classical Turkish cooking: traditional Turkish food for the American kitchen*. Harper Collins e-Book.
- Badem, A. (2021). Traditional Turkish sweet bread discovered in famine: pear bread. *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (53), 11-30. <https://doi.org/10.53568/yyusbed.1002658>
- Bahar, H. (2015). *Konya'nın kırk hüğüğü*. Konya: Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388. <https://doi.org/10.31592/aeusbed.598299>
- Bülent Börekçilik, (2023). <https://bulentborekcilik.com/> (Erişim Tarihi: 17.01.2023).
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2012). Örneklemeye yöntemleri. <http://w3.balikesir.edu.tr/~msackes/wp/wp-content/uploads/2012/03/BAY-Final-Konulari.pdf>
- Cılızoğlu-Eryılmaz, L. (2019). *Türk mutfağından seçmeler*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Creswell, J. W. and Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. California: Sage Publications.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve kültür, insanın beslenme tarihi*. (Çeviren: Z.N. Nahya ve S. Örnek). İstanbul: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125. <https://dergipark.org.tr/en/pub/tdtdad/issue/38069/368568>
- Doğan, M. S. (2018). *Öteki Konya*. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Ekin, Ü. (2021). *Tarladan pazara*. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.

- Emami, S. A., & Sobhani, Z. (2020). Characteristics of different ethnic and traditional bread from the perspective of Islamic traditional medicine. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1-8. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00051-7>
- Es, S., & Yardımcı, S. (2006). *Osmanlı'da mutfak kültürü ve Konya mutfağı. Konya mutfak kültürü ve Konya yemekleri içinde*. (Editör: A. Işık). Konya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Evcı, A. (2015). *Börek. Ekmek kitabı içinde*. (Editör: Emine Gürsoy Naskali). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Galali, Y., Rees, G., & Kuri, V. (2022). Study the influence of waxy wheat flour, inulin and guar gum on quality and microstructure of Pita and Tandoori breads: Response surface methodology aids functional food development. *Journal of Food Science and Technology*, 59(4), 1372-1383. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05147-9>
- Halıcı, N. (2015). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işık, A. (2006). *Konya mutfağının on en'i. Konya mutfak kültürü ve Konya yemekleri içinde*. (Editör: A. Işık). Konya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Işık, A. (2020). *Konya'da kültürel hayat*. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Işın, P. M. (2021). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Karpuz, E. (2006). *Osmanlı'da mutfak kültürü ve konya mutfağı. Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri içinde*. (Editör: A. Işık). Konya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Konya Ansiklopedisi. (2015). *Konya ansiklopedisi*, VIII Cilt. Konya: Kültür Yayınları.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım ilkeleri*. İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2), 707-716. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.3336>
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14(3), 191-210.
- Küçükbezirci, S. (2013). *Konya folkloru-Konya halkından derlenmiş halk kültürü ürünleri güldestesi*. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Morse, J. M. (1995). The significance of saturation. *Qualitative Health Research*, 5(2), 147-149.
- Odabaşı, S. (1999). *Geçmişten günümüze Konya kültürü*. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Müdürlüğü Yayınları.
- Sac Böreği. (2022). <https://gokonya.com/tr/sac-boregi> (Erişim Tarihi: 17.01.2023).



- Saunders, M., Lewis, P., and Thornhill, A. (2012). *Research methods for business students*. Upper Saddle River, NJ : Pearson Education Limited.
- Sivrioğlu, S. and Dale, D. (2015). *Anatolia adventures in Turkish cooking*. Murdoch Books.
- Solmaz, Y., & Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124. <https://dergipark.org.tr/en/pub/saktad/issue/41819/469523>
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank TAŞ Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü.
- Türabi, Efendi. (2005). *Osmanlı mutfağı*. (çev: Altay İlhan Öztürk). İstanbul: Dönence Basım.
- Türk Dil Kurumu, (2023). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu. <https://www.tdk.gov.tr/divanu-lugatit-turk/kasgarli-mahmud-ve-divanu-lugatit-turk/#:~:text=%C4%B0stanbul%20Millet%20K%C3%BCt%C3%BCphanesinde%20bulunan%20elimizdeki,1074%20g%C3%BCn%C3%BC%20tamamlad%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20a%C3%A7%C4%B1k%C3%A7a%20anla%C5%9F%C4%B1maktad%C4%B1r> (Erişim Tarihi: 18.01.2023).
- Tapur, T., & Tuncer, B. (2012). Çumra ilçesinde kırsal yerleşmeler. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (27), 277-295.
- Yerasimos, M. (2019). *500 yıllık osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, M. F. (2006). Anabilimsel bağlamıyla divanü lügati't-Türk'te mutfak kültürü. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ondokuz Mayıs Üniversitesi.

Extended Abstract

The existence of humanity and the emergence of nutrition took place at the same time. Therefore, human nutrition has been important throughout history. People struggled to have more food or the fertile lands from which they were obtained, sometimes because of poverty and famine, sometimes because of personal ambitions. As a result of the beginning of agriculture and the transition to settled life, in a sense, the foundation of culinary culture began to be laid. Grinding grains, making bread with the discovery of fire, and then producing leavened bread are the first culinary activities. Grains that are widely grown all over the world and bread and pastries specific to each region have emerged. After the long migration from Central Asia to Turkey, Turks settled in Anatolia. During the migration and settled in Anatolia, interaction with many nations took place and today's rich Turkish Cuisine was formed. Bread and böreks-pastries have an important place in Turkish cuisine and in the diet of Turks. The fact that each region has its own different pastries, its wide place and importance in Turkish cuisine is better understood. Among the pastries, böreks take the first place. The history of the town of İçeri Çumra, which is connected to the Çumra district of Konya, dates back to very old times. The region is 30 km away from Çatalhöyük, one of the oldest settlements dating back to 6800-5700 BC. In addition, there are dozens of ancient mounds in the region that date back to more recent times. The presence of charred wheat grains, grinding stones and grain storage pits in Çatalhöyük proves how old the wheat and bakery products consumption history of the region is. In addition, the stoves and ovens used in Çatalhöyük are similar to those used in the region today. In this study, a research was carried out on three common böreks-pastries in İçeri Çumra. With this study, which is

a qualitative research, information was obtained about the preparation and other properties of su böreği, sac (sheet) börek-pastry and tandır (tandoori) börek-pastry. With the purposeful sampling method, one-on-one interviews were conducted with people residing in the region. The interviews were recorded with the permission of the participants, then the data were analyzed. At the end of the study, it was seen that su börek-pastry, tandoori börek and sac-sheet börek are still popular in İçeri Çumra. After making tandoori bread in a tandoor oven, tandoori börek-pastry is also made with various internal mortars such as kıkırdak-cartilage, moldy cheese and minced meat. Cartilage is an animal food obtained from sheep tail fat, and “cartilage tandoori börek” is a very unique food. In the tandoor; various dishes such as tandır gevreği-tandoori flakes, güdük, tandır salması, tandoori soup, tandoori kebab and bean meal in tandoori. The popularity of tandoori bread is increasing, and tandoori börek houses are also increasing in Konya. Su böreği and sac böreği made from phyllo brought to Anatolia from Central Asia have a different structure and flavor compared to those made in other regions, and the börek phyllo should be rolled thinly and boiled in boiling water. Other foods made from yufka in the region are sacarası, dolan dolan and baklava desserts, which are still popular foods of the region. “Kara yemek takımı” or “acılı yemeği” a kind of dishes set, are made for hosting guests unique to the region. “Kara yemek takımı” consists of ak-white soup (yogurt soup), meat dish (haşlama-boiled, orta-medium, bütümet, kavurma-roasted meat, turkey, chicken), salty dish (leaf/cabbage wrap, stuffed), green beans, chickpea dish, su böreği, pilav-pilaff, baklava, sütli-sütlaç (rice pudding), melon, watermelon and hoşaf-compote. The widespread use of the tandoor oven in the world and the use of yufka by the Turks since Central Asia proves how old and original the cuisine of Anatolia and the region is. Taking into account the similarity of the stove and oven used in Çatalhöyük and İçeri Çumra, making “Çatalhöyük börek-pastry” and promoting local pastries internationally will provide sustainability for the cuisine and culture of the region.

