

Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği

Abdullah BADEM^{ID}

Dr. Öğr. Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, abduallah_badem@yahoo.com, ORCID ID: 0000-0001-8518-6366

Nisa TEBER^{ID}

Öğrenci, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, nisatbr16@gmail.com, ORCID ID: 0009-0001-9956-5794

Sevgi KIRATLI^{ID}

Öğrenci, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, sevgi.kiratli2001@gmail.com, ORCID ID: 0009-0002-2540-811X

Makale Bilgileri

ÖZ

Makale Geçmişi

Geliş: 12.06.2023

Kabul: 14.06.2023

Yayın: 30.06.2023

Anahtar Kelimeler:

Börek, Karaman mutfağı,
Tatar mutfağı,
Yöresel mutfak,
Mutfak kültürü

Çalışma ile Karaman'da yapılan, Tatarlara ait olduğu bilinen, Göbede böreğinin yapılışı ve diğer unsurları hakkında bilgi toplanması ve kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Bu amaçla, Karaman'da yaşayan, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmiş, belirli bir yaşın üzerindeki 10 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucuna göre, Göbede böreğinin Karaman'da yapılmaya devam ettiği, Tatarlardan gelmesine rağmen, Karaman mutfağına da dâhil olduğu, bunun yanında Karaman mutfağı ve Tatar mutfağının farklı yönlerden de etkileştiği tespit edilmiştir. Göbede böreğine "Göbete, Kömbe ve Tatar böreği" de denildiği, ayrıca "çiğ börek" denilen farklı bir böreğin ve "Tatar ekmeği"nin de Karaman'da yapıldığı belirlenmiştir. Karaman'da olduğu gibi, göç ile göçmenler/muhacirler/mülteciler kendi kültürünü, taşıdığı topluma götürmektedir. Karaman mutfağı ile ilgili daha ayrıntılı olarak kültür ve mutfak etkileşimi araştırılmalıdır.

A Research On Karaman Cuisine: Göbede Börek

Article Info

ABSTRACT

Article History

Received: 12.06.2023

Accepted: 14.06.2023

Published: 30.06.2023

Keywords:

Börek, Karaman cuisine,
Tatar cuisine,
Local cuisine,
Culinary culture.

The aim of the study is to collect and record information about the preparation of Göbede pastry and other elements, known to belong to the Tatars, made in Karaman. For this purpose, face-to-face interviews were conducted with 10 people over a certain age, who were selected by purposive sampling method, living in Karaman. According to the results of the research, it has been determined that Göbede pastry continues to be made in Karaman, although it comes from the Tatars, it is included in the Karaman cuisine, as well as the Karaman cuisine and Tatar cuisine interact in different ways. It has been determined that Göbede börek-pastry is also called "Göbete, Kömbe and Tatar böreği-pastry", and a different pastry called "çiğ börek-pastry" and "Tatar bread" are made in Karaman. As in Karaman, immigrants/refugees bring their own culture to the society they moved to. Culture and cuisine interaction should be investigated in more detail about Karaman cuisine.



"This article is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) (CC BY-NC 4.0)"

GİRİŞ

Mutfak kültürü, insanlığın varoluşundan beri gelişim ve değişim gösteren önemli bir toplumsal olgudur. Birçok faktörden etkilenen toplumun bu yönü, hayatının en önemli kısmı olup beslenme olmadan hayatın devam etmeyeceği aşikârdır. Toplumların içerisinde yaşadığı coğrafya, iklim, bitki örtüsü, toprak yapısı, dini inanış, yetiştirilen hayvan türü, bitkiler, diğer milletlerle etkileşim ve göç gibi bazı toplumsal olaylar mutfak kültürünün şekillenmesinde de etkili olmaktadır.

Türkiye’de, Osmanlı döneminden bu yana alınan zorunlu göçler nedeniyle değişik milletlerden insanlar bulunmaktadır. Bu göçler; ülkenin batısından, Balkanlardan olduğu gibi doğusundan ve kuzeyinden de olmuştur. Osmanlı Devletinin hâkimiyetinde olan yerlere, 1783-1922 yılları arasında 1,8 milyon kadar Kırım Tatarı göçtüğü ifade edilmektedir. Kırım’dan göçen Türk-Tatarlar, Türkiye’de; İstanbul’a ve Anadolu’nun bazı şehirlerine (ağırlıklı Eskişehir ve Kütahya’ya olmak üzere) yerleştirilmiştir (Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018, s. 306; Ülküsal, 1980, s. 142). Bu göçlerin bir kısmı da Karaman’a yapılmıştır (K. Sağnak, kişisel görüşme, 15 Mart 2022; <https://kirimderneği.org.tr/temel-bilgiler/kirim-dan-turkiye-ye-kirim-tatar-gocleri>, 2022; Kırmımlı, 2012, s. 423). Karaman’a 1903 yılında gelen göç ile Ayrancı ilçesi (ilk adı Osmaniye olarak) kurulmuş, 900-1000 kişi / 210 hane buraya yerleştirilmiştir. Karaman’a daha önceki tarihlerde de gelenlerin olduğu bilinmektedir (Karaman Belediyesi, 2017, s. 431; Uysal, 1995, s. 36; Uysal vd., 1992, s. 190-191).

Karaman, M.Ö.8000 yıllarında yerleşik iskâna sahip olup, tarih boyunca önemli bir ticaret, kültür merkezi ve yerleşim bölgesi olduğu bilinmektedir. Civarda bulunan Pınarbaşı Höyüğü ve Çatalhöyük devamı niteliğinde olduğu ifade edilen Canhasan I Höyüğü en eski yerleşim yerlerindedir (Topal, 2005, s. 2-3; Topal, 2002, s. 12; Kurt, 2009, s. 173). Anadolu’nun uğrak noktalarından sayılabilecek, günümüzde İç Anadolu’nun bir şehri olan Karaman, 1256 yılında Karamanoğulları’nın başkenti olmuştur (<https://www.karaman.bel.tr/tarihce>, 2022). Tarihi zamanlarda Karaman civarında yaşayan Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Persler ve Bizans İmparatorluğu (Cengiz, 2014, s. 13) gibi birçok milletin uzun süren kültürel etkileşimi neticesinde mutfak kültürü oluşumu ve şekillenmesi ile günümüze kadar zenginleşerek gelmiştir. Dış göçler ile gelen Tatarların mutfak kültürü de Karaman kültürü ile etkileşim göstererek mutfak unsurları zamanla birbiri içerisine karışmıştır.

Bu çalışma ile İç Anadolu Bölgesi’nde yer alan Karaman ilinin mutfak kültürü ve Türk-Tatar mutfağına ait bir lezzet olan Göbede böreği hakkında bilgi edinebilmek için araştırma yapılmış, göçlerin mutfak kültürü üzerine etkisi irdelenmiştir.

YÖNTEM

Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik bir sürecin izlendiği araştırma türü olduğu belirtilmektedir. Fen bilimlerinde laboratuvar analizleri ile bir sonuca ulaşılırken, sosyal bilimlerde insan faktöründen dolayı veriler rakamlarla ifade edilememekte, bu sebeple gözlem, görüşme ve doküman inceleme gibi farklı yöntemler kullanılmaktadır (Aydın, 2018, s. 62). Bu çalışmada veri toplama yöntemi olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Örneklem büyüklüğünün 5-25 kişi arasında olması yeterli görülen bu tip bir araştırmada, katılımcıların izni ile ses veya görüntü kaydı alınmış, sorular sağlıklı cevap alınabilecek 30-45 dakika süre içerisinde sorulmuş, konuya hâkim olduğu düşünülen, gönüllü katılımcılarla yarı yapılandırılmış sorular kullanılarak yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan kişiler 41-70 yaş aralığındaki kadın katılımcılardır. Katılımcılar, Karaman Merkez’de ikamet eden kişilerden, Tatar mutfağına hâkim olan kişiler amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilerek, Mart 2022 tarihinde görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler doygunluk noktasına ulaşılınca sonlandırılmıştır (Merriam, 2015, s. 79). Çalışmada kullanılan sorular, daha önce yapılmış bir çalışmadan alınmıştır (Badem, 2021). Çalışma ile Karaman-Tatar mutfağında bulunan Göbede böreğinin (Resim 1-3) geçmişi ve yapım özellikleri hakkında veri toplanmış, elde edilen veriler içerik analizi ile incelenmiştir.

BULGULAR

Çalışma için görüşme gerçekleştirilen kişilere ait demografik bilgiler Tablo 1’de verilmiştir. Görüşme yapılan kişilerin tamamı kadın olup yaş aralığı 42-73 arasında hesaplanmıştır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

K	Adı Soyadı	Doğum Yılı	Doğum Yeri	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Mesleği
1	S.T.	1950	Karaman	Kadın	İlkokul	Ev Hanımı
2	G.V.	1974	Karaman	Kadın	Lise	Ev Hanımı
3	G.Ö.	1981	Konya/Sarayönü	Kadın	Üniversite	Öğretmen
4	R.Ö.	1974	Karaman	Kadın	Ortaokul	Ev Hanımı
5	H.S.	1954	Karaman/Mandason	Kadın	İlkokul	Ev Hanımı
6	M.D.	1976	Konya/Ereğli	Kadın	Üniversite	Güvenlik Görevlisi
7	K.M.	1953	Konya	Kadın	Ortaokul	Ev Hanımı
8	A.K.	1972	Adana/Ceyhan	Kadın	İlkokul	Ev Hanımı
9	A.D.	1971	Konya	Kadın	Ortaokul	Ev Hanımı
10	F.A.	1954	Karaman	Kadın	İlkokul	Ev Hanımı

Kaç yıldır Göbde böreği yapıyorsunuz? sorusuna katılımcılar “72 yıldır” (K1), “40-50 yıldır” (K2, 4, 5, 10), “35 yıldır” (K7), “16 yıldır” (K3), “5-6 yıldır” (K9), “2-3 yıldır” (K6, 8) Göbde böreği yapıyorum, cevabını vermiştir.

Ne kadar sıklıkla Göbde böreğini yapıyorsunuz? Sorusuna katılımcılar “Evvel zamanda çok sık yapılırdı. Haftada 2 kere yaptığımız bile olurdu ancak şimdilerde yılda 1 kez ancak ya yapıyoruz ya yapmıyoruz.” (K1), “Yılda 2-3 kere yapıyoruz.” (K2), “Yılda 1 kez” (K3), “2-3 yılda bir yapıyoruz.” (K4), “Ayda bir” (K5,10), “Fazla yapmam ayda yılda bir kez yaparım.” (K6), “Bayramdan bayrama” (K7), “Denk geldiğinde” (K8), “Öğrendiğimden beri 3-4 kez yaptım.” (K9) cevabını vermiştir.

Göbde böreğini hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır? sorusuna katılımcılar “Özel bir günü yoktur. Bir misafir geldiğinde ya da canımız istediğinde yapardık.” (K1, 2, 4, 9), “Kayınvalidem istediği zaman” (K3), “Torunlarım, kızlarım geldiğinde yaparım.” (K5), “Bayramlarda” (K6, 7), “Denk geldiğinde” (K8), “Sevdiğimiz bir börek olunca, önemli günleri beklemeyiz, canımız isteyince yaparız.” (K10) cevabını vermiştir.

Göbde böreğinin tarihi hakkında bilginiz var mıdır? sorusuna katılımcılar “Kırımdayken büyükannemin yaptığını söylerlerdi, Türkiye’ye geldikten sonra da devam etti. Yaklaşık olarak 1900’lü yıllardan beri yapılır.” (K1), “Babamın büyükannesinin yaptığını biliyorum. Biz o zamanlar çok küçüktük tabi ama yediğimiz güzel tatları unutmak ne mümkün. 1900’lü yıllardan beri yapılıyor.” (K2), “Hayır, gelin geldiğim ailede kayınvalidem yapıyordu. Bende yapmasını ondan öğrendim.” (K3), “Hayır, annem yapardı bende zaten ondan öğrendim.” (K4), “Kırımdan gelme olduğunu biliyorum.” (K5), “1940’lı yıllardan önce” (K6, 7), “1900’lü yıllardan beri yapıldığını okumuştum.” (K8), “1950’li yıllardan beri yapıldığını duymuştum.” (K9), “Biz, yani dedelerimiz Kırım’dan 1903 yılında göç etmişler. Orada yapılıyor, geldiklerinden beri burada da yapılıyor.” (K10) cevabını vermiştir.

Göbde böreğini hazırlarken belli bir reçeteye (tarife) uyuyor musunuz? sorusuna katılımcılar “Evet” (K1, 3, 4, 6, 8, 10), “Hayır” (K2, 5), “Hayır, göz kararı yaparım.” (K7, 9) cevabını vermiştir.

Göbde böreğinin yapılışını kimden/nerden öğrendiniz? Sorusuna katılımcılar “Büyükannemden” (K1, 2), “Kayınvalidemden” (K3, 5, 6), “Annemden” (K4, 7, 10), “Sosyal medyada gezerken gördüm, denedim. Hoşuma gidince bir kaç kere daha yaptım.” (K8), “Komşumdan” (K9) cevabını vermiştir.

Göbde böreği yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir? sorusuna katılımcılar “Alüminyum tepsi, mayalı oklavası, toprak fırın” (K1), “Alüminyum tepsi, toprak fırın” (K2), “Fırın tepsisi” (K3), “Önceden toprak fırında yapardık ama artık elektrikli fırınlarda yapıyoruz” (K4), “Oklava, ceyranlı (elektrikli) fırın” (K5), “Leğen, oklava, tepsi” (K6), “Oklava, tepsi, fırın, hamur açma tahtası” (K7, 9), “Alüminyum tepsi, oklava” (K8), “Alüminyum tepsi (bakır tepsi), oklava, fırın” (K10) cevabını vermiştir.

Göbde böreği yapımında hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz? sorusuna katılımcılar; “Hamuru için; 11 su bardağı un-aldığı kadar su- tuz, İç harcı için; patates-tavuk eti-

soğan-salça” (K1), “Hamuru için; un-su-tuz-yoğurt-yağ, Harcı için; patates-tavuk eti-soğan-salça. Malzemeleri biz göz ölçüsü ile ayarlarız.” (K2, 4), “Hamuru için; 13 su bardağı un- 6-7 bardak su-1 tatlı kaşığı tuz, İç harcı için; patates-tavuk-soğan- salça, hepsini göz kararı ekleriz.” (K3), “Hamur için; 1 bardak yoğurt- 1/2 çay bardağı yağ-1 kaşık sirke-kabartma tozu-tuz-aldığı kadar un, Harcı için; tavuk-patates-salça-soğan-yağ-tuz-karabiber”(K5), “Hamur için; un-tuz-sirke-ılık su. Harcı için; tavuk-pirinç-soğan-patates-domates (rendelenmiş)-tuz-karabiber-yağ.” (K7), “Hamuru için; 6-7 su bardağı un -2 yemek kaşığı yoğurt -2 bardak su -yarım su bardağı sıvıyağ -1 yemek kaşığı sirke-1 tatlı kaşığı tuz. İç harcı; yarım su bardağı pirinç-yarım kilo kıyma-1 tutam tuz-1 çay kaşığı karabiber-2 bardak sıcak su-yarım çay bardağı sıvı yağ-1 çay kaşığı pul biber, Ara katlara sürmek için; sıvı yağ.” (K8), “9 bardak un-1 yemek kaşığı tuz-1 tatlı kaşığı sirke- 1,5-2 su bardağı ılık su, İç Harcı; 2 adet tavuk but-yarım su bardağı pirinç-2 adet soğan-2 adet rendelenmiş domates-tuz-karabiber-ayçiçeği yağı.” (K9), “Hamuru için; 1 su bardağı süt-1 su bardağı su- ½ su bardağı sıvı yağ-1 çorba kaşığı şeker-1 tatlı kaşığı tuz-1 tatlı kaşığı sirke-1 kabartma tozu-aldığı kadar un. İç harcı; yarım kilo kıyma-2 soğan- 4-5 patates- 1 çay kaşığı karabiber-tuz-1 kaşık tereyağı, Ara katlara sürmek için; 1 çay bardağı sıvı yağ-2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı” (K10) cevabını vermiştir.

Göbete böreği yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı? sorusuna katılımcılar “Genelde evde kendi öğüttüğümüz un olurdu. Kendi yetiştirdiğimiz tavukları kesip haşladık.” (K1), “Kendi beslediğimiz tavuğu keser haşladık” (K2, 7, 9), “Hayır” (K3-5, 8, 10), “Ev yapımı salça, kendi yetiştirdiğimiz tavuklar” (K6) cevabını vermiştir.

Göbete böreğinin yapım aşamalarını anlatır mısınız? sorusuna katılımcılar “Hamuru için; Un, tuz, su sert olmayacak şekilde yoğrulur. İç harcı için; Soğan ve yuvarlak doğrayarak haşladığımız patatesler kavrulur. Biraz salça ekledikten sonra haşlanan tavuk etinde atıp hafif pişirin, patatesler ezilmesin. Tavuk suyu ekleyip pişirmeye devam edin. Tavuk suyu az gelirse normal su ekleyebilirsiniz. Daha sonra süzerek harcı kullanılabilir hale getirilir. Suyu ise yanına servis edilmek için ayrılır. Birleştirmesi; Alt ve üst olmak üzere 13 beze yapılır. 7 tane beze alt için ayrılır, 6 tanesi ise üst kapak için ayrılır. Hamurun 7 bezesini teker teker açıp her beze arasına yağ sürerek üst üste konur. Hepsini konulunca rulo şeklinde sarılır. Daha sonra gül böreği gibi katlandıktan sonra tepsinin kenarlarına gelecek şekilde mayalı oklavası ile açılır. İçine harcı eşit şekilde yaydıktan sonra kalan 6 bezeye de aynı işlem uygulanır. Onu da harcın üzerine kapatılır. Kenarlarını güzelce katladıktan sonra üzerine tekrar yağ sürüp fırına verilir. Piştikten sonra kesip kapağını açarız. Börekten kopartarak ister suya batırarak ister kaşıkla suyunu yanında içerek yiyebilirsiniz” (K1), “Hamuru için tüm malzemeleri karıştırır, yoğururuz. Hamuru 17 bezeye bölüp dinlenmeye bırakılır. Harcı için öncelikle tavuk haşlanır. Daha sonra soğan ve patates kavrulur, salça atılır, kavrulmaya devam eder. Tavuk suyu eklenir, eksiğe normal su eklenir sulu patates gibi pişirilir. Ocaktan alıp süzülür. Suyu böreğin üzerine dökmek için ayrılır. Patatesleri tavukla karıştırıp baharatları ilave edilir. Hazırladığımız bezelerin 9 tanesini üst üste koyup tepsi büyüklüğünde açılır. İçine hazırladığımız harcı iyice yayarız. Üzerine kalan 8 bezeyi üst üste koyarak açarız ve üst kapak olarak kapatıp kenarlarını katlarız. Fırında iyice kızardıktan sonra havalandırıp üst kapaklarını açıp ayırdığımız suyu dökerek servis ederiz.” (K2), “Hamurun tüm malzemelerini ekleyip, yoğururuz, 11 bezeye böleriz. Hamuru dinlenmeye bırakırız. Harcı için tavuğu başlarız. Önce soğanı kavururuz. Daha sonra salçayı ekler kavurmaya devam ederiz. En son patatesi de ekleyince tavuğun suyunu ekler, sulu yemek gibi pişiririz. Suyunu süzeriz. Dinlenen bezeleri 6 tanesini altı için tek tek tepsi büyüklüğünde açarız, arasına yağ sürer tepsiye sereriz. Arasına harcı koyduktan sonra 5 bezeyi açar üzerini kapatırız. Kenarlarını katlar fırına veririz. Piştikten sonra dilimleyip çayla servis ederiz” (K3), “Hamurun malzemelerini yoğurun, 16 bezeye ayırın ve dinlendirin. Harcı için patates, soğan ve salçayı kavurun. Haşladığımız tavuğun suyundan koyup pişirin, sonra süzün. Süzdüğünüz patatesleri tavuğu ekleyip karıştırın. Dinlenen 9 bezeyi küçük küçük açın, arasına yağ sürerek kat kat çıkın, en sonunda tepsi büyüklüğüne açın. İçine hazırlanan harcı koyup üzerine 7 bezeyi alt kata yapıldığı gibi yaparak üst katını oluşturun. Üzerini kapatıp yağ sürüp fırına verin. Pişen börekleri keserek tabaklara alın, yanına bir kase içerisinde süzülen suyunu koyarak ikram edin.” (K4), “Hamur için; Tüm malzemeleri karıştırılıp yoğurun. Harcı için; Soğanı ve salçayı yağda kavurun. Üzerine patatesleri doğrayıp sulu patates yemeği gibi pişirin. Suyunu süzüp patatesle tavuğu birleştirin. Tuzunu karabiberini döküp harmanlayın. Birleştirmesi; Hamuru 21 bezeye ayırın. 11 altına 10 tane üstüne olarak ayırın, dinlendirmeye bırakın. Dinlendirdikten sonra tek tek küçük mayalı gibi açarak aralarına yağ sürün. 11 tane yaptıktan sonra büyük tepsi büyüklüğünde yazın. Üzerine hazırladığımız harcı koyun. Kalan 10 tane bezeyi de tepsi büyüklüğünde açtıktan sonra harcın üzerine kapatın. Kenarlarını katlayın. Üzerine yağ sürün ve fırına verin. Piştikten sonra kapakları

Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği

açılarak harcındaki süzdüğümüz suyu böreğe dökerek servis edin.” (K5), “Tavukları bir tencerede haşlayıp üzerine tuz ilave ederek soğumaya bırakılır. Bir tencereye yağı koyulur, yağı biraz kızarttıktan sonra doğradığınız soğanlar kavrulur. Domatesler kabukları soyularak rendelenir. Ardından soğana ilave ederek kavrulur. Tavuklar didilir, patatesler dilim dilim kesilir. Tavuklar ve yıkanan pirinç, soğan ve domates ilave edilir. Haşlama suyundan bir bardak üzerine dökülür. Tuz ve karabiberi konulup pişirilir, suyunu tam çekmeden altı kapatılır. Hazırlanan iç harç soğumaya bırakılır. Hamur kulak memesinden daha sert olacak şekilde yoğrulur. Eşit 30 bezeye ayrılır ve 15 dakika dinlendirilir. Bezeler küçük küçük açılıp üst üste konulup açılır.” (K7), “Öncelikle hamur yoğurmaya başlanır. 5 bardak un ve tuz eklenip karıştırılır. Daha sonra diğer malzemeler eklenir ve su azar azar eklenir. Eğer gerekirse biraz daha un eklenir, kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun üzerine bir bez örtüp 30-40 dakika bekletilir. Pirinç güzelce yıkanıp, suyu süzülür. Tavaya sıvı yağı alıp az bir şey kızdırıp kıymayı ekleyip iyice kavrulur. Üzerine pirinç ve baharatlar eklenir. Su eklenip kapağı kapatılıp suyunu çekene kadar pişirilir. Hamur önce ikiye bölünüp uzun rulolar yapılır. Toplamda en az 30 beze çıkacak şekilde küçük bezelere bölünür. Alta 17, üstte 13 beze olacak şekilde ayarlanır. Her bezeyi küçük tabak büyüklüğünde merdane yardımıyla yuvarlak olarak açılır. Tereyağı eritilir. Bir tepsiye 17 tane açılan hamurun her birinin üzerine fırça yardımıyla tereyağı sürülür. En üsteki hamura sürülmez. Diğer hamurlar da aralarına tereyağı sürülerek üst üste dizilir, 13 tane hamur. 15 dakika kadar dinlendirdikten sonra alt kattan başlayarak hamur kümesi yağlı tezgâhta tepsi büyüklüğünde açılır. Hamur tepsinin içine alınır, açılıp kenarlarından sarkacak şekilde yayılır. İç harcını eşit yayıp ikinci hamurları da aynı şekilde açılır, harcın üzerine yayılır. Kenarlarını alttakini üsttekinin üzerine kıvrılarak sararak katlanır. Artan tereyağı üzerine sürülür. Keskin bir bıçak ile çok derin olmayacak şekilde dilimlenir börek. 180°C’de üzeri nar gibi kızarana kadar pişirilir. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra sıcak veya ılık şekilde yenilir.” (K8), “Tavuklar bir tencerede haşlanıp üzerine tuz ilave ederek soğumaya bırakılır. Bir tencereye yağ konulup biraz kızarttıktan sonra doğranan soğanlar kavrulur. Domateslerin kabukları soyarak rendelenir. Ardından soğana ilave edilerek kavrulur. Tavuklar didilir. Tavukları ve yıkanan pirinç, soğan ve domatese ilave edilir. Haşlama suyundan bir bardak konulur. Tuz ve karabiberi de ilave edilip, suyunu tam çekmeden altı kapatılır. Hazırlanan iç harç soğumaya bırakılır. Hamur kulak memesinden daha sert olacak şekilde yoğrulur. Eşit 30 bezeye ayrılır ve 15 dakika dinlendirilir. Bezeler küçük küçük açılıp üst üste konulup açılır. Alta 17 beze üstü için 13 beze olacak şekilde ayarlanır. Tepsi boyundan birazcık büyük olacak şekilde açılır. Kenarlarından kıvrılacak şekilde olmalıdır. Ortasına iç harcı konulur. Diğer 13 beze üzerine konulur ve kenarları kıvrılır. Hamurun üstüne sıvı yağ sürüp üzeri kızarana kadar 170°C fırında pişirilir.” (K9), “Süt, su, sıvıyağ, şeker, tuz, sirke, kabartma tozu ve un ile hamur yapılır. Hamur dinlenirken, kıyma ve ince doğranmış soğanlar yağda kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir. Patatesler soyulur, çiğ olarak ince halka şeklinde doğranır. Hamur bezeleri açılır, yağlanır. En son onlarla 2 büyük hamur açılır. Arasına kıyma döşenir. Üzerine çiğ, doğranmış patatesler dizilir. Hamurun diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları örgü şeklinde kıvrılır, üzerine yağ sürülür. Fırında 160°C’de kızarıncaya kadar pişirilir. Pasta dilimi gibi üçgen kesilerek servis yapılır.” (K10) cevabını vermiştir.

Göbede böreği yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir? sorusuna katılımcılar “Börek alt üst kıpkırmızı oluncaya kadar kızartılır.” (K1 - 4, 8), “Kızarmasına, tuzu ve karabiberine önem verilir.” (K5), “Gevrek olması için içine mutlaka sirke konulmalıdır. Yoğurt ve sıvı yağ karıştırıldığı zaman üzeri daha kızarıp olur.” (K6), “Hamurun sert olması” (K7, 9), “160°C’de pişirip, çıkınca üzerine sadece bez örtülürse, çıtırılığı kaybolmaz.” (K10) cevabını vermiştir.

Göbede böreğini nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı? sorusuna katılımcılar “Börekte kopartarak ister suya batırarak ister kaşıkla suyunu yanında içerek yiyebilirsiniz” (K1), “Yanında, harcından süzdüğümüz suyunu batırarak yeriz” (K4), “Börek tepsiyle ortaya konur yada dilimlenip üst kapakları açılır, suyu üzerine dökülür, kaşıkla yenir.” (K2, 3, 5), “Normal börek olarak kesilir ve tabağa koyup servis edilir. Ayran ile birlikte lezzetli olur.” (K6, 8), “Çay ile birlikte yeriz.” (K7, 9), “İstedığımız içeceklerle tüketebiliriz. Eskiden hoşaf kaynatılırdı”. (K10) cevabını vermiştir.

Göbede böreği muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir? sorusuna katılımcılar “Derin dondurucuda muhafaza edilebilir. Çıkardıktan sonra fırında ısıtarak tekrar börek gibi servis edebilirsiniz. Dışarıda saklanması uygun değildir. Patatesler bozulur.” (K1, 2), “Derin dondurucuya kaldırılırsa muhafaza edilebilir. Aylarca orada durabilir.” (K3, 4), “Patates olduğu için saklanmaya çok uygun değildir.” (K5), “Buzdolabında 1 haftaya kadar muhafaza edilir.” (K6 - 9), “Buzdolabında 2-3 gün, derin dondurucuda daha uzun süre saklanabilir.”

(K10) cevabını vermiştir.

Göbede böreğinin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? Göbede böreğinin bir hikâyesi/şiiri/manisi var mı? sorusuna katılımcılar “Göbete/Göbede denir. Bildiğim kadarıyla herhangi bir mani vb. yok.” (K1), “Bildiğim başka bir adı, manisi veya hikâyesi yok.” (K2, 3, 4, 10), “Bilmiyorum.” (K5, 8), “Kömbe-Bildiğim kadarıyla yok.” (K6), “Tatar Böreği-Bildiğim kadarıyla yok.” (K7,9) cevabını vermiştir.

Göbede böreği gibi yörenizde yapılan başka ekmek, börek, çörek var mı? Nelerdir? Bildiğiniz özelliklerini – yapılışını anlatabilir misiniz? sorusuna katılımcıların verdiği cevaplardan elden edilen tarifler aşağıda verilmiştir:

Ekşi mayalı somun ekmek: “Un, su, ekşi maya ve tuz ile çok sert olmayacak şekilde bir hamur yoğrulur. Dikdörtgen tavalara koyarak toprak fırında saç ayağı üzerinde pişirilir.” (K1).

Mayalı ekmeği: “Un, su, tuz, kuru maya, sıvı yağ kullanılır. Yapılışı: Tüm malzemeleri birleştirip, yoğurun. Mayasının gelmesi için sıcak yerde bekletin. (Battaniyeye sararak veya sobanın yanına koyarak olabilir.) Mayası gelince bezelere ayırıp pasta tabağı büyüklüğünde açın. Sacın üzerine koyup iki taraflı pişirin.” (K2).

Ispanaklı saç böreği: “Hamur için; un, tuz, su. Harcı için; ıspanak, kıyma, soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber. Yapılışı: Hamuru yoğurun. Harcı için, soğan ve kıymayı kavurun. Önceden doğradığınız ıspanakları içine atın, kavurmaya devam edin. Kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Hamuru yemek tabağı büyüklüğünde açın, içine harcı koyup ikiye katlayıp kenarlarını sıkılaştırın. Sacın üzerinde iki taraflı pişirin.” (K3).

Mantı: “Un, su, tuz, yumurta kullanılır. İçi için; kıyma kullanılır. Yapılışı: Tüm malzemeleri birleştirip yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra eşit bezelere ayırıp, büyükçe açın. Küçük kareler halinde kesin. İçlerine kıymasını koyduğunuz hamuru dört köşeden birleştirin. Hepsini yaptıktan sonra haşlayıp üzerine yoğurt dökün ve yakılmış yağı üzerine gezdirin.” (K4).

Salma: “Un, su, tuz, yumurta kullanılır. Yapılışı: Tüm malzemeler karıştırılıp, yoğrulur. Eşit bezelere ayrılır. Büyük açılır, küçük karelere kesilir. İki köşesinden birleştirilir. Haşladıktan sonra yoğurt ve yakılan yağ ile yenilebilir.” (K4).

Sarık burma böreği: “Hamur için; un, su, tuz kullanılır. Harç için; patates, maydanoz, kırmızı pul biber, karabiber, zeytinyağı, tuz kullanılır. Yapılışı: Hamur için; tüm malzemeleri karıştırıp, yoğurun. Harç için; patatesleri haşlayın. Haşlanan patatesleri ezerek tüm malzemeler ile karıştırın. Birleştirilmesi; Hamuru büyük açın, içerisine yağ sürüp patatesi kenardan başlayarak 1 parmak kalınlığında koyun. Böreği sarın ve tepsiye koyarken gül böreği gibi dolayarak koyun. Tüm tepsi dolduğunda üzerine yağ sürüp fırına verin.” (K5).

Çiğ börek: “Hamuru için; un, su, tuz kullanılır. Harç için; Rendelenmiş patates, kıyma, soğan, tuz kullanılır. Yapılışı: Hamurun tüm malzemelerini birleştirip, yoğurun. Harç için; tüm malzemeleri karıştırın. Hamuru yemek tabağı büyüklüğünde açıp içine harcı koyup kenarlarını güzelce kapatın. Daha sonra yağda kızartın.” (K5).

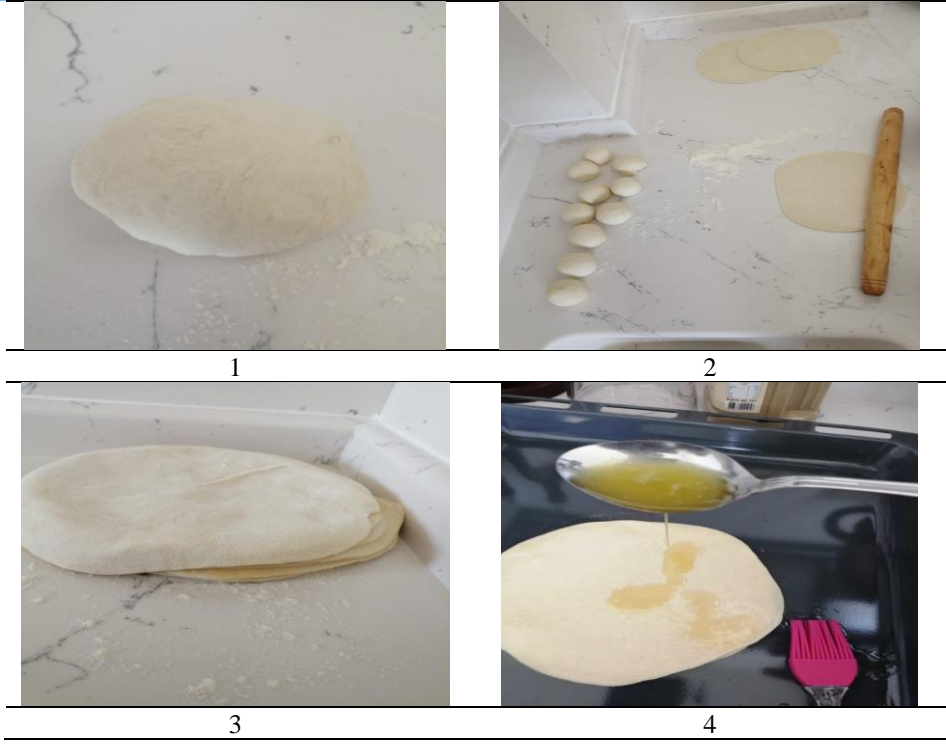
Tatar ekmeği: “Un hariç diğer malzemeleri karıştırın. Unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan sert bir hamur yoğurun. Hamuru 15–20 dakika dinlendirin ve tepsinin boyunda elle açın. Üzerine 1 yumurta sarısını sürüp kaşık yardımı ile üzerine çizikler atın. 180°C’de fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimlenip kahvaltıda yenilir ya da tereyağı ile misafire ikram edilebilir.” (K6).

Kavurma börek: “Üç beze üst üste konulup açılır. İçine patatesli kıymalı harç konulur ve poğaçaya gibi şekil verilir.” (K7, 9).

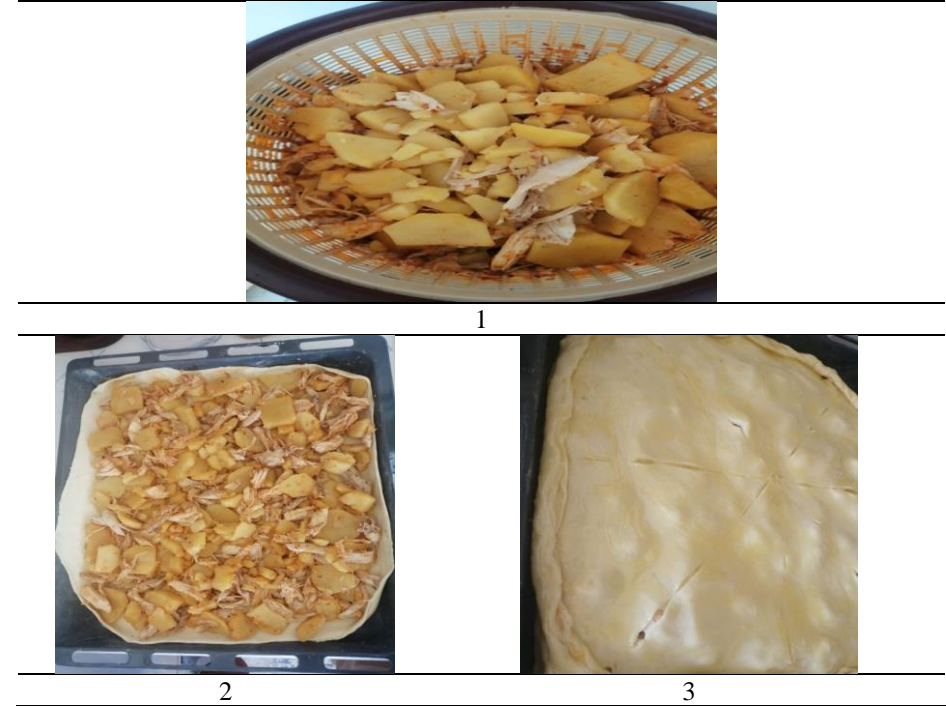
Çiğ börek: “Un, su, tuz ile hamur elde edilir. Hamur içine; çiğ kıyma, çiğ ince kıyılmış soğan, isteyen çiğden 1 tane rendelenmiş çiğ patates, tuz, karabiber, yarım çay bardağı su ile karıştırılır. Tabak büyüklüğünde bezeler açılır. İçerisine kıyma karışımdan bir miktar konur, kapatılır. Yarım daire yapılır. Yağda kızartılır.” (K10).

Göbede Böreğinin Yapımı: Göbede böreğinin yapımı ile ilgili fotoğraflar Şekil 1, 2 ve 3’te verilmiştir.

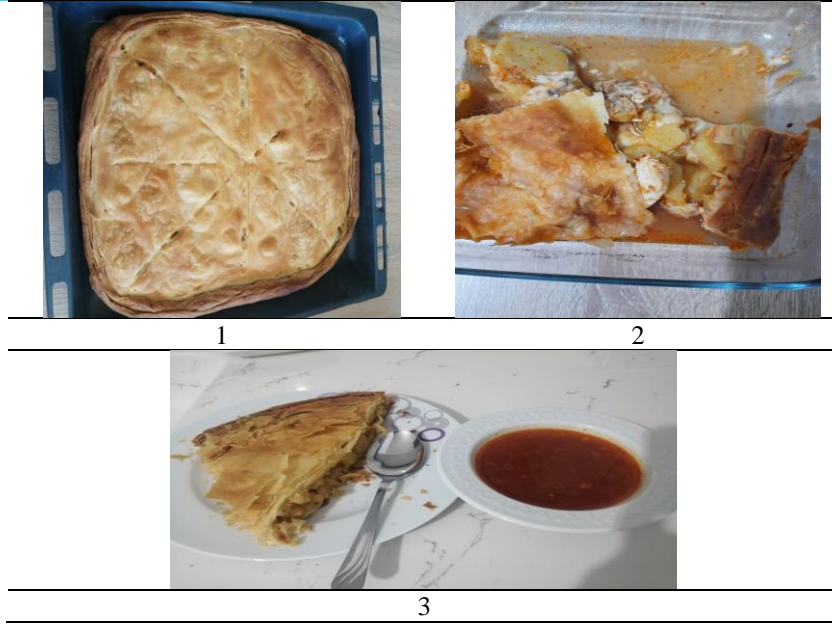
Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği



Resim 1. *Hamurun Hazırlanması (Fotoğraf: Nisa Teber ve Sevgi Kıratlı)*



Resim 2. *İç Malzemelerinin Karıştırılması ve Hamurun Birleştirilmesi (Fotoğraf: Nisa Teber ve Sevgi Kıratlı)*



Resim 3. Böreğin Pişirilmesi ve Sunumu (Fotoğraf: Nisa Teber ve Sevgi Kıratlı)

TARTIŞMA

Türkiye'ye 1923 yılından sonra yapılan göçler hakkında yapılan bir araştırmada (Atasayar, 2018), Yunanistan'dan Türkiye'ye yapılan göçler; Samsun, Adana, Malatya, Amasya, Tokat, Sivas, Manisa, İzmir, Menteşe, Denizli, Tekirdağ, Çatalca, Niğde, Karaman, Antalya, Silifke, Ayvalık, Edremit, Mersin illerine, Bulgaristan'dan Türkiye'ye yapılan göçler; İstanbul, Bursa, Tekirdağ, İzmir, Kocaeli, Eskişehir, Kırklareli, Ankara, Balıkesir, Manisa ve diğer illere yapılmıştır. Irak, İran ve Suriye'den ise, günümüze yakın tarihlerde, ilgili ülkelerde ortaya çıkan savaş olaylarından dolayı birçok insan Türkiye'ye göç etmiştir. Örneğin, son 10-20 yıl içerisinde Suriye'den Türkiye'ye yapılan göçler, resmi kayıtlara göre, Şanlıurfa, Gaziantep, Kilis, Kahramanmaraş, Mardin, Hatay, Adana, Adıyaman, Osmaniye, Malatya illerine yapılmış, daha sonra buralardan, özellikle diğer büyükşehirlere, ciddi insan göçü olmuştur (Atasayar, 2018). Türkiye'nin dört bir yanına dağılmış olan bu muhacirler ve göçmenler kendi kültürlerine ait ekmek, börek, çörek gibi unlu mamullerini de aktarmış olup halen birçoğu yaşatılmaya ve nesiller arasında kültür aktarımı devam etmektedir. Türkiye'ye, Cumhuriyet döneminden önce de mütemadiyen göçler gerçekleşmiştir (Curoğlu, 2022, s. 108; Egeli, 2019, s. 8; Atasayar, 2018, s. 41). Literatür kayıtlarına göre, göçler ve mutfak kültürünün etkileşimi önemli boyutlarda gerçekleşmektedir (Atik ve Atik, 2020, s. 263). Diğer ülkelere gelen toplulukların Türk halkına/mutfağına armağanı köy ekmeği, ekşi mayalı ekmek, mısır ekmeği, nohut ekmeği, muhacir ekmeği gibi ekmekler iken bunların yanında onlarca börekler, çörekler, mantı vb. yiyecekler Türkiye mutfağına dâhil olmuştur (Ünsal, 2021).

Karaman yöresine ait iki yüzün üzerinde yemek çeşidi olduğu ifade edilmektedir. Karaman'a ait başlıca yemekler; "Ecir Ücür, Lakişe, Ölemeç, Arabaşı, Maş çorbası, Cilbirti, Kolaç, Nahni, Göbede, Tiritli Karaman paçası, Bullumbuş, Sulu pilav, Fırın kebab, Çullama-Saçaklı köfte, Papara, Kara erik kavurması, Topalak, Zülbiye, Üzümlü pancar, Akıtma, Çiğleme, Gılan böreği, Domalan (mantar) böreği, Lokur, Guymak, Bildircin dolması, Tögmeken, Batırık, İlisira dolması, Siresir, Etliekmek, Şebit pilav, Nohutlu yahni, Kuzu tandır, Calla, Guymak (kuymak), Ermenek pekmez helvası, Zerde ve Palize tatlısı" olarak sıralanabilir (Duru, 2021, s. 190; Duru, 2020, s. 130). Karaman'da yapılan unlu mamuller; mayalı, muhacir ekmeği (tandır ekmeği), şebit-yufka, sıyirtma (lavaş benzeri dürüm ekmeği), tahinli ekmek (tahinli pide), Karaman halkası, Karaman çömlek kömbesi, yağda kızartılan pişi (ya da bişi) ve fırında kurutulmuş bir çeşit ktır çerez olan lokur, arabaşı çorbasının hamuru, buğday kavurgası/gavurgası, mısır kavurgası ve tandır nohodu sıralanabilir (Coşkuner ve Sayaslan, 2023, s. 6). Görüldüğü üzere, yakın tarihli hazırlanan bu araştırmalara göre; Göbede böreği ve muhacir ekmeği Karaman'da yapılan yiyecekler listesinde bulunmaktadır. Çalışmamızda, Göbede böreğinin Tatar Türkleri tarafından Karaman mutfağına dâhil edildiği tespit edilmiştir. Karaman halkının Göbede böreğini benimseyip sahiplendiği, kendi mutfağına dâhil ettiği ifade edilebilir. Bunun yanında, göçmenlerin de Karaman mutfağından bazı yemekleri kendi

Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği

mutfaklarına dâhil ettikleri ifade edilmektedir. Türkiye’de, diğer yörelerde yaşayan Tatarların mutfağı da Türk mutfağı ile etkileştiği ve birbirine geçişlerin olduğu belirtilmektedir (Berkok ve Toygar, 1994). Karaman mutfağı, Toroslardan gelen “yörük kültürü” ve ovada yerleşik “muhacir kültürü” ile harmanlanıp zenginleşmiştir (Coşkuner ve Sayaslan, 2023, s. 6).

Karaman mutfağının zenginleşmesinde eskiden beri yörede yaşayan Ermeniler ve Rumların yanında, göçler ile bölgeye gelen Muhacir, Tatar ve Çerkez topluluklarının da etkisinin olduğu (Duru, 2021, s. 190) bunun somut bir örneğinin Göbede böreği olduğu ifade edilebilir. Karaman’a geniş çaplı Tatar göçünün 1903 yılında ve önceden gelenlerin olduğu bilinmektedir. Karaman Merkez’de 1905 yılından itibaren Tatarların görülmesi ve Tatarların Karaman’a gelişi ile bağ, bahçe ve tarımda yeniliklerin uygulanmaya başlaması (Duru, 2020, s. 130), Karaman halkı ile göçmenlerin karşılıklı etkileşimine örnek gösterilebilir.

Tatarların özellikle salma aşısı, tögrek ve göbede böreği olmak üzere üç yemeğe önem verdiği belirtilmektedir (Duru, 2020, s. 131). Günümüzde Tatarların Karaman’da ekşi mayalı somun ekmek, mayalı ekmeği, ıspanaklı saç böreği, mantı, salma, sarık burma böreği, çiğ börek, Tatar ekmeği ve kavurma börek yaptığı da çalışma ile belirlenmiştir. Ankara ve Konya’da ikamet eden Tatarlar ile ilgili yapılan bir araştırmaya göre (Tuncer & Badem, 2021, s. 13), “çi börek, köbete, cantık, katlama, kırma, kırde, kıygaşa, kartoplu (patatesli) sarburma” gibi unlu mamullerin de yapıldığı bilinmektedir.

Göbede böreği, Karaman’daki Tatarlar arasında “Göbete”, “Kömbe” ve “Tatar böreği” olarak da bilindiği, yapılan malzemelerin değişiklik gösterebildiği görülmüştür. Göbede böreğinin malzemeleri listelenecek olursa; hamur ve iç malzemelerinde pirinç, tavuk, soğan, domates, tuz, karabiber, yağ, un, tuz, sirke, tuz yoğurt, sirke, kabartma tozu, patates, salça, soğan kullanılabilir. Böreğin yapımında oklava, fırın gibi sıradan mutfak gereçleri kullanılmaktadır. Göbede böreğini özel kılan unsurlar “böreğin alt ve üzerinin iyi kızartılması ve yapımında kullanılan baharatların çeşidi ve oranının dengeli olması” olduğu ifade edilebilir. Türk mutfağında, yufka börekleri içerisinde gruplandırılabilir olan su böreği, tepsi böreği ve sigara böreği gibi börekler ile Göbede böreğinin yapımı ve dış görünüşü benzerlik göstermektedir. Göbede böreğinin muhafaza edilmeye çok uygun bir ürün olmadığı, standart mutfak malzemeleri ile yapılabileceği, geleneksel Türk mutfağı unsurları olan çay, ayran ve hoşaf ile birlikte yenilmesi yanında, hamur içi hazırlanırken haşlanan patates ve tavuk suyu börekten bir parça koparılarak banılması için yanında servis edilerek yenildiği sonucuna ulaşılmıştır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışmada, Tatar mutfağı ve Göbede böreği konusunda bilgisi olan katılımcılar ile yapılan görüşme ile börek yapımında kullanılan malzemeler, araç gereçler, hazırlama, pişirme süreci, muhafaza koşulları, servis şekli vb. konularında veri elde edilmiştir. Araştırmaya göre, Göbede böreğinin Karamana özgün bir ürün olmadığı ancak Karaman Mutfağı tarafından benimsenip halen yapıldığı tespit edilmiştir. Tatarlara özgü olduğu bilinen Göbede böreğinin çok sevilen ve Tatarlar arasında yaygın yapılan bir börek olduğu görülmüştür. Ülkemiz özellikle 1900’lü yıllar öncesinden beri göçler almakta ve gelen topluluklar ile geldiği yöre toplumu etkileşmektedir. Göbede böreği ile Tatar-Türk mutfağı etkileşimine bir örnek gösterilebilir. Ayrıca, etkileşim sadece mutfakla kalmayıp tarım, teknik, giyim kuşam, adetler, gelenek ve görenek gibi alanlarda da görülmektedir. Tatarlara özgü, Göbede böreği gibi Karaman’da yapılan ama çok bilinmeyen çiğ börek, sarık burma böreği, ıspanaklı saç böreği, patatesli saç böreği, kavurma börek gibi diğer börek çeşitlerinin de Karaman’da yapıldığı belirlenmiştir. Büyük sayıda insanların bir yerden başka bir yere taşınması olan göç ile göçmenler-muhacirler-mülteciler kendi kültürünü, taşıdığı topluma götürmektedir. Kültür ve mutfak etkileşimi ile ilgili ayrıntılı araştırmalara ihtiyaç bulunmaktadır.

Yerel kültüre ait yemeklerin restoranlarda kullanılması, gelen turistlere tanıtılması ve evlerde daha sık yapılarak gelecek nesillere aktarılması ile mümkün olabilecektir. Bu konularda yetkili kuruluşların ve eğitimcilerin bilinç oluşturmaları gerektiği aşikârdır. Geleneksel ürünler ile daha sağlıklı diyetlerin oluşturulması, kültüre sahip çıkılması adına olumlu katkıda bulunacaktır.

Açıklama

Bu çalışma I. International Tourism and Culinary Conference’da 27 Ekim 2022 tarihinde bildiri olarak

sunulmuştur.

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı	Bu çalışma, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onay Belgesi ile 26.04.2021/03/36) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.
Yazarların Makaleye Olan Katkıları	Yazar 1'in makaleye katkısı %50, Yazar 2'nin makaleye katkısı % 25, Yazar 3'ün makaleye katkısı % 25'tir.
Çıkar Beyanı	Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Atasayar, T. (2018). 1923'ten günümüze Türkiye'ye yapılan göçler ve kültürel etkileri, Yüksek lisans tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Atik, E. & Atik, E. (2020). Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Aydın, N. (2018), Nitel Araştırma Yöntemleri: Etnoloji, *Uluslararası Beşeri ve Sosyal Bilimler İnceleme Dergisi*, 2(2), 60-71.
- Badem, A. (2021), Traditional Turkish Sweet Bread Discovered in Famine: Pear Bread, *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (53), 11-30.
- Berkok, N. & Toygar, K. (1994). Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Birlik Matbaacılık.
- Cengiz, A. (2014), Karaman Tarihi, XVIII Yüzyıl, Konya: Çizgi Kitabevi.
- Coşkun, Y. & Sayaslan, A. (2023). Karamana özgü unlu mamuller araştırması. <https://karaman.tarimorman.gov.tr/Duyuru/583/Karamana-Ozgu-Unlu-Mamuller-Arastirmasi> (Erişim tarihi: 15.06.2023).
- Curoğlu, Ö.B., Saraç, Ö., Pamukcu, H. & Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.
- Duru, R. (2020), Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, (Ed: Ali Şen), Karaman: Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Duru, R. (2021), Sevdamız Karaman, KARTAP Tanıtım Çalıştayı 2020-2021, Konya: Ceylan Ofset.
- Egeli, B. (2019). Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürü Ve Uygulanan Yemek Reçeteleri Üzerine İnceleme. Yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. <https://www.karaman.bel.tr/tarihce> (Erişim Tarihi: 14.10.2022).
- <https://kirimderneği.org.tr/temel-bilgiler/kirim-dan-turkiye-ye-kirim-tatar-gocleri> (Erişim Tarihi: 14.10.2022).
- Karaman Belediyesi, (2017), İlçe Belde ve Köyleriyle Karaman Tarihi.
- Kırımlı, H. (2012), Türkiye'deki Kırım Tatar ve Nogay Köy Yerleşimleri, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Kurt, M. (2009), Karaman'da Eski Çağlara Ait Kültürel Unsurlar ve Turizm Açısından Önemi, *Journal of Faculty of Letters, Seljuk University*, 21, 165-196.
- Merriam, S.B. (2015). Nitel Araştırma, Desen Ve Uygulama İçin Bir Rehber. (Çeviri Ed: Selahattin Turan). Nobel akademik yayıncılık.
- Saçılık, M.Y. Çevik, S. & Toptaş, A. (2018), Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 300, 319.
- Topal, K. (2002), Karaman-2002, Karaman: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Topal, K. (2005), İslamiyetten Önce Karaman, Karaman Tarihi ve Kültürü, III. Karaman: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Tuncer, A. & Badem, A. (2021). Kırım Tatar mutfağının nitel olarak araştırılması: Cantık Böreği örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Special Issue 5*, 1-16.
- Uysal, A. (1995), Geçmişten Günümüze Karaman, Tarih, Coğrafya, Ekonomi, Kültür ve İlkler, Karaman: İl

Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği

Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.

Uysal, A., Alodalı, N. & Demirci, M. (1992), Dünü ve Bugünüyle Karaman, Kültür, Tarih, Coğrafya, Karaman: Yunus Emre Kültür Derneđi Yayınları.

Ülküsal, M. (1980), Kırım Türk Tatarları Dünü-Bugünü-Yarını, İstanbul: Baha Matbaası.

Ünsal, A. (2021). Nimet Geldi Ekine. Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.