



**II.**  
**VAN GÖLÜ HAVZASI**  
**SEMPOZYUMU**

EDİTÖR  
**OKTAY BELLİ**

## “II. VAN GÖLÜ HAVZASI SEMPOZYUMU”

(04-07 Eylül 2006-Bitlis Kültür Merkezi)

Bitlis Valiliği, İstanbul Üniversitesi Avrasya Arkeoloji Enstitüsü,  
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Erzurum Atatürk Üniversitesi ve  
ÇEKÜL Vakfı tarafından gerçekleştirilmiştir.

### Koordinasyon

Kömenstnbl M&C Solutions



w w w . k o m e n . c o m . t r

### Koordinatör

Serhat Karahüseyin  
A. Tolga Mertoğlu

### Tasarım

Zeki Okur

### Grafik Uygulama

Ayşe Altınbaş

### Düzeltili

Başak Bilen

### Kapak Resmi

Bitlis Kalesi ve Kentinden Bir Görünüm  
(Bitlis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

### Baskı-Cilt

Desen Ofset San. Tic. A.Ş.

Birlik Mah. 7.Cad. 67. Sk. No:2

Çankaya - Ankara

Tel: (0312) 496 43 43 (pbx) • Faks: (0312) 496 43 47

T.C.

Bitlis Valiliği

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Kültür Yayınları Nr.17

İlk Basım 2007 Ankara

Yayın hakları: Bitlis Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tüm hakları saklıdır, kaynak belirtilmek koşulu ile yararlanılabilir.

ISBN 978-975-585-853-1

Kitapta yer alan görsel malzemelerin tümü, yazarları tarafından sağlanmıştır.

Kitapta yer alan makalelerin her türlü bilimsel ve yasal sorumluluğu yazarlarına aittir.

# BİTLİS BÖLGESİ'NİN GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

Güzin Sühran BELLİ\*  
Oktay BELLİ\*\*

## GİRİŞ

**B**ölgesel özellikler taşıyan Bitlis mutfağı, Van Gölü Havzası'nın ve hatta Doğu Anadolu Bölgesi'nin en özgün ve zengin mutfaklarından birini oluşturmaktadır. Bitlis mutfağını özgün kılan özelliklerin başında coğrafi konumu gelmektedir. Bitlis coğrafi konumu dolayısıyla, Doğu Anadolu, Kuzeybatı İran Bölgesi ile güneyde Yukarı Mezopotamya arasında bir köprü görevi gördüğünden, aynı zamanda bu coğrafi bölgelerin geleneksel mutfak kültürünün de bir sentezini yansıtmaktadır. Bu yüzden Bitlis Bölgesi mutfak kültüründeki yemek türlerinin oldukça çeşitli ve sayı olarak zengin olduğu görülmektedir.<sup>1</sup>

Bitlis mutfak kültürünün bir başka karakteristik özelliği, Van Gölü Havzası'nın geçmiş ile bağlantısının kurulmasında ve geleneksel yaşam kültürünü yansıtmada, adeta bir köprü görevini yansıtmaktadır.<sup>2</sup>

Doğu Anadolu Bölgesi'nin birçok yöresinde olduğu gibi, Bitlis Bölgesi mutfağında da üç temel öğenin başında; et, tahıl ve sebze gelmektedir. Sebzenin, hemen hemen her yemekte kullanılmasına büyük bir özen gösterilmektedir. Bunun yanı sıra, dağ yamaçları, vadi ve özellikle yaylalarda yetişen yöresel sebze ve bitkilerin katılması ile yapılan yemekler, bölgenin geleneksel mutfak kültüründe çok önemli bir yer tutar. Kullanılan bitki ve sebzelerin başında şunlar gelmektedir; Evelik, Uşkun, Yemlik, Mende, At turpu, Sirmo, Parpar (semizotu), Turşumak, Kenger (kertli ot), Jag, Yığınç, (ısrırgan otu), Pıdım, Yarpuz, göbelek (mantar), Kari (yabani ıspanak), Çreş, Hitık-Hittik (Acur), Nane. Bunların bir kısmı çiğ olarak yenilmekte, bir kısmı da yapılan yemeklere konulmaktadır.

Yemeklerde et çok taze olarak tüketilmektedir.

Soğutulmuş ve dinlendirilmiş et ile hiç kimse yemek yapmamaktadır. Günümüzde bile kasaplarda öğlenden sonra ya da akşam üstü et bulunmamaktadır. Mezbahadan kasaplara getirilen et soğumadan hemen satılmaktadır, soğumuş ya da dinlendirilmiş et ile kimse yemek yapmamaktadır. Bu yüzden Anadolu'nun geleneksel mutfak kültüründe çok taze et ile yemek yapılan yerin başında Bitlis Bölgesi gelmektedir.

Taze et ile yemek pişirme geleneğinin Bitlis Bölgesi mutfak kültüründe çok eskiden beri sürdüğü anlaşılmaktadır. Örneğin 17. yüzyılın ortalarında Bitlis'e gelen ünlü Türk Gezgini Evliya Çelebi de, Bitlis'teki kebabların çok taze etten yapıldığını yazmaktadır.

Yemeklerde kullanılan tahıl ve bakliyat türleri arasında, en çok nohut, mercimek ve buğday gelmektedir. Yemeklerde çoğunlukla tereyağı ve diğer hayvansal yağlar kullanılmaktadır. Ancak Bitlis yemeklerinde damak zevkinin ön plana çıkması yüzünden, bilgi ve becerinin yanı sıra, zaman ve emeğe de büyük bir gereksinime duyulmaktadır. Damak zevkine hitap eden yemekleri yapmak için malzeme, emek ve zamandan kaçınılmadığı gözlemlenmektedir.

Bitlis Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültüründe, büyük bir özenle hazırlanan yemeklerin kalitesi, lezzeti ve görünümü, el becerisinin bir ürünü olarak ortaya çıkmaktadır. Özellikle evlenecek genç kızların el becerisini, hazırladıkları yemeklerin lezzeti ve görünümü de yansıtmaktadır.

Bitlis Bölgesi yemekleri çok çabuk hazırlanarak pişirilen yemekler gurubuna girmemektedir. Büyük zaman ve emek isteyen yemeklerin bir kısmı, bireysellikten çok, en azından birkaç kişinin bir araya

\* Güzin Sühran BELLİ, Araştırmacı-yazar, Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü Uzmanı, İstanbul-TÜRKİYE  
e-mail: guzinsuhranbelli@gmail.com

\*\* Prof. Dr. Oktay BELLİ, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Öğretim Üyesi, 34459-Bayazıt-İstanbul-TÜRKİYE  
e-mail: obelli@istanbul.edu.tr - obelli@hotmail.com



Uşkun toplanması.

gelip ortak çalışmasıyla yapılmaktadır. Bu yüzden bölgenin geleneksel mutfak kültüründe dayanışma, paylaşma ve konukseverlik, her aşamada kendini gösterir. Dayanışma ile yapılan yemeklere örnek olarak, elle yoğrularak yapılan Bitlis Köftesi (İçli Köfte), Yalancı Köfte, Gıllorik (Kılorik), Ciğer Taplemesi, Katıklı Dolma, Yalancı Dolma, Turşlu Dolma (Ekşili Dolma), Hes Dolması ve Çorti Taplemesi gösterilebilir.

Geleneksel Bitlis mutfak kültürünün en önemli özelliklerinden biri de, kış mevsiminin uzun sürmesi nedeniyle yiyeceklerin çok büyük bir kısmının kurutularak saklanmasıdır. Kurutulmuş yiyeceklerin başında balık, et, çeşitli sebze, ot ve meyve türleri gelmektedir. Et kavurma olarak, evelik, patlıcan, taze fasulye, salatahk kabuğu reyhan, nane, göbelek (mantar) gibi sebzeler ile elma, armut, erik ve kayısı gibi meyveler de kurutulmaktadır. Kurutulmuş meyve ve sebzeler, bez torbalarının içine konularak,



Tandır ve çömlek çeşitleri.



Geleneksel çömlek yapımı.

ışıkta, soğuktan, is ve dumandan etkilenmeyecek kilerin karanlık bir köşesinde tavana asılarak, kış aylarında kullanılmak üzere saklanmaktadır. Tahıl ürünlerinin yanı sıra; et, balık, yağ, peynir ve turşular, yüzlerce yıldan beri kilden pişirilerek yapılan küplerde saklanmaktadır. Van Gölü Havzası'nda yiyeceklerin kiler ve depoların içinde küplerde saklanması geleneği, Eskiçağ'dan günümüze değin varlığını sürdürmüştür.

Sütten yapılan yiyeceklerin başında, yağ, yoğurt ve peynir gelmektedir; her üç besin de, Bitlis Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe çok önemli bir yer tutar. Çiğ sütün yayık içinde dövülmesi ile elde edilen tereyağı, Eskiçağ'dan beri geleneksel olarak üretilmeye devam etmektedir. Yine Eskiçağ'dan beri geleneksel olarak yapılan bir başka yiyecek, yoğurdun yayıkta dövülmesi ile hazırlanan ayrandır.

Yoğurt hem taze, hem de süzme (tutma) olarak tüketilmektedir. Kış mevsiminde süzme (tutma) yoğurt, daha çok tüketilmektedir. Örneğin bez torbalar içinde süzülen yoğurt, küp içinde konularak üstü hava ile temas etmesin diye tereyağı ile kapatılmaktadır. Kilerin kuru ve serin yerinde saklanan yoğurt, istendiği zaman tüketilmektedir. Eskiçağ'dan beri geleneksel olarak üretilen süzme yoğurt, Van Gölü Havzası mutfak kültüründe çok önemli bir yer tutmaktadır.

Yoğurdun bu yöntemle uzun süre tüketilmesi geleneği, Doğu Anadolu mutfak kültürünün yanı sıra, Kafkasya ve Kuzeybatı İran mutfak kültüründe de bulunmaktadır, ancak tutma yoğurt Kafkasya mutfak kültüründe farklı isimle anılmaktadır.



Kurutulmuş meyve çeşitleri.

Yoğurttan yapılan taze ayranın yanı sıra, kış mevsiminde uzun süre tüketilen yiyeceklerden biri de, Kurut'tur. Yayıkta kalan ayran, kazanlara dökülür ve çökertilerek bez torbadan süzülür. El içinde sığacak kadar topaklar haline getirilerek, kurutulur. Bez torbalar içine konan ve kilerin serin ve kuru yerinde saklanan kurut, kış aylarında ezilip sulandırılması ile yemek ve çorbalarda tekrar kullanılmaktadır.

Eskiçağ'dan beri bilinen ve kış mevsiminde yemeklerde yaygın olarak tüketilen kurut, Doğu Anadolu'nun yanı sıra, Kafkasya ve İran'ın geleneksel mutfak kültüründe de kullanılmaktadır.

Bitlis Bölgesi'nin geleneksel konut mimarisinde, mutfak (tandır evi) ve kilerin plan ve konumu, çok önemli bir yer tutar. Kilerde, kışlık ve uzun süre içerisinde muhafaza edilmesi gereken, az



Tandırdaki açık ekmek pişirilmesi.



Otlu peynir.

bulunabilen, mevsimin dışında kullanılan, el emeği ile yapılmış yemeklik gıdaların yanı sıra, mutfak gereçleri de muhafaza edilmektedir.

Günümüzde yemeklerde yenilen fırın ekmeği yerine, Eskiçağ'dan beri Van Gölü Havzası mutfak kültüründe, tandır ekmeği tüketimi yapılmaktadır. Farklı biçimlerde pişirilen tandır ekmeği, değirmenlerde öğütülen undan yapılmaktadır. Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi, Bitlis Bölgesi'nde de ekmeğin yapılış yöntemi Eskiçağ'dan günümüze değin önemli bir değişikliğe uğramadan varlığını sürdürmüştür. Bölgenin zengin etnografyasından birini oluşturan ekmeğin yapılış öyküsü, hiç kuşkusuz insanların bu kutsal geleneğe ve ekmeğe duyduğu derin saygıyı yansıtmaktadır. Ev halkının tandır odasındaki en önemli uğraşlarının başında, haftalık olarak hazırlanan ekmeçlik hamurun tandırda büyük bir özenle pişirilmesi ve daha sonra saklanması gelmektedir.

17. yüzyılın ortalarında Bitlis'e gelen Evliya Çelebi, Bitlis şehrinin dağlık, sarp ve kayalık bir vadi içinde kurulmasından dolayı, tarıma elverişli alanların bulunmadığını, bu yüzden buğday ve diğer tahıl ürünlerinin kuzeyde Rahva ve Muş Ovası'ndan geldiğini, dağlarda oturan halkın ise kızıl darı ekmeği yediğini yazmaktadır. Ayrıca Evliya Çelebi, Bitlis'in beyaz ekmeği, beyaz lavaş yufkası, beyaz gül-pembe gibi çakıl ekmeği, kahk halka çöreği, katmer çöreği, mahicesi, baklavası ve keçlik böreğinin çok ünlü ve lezzetli olduğunu belirtmektedir.

Bitlis yemek kültürünün geleneksel mutfak



Bitlis'te düzenlenen geleneksel yemek yarışması.

kaplarını, pişirilmiş kilden yapılan tandır, ocak, küp, yayık, çeşitli büyüklükteki depolama kapları, testi, su kapları, çanak-çömlek ve tabaklar oluşturmaktadır. Bitlis Bölgesi'nde zengin kil yataklarının bulunması nedeniyle, pişirilmiş kilden yapılan küp ve mutfak kapları oldukça zengin üretilerek kullanılmıştır. Günümüzde bile küp, tandır, kara kovan ve çanak-çömlek yapımı, Mutki İlçesi'ne bağlı Kavakbaşı ve Güroymak İlçesi'ne bağlı Günkır'da büyük bir başarıyla geleneksel olarak üretilmektedir. Bitlis Bölgesi'nde keramikten yapılan küp, depolama ve su kapları ile çanak-çömleğin bir başka ilginç özelliği, tıpkı Urartu Krallığı döneminde olduğu gibi, sırsız olarak üretilmiş olmasıdır.

Bunun yanı sıra Bitlis mutfak kültürünün kap kacağına yalnızca pişirilmiş kilden yapılan güveçler oluşturmamaktadır. Bakırdan dövme tekniği ile yapılan ve kalaylanan mutfak kapları, keramikten yapılmış mutfak kapları ile



Bitlis kovan balı.



Yemek çeşitleri.

kıyaslanmayacak ölçüde fazladır. Örneğin ünlü Türk gezgini Evliya Çelebi 17. yüzyılın ortalarında isyan eden Bitlis Beyi Abdal Han'ın sarayındaki mutfak ve depo odalarından Melek Ahmed Paşa'nın ordusu tarafından ele geçirilerek, Bitlis'de haraç-mezat satılan bakır mutfak kapları konusunda şu ilginç bilgiyi vermektedir; "... 70 katur yükkü gelen bakırdan yapılmış kazan, lenger, sini, tepsi, tencere, kapaklı saban, ibrik ve leğenler, 7 adet gümüş sini, 40 adet gümüş saban, 7 adet gümüş leğen, 7 adet gümüş ibrik mezat olarak satıldı...".

Güveçler içinde olduğu gibi, bakırdan yapılmış kazan ve tencere içinde odun ateşi üzerinde ve tandırda pişirilen yemekler, çok daha lezzetli olmaktadır.

Bakırdan dövme tekniği ile yapılan mutfak kaplarının çok büyük bir kısmının, Bitlis'in 80 km. güneyinde yer alan Siirt'teki bakırcı atölyelerinde üretildiği anlaşılmaktadır. Siirt şehrinde bulunan bakır ve bronz atölyeleri, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en gelişmiş ve ünlü atölyelerini oluşturmaktadır. Siirt bakır ve bronz atölyelerinde çeşitli tekniklerde büyük bir başarı ile üretilen çeşitli eşya ve mutfak kapları, yalnızca Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki insanların ihtiyaçlarını karşılamamış, doğuda Kuzeybatı İran ve güneyde de, Mezopotamya şehirlerinde yaşayan insanların mutfak kapları ihtiyacını karşılamıştır.

Sonuç olarak aşağıda vereceğimiz basit bir örnek bile, Bitlis mutfak kültürünün Anadolu'nun diğer illerine kıyasla biraz daha köklü bir geleneğe sahip olduğunu göstermektedir. Örneğin her yıl 8 Ağustos tarihinde Bitlis'te düzenlenen "Bitlis'in



Ayran aşı.



Gari aşı (Garili köfte).

Düşman İşgalinden Kurtuluşu” etkinliklerinde gerçekleştirilen en önemli faaliyetlerin başında, “Bitlis Bölgesi Geleneksel Yemek Yarışması” gelmektedir. Bir yıl boyunca hazırlanan bu ilginç yarışmaya kadınlar çok büyük bir ilgi göstermekte ve el becerilerinin sergilendiği bu lezzet yarışmasına katılım oranı yüksek olmakta ve yarışma büyük bir çekişme içinde geçmektedir. Her yıl hiç aksamadan düzenlenen geleneksel yemek yarışmasında el becerisinin yanı sıra, yemeklerin sunumu, görüntüsü ve lezzeti değerlendirilmektedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nin diğer il ve ilçelerinde benzerine rastlanılmayan bu ilginç ve düzenli yemek yarışması bile, Bitlis Bölgesi mutfak kültürünün ne denli zengin ve köklü bir geleneğe sahip olduğunu açıkça gözler önüne sermektedir.

### ÇORBALAR

#### Ayran Aşı (Mastaba Çorbası)

**Yapılışı:** Döğme, suda iyice haşlanıp suyu süzülür. Gerekli miktarda hazırlanan ayran, bir adet yumurta ve tuz döğmenin üzerine karıştırılarak eklenir. Kekik otu, nane eklendikten sonra kaynamaya bırakılır. Bu çorbanın ayrı bir özelliği, pişme tamamlanıncaya kadar karıştırılmasıdır. Çorba karıştırılmaz ise yoğurt ekşime yapar ve bozulur. Kaynamaya başlayan çorbanın yarım saat kadar kısık (orta) ısıda kaynatılmasına devam edilir ve pişme sağlandıktan sonra soğutulmaya bırakılır. Soğuk olarak da servise sunulur.

Van Gölü Havzası'nın mutfak kültürünün geleneksel çorba türünü oluşturan Ayran Aşı (Mastaba Çorbası) hakkındaki ilk bilgi, şimdilik 17.

yüzyılın ortalarında Bitlis'e gelen Evliya Çelebi tarafından verilmektedir.

Sevilerek yenilen bu ünlü çorba, halk edebiyatında şiihlere bile konu olmuştur. Örneğin Van'ın ünlü ozanı Kaya Kayaçelebi, “Ayran Aşı ve Konuk” adlı şiirinde, ayran aşı'nı şu dizeler ile anlatmaktadır:

*Vile balam sen hardasan şimdi gonuk gelecek  
Al kilimi ser beşkiye efen geloe gızacak  
Vaya batmış ocağa bak ayran aşı daşacak  
Tezol ginen koku çıktı şimdi balık yanacak*

#### Kurud Aşı (Kurti Çorbası)

**Yapılışı:** Kurud ezilip ayran haline getirilir. Başka bir kaptan ise ince bulgur ile çekilmiş yağsız et iyice yoğrulup fındık biçimine getirilir ve ayran haline getirilen kurud ezmesinin içine atılır. Döğme ve nohut katılarak pişmek üzere ateşin üzerine bırakılır, pişinceye kadar karıştırılması gerekir. Yemek sıcak olarak servise sunulur.

#### Çorti Aşı

**Yapılışı:** Büyük bir tencereye önce kemikli et ve nohut konularak, bunların üzerini kapatacak kadar sıcak su ile birlikte yarım saat kaynatılır. Bunun üzerine çorti (lahana turşusu), döğme, yağ, nar veya nar kabuğu ile birlikte bir miktar su ilave edilerek kaynatılır ve et piştikten sonra servise yapılır. Kışın sevilerek yenen çorti aşı içine bir miktar sarımsak veya biber katılması yemeğin lezzetini artırır.

Geleneksel Bitlis mutfak kültüründe en çok



Umanç (Tutmaç) aşı.



Avşor ve sebze.

kullanılan sebzelerden biri de, lahanadır. Sirke kullanılmadan büyük küpler içinde geleneksel olarak salamurası yapılan lahana turşusunun çorbası ve yemekleri yapıldığı gibi, turşu olarak da tüketilmektedir.

#### Pıçoç Aşı

**Yapılışı:** İnce bulgur elekte elenerek, toz kısmı alınır. Soğuk suda karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Çorbanın iyi olması için arada bir miktar un da eklenerek pişmiş çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır ve piştikten sonra kavrulmuş yağa bir miktar biber katılarak tabaklara konan çorbanın üzerine dökülür. Pıçoç çorbası, diğer çorbalara kıyasla biraz daha katı olur.

#### Turşu Aşı

**Yapılışı:** Yaz mevsiminde yapılan bu çorbayı hazırlamak için kemikli et, döğme, nohut, taze fasülye, domates, yeşil biber karıştırılarak, birlikte pişmeye bırakılır. Güveç içinde 45 dakika ile 1 saat arasında pişen çorbaya yeşil erik, ekşi nar ve tuz eklenerek biraz daha pişirilir ve servise sunulur.

#### Pişrük Çorbası

**Yapılışı:** Yeşil mercimek tencerede haşlanır ve suyu süzülür. Aynı bir tavada ince ince kıyılmış soğan yağda kavrulur. Daha sonra mercimek ile birlikte sıcak suda kaynatılır. Daha sonra yayvan bir kaptaki sütün içine el sokulur ve ıslak el una bandırılır. Topak topak oluşan un, çorbanın içine katılır. Kaynayan çorbaya tuz ve reyhan konulduktan sonra, servise sunulur.

#### Kari Aşı (Garili Köfte)

**Yapılışı:** Kari aşı, Bitlis Bölgesi geleneksel mutfak kültürünün sevilerek yapılan çorbalarından

birini oluşturmaktadır. Bu yemeğe aynı zamanda Garili Köfte adı da verilmektedir. Tıpkı Mastaba (Yoğurt) Çorbası gibi, Kari aşı hakkında da ilk kez 17. yüzyılın ortalarından Evliya Çelebi bilgi vermektedir. Kari (yabani ıspanak), ilkbaharda yetişen, geniş yapraklı ve acı bitkidir. Kari otu yıkanıp küçük küçük parçalar halinde doğranır. Kari otunun acısının alınması gerektiğinden, sumaklı su içiresinde bir saat kadar dinlenmeye bırakılır. Yarım saat kadar kaynayan yemeğe, ayrı tencerede kaynatılan nohut ve döğme ilave edilir. Bunlara ek olarak Gıllorik eklenir ve kaynamaya bırakılır, pişince servise sunulur.

Kari aşı, Bitlis köftesi ve yalancı köftenin çorbası sayılmaktadır, bunun için içli köfte pişirildiği zaman, kari aşı da yapılır. Pişen köfteler, kari aşı tabaklarının içine alınarak da yenilir.

#### Helim Aşı

**Yapılışı:** Kış mevsiminde yapılan bu çorbayı hazırlamak için kemikli et, döğme, nohut, kurutulmuş fasülye, domates, sivri biber ve tuz karıştırılarak, çömlek içinde birlikte pişirilir.

Helim aşı, Van Gölü Havzası ve Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe sevilerek pişirilen bir başka çorba türünü oluşturmaktadır.

#### Umanç (Tutmaç) Aşı

**Yapılışı:** Çekilmiş döğme, kaynamış suda iyice pişirilir ve bu pişmenin sonlarına doğru az miktarda un ve tuz eklenir ve piştikten sonra tabaklara alınır. Kurud, az miktarda suda ezilerek ayran kıvamına getirilir. Bu çorba, kurud bulunmaz



Sebzeli turşu aşı.



Turşu aşı.

ise ayran ile de yapılır. Tabaklara alınan malzemenin üzerine kurud (veya ayran) ve biberli yağ dökülerek servise sunulur.

#### Avşor

**Yapılışı:** Etler tuzlanarak bir kazanda haşlanır ve pişen etler kemiklerinden iyice ayıklanarak, yine aynı haşlama suyuna katılır. Tandırda pişen büryan etinin tandır dibinde bulunan su kabına akan yağından bir miktar katılır ve sıcak servis yapılır. Ayrıca bu çorbaya başka bir kazanda domates, taze fasülye, biber ve patlıcan pişirilerek, yağ ve salçası eklenerek, isteğe göre pişirilen avşor ile karıştırılarak sebzeli olarak da servis edilir.

Bitlis mutfak kültürünün özgün yemeklerinden biri olan avşor, genellikle kahvaltıda tercih edilmektedir. Oldukça lezzetli ve kalorisi yüksek olan bu çorbayı kahvaltıda yiyenler, öğlen yemeği ihtiyacını duymazlar.



Gebol

#### Gebol

**Yapılışı:** Mutki yöresinde yetiştirilen ve taneli tahıl gurubuna giren gılgıl (beyaz mısır), el değirmeninde öğütülüp un haline getirildikten sonra, normal undan daha iri taneli olan gılgıl unundan gebol yapılır. Bir tencerede kaynatılan su içerisine küçük küçük doğranmış balkabağı atılır ve eriyinceye kadar karıştırılır. Bunun içerisine azar azar gılgıl unu ilave edilir, yeterince un ilave edildikten sonra, pişmeye bırakılır. Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırmaya devam edilir. Muhallebi kıvamına gelince tabaklara boşaltılır ve üzerine kurudtan yapılmış ayran ve ayrıca biberli yağ dökülür ve servise sunulur.

#### Çiresh Çorbası

**Yapılışı:** Çiresh, ilkbahar mevsiminde yaylalarda yetişen ve zambak bitkisine benzeyen yeşil bir sebze türüdür. Tadı güzel olan çiresh, yıkanıp küçük küçük doğandıktan sonra, ıslatılmış bulgur ile birlikte pişirilir, tuz ve biber eklendikten sonra servise sunulur.

Çiresh çorbası, Van Gölü Havzası'nın yanı sıra, Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe de yaygın olarak yapılan bir yemek türüdür.

#### Yarma Aşı:

**Yapılışı:** Kabuğu alınmış buğdaylar, kurutulduktan sonra kırılır. Kırılan yarmalar tuz katılarak kaynatılır ve kızdırılmış yağa biber ve kekik eklenerek çorbanın üzerine dökülür ve servise sunulur.

#### Bezirgan Çorbası

**Yapılışı:** Ayıklanmış sarımsakların üzerine tuz eklenerek, havanda ezilir. Daha sonra eritilmiş tereyağı içine katılarak, hafifçe kavrulduktan sonra,



Bitlis köftesinin hazırlanması.

et suyu ile birlikte hafifçe kaynatılır ve doğranmış kalın ve kuru tandır ekmeğinin üzerine dökülerek, sıcak olarak servise sunulur.

#### Erişte Aşı

**Yapılışı:** Yeşil mercimek ayrı bir kaptta haşlanır ve suyu süzülür. Hazırlanan kurud bunun üzerine dökülerek, su ile birlikte kaynatıldıktan sonra, üzerine erişteler eklenir. Kurud bulunmadığı zaman, bunun yerine ayran katılır. Üzerine tuz, reyhan veya nane eklenir. Ayrı bir tavada eritilen pul biberli tereyağı, çorba üzerine dökülerek, servise sunulur.

Erişte aşı, Doğu Anadolu'nun yanı sıra, Kafkasya, Kırım ve Kuzeybatı İran Bölgesi mutfak kültüründe de oldukça yaygın olarak pişirilmektedir. Bu lezzetli çorba hakkındaki ilk bilgimiz, 17. yüzyılın ortalarında Bitlis'e gelen ünlü Türk gezgini Evliya Çelebi tarafından "Lakişe Çorba" adı altında verilmektedir.



Bitlis köftesi.



Yağda kızartılmış Bitlis köftesi.

#### YEMEKLER

##### İçli Köfte (Bitlis Köftesi)

**Yapılışı:** Yağsız bud eti, iki kez makinede çekilir, köftelik ince bulgur, kıyma, irmik ve yumurta sarısı karışımı iyice yoğrulur. İçlik olarak beden (kavram) yağı makinede çekilir ve içine pul biber, sumak, soğan, karabiber, kırmızıbiber ve tuz konularak karılır. İsteğe göre içliğe bir adet ekşi nar, veya limon sıkıldığı da olur. Bulgur ve kıyma ile birlikte yoğrulurken hazırlanan hamur, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır, bu parçalar birer birer sol elin içine alınarak sağ elin şahadet ve orta parmakları ile hareketlendirmek suretiyle oyulur. Bu oyuğun içine alabileceği kadar hazırlanan içlik konularak ağzı kapatılır ve sağ el su ile hafifçe ıslatılıp köfte yuvarlanarak düzeltilir ve sırasıyla tepsiye dizilerek dinlendirilir.

Köfteler, sıcak sunulması gerektiğinden, kuvvetli ateş üzerindeki tencerede kaynayan suya kısım kısım atılır. Köftelerin su üzerine çıktığı görülünce piştiği anlaşılır ve haşlanan köfteler servise sunulur.

Hazırlanışı oldukça zahmetli olan ve büyük emek isteyen Bitlis köftesi, tüm Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültüründe de oldukça yaygın olarak yapılmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki birçok ilin mutfak kültüründe yapılan içli köfte suda haşlanması yerine, yağda da kızartılmaktadır.

Hemen hemen benzer malzeme ile yapılan bu yemek, Muş'un geleneksel mutfak kültüründe "Muş köftesi" adını almaktadır. Bu lezzetli yemek Muş Bölgesi'nde o kadar çok sevilmektedir ki, her



Gillorik



Analı Kızılı köfte

evde haftada en az bir kere yapıldığı için "Haftadireği" ismiyle de anılmaktadır.

#### Yalancı Köfte

**Yapılışı:** İçerisinde et olmadığı için yalancı köfte adını alan bu yemekte, ince çekilmiş köftelik bulgur, un ve su ile ıslatılıp iyice yoğrulur. Tuz, karabiber ve yumurta sarısı katılarak yoğrulmaya devam edilir. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde küçük parçalar kopartılır, bu parçalar teker teker sol avuç içerisinde sağ el işaret ve baş parmak arasında çevrilmek suretiyle oyulur. Başka bir kap içerisinde küçük küçük doğranmış ve yağda kızartılmış kuru soğan ve pul biber karışımı içlik konulur. İçlik konulan köftelerin ağzı bir araya getirilerek kapatılır ve geniş bir tepsiye sıra sıra dizilir. Daha sonra kaynayan suda haşlanan köfteler tabaklara konulur ve üzerine içinde pul biber bulunan yağ eritilerek dökülür ve servise sunulur.



Soğanlı köfte.

Tıpkı Bitlis Köftesi gibi, yalancı köfte de Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültüründe yaygın olarak yapılmakta ve bazen suda haşlanmak yerine, yağda da kızartılmaktadır.

#### Gillorik (Kılorik) (Sulu Köfte)

**Yapılışı:** Yuvarlak anlamına gelen Gillor, bu yemeğin adı olmuştur. İnce çekilmiş yağsız kıyma ve köftelik ince bulgur karıştırılarak iyice yoğrulur. Bu işlem sırasında sık sık az su ilave edilir ve hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulmaya devam edilir. Hamur bölüm bölüm avuç içerisinde sıkıştırılarak fındık büyüklüğünde küçük parçalar koparılır ve bu taneler iki avuç ortasında yuvarlanarak fındık biçimine getirilir. Soğan ince ince kıyılır ve yağ, domates, biber salçası ve tuz ilave edilerek tencerede kavrulur. Ayrı bir tencere içinde yeşil mercimek su içinde hafifçe haşlanır ve bunun üzerine yuvarlanan hamurlar (Gillorik) dökülür ve birlikte kaynatılır. Ayrı bir tencerede kaynatılan ekşi nar suyu, pişmekte olan yemeğin üzerine dökülür. Yarım saat kadar kaynayan yemek ocak üzerinden alınır ve suyu başka bir tencereye süzülerek, taneler sudan ayrılır. Servis sırasında tabaklara konan tanelerin üzerine bu sudan dökülerek servise sunulur.

Bitlis Bölgesi mutfak kültürünün özgün yemeklerinde bir başkasını oluşturan Gillorik, Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki diğer yerleşim merkezlerinde de sevilerek yapılmaktadır. Bu lezzetli yemek, Erzurum Bölgesi mutfak kültüründe de Gillorik adıyla yapılmakta ve aynı zamanda "Gliko", "Gardaş boğan", "Cıbil dolma", ve "Yalancı dolma" gibi yöresel isimlerle de anılmaktadır.



Etili bulgur pilavı.

#### Analı Kızılı Köfte

**Yapılışı:** Gıllorik ve Bitlis içli köftesinin karışımından oluşan bir yemek türüdür. Gıllorik ve içli köftenin üzerine, sos olarak rendelenmiş soğan, domates yağda hafifçe kavrulduktan sonra eklenir ve Analı kızılı Köfte servise sunulur.

#### Köki (Tava Kebabı)

**Yapılışı:** Yağsız etten çekilen kıymanın içine ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve bir yumurta sarısı kırıldıktan sonra, iyice yoğrulup ince ve uzun bir biçim verilir. Daha sonra una bulanıp kızdırılmış yağda pişirilen köfteler, açık ekmek arasına konularak servis yapılır.

#### Keledoş (İskender Kebabı)

**Yapılışı:** Ekmek hamuru yapılır ve normal büyüklükte parçalar kesilerek, el ile yassılaştırılır ve içine tereyağı sürülür, sonra hamur bükülür ve tekrar iki avuç yardımıyla açılır. Hamurlar, önceden kızdırılmış tandırın kenarlarına vurulur ve tandırdan çıkarılınca, sıcak sıcak tabaklara doğranır. Üzerine kurud ayranı dökülür ve ayrıca tereyağına pul biber katılarak eritilir ve fazla soğutulmayan ekmeğin üzerine sıcak yağ dökülerek, servise sunulur.

Keledoş yemeği, Van Gölü Havzası geleneksel mutfak kültüründe oldukça yaygın olarak yapılmaktadır.

#### Soğan Köftesi

**Yapılışı:** Kabukları soyulmuş soğanlar suda hafifçe haşlanır ve yaprak yaprak ayrılarak içi boşaltılır. Soğanların içine tuz ve baharat ile birlikte



Bahıklı pilav.

kavrulmuş kıyma, veya daha önce ıslatılmış bulgur doldurularak yağda kızartıldıktan sonra, üzerine yoğurt dökülür, veya sade olarak servise sunulur.

Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe aynı zamanda "Soğan dolması" adıyla anılan bu yemek, farklı malzemelerle de hazırlanmaktadır.

#### Kabak Boranisi

**Yapılışı:** Taze kabağın kabukları soyulur, ince ince doğranır ve içine küçük küçük doğranan yeşil soğan ile birlikte sıcak suda hafifçe haşlanır. Ayrıca içine tuz, biber, salça ve yağ karıştırılarak, çok hafifçe pişirilerek, servise sunulur.

#### Pazık Boranisi

**Yapılışı:** Pazık, şeker pancarı yaprağının adıdır. Bu yemeğin yapılışı da, Kabak Boranisi yemeğinin aynısıdır.

#### Yoğurtlu Parpar

**Yapılışı:** Parpar (Semiz Otu) ayıklanır ve iyice yıkanarak doğranır ve suda hafifçe haşlanarak, suyu süzülür. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt parparın üzerine dökülür ve içinde pul biber bulunan tereyağı eriyiği üzerine kaşıkla sıcak sıcak gezdirilerek, servise sunulur.

#### Şille

**Yapılışı:** Bulgurun içine doğranmış lahana ve kıyılmış soğan katılarak, birlikte kaynatılır. Ayrıca içine tuz, biber, salça veya domates eklenir ve çorbadan koyu, pilavdan duru oluncaya kadar pişirilir. Üzerine içinde pul biber bulunan tereyağı eriyiği kaşıkla gezdirilerek, servise sunulur.



Ciger taplemesi (Ciger köftesi)

Aynı isimle anılan ve biraz daha farklı bir malzeme ile yapılan bu yemek, Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe de yer almaktadır.

#### Mişevşi

**Yapılışı:** Kırılmış kırmızı mercimek içine kıyılmış soğan, yeşil biber ve yağ katılarak kavrulur. Daha sonra içine tuz, biber ve salça eklenerek, birlikte pişirilir ve servise sunulur.

Benzer yemek türü biraz farklı malzeme ile yapılmakla birlikte, Kafkasya'da "Mercimekli epişips" adıyla yapılmaktadır.

#### Sıkma (Kaftik)

**Yapılışı:** İnce çekilmiş köftelik bulgur, önceden ıslatılır. İçine bir kaşık un ve bir yumurta kırılarak, iyice yoğrulur. Küçük parçalara bölünerek, elde sıkılır ve ceviz büyüklüğünde bırakılır. Kaynamış suya tuz eklenir ve içine sıkımlar atılarak, pişirilir. Suyu süzölmüş sıkımlar bir tabağa alınarak, üstüne sarımsaklı yoğurt



İşkembe dolması.



Mumbar.

dökülür ve içinde pul biber bulunan kızdırılmış tereyağı gezdirilerek, servise sunulur.

#### Bulgur Pilavı (Kengerli Pilav)

**Yapılışı:** Kenger (kertli ot), ilkbahar mevsiminde dağlarda yetişen bir bitkidir. Ayıklanan ve iyice yıkanan kenger doğranır ve kaynamayan sıcak su içerisinde yumuşayınca kadar bekletilir. Daha sonra 15 dakika kaynatılan kengerlerin üzerine bulgur ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Pişen yemeğin altı kısılarak kısık ateşte bir süre bekletilir ve ateşten alınarak tabaklara doldurulur. Tabaklardaki pilav üzerine isteyene eritilmiş tereyağı kızgın halde kaşıkla gezdirilerek dökülür ve servise sunulur. Ayrıca haşlanan ve suyu süzölen kengerin üzerine yumurta da kırılmaktadır.

Van Gölü Havzası ve Doğu Anadolu Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültüründe yaygın olarak yapılan bulgur pilavı, ayrıca etli, taze fasülyeli ve patatesli olarak da pişirilmektedir.

#### Baklalı Pilav

**Yapılışı:** Yeşil fasülyeler kırılarak yıkanır, tuz ilave edilerek yağda hafifçe kavrulur ve bulgur ile birlikte pişirilerek, servise sunulur. Bu lezzetli yemek, Bitlis Mutfak kültüründe sevilerek yapılmaktadır.

#### Kaklı Pilav

**Yapılışı:** Kurutulmuş elma veya armut yıkanır ve suda hafifçe haşlandıktan sonra, yağda kavrulur. Başka bir tencerede pişirilen bulgur veya pirinç pilavının üzerine, yağda hafifçe kavrulmuş elma veya armut kurusu çok miktarda dökülüp, düzeldikten sonra, servise sunulur.



Katıklı dolma.

Kurutulmuş meyve türleriyle yapılan bu yemek, Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe de yaygın olarak yapılmaktadır.

#### Şor Balıklı Pilav

**Yapılışı:** Kurutulmuş tuzlu Van Gölü Kefali, közde, tandırda veya yağda kızartılır. Sonra balığın kabuğu ve kılçıkları ayıklandıktan sonra, başka bir tencerede pişirilen bulgur pilavının üzerine konularak, servise sunulur.

Şor Balıklı Pilav, Van Gölü Havzası mutfak kültürünün geleneksel yemeklerinden birini oluşturmakta ve oldukça yaygın olarak yapılmaktadır.

#### Tandırda Balık

**Yapılışı:** Van Gölü'ünden elde edilen Kefal balığı, tandıra kuyruklarından baş aşağıya doğru yapıstırılarak pişirilir. Pişen balığın kafa kısmı el ile koparılarak, hazırlanan tuzlu su bir çay kaşığı ile



Turşlu Dolma.



Kabak (Katıklı) dolması.

balığın içine dökülür ve biraz bekletildikten sonra, servise sunulur.

Piştirilen balık, Van Gölü Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe genellikle ayran aşı ile birlikte yenilmektedir. Ayrıca Van Gölü Kefali, tava içinde yağda kızartıldığı gibi, yine tepsiye dizilerek fırında da pişirilmektedir.

Van Gölü Kefali, bölgede hemen her mevsimde sevilerek tüketilmektedir. salamura edilen balık, kışın da yenilmektedir. Ancak bölge halkı Van Gölü Kefali için şu deyiimi de kullanmaktadır; "Göle yağmur suyu düşmeden, balık lezzetli olmaz". Yazılı kaynakların verdiği bilgiye göre bu lezzetli balık, kuzeyde Kafkasya'ya, güneyde de Mezopotamya'ya kadar ihraç edilmektedir.

#### Ciğer Taplemesi (Ciğer Köftesi)

**Yapılışı:** Ciğerin ak ve kara kısmı makinada çekilir. Ayrıca kuru soğan ve yeşil biber de makinede çekilir. Bu karışıma 1 kilo ince çekilmiş köftelik bulgur katılır ve bu karışım bir kez daha birlikte makinede çekilir ve reyhan, pul biber, tuz katılarak yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra avuç içerisinde sıkılan parçalardan ceviz büyüklüğünde küçük parçalar koparılır ve bu parçalar avuç içinde yuvarlanıp toplanır ve yassılaştırılarak taplamalar hazırlanır. İçinde su kaynayan tencere içerisine atılarak kaynamaya bırakılır, tencerenin kapağı yarım kapalı tutulur. Pişme tamamlanınca ateşten alınır ve suyu süzülür. Tabaklara doldurulan taplamaların üstüne, içerisinde pul biber bulunan tereyağı eriyiği kaşıkla sıcak sıcak gezdirilerek servise sunulur.



Hes dolması.

Ciger taplemesi yemeği, Bitlis mutfak kültüründe kına gecesinde kız evinde pişirilmesi geleneği oldukça yaygındır. Ayrıca bu yemek, Van Gölü Havzası'nda da oldukça yaygın olarak yapılmaktadır.

#### Sucuk (Mumbar)

**Yapılışı:** Koyun veya keçi gibi küçük baş hayvanların kalın bağırsaklarının içlikle doldurulması sonucu yapılan bir yemektir. Yemek yapılacak sucukların içi iyice temizlendikten sonra tuzlu su içerisinde bir gün bekletilir. İkinci gün tuzlu su içinden çıkartılan sucuklar bol su ile yıkanır ve yeniden hazırlanan tuzlu su içerisinde çırpılarak yıkanır ve bıçakla sıyrılıp iyice temizlenmesi sağlanır. Bol su ile iki üç kez yıkayıp temizlendikten sonra ters çevrilen sucukların içine hazırlanan içlik parmakla itirilmek suretiyle iyice doldurulur.

İçlik ise şu malzemelerden oluşur; pirinç yıkanır ve şehriye kavrulur. Yağsız kıymanın içine maydanoz küçük küçük doğranır, pul biber, biber



Çorti taplemesi.



Hes dolması.

salçası, tuz karıştırılarak hazırlanır. Doldurulan sucuklar kaynamış su içerisine atılır ve birlikte kaynatılır. Pişen sucuklar sudan kevgir ile alınarak tabaklara konur ve servise sunulur.

Sucuk (mumbar), aynı zamanda Kafkasya, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe çok yaygın olarak yapılmaktadır.

#### Katıklı Dolma (Yoğurtlu Dolma)

**Yapılışı:** Bir adet sakız kabağı alınır, şayet kışık olarak kurutulmuş ise kabağın kabuğu bıçakla soyulur. Soyulan kabak ortadan ikiye bölünür ve keskin bir bıçakla 2-3 mm kalınlığında özenle sarma için kabak kesilir. Kesilen bu sarmalar geniş bir sini içerisine alınarak tuzlanır ve yumuşayıp dinlenmesi için bırakılır.

Bir başka kap içinde ise yağsız kıyma, ince çekilmiş bulgur, rendelenmiş soğan, reyhan, pul biber katılarak yoğrulur. Hamur ceviz büyüklüğünde küçük küçük parçalara avuç içinde sıkılarak ayrıldıktan sonra, bu parçalar avuç içinde kabak sarmasının içine konur ve yapışması için avuç içinde sağ el baş ve işaret parmağı arasında sıkarak sarılıp hazırlanan dolmalar tencereye açık taraflar alt ve üste gelecek şekilde sıra halinde dizilerek tencere doldurulur. Üzerine ters çevrilmiş bir tabak bırakılır ve tabak seviyesine çıkacak kadar kaynamış su dökülür ve kaynamaya bırakılır. Tabaklara konulan dolmaların üzerine dövülmüş sarımsak karıştırılmış yoğurt dökülür. Bunun üzerine içinde pul biber bulunan sıcak tereyağı eriyiği dökülerek servise sunulur. Bu yemek Van Gölü Havzası mutfak kültüründe oldukça yaygın olarak yapılmaktadır.



Etili Keşkek.

### Yalancı Dolma

**Yapılışı:** Katıklı dolma malzemesi ile aynı olan bu yemekte yalnızca et bulunmadığı için bu yemeğe yalancı dolma adı verilmiştir. Van Gölü Havzası'nda oldukça yaygın olarak yapılmaktadır.

Kaynamış suda ıslatılan ince çekilmiş bulgur leğen içerisinde üzerine ters çevrilmiş bir tabak olduğu halde bir saat dinlenmeye bırakılır. Bir baş soğan rendelenerek bulgura eklenir. Reyhan, pul biber ve tuz katılarak yoğrulur. Su yardımı ile yoğrulan bulgur hamur kıvamına gelince avuç içerisinde sıkılarak ceviz büyüklüğünde küçük parçalara ayrılır. Bu parçalara avuç içinde yaprak sarılarak dolmalar hazırlanır. Ayrıca yapraksız olarak parmak büyüklüğünde elde sıkılarak hazırlanabilir. Hazırlanan dolmalar, içinde su kaynayan tencere içerisine bırakılarak kaynamaya bırakılır. Pişen yemeğin suyu süzülür ve tabaklara alınan dolmaların üzerine içinde dövülmüş



Büryan.



Tandırdaki büryanın pişirilmesi.

sarımsak bulunan yoğurt dökülür ve bunun üzerine de pul biberli kızgın sade yağ eriyiği serpilerek servise sunulur.

### Turşlu Dolma (Ekşili Dolma)

**Yapılışı:** Bir lahana suda haşlanarak yaprak yaprak ayrılır ve suyu süzülür. Bir sini içerisinde 1 kg yağsız kıyma, 1 kilo ince çekilmiş bulgur, bir kaşık pul biber, bir kaşık karabiber ve yeteri kadar tuz atılarak su ile ıslatılmak suretiyle iyice yoğrulur. Hamur haline gelince parmak büyüklüğünde parçalar koparılıp haşlanmış lahana yaprakları sarılarak bir kaba konulur.

Bir başka tencere içerisinde ince kıyılmış bir baş soğan, yağ ve 250 gr. et, biber salçası ve domates salçası iyice kavrulur. Daha sonra kaynamış su dökülür ve ayrı kab içerisinde hazırlanan dolmalar tencereye konularak bir müddet kaynamaya bırakılır. Kaynayınca yarım fincan ekşi nar suyu ilave edilerek 20 dakika kaynamaya bırakılır ve pişince servise sunulur.

### Hes Dolması

**Yapılışı:** Yaz ve kış mevsiminde kısmen değişebilen malzeme ile yapılan yemekte sarma olarak lahana, üzüm yaprağı ve şeker pancarı yaprağı kullanılır.

Kışlık olarak hazırlanan yemekte bir lahana (kelem) yaprakları ayrılarak yıkanır. Sararıncaya kadar sıcak suda haşlanır. İçlik olarak pirinç, rendelenmiş bir baş soğan, orta yağlı kıyma, biber ve domates salçası, tuz, maydanoz ve suda eritilip süzölmüş sumak suyu karıştırılarak iyice karılır ve yoğrulur. Sararıncaya lahana yaprakları küçük



Büryan.

parçalara ayrılarak, bu parçaların içine içlik konulup baş parmak büyüklüğünde sarılarak tencereye yatık bir şekilde sıra ile dizilir. Ters çevrilmiş bir tabak sarmaların üzerine konur ve tuz serpilir, sumaklı su tabak üzerinden tencereye dökülür ve kaynamaya bırakılır. Pişen dolmalar lenger olarak adlandırılan geniş ve yayvan tabaklara konularak servise sunulur.

Yaz mevsiminde ise lahana yaprağı yerine üzüm yaprağı, veya şeker pancarı yaprağı kullanılır. Çeşitli isimler ile anılan dolma yemeği, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün en çok yapılan yemekleri arasında yer almaktadır.



Büryan'ın kesilmesi.



Açık ekmek ve üzüm ile birlikte yenilen büryan.

### Çorti Taplemesi (Köfte)

**Yapılışı:** Bir tencereye bir miktar su ve çorti (lahana turşusu) eklenerek 10-15 dakika kaynatılır. Bu suda bulgur ıslatılır ve 15-20 dakika dinlenmede bırakılır, daha sonra un ilave edilerek yoğrulur. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, bu parçalar avuç içinde elle vurularak yassı ve bombeli taneler yapılır. Bu şekildeki tanelere yörede taplamak denildiğinden, yapılan hamurlara tapleme adı verilir. Kaynayan çorti içine atılır ve taplemelerin pişmesine kadar kaynaması beklenir. Kaynama sırasında sarımsak dövülerek tencereye atılır. Pişme tamamlandıca tabaklara alınan yemek üzerine içinde pul biber olan erimiş tereyağı dökülerek servise sunulur.

### Şekalok

**Yapılışı:** Bir miktar mercimek ile bir o kadar nohut bir tencerede haşlanır. Yemeğe yetecek kadar salatalık kabuğunun kurusu, yine ayrı bir kaptan haşlandıktan sonra bıçakla nohut büyüklüğünde doğranır. Diğer taraftan et ve bulgur karışımından yapılan kılirik salatalık kabuğuyla birlikte nohut ve mercimeğin bulunduğu tencereye konulur. Bir miktar su ve tuz katıldıktan sonra iyice pişirilir. Pişirilen yemek tabaklarda soğumaya bırakılır, soğuduktan sonra üzerine bol miktarda sade veya genellikle sarmısaklı yoğurt dökülür. Bunun üzerine eritilmiş sade yağa pul biber karıştırılır ve yoğurdun üzerine dökülerek servise sunulur.

Bitlis mutfak kültürünün bu özgün yemeği, genellikle kış mevsiminde yapılmaktadır. Et, bakliyat ve sebzenin karışımından oluşan bu



Halise.

yemek, günümüzde çok az da olsa yapılmaktadır. Bitlis ve Muş Bölgesi'nde bu yemeği yiyen insanın, canlılık, güç ve kuvvet kazandığına inanılmaktadır. Yine Bitlis Bölgesi'nde komşu ziyaretlerini seven kadının, şekalok yemeğini iyi yaptığı söylenmektedir.

Kurutulmuş salatalık kabuklarından yapılan benzer bir yemek, Muş'un geleneksel mutfak kültüründe, "Kırçık" olarak adlandırılmaktadır.

#### Etli Keşkek

**Yapılışı:** Nohut bir gün önceden ıslatılır. Pişirileceği zaman yıkanıp tencereye konular, üzerine kemikli et eklenerek yeteri miktarda su ve tuz katılarak kaynamaya bırakılır. Bu arada yıkanan dövme tencereye dökülerek karıştırılır ve kaynatılır. Susuz tane tane olan yemek piştikten sonra tabaklara konular, üzerine tereyağı dökülerek servise sunulur.

Van Gölü Havzası ve Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe yaygın olan bu yemek türü, genellikle kış mevsiminde yapılmaktadır. Bitlis'te ise bu yemeğin Ramazan ayının ilk günü pişirilmesi gelenekselleşmiştir.

Muş Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültüründe aynı malzeme ile yapılan ve çok sevilen Keşkek yemeği yerken, halkın söylediği bu tekerlemeyi bir çırpıda söyleyemeyen kişi, bir ziyafet vermek zorunda kalır: "Keşkeklenmiş Keşkekçinin Keşkek Kepçesi".

#### Ayvanet (Eyvanet)

**Yapılışı:** Bir kase içine kırılan yumurtalar, macun kıvamını alması için bir miktar un ve tuz



Jağlı Yumurta.

eklenerek çırpılır. Bu karışım, kızdırılan tereyağına dökülüp, kızartılır ve servis tabağına alınır. Üzerine çırpılmış yoğurt içine dövülmüş sarımsak karıştırılarak dökülür ve bunun üzerine de içinde pul biber bulunan tereyağı eriyiği gezdirilir. Nane ile üzeri süslenerek servise sunulur.

Ayvanet, Bitlis mutfak kültürünün geleneksel yemek türlerinden birini oluşturmaktadır.

#### Büryan Kebabı

**Yapılışı:** Büryan kebabı için "Hevür" olarak adlandırılan erkek keçi veya erkek koyun eti kullanılmaktadır. Büryanın piştiği tandır 2.5 m. derinliğinde, ağız genişliği 45 cm., dip genişliği de 125 cm.'dir.

Etler gövde halinde parçalanmadan hazırlanır, üzerindeki yağlar bıçak ile kat kat etten ayrılarak sarkıtılır. Etler hazırlandıktan sonra iyice yıkanır ve ince tuz ile tuzlanır. Tuzun her tarafa büyük bir özenle sürülmesine dikkat edilir. Tandır içindeki ateş kor haline geldikten sonra, bakır bir kazana bir miktar su konular çengeller ile tandırın dibine yerleştirilir. Hayvanın gövdesinin yarısı çengele takılarak alttaki suya değmeyecek şekilde tandıra sarkıtılır. Tandırın ağız ortasındaki demir çubuktan kancalar ile tutturulur. Sonra tandır kapağı kapatılır ve çevresi kırmızı çamurla hava almayacak şekilde sıvanır. Kapalı ve sıcak ortamda et pişerken, kazandaki sıcak suyun buharı ile de yumuşak bir hal alır.

Tandırın ağız etin özelliğine göre 45 dakika ile bir saat arasında bir zamanda açılır ve gövde halinde çıkarılan büryan kebabı bıçakla parçalar

halinde kesilerek servise sunulur. Büryan kebabının sıcak yenilmesi makbuldür. Servis yanında garnitür olarak Bitlis bağlarında yetişen yaş üzüm tercih edilir. Halk fazla miktarda tüketilen büryan kebabının panzehirinin üzüm olduğunu söyler.

Büryan yapılırken etin suyu ve yağı altta bulunan su dolu kazana dökülür. Buradaki yağlar toplanarak "avşor" adlı çorbanın yapımında kullanılır. Sabah kahvaltısında yenilen avşor lezzetli olmasının yanı sıra, kalorisi de çok yüksektir.

Günümüzde pişirilmesi oldukça değişen ve basitleşen büryan kebabı, Bitlis'te sabahleyin erken saatlerde kahvaltıda yenilmektedir. Oysa 17. yüzyılın ortalarında Evliya Çelebi'nin de anlattığı gibi, Osmanlı Devleti döneminde büryan pilavlı olarak da yapılmaktaydı. Van Gölü Havzası'nın geleneksel mutfak kültürünün en yaygın yemek türlerinden biri olan büryan kebabı, benzer yöntem ile Siirt Bölgesi'nde de yapılmaktadır.

Ancak Bitlis geleneksel mutfak kültürünün ana yemeğini büryan oluşturmaktadır. Büryan kebabı halkın sosyal yaşantısı ile o denli özdeşleşmiştir ki, öykü ve şiirlerine de konu olmuştur. Örneğin Cemal Saydam şiirinde, aşk ile büryanı birlikte büyük bir coşku ile anlatmaktadır:

*Tandura ver büryanı,  
Çağurun gelsin yarı,  
Öptüm sol yanağın,  
Küsmüş öteki yanı.*

#### Halise

**Yapılışı:** Oğlak, ya da kuzu eti temizlenir, kemikleri çıkarılır ve hafifçe haşlanır. Daha sonra döğme, et ile birlikte bir güveç içine konulur ve tandır üzerinde pişmeye bırakılır. Yeteri derecede su ve tuz eklendikten sonra pişme süresince sürekli olarak karıştırılır. Üç saatlik bir pişme süresinden sonra, yemeğin üzerine pul biberli tereyağı sos yapılarak servise sunulur.

Van Gölü Havzası'nın yanı sıra, Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültürünün bu özgün yemeği, Eskiçağ'dan günümüze kadar kesintisiz olarak yapılmaktadır. Bölgenin geleneksel yemek türünü oluşturan halise, düğün ve bayramlarda daha yaygın olarak pişirmektedir.

#### Şalgam Yemeği

**Yapılışı:** İnce ince doğranan şalgam, kaynayan suda hafifçe haşlanır ve üzerine otlu peynir ufalandıktan sonra, servise sunulur.

#### Jağlı Yumurta

**Yapılışı:** Jağ, Çaşır otunun tadı biraz daha değişik bir bitki türüdür. Tıpkı çaşır gibi, Jağ'ın da turşusu yapılır. Yapılan turşu doğranır, tavada eritilen tereyağı üzerine ince ince doğranan turşular dizilir ve üzerine yumurta kırılır. Üzerine baharat dökülerek, servise sunulur.

Benzer yemek, çaşır otu ile de yapılmaktadır. Jağlı yumurta, Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe de yapılmaktadır. Yaylalardan toplanan çaşır ile yapılan yemek, Erzurum mutfak kültüründe "Çaşır kavurması" adıyla anılmaktadır.

#### Çılbır

**Yapılışı:** Yıkanan yeşil mercimek sıcak suda haşlanarak, suyu süzülür. Aynı bir tavada kıyılmış soğan, biber, domates yağda hafifçe kavrulur. Kavrulmuş soğan, biber ve domates bir tencere içinde haşlanmış mercimek ile karıştırılır ve üzerine sıcak su, tuz, reyhan otu eklenerek, kaynatılır. Yemeğin pişmesine yakın, az sulu kıvamına gelince, içine 3-4 yumurta kırılır ve bu yumurtalar karıştırılmaz, lop şeklinde pişmesi sağlanır ve servise sunulur.

#### Yumurtalı Çişeş

**Yapılışı:** Yıkılmış ve doğranmış çişeşler (yabani ıspanak) suda hafifçe haşlanır ve süzgeçten geçirilir. Çişeşler avuç içinde sıkılarak suyu alınır. Bir tava içinde tereyağı eritilir ve çırpılmış yumurtalar yağ içine karıştırılarak pişirilir. Haşlanmış çişeşler, pişmekte olan yumurtanın içine dökülür ve her ikisi birlikte karıştırılır. Hafifçe kavrulmuş yemek ocak üzerinden alınır ve servise sunulur.

Yumurtalı çişeş, Doğu Anadolu mutfak kültüründe sevilerek yapılan geleneksel yemek türlerinden birini oluşturmaktadır.

#### Yumurtalı Taze Fasulye (Yumurtalı Bakla)

**Yapılışı:** Taze fasulyeler parçalanarak pişirilir. Fasulyeler piştikten sonra suyu süzülür ve bekletilir. Bir tencerede yağ eritilir ve içine ince ince kıyılmış soğan, pulbiber ve tuz katılarak kavrulur. Bunun üzerine yumurta kırılır ve daha önce pişirilen taze fasulye ile birlikte karıştırılarak servise sunulur.



Murtuğa.

### Yumurtalı Kenger

**Yapılışı:** Toplanan taze kenger temizlenerek küçük küçük doğranır ve sıcak suda hafifçe haşlanarak süzgeçten geçirilir. Kengerler avuç içinde sıkılarak suyu alınır. Bir tava içinde tereyağı eritilir ve çırpılmış yumurtalar yağ içine dökülerek pişirilir. Bunun üzerine haşlanmış ve suyu alınmış kengerler dökülerek her ikisi birlikte karıştırılır ve daha sonra servise sunulur.

### Yumurtalı Mantar

**Yapılışı:** Vadi yamaçlarından ve yaylalardan toplanan geniş yapraklı mantarlar yıkayıp doğandıktan sonra kaynamış suda haşlanır ve süzgeçten geçirilerek suyu süzülür. Bir tava içinde tereyağı eritilir ve çırpılmış yumurtalar yağ içinde karıştırılır. Haşlanmış mantarlar pişmekte olan yumurtaların içine dökülür ve her ikisi birlikte karıştırılır. Hafifçe kavrulan yemek ocak üzerinden alınır ve servise sunulur.

### Dövmeç

**Yapılışı:** Tandırda pişirilen kalınca yapılan ekmekler, sıcak sıcak tabak içine doğranır. Üzerine ayrı bir tavada eritilen tereyağı bol bir şekilde dökülerek, sıcak sıcak servise sunulur.

Aynı isimle anılan bu yemek, Kars-Kağızman Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe de sevilerek yapılmaktadır. Kağızman Bölgesi'nde tandırda pişen kalın ekmeğe "Gagala" adı verilmektedir.

Yağlı ekmeklerin üzerine, ayrıca sarımsaklı yoğurt da dökülmektedir. Erzurum Bölgesi



Kade(Kete).

geleneksel mutfak kültüründe bu tür yemeğe, "Sarımsaklı" adı verilmektedir.

### Patates Ezmesi

**Yapılışı:** Yıkanan patatesler sıcak suda haşlanır ve kabukları soyularak, küçük küçük doğranır. İnce ince kıyılan soğana pul biber, salça ve tuz eklenerek, bir tavada hafifçe kavrulur. Ezilen patatesler, kavrulan soğan ile karıştırılarak hafifçe kavrulur ve servise sunulur.

### Doğramaç

**Yapılışı:** Yoğurt az su katılarak çırpılır, içine ince ince kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve salatalık katılır. Bu karışıma tandır veya fırın ekmeği doğranarak, yenir.

### Murtuğa

**Yapılışı:** Eritilen tereyağı üzerine un konularak kavrulur, renk değişmeye başlayınca, içine çırpılmış yumurta dökülüp karıştırılır.

Van Gölü Havzası mutfak kültürünün geleneksel yemek türünü oluşturan murtuğa, sabahleyin kahvaltıda yenilmektedir.

## TURŞULAR

### Çorti (Lahana Turşusu)

Bitlis yöresinde lahana turşusuna çorti, lahanaya da "kelem" denilmektedir. Lahana turşusu, yaprak ve turşu olmak üzere iki şekilde hazırlanır; turşu, gevşek lahana yapraklarından; çorti ise sert lahana başlarından yapılır. Yaprak turşu, lahanaların üst yapraklarından iyice



Şeker helvası.

temizlenir, yıkanır ve bıçakla iki veya dörde bölündükten sonra, içinde tuzlu su kaynayan kazana batırılıp çıkarılır ve küplerin içine basılır. Yaprak çortu ile sarma dolma yapılır.

Sert lahana başlarından ise çortu yapılır, lahanalar üst yapraklarından temizlenir, yıkanır ve bıçakla küçük parçalara ayrılır. Boş küpün içine temiz bir tülbent içinde nohut, dövme, kuru dut konularak bırakılır. Bunun üzerine bir sıra kesilen lahana parçaları, bir sıra sivri biber döşenerek küp doldurulur, üzerine ekmeçlik hamur, içinde su bulunan tencere içinde iyice ezilir ve yeteri kadar tuz konularak karıştırılır. 10-15 dakika eriyecek dinlendikten sonra, çortu üzerine dökülür ve kapağı kapatılır. Ekşime 15-20 günde tamamlanınca kullanıma hazır hale gelmiş olur ve kış boyu kullanılır. Çortu, turşunun yanı sıra , çortu aşısı ve çortu taplemesi gibi yemeklerinin yapımında da kullanılır.

#### HAMUR İŞİ VE TATLILAR

Bitlis'in geleneksel mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin başında tatlılar ve reçeller gelmektedir. Örneğin 17. yüzyılın ortalarında Bitlis Beyi Abdal Han'ın Melek Ahmed Paşa ve yakınlarına vermiş olduğu kahvaltıda, yüzlerce tatlı çeşidi ve reçelini büyük bir övgü ile anlatmaktadır. Öyle ki kahvaltıda sayılan tatlı ve reçellerin birçoğunun isimleri bile günümüz Türkçe'sine çevrilememektedir. Ayrıca Evliya Çelebi isyan eden Bitlis Beyi Abdal Han'ın sarayındaki mutfak ve depo odalarında yüz elli adet küp içinde bulunan birbirinden nefis reçellerin halka bedava dağıtıldığını yazmaktadır. Ne yazık ki günümüzde artık ne tatlı çeşitleri, ne de reçellerin



Demir tatlısı.

çok büyük bir kısmı yapılmaktadır. Günümüzde yapılan reçellerin başında; kayısı, erik, gül, vişne, ceviz ve ayva gelmektedir.

Evliya Çelebi'den günümüze değin değişmeden varlığını koruyan en önemli doğal tatlı, baldır. Evliya Çelebi, "Gömeç Balı"nı büyük bir övgü ile anlatmaktadır. Aslında Bitlis'in ünlü ve lezzetli balı hakkındaki en eski bilgiyi, 11. yüzyılın ortalarında Bitlis'e gelen İranlı seyyah Nâsır-ı Husrev vermektedir. Nâsır-ı Husrev, Bitlis'te yüz batman balı bir dinara satın almış ve bu şehirde bir kişinin bir yılda 300-400 tulum bal ürettiğini hayranlık duyarak anlatmıştır. Gerçekten de pişirilmiş kilden yapılan kara kovanlar içinde üretilen bal, günümüzde bile kahvaltıda en çok sevilen tatlıların başında gelmektedir.

#### Halbur Hurması

**Yapılışı:** Un, hamur tahtasına elenir, ortası açılır, içine iki adet yumurta, karbonat ve yoğurt katılıp yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır, hamurdan küçük taneler alınır, halburun üzerinde elle bastırılarak açılır, orak şekli verilir ve bol kızgın yağda kızartılır. Üzerine dökülen şerbet ile sıcak olarak servis yapılır.

#### Şirin Kaynenağ

**Yapılışı:** Bir tavaya yağ bırakılır ve eritilir, içine 4-5 yumurta kırılır. Yumurtalar pişince üzerine bal dökülür, yeni doğum yapmış loğusalı kadınlara da yedirilir.

#### Şeker Helvası

**Yapılışı:** Tavada eritilen tereyağının üzerine azar azar un katılarak kavrulur, yapışma olmaması



Goz bent.

için tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. Kısmen kavrulduktan sonra, dövülmüş ceviz veya fındık ile şeker ilave edilerek kavrulur. Daha sonra servis tabaklarına alınan helvanın üzerine, gerekirse çok az olarak ceviz veya fındık içi dökülür ve soğuk olarak servise sunulur.

#### Kaysefe

**Yapılışı:** Dilimlenerek kurutulan elma, armut ve kayısı, tereyağında hafifçe kavrulduktan sonra tabağa alınır ve üzerine dövülmüş ceviz dökülerek, servise sunulur.

Aynı isimle anılan benzer tatlı türü, Doğu Anadolu Bölgesi'nin çeşitli kentlerindeki mutfak kültüründe de yaygın olarak yapılmaktadır.

#### Cevizli Fetir

**Yapılışı:** Mayalı hamur, küçük parçalara ayrılır ve merdane ile açılır. İçerisine bol miktarda dövülmüş ceviz bırakılır. Bohça şeklinde kapatılarak, el ile inceltir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp, çörek otu serpiştirilir. Ağaç küreğin üzerine konularak, ya tandıra yapıştırılır, ya da tepsi içinde fırında pişirilir.

Benzer hamur işi, Doğu Anadolu ve Kafkasya Bölgesi mutfak kültüründe farklı isimler ile yapılmaktadır.

#### Kade

**Yapılışı:** Ekmek hamuru yapılır ve mayalanmaya bırakılır. Ayrı bir kapta tereyağı eritilir, içine un ve tuz katılarak iyice kavrulur. Mayalı hamurdan küçük parçalar alınır ve hamur tahtası üzerinde merdane ile yassılaştırılır. Ortasına



Goz bez.

kavrulmuş un el ile yayılır ve hamur parmakların yardımıyla yuvarlak beze (künt) haline getirilir. Tekrar hamur tahtasının üzerinde el ile yassılaştırılarak üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden kızdırılmış tandırın kenarlarına yapıştırılır ve kızarıncaya tandırdan çıkarılarak çay ile birlikte servise sunulur.

Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe de benzer hamur işi, "Tandır ketesi" adıyla yaygın olarak yapılmaktadır.

#### Peynir Helvası

**Yapılışı:** Tuzsuz taze koyun peyniri küçük parçalara ayrılarak bir tava içinde iyice kızartılır. Peynirden çıkan su ve yağ iyice karıştıncaya kadar karıştırılır. Daha sonra şeker tozu karıştırılarak elde edilen tatlı, servise sunulur.

#### Demir Tatlısı

**Yapılışı:** Un, yumurta, süt ve tuz iyice karıştırılır ve sıvıya yakın bir halde bırakılır. Bir tava içindeki yağ iyice ısıtılır. Özel bir biçime sahip demir kalıp, sıvıya yakın hamurun içine batırılır ve kızgın yağ içine atılır. Kaptan ayrılan hamur, kızgın yağda kızartılır ve bir tabak içine alınarak, üzerine şerbet dökülür. Tatlı şerbeti çeken demir tatlısı servise sunulur.

#### Aşure

**Yapılışı:** Bir gün önceden nohut, döğme, kuru fasulye, bakla ıslatılır. Döğme ile nohut birlikte, diğerleri ayrı kaplarda haşlanır. Tenceredeki döğme ve nohutun üzerine diğer pişmiş baklagiller konur, biraz sıcak su ilavesi ile özleşinceye kadar pişirilir. İçine küçük küçük doğranmış kayısı, incir ve kuru üzüm katılır. Aşure özleşmeye başlayınca şeker katılarak,



Aşure.

karıştırılır. Tadına bakılıp şekeri az ise biraz daha şeker eklenir. Özleşinceye kadar kaynatıldıktan sonra, ocaktan indirilmeden tarçın konulur. Kasele konulup servis yapılırken, üzerine fındık ve ceviz içi serpilerek yenir.

Anadolu'nun diğer yörelerinde olduğu gibi, Bitlis Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe de yüzlerce yıldan beri aşurenin yapımında kullanılan malzeme sürekli olarak değişikliğe uğramıştır.

Anadolunun geleneksel mutfak kültürünün en özgün tatlılarından biri olan aşure, Hicri takvimin ilk ayı olan muharrem ayının ilk 10 günü içinde ve özellikle de 10. günü pişirilip hayrat olarak dağıtılmaktadır.

Kafkasya, Nahçıvan, Azerbaycan, İran ve özellikle Anadolu'da her yıl aksamadan yapılan aşurenin, Bitlis Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe çok özel bir yeri vardır. Hz. Nuh Nebi'nin gemisi, tufan dinip, Ağrı Dağı eteklerine oturduğu gün Tanrı'ya şükretmek için bir kutlama yapmak ister. Yiyecek ambarı boşalmış olduğundan bulunan tüm malzemeler bir araya getirilip, pişirilir. Pişirilen bu ünlü yemek, Bitlis Bölgesi mutfak kültürünün ve Anadolu'nun aşure olarak adlandırılan geleneksel yiyeceğidir.

Aşure ile ilgili gelişen bir başka ilginç inanç da, aşure, Hz. Hüseyin Muharrem'in 10. günü Kerbela'da şehit edildiği için, O'nun ve onunla birlikte orada ölenlerin ruhu için pişirilip hayrat olarak dağıtılmaktadır.

16. yüzyılda yaşamış ünlü Türk ozanı Fuzuli de aşure ve Kerbela'yı şu güzel dizelerle anlatmaktadır;

*Her yer olup Kerbela  
Her günümüz Aşura  
Gel Hüseyin'in yasına  
Ey yadigar Zeyra*

İster Hz. Nuh Nebi efsanesi, isterse Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehit edilmesinin ruhuna pişirilip dağıtıldığına inanılsın aşure, Anadolu geleneksel mutfak kültürünün en özgün, en eski ve ilginç yemeklerinden birini oluşturmuş ve tarihsel söylencelere konu olmuştur. Bu kutsal inanç ve gelenek doğrultusunda her yıl aksatılmadan yapılan aşure, günümüzde de tarihsel ve dinsel özgünlüğünü tıpkı ilk günkü gibi korumaktadır.

#### DİPNOTLAR

- 1 Bitlis Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültürü ve yemek türleri konusunda bizlere yardımcı olan, bilgi veren ve fotoğraf gönderen Bitlis İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın Hüsnü Işıkgör, Müdür Yardımcısı Sayın Metin Çoban, Hanımşah Işıkgör, İhsan Öztürk, Yusuf Yıldırım ve Ahlat Belediye Başkanı Sayın Mevlüt Gülmez'e, içtenlikle teşekkür etmeyi zevkli bir görev sayarız.
- 2 Burada özet olarak sunduğumuz bu çalışma, monografi olarak hazırlanmaktadır.

## SEÇİLMİŞ KAYNAKÇA

- Acar, Z. Z. 2006 : *Her Yönüyle Iğdır*, Ankara.
- Alpaslan, İ. 1995 : *Her Yönüyle Ağrı*, Ankara
- Belli, O. 2004 : *Anadolu'da Kalay ve Bronzun Tarihçesi-The History of Tin and Bronze in Anatolia*, Suna-İnan Kırac, Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, İstanbul.
- Belli, O. 2006a : "Yoncatepe Sarayı ve Nekropolü" *Prof. Dr. Tahsin Özgüç'ün Anısına, Anadolu Medeniyetleri Müzesi 2005 yillığı*, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Anadolu Medeniyetleri Müzesi Müdürlüğü 19, Ankara, 381-431.
- Belli, O. 2006b : "Van Bölgesi'nin En Eski Tahıl, Bakliyat ve Meyve Türleri-The Earliest Grain, Pulse and Fruit Sepcies of Van Region", (ed. O. Belli), *I. Van Gölü Havzası Sempozyumu*, Güzel Sanatlar Matbaası, İstanbul, 41-55.
- Belli, O. 2006c : "Doğu Anadolu'nun En Eski ve Özgün Mutfağı: Van-Yoncatepe Saray Mutfağı-An old and Unique Kitchen of the Eastern Anatolia: The Palace Kitchen in Van-Yoncatepe" *Belkıs Dinçol ve Ali Dinçol'a Armağan – VITA Festschrift in Honer of Belkıs Dinçol and Ali Dinçol*, (ed. M. Alparslan – M.Doğan Alparslan – H. Peker), Ege Yayınları, İstanbul, 49-65.
- Belli, O. 2007a : *Tarih Boyunca Van*, Promat Basım Yayın, İstanbul.
- Belli, O. 2007b : "Eskiçağ'da Doğu Anadolu'nun En Eski Mutfağı: Van-Yoncatepe Saray Mutfağı", *Yemek ve Kültür 9*, İstanbul, 48-60.
- Belli, G.S.-  
O. Belli 2007 a : "Kafkasya'nın Damak Tadı: Kars Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri", *Kars, II. Kent Kurultayı, Kafkasya'da Ortak Geleceğimiz*, (ed. O. Belli), Kars Belediyesi Kültür Yayınları, Nr. 21, İstanbul, 355-497.
- Belli, G.S.-  
O. Belli 2007 b : "Doğubayazıt Bölgesi'nin Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri-The Traditional Cuisine Cultere and Food in Doğubayazıt Region", *I. Uluslararası Ağrı Dağı ve Nuh'un Gemisi Sempozyumu-I. Inretnatiol Symposium of Mount Ararat and Noah's Ark, 7-11 Eylül 2005 Doğubayazıt*, (ed. O.Belli), Matbaa Çözümleri, İstanbul, 611-624.
- Berkok, N.  
K. Toygar 1994 : *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Ankara
- Bitlis İl Yıllığı 1973 : *Cumhuriyetin 50. Yılında Bitlis İl Yıllığı*, Bitlis Valiliği, Ankara.
- Bortaçına, A. 2005 : *Cömert Toprakların Masalı: Doğu Anadolu*, İstanbul.
- Çelebi, C. 1999 : *Bitlis, Vadideki Güzel Şehir*, Bitlis Eğitim ve Tanıtma Vakfı, Ankara.
- Çomaklı, Z. 2003 : *Karlar Ülkesinin Damak Tadı, Erzurum Yöre Yemekleri*, Ankara.

- Dağdeviren, M. 2006 : "Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi tarif", *Yemek ve Kültür 4*, İstanbul, 22-34
- Evliya Çelebi : *Evliya Çelebi Seyahatnamesi 4*, (Türkçeye çeviren: Y.Dağlı-S.Ali Kahraman), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2001.
- Kali, O. 2006 : "Van Mutfağından Ayran Aşısı", *Dünyada Van 24*, İstanbul, 94-95.
- Kars İl Yıllığı 1973 : *Cumhuriyetimizin 50. Yılında Kars İl Yıllığı*, Kars Valiliği, Ankara.
- Kars 2002 : *Kars*, Kars Valiliği, Ankara
- Muş İl Yıllığı 1973 : *Cumhuriyetin 50. Yılında Muş İl Yıllığı*, Muş Valiliği, Elazığ
- Nâsır-ı Hüsrev : *Şerefnâme*, (Türkçeye çev. A. Tarzi), Şark-İslam Klasikleri, Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları, 363, İstanbul 1988.
- Önal. M.-  
G. Karaağaç-  
S.Küçük 2000 : *Kağızman'a İsmarladım Nar Gele*, Muğla
- Sevinç, N. 2006 : "Van Mutfağı Kültürü", (ed. O. Belli), *I. Van Gölü Havzası Sempozyumu*, Güzel Sanatlar Matbaası, İstanbul, 389-394.
- Siirt İl Yıllığı 1998 : *Türkiye Cumhuriyeti'nin 75. Yılında Siirt İl Yıllığı*, Siirt Valiliği, Ankara.
- Şeref Han : *Şerefname I-II*, (Türkçeye çeviren: M.E. Bozarslan), Yöntem Yayınları, İstanbul, 1978.
- Türkoğlu, O. 2006 : "Van'da Geleneksel Ekmek Yapımı", (ed. O. Belli), *I. Van Gölü Havzası Sempozyumu*, Güzel Sanatlar Matbaası, İstanbul, 395-397.
- Xenophon : *Anabasis, Onbinlerin Dönüşü*, (Türkçeye çev. T. Gökçöl), Sosyal Yayınlar, Dünya Klasikleri Kültür Dizisi 8, İstanbul 1998.
- Van Valiliği 1998 : *Cumhuriyetin 75. Yılında Van*, İstanbul.
- Yurttaş, İ. -  
N. Aydoğan 2005 : *Müze Kent Ablat*, Bitlis.