



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



ORAN
ORTA ANADOLU KALKINMA AJANSI
CENTRAL ANATOLIA DEVELOPMENT AGENCY

YOZGAT İLİ

YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER TESPİT ÇALIŞMASI



TIBBİ VE AROMATİK
BİLGİLER



BAĞCILIK



YEREL
LEZZETLER



COĞRAFI
İŞARETLER



KÜLTÜREL
DEĞERLER



🌐 oran.org.tr

✕ @ f in 📺 orankalkinma

Künye

Yayın Adı

Yozgat İli Yöresel ve Geleneksel Ürün Tespit Çalışması

Yayıncı Kurum

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı
Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü
Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN)
Kırsal ve Sosyal Kalkınma Birimi

İş Birliği Yapılan Kurumlar

Yozgat Valiliği, Akdağmadeni, Aydıncık, Boğazlıyan, Çandır, Çayıralan, Çekerek, Kadışehri, Saraykent, Sarıkaya, Şefaati, Sorgun, Yenifakılı ve Yerköy Kaymakamlıkları, İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri, Halk Eğitim Merkezleri, kadın kooperatifleri ve yerel üreticiler

Yayın Tarihi ve Yeri

Kayseri, Kasım 2023

Telif Hakkı Beyanı

© 2026, Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN). Tüm hakları saklıdır.

Bu raporun, dokümanın veya içeriğinde yer alan her türlü metin, tablo, grafik, görsel ve verinin telif hakları 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu hükümleri uyarınca Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN)'na aittir.

Yayıncının önceden yazılı, açık ve resmi izni alınmaksızın; bu yayının tamamı veya herhangi bir bölümü elektronik, mekanik, fotokopi, manyetik kayıt, dijital ikizleme ya da diğer hiçbir depolama, çoğaltma ve dağıtım sistemiyle kısmen veya tamamen kopyalanamaz, basılamaz, işlenemez, dijital platformlarda veya ticari faaliyetlerde yayımlanamaz ve kaynak gösterilerek dahi izinsiz olarak aktarılamaz. Akademik çalışmalarda yapılacak bilimsel atıflar, yasal sınır ve usullerle mahfuzdur.

Kalkınma Ajansları yayınları bedelsizdir, satılamaz.

İÇİNDEKİLER

TABLolar DİZİNİ	6
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	7
YÖNETİCİ ÖZETİ	8
1. AMAÇ.....	9
2. METOD.....	10
3. YOZGAT İLİ ve İLÇELERİ YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER	12
3.1. Yozgat İlçeleri Beş Kategoride Ortak Ürünlerin Adları.....	13
3.1.1. Yozgat İlçeleri Tarla Bitkileri Genel Durum.....	13
3.1.2. Yozgat İlçeleri Bağ-Bahçe Bitkileri Genel Durum.....	14
3.1.3. Yozgat İlçeleri Yerel Lezzetler Genel Durum.....	16
3.1.3. Yozgat İlçeleri Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Genel Durum	17
3.1.5. Yozgat İlçeleri Kültürel Değerler Genel Durum	19
3.2. Yozgat İlçeleri Kategori Bazında Yöresel Ürün Listeleri	20
3.2.1. Akdağmadeni İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	21
3.2.2. Aydıncık İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu.....	24
3.2.3. Boğazlıyan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	26
3.2.4. Çandır İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	30
3.2.5. Çayıralan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	32
3.2.6. Çekerek İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	33
3.2.7. Kadışehri İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	36
3.2.8. Saraykent İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	38
3.2.9. Sarıkaya İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	40
3.2.11. Sorgun İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	43
3.2.12. Şefaati İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	45
3.2.13. Yenifakılı İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu.....	49
3.2.13. Yerköy İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	52
3.2.13. Merkez İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	54
4. SONUÇ	58
5.DEĞERLENDİRME VE ÖNERİLER	59
6. KAYNAKÇA	63

TABLolar DİZİNİ

Tablo 1. Yozgat 14 İlçe Tarla Bitkileri Genel Ortak Tablo	13
Tablo 2. Yozgat 14 İlçe Bağ-Bahçe Bitkileri Genel Ortak Tablo	15
Tablo 3. Yozgat 14 İlçe Yerel Lezzetler Genel Ortak Tablo	16
Tablo 4. Yozgat 14 İlçe Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Genel Ortak Tablo	18
Tablo 5. Yozgat 14 İlçe Kültürel Değerler Genel Ortak Tablo	19
Tablo 6. Akdağmadeni İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	21
Tablo 7. Aydıncık İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	24
Tablo 8. Boğazlıyan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	26
Tablo 9. Çandır İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	30
Tablo 10. Çayıralan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	32
Tablo 11. Çekerek İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	33
Tablo 12. Kadişehri İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	36
Tablo 13. Saraykent İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	38
Tablo 14. Sarıkaya İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	41
Tablo 15. Sorgun İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	43
Tablo 16. Şefaatli İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	46
Tablo 17. Yenifakılı İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	49
Tablo 18. Yerköy İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	52
Tablo 19. Merkez İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu	54
Tablo 20. Yozgat İlçelerine Özgü Yöresel Ürünler Tablosu	60

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Yozgat İlçeleri Tarla Bitkileri Sayıları	14
Şekil 2. Yozgat İlçeleri Bağ-Bahçe Bitkileri Sayıları	15
Şekil 3. Yozgat İlçeleri Yerel Lezzet Sayıları	17
Şekil 4. Yozgat İlçeleri Tıbbi ve Aromatik Bitki Sayıları	18
Şekil 5. Yozgat İlçeleri Kültürel Değerlerin Sayıları	20
Şekil 6. Oluközü Turşusu.....	23
Şekil 7. Akdağmadeni Salebi.....	23
Şekil 8. Aydıncık Bağrıbutün Kavunu	25
Şekil 9. Mor Elmas Ametist Taşı.....	25
Şekil 10. Bastoncu Raşit Öztürk	26
Şekil 11. Sultani Mercimek	28
Şekil 12. Bakır Eşya Üretimi	29
Şekil 13. Şaşon	29
Şekil 14. Dorak Yoğurdu	31
Şekil 15. Aside Tatlısı	31
Şekil 16. Ekşili Bazlama	32
Şekil 17. Ballıbaba Çiçeği	33
Şekil 18. Köfte Giliği.....	35
Şekil 19. Çekerek Lavanta Bahçesi.....	36
Şekil 20. Kaz Pilavı.....	37
Şekil 21. Gebil (Kabul veya Gebol aşı).....	38
Şekil 22. Çökelek Sündürmesi.....	40
Şekil 23. Saraykent Yozgat Kilimi	40
Şekil 24. Hisarbey Cevizi	42
Şekil 25. Ekinezya	42
Şekil 26. Kelik.....	43
Şekil 27. Araplı Yeşil Fasulyesi	45
Şekil 28. Sorgun Yağlısı	45
Şekil 29. Yağlı Sac Çöreği	48
Şekil 30. Hoşuruk	48
Şekil 31. Şefaatli Yozgat Kilimi	49
Şekil 32. Pekmezli Kabak Tatlısı	51
Şekil 33. Yenifakılı Doğal Atıştırmalık Gevrekler.....	51
Şekil 34. Tahinli Çörek	52
Şekil 35. Keme Mantarı (Tüf Mantarı)	53
Şekil 36. Mercimek Otu (Cibritsa).....	54
Şekil 37. Cehirlik Lalesi (Şakayık)	57
Şekil 38. Geleneksel Yozgat Un Helvası	57

YÖNETİCİ ÖZETİ

Bu çalışma, **Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN)** tarafından küreselleşen dünyada yerel dinamiklerin korunması, kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve Yozgat ilinin sahip olduğu kadim kültürel ve ekonomik mirasın kayıt altına alınması amacıyla hazırlanmıştır. Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri arasında yer alan "İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme" ile "Sorumlu Üretim ve Tüketim" ilkeleri doğrultusunda şekillendirilen rapor, yerel kültürün ve ürünlerin teşvik edilerek sürdürülebilir bir bölgesel refah alanı oluşturulmasını hedeflemektedir. Rapor kapsamında Yozgat merkez dahil olmak üzere 14 ilçenin özgün değerleri; **tarla bitkileri, bağ-bahçe bitkileri, yerel lezzetler, tıbbi ve aromatik bitkiler ile kültürel değerler** olmak üzere toplam 5 temel kategoride tasnif edilmiştir.

Çalışmanın metodolojisi, doğrudan sahadan elde edilen birincil verilere ve derinlemesine yerel görüşmelere dayanmaktadır. 2023 yılı içerisinde Yozgat Valiliği ve ilçe kaymakamlıklarının koordinasyonunda; İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri, Halk Eğitim Merkezleri, kadın kooperatifleri ve yerel üreticilerle resmi yazışmalar ve yüz yüze mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Toplanan bu veriler, bölgenin iklimsel çeşitliliğini, toprağın üretim hafızasını ve kuşaktan kuşağa aktarılan beşeri sanatsal becerileri yansıtacak şekilde bir veri tabanına dönüştürülmüştür. İnceleme sırasında geçmişte yaygın olan ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş ata tohumları, geleneksel zanaatlar ve yerel tarifler de herhangi bir miktar kısıtlaması olmaksızın üretim potansiyeli olarak rapora dâhil edilmiştir.

Saha ve literatür taramaları sonucunda Yozgat genelinde; 28 farklı tarla bitkisi, 65 adet bağ-bahçe bitkisi, 198 adet yerel lezzet, 120 adet tıbbi-aromatik bitki ve 96 adet özgün kültürel değer (el sanatları, kıyafetler vb.) tespit edilmiştir. Yapılan analizler, Boğazlıyan ve Sarıkaya'nın tarla bitkileri çeşitliliğinde; Şefaattli'nin tıbbi aromatik bitki zenginliğinde; Merkez, Şefaattli ve Çekerek ilçelerinin ise yerel mutfak kültüründe ön plana çıktığını göstermektedir. Akdağmadeni salebi, Aydıncık bağrıbutün kavunu ve Çandır dorak yoğurdu gibi bölgeyle özdeşleşmiş stratejik ürünlerin tescil durumları ve ekonomik potansiyelleri rapor kapsamında özel olarak vurgulanmıştır.

Elde edilen bu kapsamlı envanterin, kurulacak yeni yerel kalkınma kooperatiflerine rehberlik etmesi, coğrafi işaret (CI) tescil başvurularına akademik ve teknik bir altlık oluşturması beklenmektedir. Ayrıca karar vericilerin bölgeye yönelik planladığı ortak üretim tesisleri ve tarıma dayalı sanayi yatırımları için bu rapor stratejik bir yol gösterici kaynak niteliğindedir. Koruma-kullanma dengesi gözetilerek hazırlanan bu veri tabanı, Yozgat'ın ekonomik sürdürülebilirliğini artırırken yerel kimliğini gelecek nesillere aktarmanın en güçlü kurumsal adımlarından birini temsil etmektedir.

Orta Anadolu Kalkınma Ajansı

Genel Sekreterliği

1. AMAÇ

Birleşmiş Milletler üyesi ülkeler tarafından 2030 yılına kadar hayata geçirilmesi hedeflenen BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'nin "İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme" başlığının dokuzuncu maddesinde; "2030'a kadar istihdam yaratan ve yerel kültür ve ürünlerini teşvik eden sürdürülebilir turizmin desteklenmesi için politikalar oluşturulması ve uygulanması" alt amacı yer almaktadır. Yine bu Küresel Amaçlar'ın "Sorumlu Üretim ve Tüketim" başlığının onuncu maddesindeki alt başlık "İstihdam yaratan ve yerel kültür ve ürünlerini teşvik eden sürdürülebilir bir turizm için sürdürülebilir kalkınma etkilerini denetlemeye olanak sağlayan araçlar geliştirilmesi ve uygulanması" şeklinde ifade edilmiştir.

Bölgesel Gelişme Ulusal Stratejisi(2014-2023)'nin 446. Maddesinde "Kültür ve sanat faaliyetleri desteklenecek, kente özgü tarihi ve kültürel değerler geliştirilecek; şehirlerin, yerel kültürün, yerele özgü ürün ve hizmetlerin tanıtımı ülke içinde ve dışında etkili bir şekilde yapılacaktır" ifadesine yer verilerek yöresel ürünlere verilen öneme dikkat çekilmiştir.

11. Kalkınma Planı "Yaşanabilir Şehirler ve Sürdürülebilir Çevre" başlığı altında kırsal kalkınmanın amacı; sürdürülebilir kırsal kalkınma anlayışıyla, üretici birlikleri ve aile işletmelerinin üretim kapasitesinin ve kırsal işgücünün istihdam edilebilirliğinin artırılması, yaşam kalitesinin iyileştirilmesi, yoksullukla mücadele ile kırsal toplumun düzenli ve yeterli gelir imkânlarına kavuşturularak refah düzeyinin artırılması ve nüfusun kırsalda tutundurulması olarak belirlenmiştir. 11. Kalkınma Planı öncelikli gelişme alanları içerisinde tarım başlığının amacı; "Çevresel, sosyal ve ekonomik olarak sürdürülebilir, ülke insanının yeterli ve dengeli beslenmesinin yanı sıra arz talep dengesini gözeten üretim yapısıyla uluslararası rekabet gücünü artırmış, ileri teknolojiye dayalı, altyapı sorunlarını çözmüş, örgütlülüğü ve verimliliği yüksek, etkin bir tarım sektörünün oluşturulması"; aynı gelişme alanları içerisinde turizm başlığının amacı ise; "Değişen tüketici eğilimleri ile teknolojik gelişmeler doğrultusunda turizmin çeşitlendirilmesi ve geliştirilmesi, sezon süresinin uzatılması, hizmet kalitesinin yükseltilmesi ve daha fazla harcama eğilimi olan ziyaretçinin ülkemize çekilmesi ile konaklama süresi ve konaklama dışı harcamaların artırılması, her bir destinasyon özelinde ve odaklı anlayış çerçevesinde sektörde dönüşümün gerçekleştirilmesi ve koruma-kullanma dengesi gözetilerek ekonomik ve sosyal kalkınmaya katkı sağlanması" temel amaç olarak belirlenmiştir. Aynı planın "Nitelikli insan, güçlü toplum" başlığı altındaki kültür ve sanat başlığının amacı; "Kültürel zenginlik ve çeşitliliğin korunup geliştirilerek gelecek nesillere aktarılması, kültür ve sanat faaliyetlerinin yaygınlaştırılması, millî kültür ve ortak değerler etrafında toplumsal bütünlüğün ve dayanışmanın güçlendirilmesi ile kültürün kalkınmadaki çok boyutlu etkisinin artırılması" olarak değerlendirilmiştir.

ORAN Kalkınım Ajansı Sosyal ve Kırsal Kalkınma Birimi tarafından aynı hedefler doğrultusunda hazırlanan bu çalışmanın amacı ise, Yozgat iline ait yöresel ve geleneksel ürünler ile ilgili –daha sornaki yapılacak akademik çalışmalar ve araştırmaları hazırlanacak projelere altlık oluşturması için- bir veri tabanı oluşturmaktır. Bu kapsamında tarla bitkileri, bağ-bahçe bitkileri, yerel lezzetler, tıbbi ve aromatik bitkiler ve kültürel değerler başlıkları altında olmak üzere 5 kategoride veriler toplanmıştır.

Çalışmanın sonucunda,

- Her ilçe için eskiden üretilmiş ve halihazırda da üretilmekte olan ürünlerle ilgili listelerin oluşturulması,
- Hazırlanan bu geniş listeler içerisinde her ilçe için ilçe ekonomisini geliştirme potansiyel teşkil ettiği düşünülen ürünler hakkında bilgi verilmesi,

hedeflenmiştir.

Bu çalışmadan çıkacak sonuçların; kurulacak ilçe kooperatifleri için yöreye özgü rekabet gücü yüksek ürünlerin belirlenmesinde ve coğrafi işaret başvurularının yapılmasında öncülük etmesi, ilçe özelinde gerçekleştirilmesi düşünülen yatırımlarda ya da ilçelerin ortak kullanımı için kurulması planlanan üretim tesislerinin planlaması süreçlerinde karar vericilere kaynak oluşturması beklenmektedir.

Çalışma kapsamında İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri, Halk Eğitim Merkezleri, kadın kooperatifleri, konu hakkındaki yerel çalışmalar, belgeseller ve haberler, akademik çalışmalar ve tecrübe sahibi yerel aktörlerden alınan bilgiler **olduğu şekli** ile listelenmiştir.

Bu çalışma, ORAN Kalkınma Ajansı tarafından planlanmış, uygulanmış ve rapor haline dönüştürülmüştür.

2. METOD

Yöresel ürünler, genellikle küçük aile işletmeleri, yerel halk, çiftçiler veya kooperatifler tarafından geleneksel yöntemlerle ve düşük üretim hacimlerinde üretilmekte ve bu sebeple de bu ürünler ile ilgili istatistiki bilgiler bulmak zorlaşmaktadır. Ayrıca, yöresel ürünler *özel nitelikli ürünler* olduğu için bu ürünler ve üretim şekilleri hakkında yaygın bir bilgiye ulaşmak da mümkün olmamaktadır. Bu nedenle; yöresel ve geleneksel ürünler ile ilgili bilgileri yerelden almak gerekmektedir.

Yozgat İli Yöresel ve Geleneksel Ürün Tespit Çalışması, 2023 yılında Yozgat ilinin merkez hariç, 13 ilçesi (Akdağmadeni, Aydıncık, Boğazlıyan, Çandır, Çayıralan, Çekerek, Kadişehri, Saraykent, Sarıkaya, Şefaati, Sorgun, Yenifakılı ve Yerköy) genelinde yürütülmüş olup, Yozgat Valiliği ve bahsi geçen ilçelerin Kaymakamlıkları ile birlikte organize edilmiştir. Yöresel ve geleneksel ürünlerin tespiti için; kaymakamlıklar aracılığı ile ilçe Tarım Müdürlükleri ve Halk Eğitim Merkezleri ile yazışmalar, kadın kooperatifleri ve yerel halk ile yapılan görüşmeler vasıtasıyla bilgi toplama, alınan bilgileri kayıt altına alma, veri tabanı oluşturma ve bu veriler ışığında raporlama yapılmasından oluşmaktadır. Ürünler toplamda 5 kategoride (Tarla Bitkileri, Bağ-Bahçe Bitkileri, Yerel Lezzetler, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ve Kültürel Değerler) toplanmıştır.

Bu çalışmada kapsamında paylaşılan ve ilk kaynağından alınan veriler **birincil veri** niteliğindedir. Tablolarda bu veriler “siyah” punto ile yer almıştır. “Mavi” punto ile belirtilen veriler, çeşitli bilimsel çalışmalar, yazılı yerel kaynaklar, haberler ve kamu internet sitelerinden faydalanılarak elde edilmiştir ve bu kaynaklar hazırlanan raporun kaynakçasında belirtilmiştir.

Çalışmaya ilk olarak, ORAN Kalkınma Ajansı Yozgat Yatırım Destek Ofisi aracılığı ile Yozgat valilik binasında bütün ilçe kaymakamlarının ve Yozgat Valisi Sn. Ziya Polat’ın katıldığı toplantı(22.06.2023) ile başlamıştır.

Toplantıda çalışmanın içeriği ve yöntem hakkında bilgi aktarılmış, bu konudaki görüş ve öneriler alınmıştır. Ayrıca kurumlardan çalışmaya destek olabilecek benzer çalışmalara yönelik bilgilerin çalışma ekibine ulaştırılması istenmiştir.

İlgili verilerin mahiyeti, süreç ve tarihler ile ilgili detaylar ORAN Kalınma Ajansı tarafından İlçe Kaymakamlıklarına yazılan resmi yazı(03.07.2023) aracılığı ile iletilmiştir. İlçe tarım ve orman müdürlükleri, halk eğitim merkezleri ve kadın kooperatiflerinden talep edilecek veriler ve yöntem açıklanmıştır. Bu veriler temin edilmeye başlandıktan sonra, yetersiz veri temin olan ilçeler için yeniden ilçe tarım müdürlükleri, halk eğitim merkezleri ve kadın kooperatifleri ile tek tek iletişime geçilerek, ilgili kategoride fikirlerine müracaat edilmiştir. Akademik kaynaklar, TV yayınları, belgeseller, haberler, yerel metinler ve farklı bakanlıkların veri tabanlarından alınan bilgiler de tablolara eklenerek çalışma tamamlanmıştır.

Çalışma kapsamında kurumlardan alınan bilgilere müdahale edilmemiş, sınırlandırılmamıştır. Ürünlerin şu anda üretilmiyor olması ya da üretim miktarının kişisel kullanım ile sınırlı olması gibi kriterler ile bir eleme yapılmamıştır. İlçe katılımcıları tarafından dile getirilen her ürün bölgede üretilme potansiyeli olan ürünler olarak değerlendirilmiş ve kayıt altına alınmış. Bu sebeple ilçelere özgü ürünler tablolarında birden fazla ilçede, birden fazla ürün farklı yöresel adlarla tekrar etmiştir. Ayrıca herşeye rağmen ismi hatırlanamayan veya doğru kaynağa ulaşılamamasından kaynaklı eksiklikler olacağı ihtimali, çalışmanın kısıtları arasındadır.

Bazı katılımcılar, ilçelerde yöresel ve geleneksel ürünlerin yanı sıra ilçe için kültür ve değer olarak gördükleri çeşitli zanaatların (bakırcılık, gümüş işçiliği, yorgancılık gibi) gibi değerlerin eklenmesini talep etmişlerdir. Bu nedenle tablo içerisinde bu değerler de yer alabilmektedir.

Veri alınan paydaşlardan, yöreye özgü ve coğrafi işaret alma potansiyeli bulunan yöresel ürünleri ve (başvurusu sonuçlansın/sonuçlanmasın) coğrafi işaret başvurusu yapılmış olan ürünleri belirtmeleri talep edilmiştir. Bu ürünlerin üretim süreçleri ve önemi hakkında araştırmalar yapılarak fotoğrafları ile birlikte ilgili ilçe tablolarının dipnot kısmında listelenmiştir.

Bu plan çerçevesinde gerçekleştirilen çalışmanın sonucunda elde edilen veriler 4 başlık altında toplanmıştır. Yozgat İli Yöresel ve Geleneksel Ürün Tespit Çalışması raporunda sırayla; 14 ilçenin 5 kategoride ortak ürünlerin adlarına, ilçe bazlı 5 kategoride yöresel ürünlerin listesine ve ilçeye özgü (öne çıkan) ürünlere yer verilmiştir.

3. YOZGAT İLİ ve İLÇELERİ YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER

Rapor sonuçlarının incelenmesinden önce yöresel ve geleneksel ürünlerin temelini tanımlamakta fayda olduğu düşünülmektedir.

TDK'ya bakıldığında **yöre**, “bir bölgenin belli bir yer ve çevresini kapsayan sınırlı bölümü, havali, mahal, civar” anlamına gelmektedir. Coğrafi sınırları belirli bir fiziki ortam oluşturan ve karakteristik özellikleri ile çevresinden ayrılan yöre, dört temel bileşenden oluşmaktadır. Bunlar; doğal faktörler, beşeri faktörler, tarihi-geleneksel boyut ve coğrafi boyuttur.

Doğal faktörler, yörede iklim koşulları, su ve toprak yapısıdır (*eko sistem*). Bu faktörler özgün tarımsal ve gıda ürünlerinin üretilmesine olanak vermektedir. **Beşeri faktörler**; yöre sadece toprak ve iklimsel özellikleri ile homojen bir alan değildir. Yöre aynı zamanda ortak bir tarihi insan topluluğudur. Yörede yaşayan insan topluluğu, tarih boyunca fiziki ve biyolojik çevre ile beşeri faktörler arasındaki ilişkilerden kaynaklanan kolektif bir üretim becerisi (*bilgi birikimi*) oluşturmuş ve üretim gelenek ve teknikleri büyük ustalık isteyen tipik gıda ve el işi ürünlerinin üretilmesine olanak tanımaktadır. **Tarihi ve geleneksel boyut**; bir ürünün tarihsel derinliği, çoğunlukla kendine özgü varlığı olarak görülmektedir. Tarihsel derinlik, gelecek nesillere aktarılan ortak bir bilgi ile ilişkili olup bir ürüne ün kazandırmak için anlamlı bir boyuttur. Tarih boyunca ürün, deneme yanılma ve adaptasyon süreçlerinden geçerek daha seçkin bir konum alabilir. Yörenin geleneksel boyutu da bulunmaktadır. Gelenek, yörede yaşayan insan topluluğunun tarih derinliklerine inen faaliyetlerin sonucudur. Bilgi, beceri, ustalık, gelenek ve devamlılıkla bağlantılı ve uygulamalarda saklı bir mesaj gibi geçmişin günümüzdeki devamıdır. Gelenek dondurulmuş değildir, gelişir, uygulamaların zaman içinde kuşaktan kuşağa aktarılmasını içerir ancak bu ürünün aynı geçmişteki gibi kalması anlamını taşımaz. **Coğrafi boyut**; ürünün coğrafi boyutu yer olarak bir yöre, bir köy ya da kasaba, bir bölge ya da ülke olabilir. Belirtildiği gibi yöre sınırları belirli özgün bir alandır. Bir ürünün kalitesi, görünümü, tadı, dokusu, sembolik ve kültürel tarafları bu tanımlanmış coğrafi alandan kaynaklanır.

Yöresel ürünler; üretimi, temel bileşenleri ile yukarıda tanımlanan coğrafi alanda/yörede gerçekleştirilen tüm ürünler yöresel ürünler olarak adlandırılmaktadır. Bu özgün ürünlerin ortak özelliği kökenleri, adları ve bu yöre ile özdeşleşmiş ürün olmasıdır. Coğrafi alandan kaynaklanan ve kendilerine piyasada özel bir kalite ile ün sağlayan bu belirgin özellikler onları aynı kategoride benzerlerinden ayırır. Yöresel ürünler genellikle taze veya işlenmiş tarla bitkileri ya da el sanatları ürünleri olup çok geniş bir yelpaze oluştururlar.

Yöresel ürünleri diğerlerinden ayıran temel özellikler bu ürünlerin arkasında yukarıda bahsi geçen doğal faktörler, beşeri faktörler, yani yapım teknik ve ustalığı ile tarihsel ve kültürel derinlik ve geleneklerin yer almasıdır. Zengin çeşitliliği ve üstün kaliteleri ile temayüz etmiş, tipik ve belli bir bilinirliğe ve şöhrete sahip olan yöresel ürünler tekil ve eşsiz ürünlerdir. Onları tüketici gözünde cazip kılan da sahip oldukları bu özelliklerdir. Ürünlerin taklitlerine karşı korunabilmeleri ve haksız rekabete maruz kalmamaları için dünyanın hemen hemen tüm ülkelerinde yasal düzenlemelerle koruma altına alınmışlardır. Koruma aracı ise coğrafi işaret tescilidir. ²

Bu faktörlerin hepsini içinde barındıran Yozgat ili; doğal ve beşeri faktörleri, tarihi ve geleneksel boyutu, sosyal etmenleri, kültürel değerleri, çevre ve jeopolitik konumunun yöresel ve geleneksel ürünlere

yansıması ve ürün çeşitliliği açısından geniş bir yelpazeye sahip olduğu çalışmamızda gözlemlenmiştir. Yöresel ve geleneksel ürünlerin kuşaklar arası aktarımının sağlanması değerli olup çalışma ile edinilen bilgilerin kayıt altına alınması da bu çalışmanın diğer önemli amaçlarından birisidir.

3.1. Yozgat İlçeleri Beş Kategoride Ortak Ürünlerin Adları

3.1.1. Yozgat İlçeleri Tarla Bitkileri Genel Durum

Kırsal bölgelerde ekonomik aktivitelerin ana öznesi topraktır. Toprağın işlenmesiyle elde edilen getiri, bunun için gerekli olan istihdam, kırsalda üretilen gıda ile kentlerin doyurulması kırsal kalkınma planları içerisinde toprağın önemini ön plana çıkarmaktadır.

Yüzölçümü 14.123 km² olan Yozgat'ın yüzölçümünün yarıya yakını tarım arazileri (600.533 ha) diğer yarısı ormanlık alan (268.637 ha) ve çayır/mera alanlarından (260.153 ha) oluşmaktadır..³

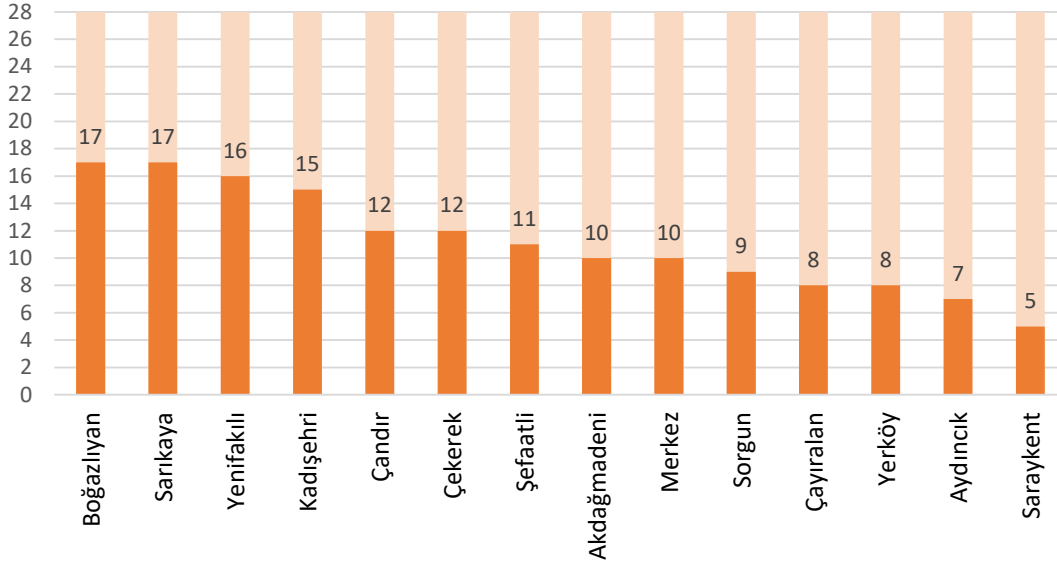
Çalışmada Yozgat ilçelerinde tarla bitkileri başlığında 28 farklı ürün belirlenmiştir. Tabloda görüleceği üzere 14 ilçede ortak tarla bitkilerinin başında buğday, arpa, mercimek, nohut, kuru fasulye, yonca ve şeker pancarı gelmektedir. Çalışma sırasında Yozgat'ın geniş coğrafyasında hem tarımsal arazi hem de kendi coğrafyasındaki iklim farklılıkları nedeniyle tarımsal ürün çeşitliliğinin fazla olduğu gözlemlenmiştir. Tarla bitkilerinden mercimek ve fasulye ilçelerde farklı cins/çeşitlerinin yetiştirilmesi nedeniyle en çok dikkat çeken ürünler olmuştur.

Yozgat ilçelerinde tespit edilen tarla bitkilerinden öne çıkan ürünler aşağıda sunulmuştur. Tüm ürünleri içeren detaylı tablo raporun devamında ayrıca paylaşılmıştır.

Tablo 1. Yozgat 14 İlçe Tarla Bitkileri Genel Ortak Tablo

Ürün Adı	Akdağmadeni	Aydıncık	Boğazlıyan	Çandır	Çayıralan	Çekerek	Kadışehri	Saraykent	Sarıkaya	Sorgun	Şefaati	Yenifakılı	Yerköy	Merkez	Genel Toplam
Buğday	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	14
Arpa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	14
Mercimek	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	13
Nohut	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		11
Fasulye			X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	10
Yonca	X		X	X	X	X	X		X		X	X		X	10
Şeker Pancarı			X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	10
Patates		X	X	X	X		X		X	X	X	X		X	10
Ayçiçeği		X	X	X	X	X	X		X			X	X	X	10
Soğan	X	X	X			X	X		X		X		X	X	9
Mısır	X	X	X	X	X	X	X		X			X			9
Fiğ	X		X	X	X	X	X		X		X	X			9

Yozgat ilçelerinde tespit edilen tarla bitkilerinin ilçe genelinde toplam sayıları, aşağıdaki grafikte gösterilmiştir. Boğazlıyan ve Sarıkaya ilçeleri, toplam 28 tarla bitkisinin 17'sini yetiştirmektedir. Yenifakılı, 16 çeşit tarla bitkisi ile üçüncü sırada gelmektedir.



Şekil 1. Yozgat İlçeleri Tarla Bitkileri Sayıları

3.1.2. Yozgat İlçeleri Bağ-Bahçe Bitkileri Genel Durum

Yozgat karasal iklimin yanı sıra, kuzeye yakın sınırlarında karadeniz iklimine yakınlaştığı da görülmektedir. İklimde görülen bu geniş farklılıkların doğal bir sonucu olarak Yozgat'ta çok sayıda meyve ve sebze bitkilerine ait tür ve çeşitler yetiştirilmektedir. Türkiye'de yetişen kışlık sebzeler (lahana, havuç, ıspanak, kırmızı pancar, marul, pazı, soğan, pırasa, sarımsak, maydanoz, bezelye) ve yazlık sebzelerin (domates, biber, patlıcan, hıyar, kabak, kavun, karpuz, fasulye) çoğu Yozgat'ta da yetişmektedir. Yine Türkiye'de yetişen yumuşak çekirdekli meyve türlerinin bazılarının (elma, armut, ayva, alıç), sert çekirdekli meyve türlerinin (erik, kayısı, şeftali, vişne, kiraz, kızılcık, içde), sert kabuklu meyve türlerinin bazılarının (ceviz, fındık, badem) ve üzüksü meyvelerin az bir kısmının (ahududu, böğürtlen, çilek, üzüm) Yozgat'ın ilçelerinde de yetişmekte olduğu tespit edilmiştir.

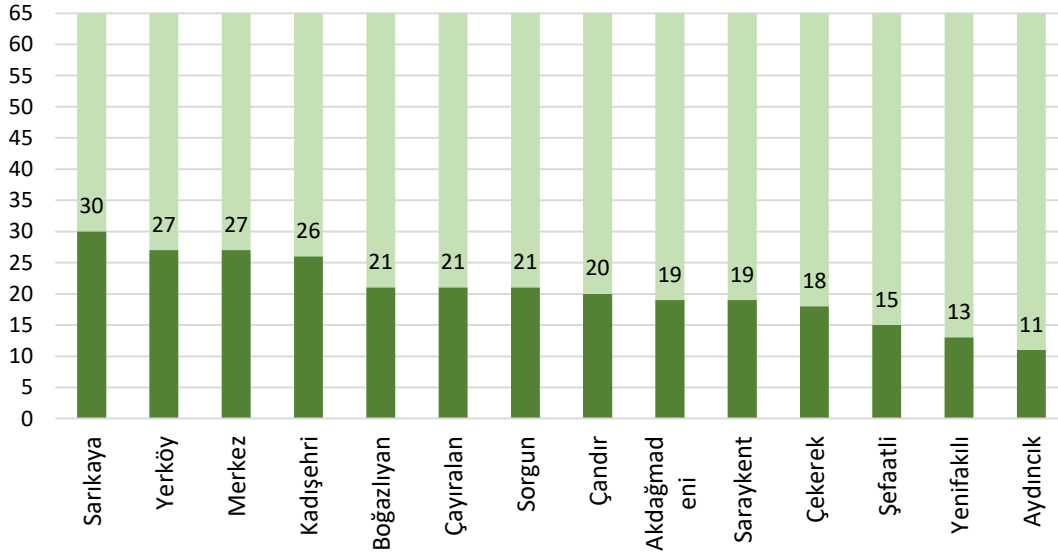
Yozgat ilçelerinde bağ-bahçe bitkileri başlığında 65 adet farklı ürün belirlenmiştir. Tabloda görüleceği üzere 14 ilçede ortak bağ-bahçe bitkilerinin başında marul, salatalık, üzüm, armut, elma, kayısı ve kavun gelmektedir. Bağrıbütün kavunu, Araplı yeşil fasulyesi ve Hisarbey cevizi, bahçe bitkileri arasında öne çıkan yöresel ürünlerdir. İlçe bazlı detay verilen bölümde bu ürünler hakkında bilgi verilecektir.

Yozgat ilçelerinde tespit edilen bağ bahçe bitkilerinden öne çıkan ürünler aşağıda sunulmuştur. Tüm ürünleri içeren detaylı tablo raporun devamında ayrıca paylaşılmıştır.

Tablo 2. Yozgat 14 İlçe Bağ-Bahçe Bitkileri Genel Ortak Tablo

Ürün Adı	Akdağmaden	Aydıncık	Boğazlıyan	Çandır	Çayıralan	Çekerek	Kadışehri	Saraykent	Sarıkaya	Sorgun	Şefaati	Yenifakılı	Yerköy	Merkez	G. Toplam
Marul	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		13
Salatalık		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	13
Üzüm	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	13
Armut	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	12
Elma	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	12
Kayısı	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	12
Maydanoz	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		11
Kavun		X	X		X	X	X	X		X	X		X	X	10
Biber	X	X	X			X		X	X		X	X	X		9
Ceviz	X		X	X	X	X	X		X		X		X		9
Kabak			X		X		X	X	X	X	X	X		X	9
Karpuz					X	X	X	X		X	X	X	X	X	9
Erik	X		X	X					X	X		X		X	7
Fasulye		X	X		X	X					X	X	X		7
Kiraz				X	X	X	X	X	X					X	7

Yozgat ilçelerinde tespit edilen bağ-bahçe bitkilerinin ilçe genelinde toplam sayıları, aşağıdaki grafikte gösterilmiştir. Sarıkaya ilçesi, il genelinde yetişen toplam 65 bağ-bahçe bitkisinin 30'una sahiptir. Yerköy ve Merkez ilçe onun peşinden gelmektedir.



Şekil 2. Yozgat İlçeleri Bağ-Bahçe Bitkileri Sayıları

3.1.3. Yozgat İlçeleri Yerel Lezzetler Genel Durum

Yozgat'ın ilçelerinde bu çalışma kapsamında toplamda 198 adet yemek adı elde edilmiştir. Tabloda görüldüğü üzere 14 ilçede ortak yerel lezzetlerin başında; arabaşı, turşu çeşitleri, madımak, aside, ovamaç, köfte giliği, cilbir, gebol aşısı, mayalı bazlama, kaz kavurma, çanak peyniri, helle ve incir uyutması gelmektedir. Bu kategoride, karasal iklimin de etkisi ile Sivas gibi et ürünleri ve hayvansal gıdalardan daha çok unlu mamüllerin ve bulgurun aktif olarak Yozgat mutfağında önemli rol oynadığı görülmektedir. Çalışma kapsamında, aynı tariflerin ilçeler arasında hatta bazen aynı ilçe içinde dahi farklı isimlendirildiği durumlarla karşılaşmıştır bu gibi durumlarda listede ortak bir isim kullanılarak tek satır halinde listeye eklenmiştir. Yöresel ağız farklılıklarından dolayı ayrı bir yemek ismi gibi kabul edilmemiştir. Ancak yöreye özgü olduğu açık olarak belli durumlarda, yörenin kendine özgü lezzet ismi kullanılmıştır. Örneğin; Olukzü turşusu, Patatesli Yerköy Çorbası, Sorgun yağlısı, çökelek sündürmesi, dırç aşısı ...v.b. gibi lezzetler buna örnek gösterilebilir. Bu ürünler ayrıca aşağıdaki her ilçeye ait bölümde "ilçeye özgü ürünler listesi" verilirken daha detaylı olarak üzerinde durulmuştur.

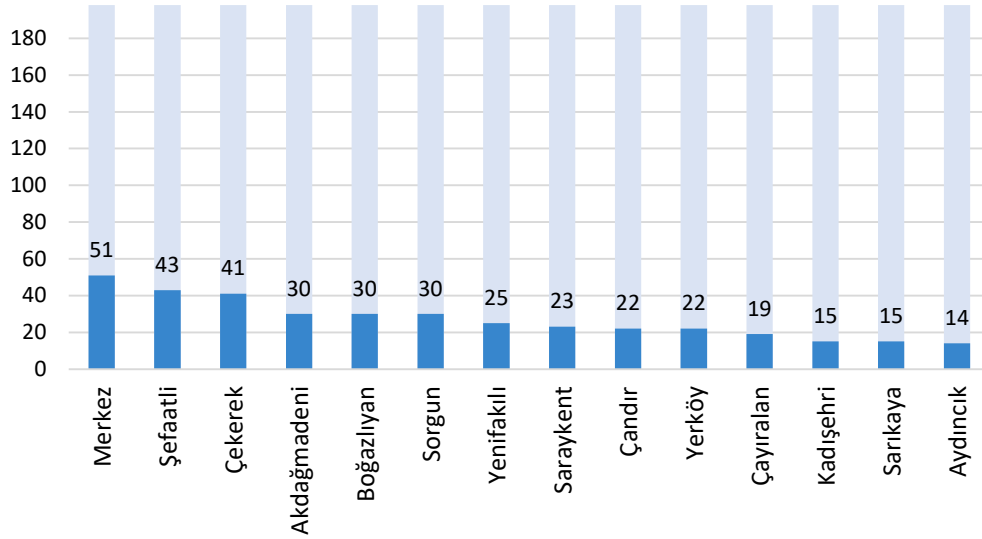
Yozgat ilçelerinde tespit edilen yerel lezzetlerden öne çıkanlar aşağıda sunulmuştur. Tüm ürünleri içeren detaylı tablo raporun devamında ayrıca paylaşılmıştır.

Tablo 3. Yozgat 14 İlçe Yerel Lezzetler Genel Ortak Tablo

Ürün Adı	Akdağmadeni	Aydıncık	Boğazlıyan	Çandır	Çayıralan	Çekerek	Kadıışehri	Saraykent	Sarıkaya	Sorgun	Şefaati	Yenifakılı	Yerköy	Merkez	Genel Toplam
Arabaşı	X	X	X	X	X				X	X	X		X	X	10
Madımak	X		X			X		X	X	X	X		X	X	9
Turşu çeşitleri	X	X			X				X			X	X	X	7
Haside(Aside)		X	X	X				X	X	X	X				7
O(va)maç			X	X		X			X		X	X		X	7
Köfte giliği	X					X	X			X	X			X	6
Cilbir(Çılbr)	X		X			X			X	X	X				6
Gebil (Gebol)	X					X	X			X			X	X	6
Kaz Kavurma			X			X	X		X		X			X	6
Mayalı bazlama			X	X		X		X		X				X	6
Tarhana			X		X	X		X					X	X	6
Çanak Peyniri				X				X			X		X	X	5
Helle	X									X	X			X	4
İncir uyutması			X	X						X				X	4
Çiğdem pilavı										X	X			X	3
Ekşili kabak		X				X								X	3

Güveç			X			X								X	3
Hingel								X	X				X		3
Un Helvası	X						X							X	3

Yozgat ilçelerinde tespit edilen yerel lezzetlerin ilçe genelinde toplam sayıları, aşağıdaki grafikte gösterilmiştir. İl genelinde yapılan ve tüketilen toplam 198 yerel lezzetin 51'ine sahip olan Merkez ilçe birinci, Şefaati 43 lezzet ile ikinci ve Çekerek üçüncü sıradadır.



Şekil 3. Yozgat İlçeleri Yerel Lezzet Sayıları

3.1.3. Yozgat İlçeleri Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Genel Durum

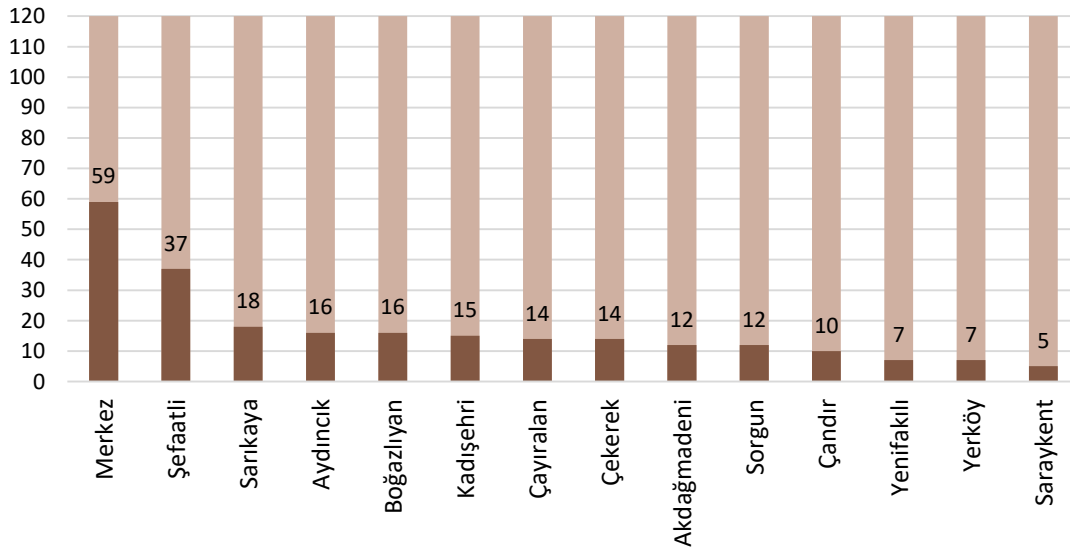
Yozgat ilçelerinde birbirinin tekrarı olmayan toplamda 120 adet tıbbi ve aromatik bitki ismi kayda alınmıştır. Aşağıdaki tabloda görüldüğü üzere 14 ilçede ortak tıbbi ve aromatik bitkilerin başında yabani nane, kekik, ekinezya, kuşburnu, korunga ve salep gelmektedir. Her ne kadar bu ürünler birçok ilçenin kırsal ve dağlık kesimlerinde doğada kendiliğinden yetişse de salep gibi bazı ürünler, tanıtım işlerinde daha fazla gayret sarfeden ilçelerin adıyla anılır olmaktadır. “Akdağmadeni salebi” buna örnek gösterilebilir. Ayrıca, Sarıkaya ilçesinin Akbucak köyünde Halbes Ltd. Şti.’ye ait geniş bir araziye ekinezya ve siyah buğday ekimi yapılmıştır. Dolayısı ile buradaki Ekinezya varlığı diğer ilçelerden farklı olarak endüstriyel boyuttadır. Yapılan bu girişim ile birlikte ortaya çıkan sonuçlar göstermiştir ki tıbbi ve aromatik bitkilerin Yozgat ilinde desteklenmesi halinde, doğada serbest halde çoğalmasından ziyade coğrafi işaret olarak katma değerli ürüne çevirmek amaçlı ıslah edilip yetiştirilmesi konusunda da büyük bir potansiyele sahip olacaktır. Bu durum ORAN Kalkınma Ajansı Tıbbi Aromatik Bitkiler Fizibilite Raporu’nda da açıkça belirtilmiştir.⁴

Yozgat ilçelerinde tespit edilen tıbbi ve aromatik bitkilerden öne çıkanlar aşağıda sunulmuştur. Tüm ürünleri içeren detaylı tablo raporun devamında ayrıca paylaşılmıştır.

Tablo 4. Yozgat 14 İlçe Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Genel Ortak Tablo

Ürün Adı	Akdağmadeni	Aydıncık	Boğazlıyan	Çandır	Çayıralan	Çekerek	Kadışehri	Saraykent	Sarıkaya	Sorgun	Şefaati	Yenifaklı	Yerköy	Merkez	Genel Toplam
Yabani nane	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	13
Kekik	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	12
Ekinezya	X	X	X	X				X	X		X	X		X	9
Kuşburnu		X	X	X	X	X	X		X	X	X				9
Korunga	X		X	X	X	X	X		X			X		X	9
Salep	X	X		X	X	X		X	X					X	8
Çemen			X	X	X		X		X		X	X			7
Ihlamur		X	X		X		X		X	X					6
Kimyon			X	X	X				X			X			5
Lavanta						X	X		X		X			X	5

Yozgat ilçelerinde tespit edilen tıbbi ve aromatik bitkilerin ilçe genelinde toplam sayıları, aşağıdaki grafikte gösterilmiştir. Merkez ilçesinde, il genelinde yetişen toplam 120 tıbbi ve aromatik bitkinin 51'inin yetiştiği gözükmemektedir. Ancak bu durum kısmen Tarım ve Orman Bakanlığı istatistiklerinden⁵ alınan veriler ile ilgilidir. Buradaki bitkilerin nesli tükenmekte olanları da içerdiğini göz önünde bulundurursak, en çok tıbbi ve aromatik bitki içeren ilçesi Şefaati'dir. Onun ardından Sarıkaya ve Aydıncık gelmektedir.



Şekil 4. Yozgat İlçeleri Tıbbi ve Aromatik Bitki Sayıları

3.1.5. Yozgat İlçeleri Kültürel Değerler Genel Durum

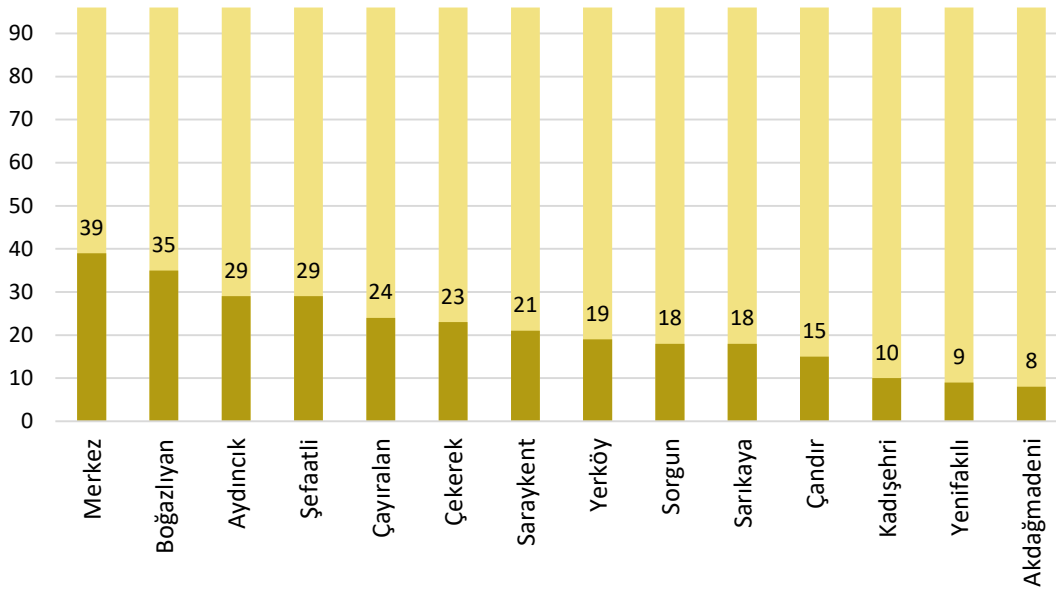
Yozgat ilçelerinde toplamda 96 adet kültürel değer tespit edilmiştir. Esasında tespit edilen ürün sayısı 200'ün üzerindedir. Ancak bunlar arasında yerelde söyleyiş farklılıkları içerdiği için elemeler yapılarak birbirinin tekrar olmayan (özgün) ürün listesi elde edilmiştir. Aşağıdaki tabloda görüldüğü üzere 14 ilçede ortak ürünlerin başında oya çeşitleri, bohça, dantel, şalvar, yastık örtüsü, üzerlik süsü, yazma kenarı, heybe, kendir ürünler ve kilim gelmektedir. Yozgat'a özgü kıyafetlerin artık geçerliliğini kaybettiği ve üretiminin azaldığı görülmektedir. Bu tarz ürünlerin daha ziyade Halk Eğitim Merkezleri tarafından verilen kurslarla yeniden canlandırılmaya çalışıldığı tespiti yapılmıştır. Yerel kıyafetlerin en çok dikkat çekenleri yün çorap, bindallı, üç etek olmuştur. Kilim Yozgat'ın kadim kültüründe ayrı bir yeri olmasına rağmen, halihazırda sadece Saraykent, Sorgun, Şefaati'de ağırlıklı olarak dokunmaktadır.

Yozgat ilçelerinde tespit edilen kültürel değerlerden öne çıkanlar aşağıda sunulmuştur. Tüm ürünleri içeren detaylı tablo raporun devamında ayrıca paylaşılmıştır.

Tablo 5. Yozgat 14 İlçe Kültürel Değerler Genel Ortak Tablo

Ürün Adı	Akdağmadeni	Aydıncık	Boğazlıyan	Çandır	Çayıralan	Çekerek	Kadışehri	Saraykent	Sarıkaya	Sorgun	Şefaati	Yenifaklı	Yerköy	Merkez	Genel Toplam
Tığ oyası	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	13
Boncuk oyası		X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	11
İğne Oyası		X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	11
Bohça		X	X		X	X	X	X			X		X	X	9
Dantel	X		X	X	X	X		X	X				X	X	9
Şalvar		X	X	X	X	X		X			X			X	8
Yastık örtüsü		X	X		X		X	X	X		X		X	X	9
Üzerlik süsü		X	X		X	X		X		X	X				7
Yazma kenarı			X	X				X	X	X	X		X	X	8
Heybe		X	X	X	X	X								X	6
Kendir çuval		X	X	X	X						X			X	6
Kilim	X							X	X	X	X			X	6

Yozgat ilçelerinde tespit edilen yerel lezzetlerin ilçe genelinde toplam sayıları, aşağıdaki grafikte gösterilmiştir. İl genelinde Merkez ilçeden sonra 35 kültürel değer ile Boğazlıyan ikinci, Aydıncık üçüncü sıradadır. Sarıkaya ilçesi ile ilgili bu kategoride hiçbir veriye ulaşamamıştır.



Şekil 5. Yozgat İlçeleri Kültürel Değerlerin Sayıları

3.2. Yozgat İlçeleri Kategori Bazında Yöresel Ürün Listeleri

Bu bölümde çalışma sonucu çıkan ürün isimleri ilçelere göre düzenlenerek sunulmuştur. Bu tablolarda tespit edilen ve siyah puntolarla yazılan veriler ilçelerdeki yerel paydaşlar(Kayakamlıklar, Tarım İlçe Müdürlükleri, Halk Eğitim Merkezleri, Kooperatifler) ile yapılan yazışmalar ve sözlü olarak alınan bilgiler doğrultusunda oluşturulmuştur. Mavi punto ile belirtilenler, akademik yayınlar, web platformları, kaynakçada belirtilen kurumların sitelerinden ve basında çıkan haberlerden derlenmiştir. Nitekim tablolarda yazılı ürün adlarının bazılarındaki yereldeki söyleyiş farklılıkları olabileceği de dikkate alınmalıdır.

Tablolarda, Yozgat'ın diğer ilçelerinden farklılık gösteren ve coğrafi işaret başvurusu almış/alabilecek potansiyeli olan ürünlere de numara verilerek veya (*) işareti ile tablo altlarında dipnot olarak belirtilmiş ve bu ürünlere ilişkin (varsa) fotoğraflar da eklenmiştir. Bu ürünlerin bilimsel araştırma ve çalışmalarda kullanılacak olması ilçelere özgü ürünlerin korunmasında, kayıtlara geçmesinde büyük katkı sağlayacaktır (coğrafi işaret tescili gibi). Bununla beraber, ilçelere özgü seçilen ürünler için yapılan çalışmaların diğer bir önemli tarafı gelecek nesillere miras olarak bırakılması olacaktır.

Bu kapsamdaki çalışma genelinde aşağıdaki hususlar gözlemlenmiştir;

- Tarla bitkilerinde; farklı buğday çeşitlerinin geçmişte ekildiği ancak şimdi bu cinslerin hemen hemen hiç kalmadığı, aynı şekilde nohut, kuru fasulye, patates gibi bitkilerin geçmişte farklı cinslerde olduğu artık çok az ekildiği belirtilmiştir.
- Bağ-bahçe bitkilerinde; geçmiş dönemlerde küçük çaplı bostanlarda üretilen sebzelerin ve meyve ağaçlarından toplanan meyvelerin öz tüketim için yeterli olduğu belirtilmiştir. Eskiden toplanan

meyve sebzelerin kış için yeterli miktarda olduğu kurutma, reçel, turşu gibi kışlık hazırlıklarına fazlasıyla yettiği bilgisi de eklenmiştir.

- Yerel lezzetler bölümünde, ağırlıklı olarak hayvansal gıdalardan ziyade, buğday türevi ürünlerin (bulgur, düğcük..v.b.), unlu mamüllerin ve sebzelerden elde edilen ürünlerin (kurutmalık, sos, reçel, tarhana, salça..v.s.) ağırlık gösterdiği tespit edilmiştir. Ürünlerden bazıları tüm ilçelerde yapılmasına rağmen uygulanan yöntem ve usulü nedeniyle farklılıklar göstermiştir.
- Tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda geçmişten gelen bilgilerle hangi bitkilerin yeneceği, ne zaman toplanacağı, nasıl saklanacağı, hangi bitkilerin hangi hastalıklara iyi geldiği bilgisinin eski nesil tarafından kayıt altına alınmamasından dolayı kaybolduğu, çocuklarının ise neredeyse hiç bilgi sahibi olmadığı belirtilmiştir. Ayrıca, doğada doğal ortamında yetişen çoğu bitkinin bilinmediği, kurumların kayıtlarında olmadığı görülmüştür. Bu bilgiler köy derneklerinden ve kadın kooperatiflerinden elde edilmiştir.
- Yerelde elde edilen bilgilere göre, yerel halkın elinde geçmişten kalan hem kıyafet hem malzemelerin bulunduğu ancak kullanılmadığı öğrenilmiştir. Ayrıca; Yozgat kilimi, halı yastıkları gibi ürünleri şu anda hemen hemen dokuyan kimsenin kalmadığı ancak yine de geçmişten günümüze hala kullanıldığı ve talep olduğu bilgileri de alınmıştır.

3.2.1. Akdağmadeni İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Akdağmadeni ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 10, bağ-bahçe bitkileri sayısı 19, yerel lezzet sayısı 31, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 12, kültürel değerler sayısı ise 6 olarak tespit edilmiştir. İlçede Oluközü turşusu ve Akdağmadeni salebi dikkat çekmektedir.

Tablo 6. Akdağmadeni İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Akdağmadeni	Buğday	Oluközü Biberi	Oluközü turşusu *	Salep**	Bindallı
Akdağmadeni	Mercimek	Oluközü Salatalık	Patates(Gardın) Mıhlısı	Göbelek Mantarı	Kurdele nakışı
Akdağmadeni	Nohut	Fındık	Sulu Mantı	Çam mantarı	Tığ oyası
Akdağmadeni	Arpa	Elma	Yağlama Mantı	Kekik	Cicim
Akdağmadeni	Çavdar	Armut	Keşkek	Yabani nane	Dantel
Akdağmadeni	Yulaf	Erik	Madımah	Siyah buğday	Çanta
Akdağmadeni	Yonca	Vişne	Bulgur Pilavı	Ekinezya	
Akdağmadeni	Fiğ	Kayısı	Mercimekli Pilav	Aslanpençesi	
Akdağmadeni	Mısır	Ceviz	Sütlü	Divan perçemi	
Akdağmadeni	Kuru soğan	Üzüm	Düğ aşısı	Yavşanotu	

Akdağmadeni		Şeftali	Ağız	Kak	
Akdağmadeni		Domates	Bulamaaşı	Korunga	
Akdağmadeni		Marul	Gilik		
Akdağmadeni		Ispanak	Kesme Aşı		
Akdağmadeni		Pırasa	Kayısı Hoşafı		
Akdağmadeni		Maydanoz	Sütlü Aş		
Akdağmadeni		Biber	Un Helvası		
Akdağmadeni		Yeşil Fasulye	Bulgur aşı		
Akdağmadeni		Lahana	Herle		
Akdağmadeni			Yuvarlak Köfte		
Akdağmadeni			Arabaşı		
Akdağmadeni			Testi Kebabı		
Akdağmadeni			Kabak Tatlısı		
Akdağmadeni			Gavurga		
Akdağmadeni			Gendim Aşı		
Akdağmadeni			Yahni		
Akdağmadeni			Su Böreği		
Akdağmadeni			Gabil		
Akdağmadeni			Cilbir		
Akdağmadeni			Sarma		
Akdağmadeni			Dal turşusu		

(*) Sirkesiz yapıldığı bilinen “Oluközü turşusu”nda Oluközü’nün meşhur salatalıkları kullanılmaktadır. Uzun süre dayanıklı kalabilmektedir. Coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

(**) Akdağmadeni ormanlarında bol miktarda Salep bulunmaktadır. Salepler genellikle Orkide çiçeğine benzer, bazen de yemlik dediğimiz çiçeksiz halde bulunur. Türkiye’nin en kaliteli salepleri arasında yer alan Akdağmadeni Salebinin coğrafi işaret tescili, Akdağmadeni Belediyesi tarafından **yapılmıştır**. Satış ve pazarlama konusunda da çalışmalarına devam etmektedirler.



Şekil 6. Oluközü Turşusu



Şekil 7. Akdağmadeni Salebi

3.2.2. Aydıncık İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Aydıncık ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 7, bağ-bahçe bitkileri sayısı 11, yemek lezzet sayısı 14, tıbbi ve aromatik bitki sayısı 16 ve kültürel değer adı sayısı ise 30 olarak tespit edilmiştir. İlçede, Bağrıbütün kavunu, yurt tülübaşı, ametist taşının el işçiliği ve baston yapımı özgünlüğü ile dikkat çekmektedir.

Tablo 7. Aydıncık İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Aydıncık	Mısır	Bağrıbütün kavunu*	Salatalık Turşusu	Yurt tülübaşı **	Ametist taşı tesbih
Aydıncık	Patates	Marul	Katmer	Yabani Böğürtlen	Ametist taşı takılar***
Aydıncık	Arpa	Maydanoz	Arabaşı	Menengiç	Baston Yapımı ****
Aydıncık	Ayçiçeği	Fasulye	Ekmek Aşı	Sumak	Kaşık yapımı
Aydıncık	Buğday	Domates	Çatalaş	Kuşburnu	Bıçak Yapımı
Aydıncık	Şeker Pancarı	Fındık	Hasıde	Böğürtlen	Gümüş işçiliği
Aydıncık	Soğan	İncir	Ekşili Balkabağı	Yabani Fındık	Yorgancılık
Aydıncık		Biber	Domates Salçası	İhlamur	Entari
Aydıncık		Üzüm	Biber salçası	Dağ elması	Şalvar
Aydıncık		Salatalık	Kurutmalık Sebze	Ahlat	Peşkir
Aydıncık		Biber	Kurutmalık Meyve	Alıç	Yün eldiven
Aydıncık			Marmelatlar	Kekik	Yün çorap
Aydıncık			Reçeller	Yabani nane	Heybe
Aydıncık			Turşu çeşitleri	Ekinezya	Çuval
Aydıncık				Siyah buğday	Yaygı
Aydıncık				Salep	Yüklük Perdesi
Aydıncık					Savan
Aydıncık					Namazlağa
Aydıncık					Sedir Örtüsü
Aydıncık					Yastık Yüzü
Aydıncık					Bohça
Aydıncık					Üzerlik duvar süsü
Aydıncık					Pullu kadın başlık
Aydıncık					Süslü Aynalık Duvar süsü
Aydıncık					Mekik
Aydıncık					Muskalık
Aydıncık					Boncuk oyası
Aydıncık					Tığ oyası
					İğne Oyası

(*) Değişik aroması ve kokusu dolayısıyla yöre halkı tarafından 'yer muzı' olarak da adlandırılan Bağrıbütün kavununun coğrafi işaret başvurusu Aydıncık Belediyesi tarafından yapılmış ve tescil edilmiştir.

(**) Psephellus turcicus (Yurt Tülübaşı) türü Dünyada sadece Yozgat İli Aydıncık ilçesi Kazankaya kanyonunun içinde 730 m yükseklikte, 0,51 km² 'lik alanda çok dar bir yayılışa sahiptir. 2018 yılında türün koruma eylem planı hazırlanmıştır.

(***) Ametist taşı, ilçede kadın kooperatifi tarafından işlenerek el işi ürünlere dönüştürülmektedir. Mısır ve Roma döneminden itibaren çok değerli kabul edilen bu taştan elde edilen ürünlere ilişkin coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

(****) Aydıncık Sanat Atölyesi yerli ustalar tarafından kurumuş ağaçlara hayat verilerek yapılan bastonlarda genellikle hayvan figürleri kullanılmaktadır. Uzun yıllardır devam eden bu sanat ile ilgili coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.



Şekil 8. Aydıncık Bağrıbutün Kavunu



Şekil 9. Mor Elmas Ametist Taşı



Şekil 10. Bastoncu Raşit Öztürk

3.2.3. Boğazlıyan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Boğazlıyan ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 19, bağ-bahçe bitkileri sayısı 24, yerel lezzet sayısı 54, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 18, kültürel değerler sayısı ise 41 olarak tespit edilmiştir. İlçede, Sultani mercimek, bakır vitrifiye yapımı ve şaşon, özgünlüğü ile öne çıkmaktadır.

Tablo 8. Boğazlıyan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Boğazlıyan	Sultanî Mercimek *	Üzüm	Arabaşı	Lavanta	Bakır Eşya **
Boğazlıyan	Buğday	Salatalık	Çömlek Peyniri	Kışniş	Şaşon ***
Boğazlıyan	Arpa	Marul	Bulamaç Çorbası	Kimyon	Şalvar
Boğazlıyan	Nohut	Domates	Düğürçük Çorbası	Çemen	İçlik
Boğazlıyan	Yulaf	Soğan	Kelle çorbası	Keten	Peşkir
Boğazlıyan	Çavdar	Armut	Mercimekli Kesme Çorba	Kinoa	Paçalı don
Boğazlıyan	Ayçiçeği	Badem	Sütlü Çorba	Keten Lif	Yün eldiven
Boğazlıyan	Şeker Pancarı	Biber	Tarhana	Çörek Otu	Yün çorap
Boğazlıyan	Mısır	Ceviz	Yarma Aşı	Kara buğday	Cepken
Boğazlıyan	Aspir	Çilek	Ayva Basması	Mantar	Mes
Boğazlıyan	Bezelye	Elma	Cılbır	Kekik	Heybe

Boğazlıyan	Burçak	Erik	Efelik Sarması	Yabani nane	Çuval
Boğazlıyan	Fiğ	Fasulye	Ekşili Kabak	Ekinezya	Palas
Boğazlıyan	Patates	Salatalık	Kuru Fasulye	İhlamur	Yaygı
Boğazlıyan	Yeşil Mercimek	Kabak	Güveç Patlıcan Yemeği	Biberiye	Yüklük Perdesi
Boğazlıyan	Fasulye	Kavun	Kabak Çiçeği Dolması	Çöven otu	Savan
Boğazlıyan	Patates	Kayısı	Kaz Eti Kavurma	Kuşburnu	Sedir Örtüsü
Boğazlıyan	Soğan	Mısır	Madımak aşı	Korunga	Yastık Yüzü
Boğazlıyan	Yonca	Palıcan	Soğan Aşı		Bohça
Boğazlıyan		Soğan	Sulu Köfte		Takunya
Boğazlıyan		Sarımsak	Altüst Böreği		Üzerlik süsü
Boğazlıyan		Üzüm	Büryen Pilavı		Mekik
Boğazlıyan		Maydanoz	Çapçup Mantı		Bakır işçiliği
Boğazlıyan		Gilaburu	Çullama		Dokumacılık
Boğazlıyan			Erişteli Bulgur Pilavı		Tığ oyası
Boğazlıyan			Ovamaç		Dantel Anglez
Boğazlıyan			Saray Çöreği		Elde Suzeni
Boğazlıyan			Kaz Yumurtalı Menemen		Makrome örgü
Boğazlıyan			Sini Böreği		Çul dokuma
Boğazlıyan			Tene Pilavı		Bakır telkari
Boğazlıyan			Yozgat Böreği		Boncuklu yazma
Boğazlıyan			Aside		Yazma kenarı
Boğazlıyan			Ağız		Filoğrafi
Boğazlıyan			Kabak Taslama		Ahşap yakma
Boğazlıyan			Kak Hoşafı		Cam sanatı
Boğazlıyan			Kar Tatlısı		Kanaviçe
Boğazlıyan			Mısır Tatlısı		Kırk yama
Boğazlıyan			Sini Tatlısı		Boncuklu yazma
Boğazlıyan			Sütlü Tel Kadayıf		Tuz dibeği
Boğazlıyan			Yumurta Tatlısı		Yoğurt dibeği
Boğazlıyan			Dal Turşusu		Buğday değirmeni
Boğazlıyan			Ezme		
Boğazlıyan			Firik		
Boğazlıyan			Mayalı bazlama		
Boğazlıyan			Patlıcan Turşusu		
Boğazlıyan			İncir uyutma		
Boğazlıyan			Pezzik Cacığı		
Boğazlıyan			Türkmen pilavı		
Boğazlıyan			Pezzik turşusu		
Boğazlıyan			Tereyağı		
Boğazlıyan			Peynir		

Boğazlıyan			Boğazlıyan tava		
Boğazlıyan			Boğazlıyan sucuğu		
			Yufka		

(*) “Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü” tarafından yapılan çalışmalarda sultani mercimeğin en verimli olduğu bölgeler orta Anadolu ve geçit kuşağı olduğu belirlenmiştir. Ancak geçit bölgesinde yer alan Kırşehir’de yapılan çalışmalarda verimlilikte 3. Sırada yer almıştır. Sultani Yeşil mercimeğin orta Anadolu bölgesindeki üretim miktarı ve tane verimi ile kıyaslandığında Yozgat 1. Sırada yer almaktadır. Özellikle Yozgat’ın Toprak ve İklim yapısının ürünün kalitesi ve verimliliği üzerine önemli etkileri vardır. Ürünün coğrafi işaret başvurusu Boğazlıyan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılmış olup, *süreç devam etmektedir*.

(**) Ürettikleri metal vitriye malzemelerle bakıra yeni bir boyut kazandıran Base-metal firması, birçok ülkeye ihracat yapmaktadır. Bakır başka ürünler de üreten firmanın ürünleri oldukça beğenilmektedir.

(***) Beş şiş ile yapağıdan örülen uzun çoraplardır. Bazen diz altına kadar da çıkabilir. Düz ve sade olanları olduğu gibi süslü ve motifli olanları da vardır.



Şekil 11. Sultani Mercimek



Şekil 12. Bakır Eşya Üretimi



Şekil 13. Şaşon

3.2.4. Çandır İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Çandır ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 14, bağ-bahçe bitkileri sayısı 20, yerel lezzet sayısı 24, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 10, kültürel değerler sayısı ise 16 olarak tespit edilmiştir. Çandır dorak yoğurdu, aside ve eşgili denen mayalı bazlama dikkat çekmektedir.

Tablo 9. Çandır İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Çandır	Buğday	Gilaburu	Çandır Dorak Yoğurdu *	Kimyon	Dokuma Halı
Çandır	Arpa	Çakal Eriği	Kabak çiçeği dolması	Çemen	Dantel
Çandır	Nohut	Elma	Sakala Sarkan Çorbası	Madımak	Yorgancılık
Çandır	Ayçiçeği (Yağlık)	Armut	Arabaşı	Korunga	Şalvar
Çandır	Ayçiçeği (Çerezlik)	Ayva	Çanak Peyniri	Yabani nane	Mes
Çandır	Patates	Badem	Süzme tarhana	Kekik	Heybe
Çandır	Aspir	Ceviz	Pıtır pıtır pilavı	Isırgan otu	Kendir Çuval
Çandır	Mercimek (Yeşil)	Dut	Bulamaç Çorbası	Kuşburnu	Namazlağa
Çandır	Yulaf	Erik	Düğürçük Çorbası	Ekinezya	pullu yaşmak
Çandır	Fiğ	İğde	Yarma Aşı	Salep	Mekik
Çandır	Şeker Pancarı	Kayısı	Kuru Fasulye		Boncuk oyası
Çandır	Silajlık Mısır	Kiraz	Çiçek cacığı		Tığ oyası
Çandır	Fasulye	Vişne	Kabak Çiçeği Dolması		İğne Oyası
Çandır	Yonca	Zerdali	Soğan öldürmesi ¹		Kendir çul
Çandır		Marul	Kırpma mantı		İp çul
Çandır		Maydanoz	Erişte pilavı		Yazma kenarı
Çandır		Domates	Ovamaç		
Çandır		Soğan	Aside ²		
Çandır		Salatalık	Kar Tatlısı		
Çandır		Üzüm	Yumurta Tatlısı		
Çandır			Pezzik Cacığı		
Çandır			Mayalı bazlama (Eşgili) ³		
Çandır			İncir uyutma		
Çandır			Pezzik turşusu		

(*) Yağlı inek sütünden yapılmış yoğurdun tuzlanarak “dorak” adı verilen kapta belli bir süre olgunlaştırılması sonucu elde edilen dorak yoğurdunun coğrafi işaret başvurusu Çandır kaymakamlığı tarafından yapılmış olup, **süreç devam etmektedir.**

(1-2-3) Bu ürünler ile ilgili Tarım İlçe Müdürlüğü tarafından ileriki tarihlerde coğrafi işaret başvurusu yapılacağı bilgisi alınmıştır.



Şekil 14. Dorak Yoğurdu



Şekil 15. Aside Tatlısı



Şekil 16. Ekşili Bazlama

3.2.5. Çayıralan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Divriği ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 9, bağ-bahçe bitkileri sayısı 21, yerel lezzet sayısı 21, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 14, kültürel değerler sayısı ise 25 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 10. Çayıralan İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Çayıralan	Buğday	Elma (en çok)	Salça	Ballıbaba çiçeği *	Kırk yama
Çayıralan	Arpa	Armut	Pekmez	Kekik	Oya
Çayıralan	Mısır	Kiraz	Küp peyniri	Salep	Dantel
Çayıralan	Ayçiçeği	Vişne	Kırpma mantı	Dağ armudu	Kalaycılık
Çayıralan	Nohut	Ceviz	Tarhana	Kanlıca Mantarı	Entari
Çayıralan	Yonca	Kayısı	Kuşburnu marmeladı	Çemen otu	Şalvar
Çayıralan	Fiğ	Üzüm	Pezik turşusu	Korunga	İçlik
Çayıralan	Patates	Gilaburu	Erişte	Yabani nane	Yün eldiven
Çayıralan	Şeker Pancarı	Dut	Gilaburu suyu	Kızılçık	Yün çorap
Çayıralan		Marul	Arabaşı	İhlamur	Mes
Çayıralan		Maydanoz	Gilaburu salamura	Kimyon	Yaygı
Çayıralan		Domates	Reçeller	Aliç	Yüklük Perdesi
Çayıralan		Soğan	Marmelatlar	Ardıç	Savan
Çayıralan		Salatalık	Turşu çeşitleri	Kuşburnu	Namazlağa

Çayıralan		Fasulye	Çiçek balı		Sedir Örtüsü
Çayıralan		Lahana	Alıç marmeladı		Yastık Yüzü
Çayıralan		Pırasa	Kuşburnu Marmeladı		Bohça
Çayıralan		Patates	Kayısı marmeladı		Üzerlik süsü
Çayıralan		Kabak	Kozalak Şurubu		Muskalık
Çayıralan		Kavun	Elma sirkesi		Boncuk oyası
Çayıralan		Karpuz	Meyve kurutma		Tığ oyası
Çayıralan					İğne Oyası
Çayıralan					Heybe
Çayıralan					Kenevir çuval
Çayıralan					Kenevir çul

(*) Tonik, kuvvetlendirici, damar genişletici, ateş düşürücü, idrar söktürücü, hastalıklardan koruyucu özellikleri ile bilinen Ballıbaba çiçeğinin yaprakları ezilerek suyu içilirse; rahim iltihaplarına, rahim kanamalarına ve prostat hastalıklarına karşı faydalıdır. Çayıralan ilçesinde yaygın olarak görülür.



Şekil 17. Ballıbaba Çiçeği

3.2.6. Çekerek İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Çekerek ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 11, bağ-bahçe bitkileri sayısı 20, yerel lezzet sayısı 44, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 14, kültürel değerler sayısı ise 24 olarak tespit edilmiştir. İlçede köfte giliği ve lavanta öne çıkan yerel ürünlerdir.

Tablo 11. Çekerek İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Çekerek	Arpa	Elma	Köfte Giliği(*)	Lavanta (**)	Halı
Çekerek	Buğday	Armut	Arabaşı	Kuşburnu	Dantel
Çekerek	Çavdar	Ceviz	Üzüm Pekmezi	Kekik	İğne Oyası
Çekerek	Tritikale	Üzüm	Kuşburnu Marmelatı	Yabani Nane	Heybe
Çekerek	Fiğ	Şeftali	Bazlama	Yemlik	Kurdele Oyası
Çekerek	Silajlık Mısır	Kayısı	Testi Kebabı	Madımak	Patik
Çekerek	Mercimek	Kiraz	Gözleme	Ebe Gümeci	Yorgancılık
Çekerek	Nohut	Vişne	Alıç Sirkesi	Kuzugöbeği	Bindallı
Çekerek	Yonca	Badem	Erişte	Isırgan Otu	Entari
Çekerek	Soğan	Goji Berry	Kesme Çorba	Böğürtlen	Cepken
Çekerek	Ayçiçeği	Marul	Sütlü Çorba	Hardal	Şalvar
Çekerek		Maydonoz	Tarhana	Çam Mantarı	Paçalı don
Çekerek		Fasulye	Yarma Aşı	Korunga	Namazlağa
Çekerek		Domates	Cılbır	Salep	Bohça
Çekerek		Biber	Efelik Sarması		Üzerlik süsü
Çekerek		Patates	Ekşili Kabak		Mekik
Çekerek		Salatalık	Kuru Fasulye		Boncuk oyası
Çekerek		Kavun	Gebol Aşı		Tığ oyası
Çekerek		Karpuz	Gınnıç		İğne Oyası
Çekerek			Güveç		Doğal sabun
Çekerek			Kaz Eti Kavrurma		Lavanta yağı
Çekerek			Madımak aşısı		Lavanta sabunu
Çekerek			Soğan Aşı		Lavanta kolonya
Çekerek			Sulu Köfte		Lavanta kremi
Çekerek			Çapçup Mantı		
Çekerek			Erişteli Bulgur Pilavı		
Çekerek			Kül Poğaçası		
Çekerek			Ovamaç		
Çekerek			Sini Böreği		
Çekerek			Yozgat Böreği		
Çekerek			Kabak Taslama		
Çekerek			Kar Tatlısı		
Çekerek			Sini Tatlısı		
Çekerek			Sütlü Tel Kadayıf		
Çekerek			Ezme		
Çekerek			Firik		
Çekerek			Kül Suyu		
Çekerek			Mayalı bazlama		
Çekerek			Domates salçası		
Çekerek			Reçel çeşitleri		
Çekerek			Marmelat çeşitleri		
Çekerek			Acılı sos		
Çekerek			Gözleme		
Çekerek			Yufka		

(*) Eskiden düğünlerde ve özel günlerde sofularda dövülerek yapılan bulgurdan sulu köfte olarak yapılmakta idi. O zamandan beri şimdide bayramlarda mutlaka yapılmakta olan yerel bir lezzettir. Özellikle

kurban bayramında gelen misafirlere ikram edilir. Diğer ilçelere göre yapımının daha özel olduğu söylenir.
Coğrafi işaret başvurusu yoktur.

(**) Çekerek Belediyesi tarafından ilçede turizm amaçlı büyük bir lavanta bahçesi projesi hayata geçirilmiştir. İlçedeki kadın kooperatifi de lavantanın tanıtımına yönelik ürünler(sabun, kolonya, krem...v.s.) yaparak bu projeye destek olmaktadır.



Şekil 18. Köfte Giliği



Şekil 19. Çekerek Lavanta Bahçesi

3.2.7. Kadişehri İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Kadişehri ilçesinde tarla bitkileri sayısı 15, bağ-bahçe bitkileri sayısı 27, yerel lezzet sayısı 16, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 15, kültürel değerler sayısı ise 10 olarak tespit edilmiştir. İlçede gebil, süt reçeli ve kaz pilavı öne çıkan yöresel ürünlerdir.

Tablo 12. Kadişehri İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Kadişehri	Buğday	Elma *	Kaz Pilavı **	Çemen	Makrome oya
Kadişehri	Arpa	Kiraz	Süt reçeli	Kara buğday	Çelik Kalem Bakır İşlemeciliği
Kadişehri	Yeşil Mercimek	Ayva	Kabul(Gebil) ***	Korunga	Doğal Sabun
Kadişehri	Yulaf	Nektari	Ütme	Lavanta	Yastık Yüzü
Kadişehri	Patates	Şeftali	Gılingır	Kuşburnu	Bohça
Kadişehri	Ayçiçeği	Üzüm	Gavurga	Ihlamur	Patik
Kadişehri	Şeker Pancarı	Armut	Gilik	Madımak	Namazlağa
Kadişehri	Fiğ	Ceviz	Mantar Pilavı	Papatya	Tığ Oyası
Kadişehri	Nohut	Domates	Pââla Pilo (Bakla Pilavı)	Ebe gümeci	İğne Oyası
Kadişehri	Fasulye	Kayısı	Sirke çeşitleri	Karamuk	Boncuk Oyası
Kadişehri	Sarımsak	Nektari	Bulgur köftesi	Yemlik	
Kadişehri	Mısır	Yeşil Fasulye	Helva	Yabani nane	

Kadışehri	Soğan	Çilek	Karaharman(firik)	Kekik	
Kadışehri	Tritikale	Pırasa	Kısır	Sığır kuyruğu	
Kadışehri	Yonca	Ispanak	Yayla çorbası	Civanperçemi	
Kadışehri		Acur	Yuvalak		
Kadışehri		Semizotu			
Kadışehri		Ahududu			
Kadışehri		Hünnap			
Kadışehri		Marul			
Kadışehri		Maydanoz			
Kadışehri		Tere			
Kadışehri		Dereotu			
Kadışehri		Salatalık			
Kadışehri		Kabak			
Kadışehri		Karpuz			
Kadışehri		Kavun			

(*) Yozgat ilindeki en büyük arazi toplulaştırma ile üretilen tarım projesi olan “Kabalı Meyve Bahçesi” bu ilçede yer almaktadır. Toplam 5.640 dekada yetiştiricilik yapılmaktadır. En fazla yetiştirilen ürün elmadır. Kiraz, ayva, nektari gibi diğer ürünler de çevre illere satılmaktadır.

(**) Kaz yetiştiriciliğinin yaygın olduğu ilçede en önemli lezzetlerden birisi olan kaz pilavı için coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

(***) Özellikle Gümüşdiğin ve Kabalı köyünde yapılan ve hamura pekmez dökülerek tüketilen bir tatlıdır. Bazı ilçelerde “Gebol” olarak da bilinen bu tatlı, oldukça farklı ve ilgi çekicidir. Coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.



şekil 20. Kaz Pilavı



Şekil 21. Gebil (Kabul veya Gebol aşısı)

3.2.8. Saraykent İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Saraykent ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 5, bağ-bahçe bitkileri sayısı 19, yerel lezzet sayısı 29, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 5, kültürel değerler sayısı ise 20 olarak tespit edilmiştir. İlçede Yozgat kilimi ve çökelek sündürmesi öne çıkan yöresel ürünlerdir.

Tablo 13. Saraykent İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Saraykent	Buğday	Soğan	Çökelek sündürmesi*	Dedebörük Mantarı	Kilim **
Saraykent	Arpa	Üzüm	Çörek	Kekik	Ahşap süsleme
Saraykent	Mercimek	Domates	Köfte aşısı	Yabani nane	Ahşap yakma
Saraykent	Nohut	Salatalık	Köfte giliği	Ekinezya	Kalaycılık
Saraykent	Pancar	Biber	Bulgur pilavı	Salep	Bakırcılık
Saraykent		Kiraz	Yufka		Yorgancılık
Saraykent		Patlıcan	Arabaşı (keklik etiyle)		Entari
Saraykent		Kabak	Çanak Peyniri		Şalvar
Saraykent		Maydanoz	Bulamaç Çorbası		İçlik
Saraykent		Tere	Düğürçük Çorbası		Sedir Örtüsü
Saraykent		Dere otu	Madımak aşısı		Yastık Yüzü

Saraykent		Karpuz	Soğan Aşı		Bohça
Saraykent		Kavun	Sulu Köfte		Üzerlik süs
Saraykent		Marul	Çapçup Mantı		Boncuk oyası
Saraykent		Elma	Sini Böreği		Tığ oyası
Saraykent		Armut	Haside		İğne Oyası
Saraykent		Kayısı	Sini Tatlısı		Yazma kenarı
Saraykent		Vişne	Patlıcan Turşusu		Tel kırma
Saraykent		Şeftali	Mayalı bazlama		Oya
Saraykent			Pezzik turşusu		Dantel
Saraykent			Kuru fasulye		
Saraykent			Yeşil mercimek		
Saraykent			Nohut yemeği		
Saraykent			Yarmaaşı		
Saraykent			Sulu köfte		
Saraykent			Tarhana		
Saraykent			Hingel		
Saraykent			Erişte		
Saraykent			Lavaş ekmek		

(*) Karadeniz’deki mıhlama(kuymak) ile benzer özellikler taşıyan ve yöresel peynirle yapılan çok lezzetli “çökelek sündürmesi” için coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

(**) Yozgat’ın yüzyıllardan beridir süregelen en önemli yöresel el sanatlarından birisi şüphesiz dokuma kilimlerdir. Yöreye özgü yün iplikler ve bitkisel renklendirmelerle elde edilen ürünler, yine yöreye özgü motiflerle dokunmaktadır. Daha önceleri Sorgun, Çekerek, Boğazlıyan, Yerköy, Şefaati ve Akdağmadeni ilçelerinde kilim dokuma işi yaygındı. Ancak günümüzde ağırlıklı olarak Sorgun, Saraykent ve Şefaati ilçesinde bu geleneksel sanat yaşatılmaya devam etmektedir. **Coğrafi işaret alınmamıştır**.

Kilim genel bir tanımlama olarak kullanılsa da; kıl çul, gedirgeli kilim, yer kilimi(bazı yörelerde taban kilimi veya döşeme kilimi) , duvar kilimi, çıbıklı kilim, şah(şak) kilim, parmaklı kilim, makat kilimi, yedi renkli kilim, kollu namazlağa, gelin namazlağası (elibeline), kafalı namazlağa, göbekli namazlağa ve yeşilbaş namazlağa, yastık kilimleri, heybe, çuval (bazı yörelerde seklem, haral veya beldarî) ve paspas kilimden yapılmış ayrı ayrı ürünlerdir. Kilim dokunan yerlerde bu ürünlerin hepsi yapılabilir. Yozgat iline ilişkin yöresel ürünler konusunda uzman ve Bozok Üniversitesi’nde akademisyen olan Hamide Soysal’dan konu ile ilişkili detaylı bilgi alınabilir.



Şekil 22. Çökelek Sündürmesi



Şekil 23. Saraykent Yozgat Kilimi

3.2.9. Sarıkaya İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Sarıkaya ilçesinde tarla bitkileri sayısı 18, bağ-bahçe bitkileri sayısı 30, yerel lezzet sayısı 15, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 18, kültürel değerler sayısı ise 18 olarak tespit edilmiştir. İlçede Hisarbey cevizi, ekinezya ve kelik öne çıkan yöresel ürünlerdir.

Tablo 14. Sarıkaya İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Sarıkaya	Yeşil Mercimek	Hisarbey Cevizi*	Arabaşı	Ekinezya **	Kelik***
Sarıkaya	Buğday	Ceviz	Çılbır	Aspir	Boncuk oyası
Sarıkaya	Arpa	Armut	Madımak	Çemen	Çanta
Sarıkaya	Nohut	Ayva	Omaç	Çörekotu	Çarık el işleme
Sarıkaya	Kırmızı mercimek	Badem	Tandır Ekmeği	Kimyon	Çinicilik
Sarıkaya	Ayçiçeği yağlık	İğde	Hinkal	Melisa	Dantel
Sarıkaya	Ayçiçeği çerezlik	Elma	Velibağ	Papatya	Dokuma halı
Sarıkaya	Şeker Pancarı	Dut	Pişi	Lavanta	İğne Oyası
Sarıkaya	Fasulye	Erik	Kete	Civan Perçemi	Kanaviçe
Sarıkaya	Patates	Kayısı	Haside	Hardal	Kırk yama
Sarıkaya	Fiğ(adi-macar fiği)	Kiraz	Haçapur	Ihlamur	Makrome
Sarıkaya	Yulaf	Şeftali	Kaz Kavurması	Kuşburnu	Oya
Sarıkaya	Yonca	Vişne	Mantı	Kır kekiği	Patik
Sarıkaya	Silajlık Mısır	Marul	Vıccın	Aronya	Tel kırma
Sarıkaya	Tritikale	Maydanoz	Pancar turşusu	Siyah Buğday	Tığ oyası
Sarıkaya	Çavdar	Roka		Yabani nane	Yastık örtüsü
Sarıkaya	Yem Bezelyesi	Tere		Salep	Yazma kenarı
Sarıkaya	Kuru soğan	Dereotu		Korunga	Yorgancılık
Sarıkaya		Reyhan			Yün çorap/patik
Sarıkaya		Nane			Yün eldiven
Sarıkaya		Yeşil soğan			Kilim
Sarıkaya		Biber			
Sarıkaya		Domates			
Sarıkaya		Hıyar			
Sarıkaya		Patlıcan			
Sarıkaya		Kabak			
Sarıkaya		Kuzu kulağı			
Sarıkaya		Semizotu			
Sarıkaya		Yer elması			
Sarıkaya		Acur			

(*) Hisarbey köyünde yetiştirilen, yöreye özgü olarak bilinen ve adı “Hisarbey cevizi” olarak zikredilen bu ceviz; ince kabuklu ve iri taneli olması yönüyle dikkat çekicidir. Ürüne ait bir coğrafi işaret başvurusu henüz **yapılmamıştır**.

(**) Sarıkaya ilçesinin Akbucak köyünde Halbes Ltd. Şti.’ye ait geniş bir araziye ekinazya ve siyah buğday ekimi yapılmıştır. Yapılan bu girişim ile birlikte ortaya çıkan sonuçlar göstermiştir ki, tıbbi ve aromatik bitkilerin Yozgat ilinde desteklenmesi halinde yetiştiriciliği büyük bir potansiyele sahip olacaktır (ORAN).

(***) Kendir ve yün ipinin yanı sıra keçi derisi kullanılarak tamamen el örgüsü ile dikiş kullanmadan yapılan ve kişinin ayak numarasına göre özel üretilen ev ayakkabılarıdır. Çorap ve patiğe benzer bir görünümü vardır. Sarıkaya Belediyesi tarafından patent başvurusu **yapılmıştır**. Yurtdışına ihraç edilmektedir.



Şekil 24. Hisarbey Cevizi



Şekil 25. Ekinezya



Şekil 26. Kelik

3.2.11. Sorgun İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Şarkışla ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 9, bağ-bahçe bitkileri sayısı 20, yerel lezzet sayısı 30, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 13, kültürel değerler sayısı ise 19 olarak tespit edilmiştir. İlçede Sorgun yağı, Dırç aş, Yozgat kilimi, Araplı yeşil fasulyesi ve Sürmeli bebek öne çıkan yöresel ürünlerdir.

Tablo 15. Sorgun İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Sorgun	Buğday	Araplı Yeşil Fasulyesi *	Sorgun Yağı **	Sorgun Çıtlığı	Kilim ****
Sorgun	Arpa	Çilek	Dırç aş ***	Madımak	Çinicilik
Sorgun	Çavdar	Üzüm	Helle	Kekik	Sürmeli Bebek*****
Sorgun	Mercimek	Domates	Desti Kebabı	Yabani nane	Kırk yama
Sorgun	Fasulye	Elma	Yoğurtlu Madımak	Kuşburnu	Lif
Sorgun	Nohut	Armut	Arabaşı	Gelincik	Yastık ağzı
Sorgun	Şeker Pancarı	Kayısı	Mihla	Kargan	Mekik
Sorgun	Patates	Erik	Gınnış	Rezene	Boncuk oyası
Sorgun	Aspir	Şeftali	İncir uyutması	Geven	Tığ oyası
Sorgun		Marul	Bulama çorbaşı	Çobançantası	İğne Oyası

Sorgun		Maydanoz	Haside	Alıç	Yazma kenarı
Sorgun		İspanak	Mayalı bazlama	İhlamur	Makrome
Sorgun		Pırasa	Düğürçük çorbaşı	Teke sakalı	Cam işleme
Sorgun		Salatalık	Çiğdem pilavı		Ahşap yakma
Sorgun		Kabak	Ayva basması		Ahşap boyama
Sorgun		Karpuz	Sütlü kabak		Üzerlik süs
Sorgun		Kavun	Köfte giliği		Tel kırma
Sorgun		Acur	Kömbe		Yün Patik
Sorgun		Bezelye	Sac bişisi		Yün çorap
Sorgun		Yeşil Soğan	Çılbır aşısı		
Sorgun			Gebol aşısı		
Sorgun			Katık çorbaşı		
Sorgun			Camız yoğurdu		
Sorgun			Şalak turşusu		
Sorgun			Çedeneli kavurga		
Sorgun			Katmer		
Sorgun			Erişte		
Sorgun			Borani aşısı		
Sorgun			İşleme		
Sorgun			Sıkmaç		

(*) Araplı Beldesi Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği tarafından 'Yeşil Fasulye Festivali' düzenlenmektedir. İri ve lezzetli olarak bilinmektedir. Coğrafi işaret başvurusu henüz **yapılmamıştır**.

(**) Sorgun yağlısı coğrafi işaret başvurusu Yozgat Belediyesi tarafından yapılmıştır. **Süreç devam etmektedir.**

(***) Sorgun Yukarıemirler köyünde kurutulmuş erikten yapılan bir yemektir. Coğrafi işaret başvurusu henüz **yapılmamıştır**.

(****) Yozgat'ın yüzyıllardan beridir süregelen en önemli yöresel el sanatlarından birisi şüpheşiz dokuma kilimlerdir. Yöreye özgü yün iplikler ve bitkisel renklendirmelerle elde edilen ürünler, yine yöreye özgü motiflerle dokunmaktadır. Daha önceleri Sorgun, Çekerek, Boğazlıyan, Yerköy, Şefaati ve Akdağmadeni ilçelerinde kilim dokuma işi yaygındı. Ancak günümüzde ağırlıklı olarak Sorgun, Saraykent ve Şefaati ilçesinde bu geleneksel sanat yaşatılmaya devam etmektedir. Coğrafi işaret alınmamıştır.

Kilim genel bir tanımlama olarak kullanılsa da; kıl çul, gedirgeli kilim, yer kilimi(bazı yörelerde taban kilimi veya döşeme kilimi) , duvar kilimi, çıbıklı kilim, şah(şak) kilim, parmaklı kilim, makat kilimi, yedi renkli kilim, kollu namazlağa, gelin namazlağası (elibeline), kafalı namazlağa, göbekli namazlağa ve yeşilbaş namazlağa, yastık kilimleri, heybe, çuval (bazı yörelerde seklem, haral veya beldarî) ve paspas kilimden yapılmış ayrı ayrı ürünlerdir. Kilim dokunan yerlerde bu ürünlerin hepsi yapılabilir. Yozgat iline ilişkin yöresel ürünler konusunda uzman ve Bozok Üniversitesi'nde akademisyen olan Hamide Soysal'dan konu ile ilişkili detaylı bilgi alınabilir.

(*****) Sorgun kadın kooperatifi tarafından üretilen bebekler için Sorgun Belediyesi tarafından coğrafi işaret başvurusu yapılması planlanmaktadır.



Şekil 27. Araplı Yeşil Fasulyesi



Şekil 28. Sorgun Yağlısı

3.2.12. Şefaattli İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Şefaattli ilçesinde tarla bitkileri sayısı 12, bağ-bahçe bitkileri sayısı 15, yerel lezzet sayısı 54, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 40, kültürel değerler sayısı ise 30 olarak tespit edilmiştir. İlçede Yağlı sac çöreği, hoşuruk ve Yozgat kilimi çeşitleri, öne çıkan yöresel ürünlerdir.

Tablo 16. Şefaatli İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Şefaatli	Buğday	Ceviz	Çiğdem pilavı	Peygamber Çiçeği (Şahdügmesi)	Kilim ***
Şefaatli	Arpa	Elma	Yağlı çörek (Sac çöreği) *	Lavanta	Şah kilim
Şefaatli	Nohut	Üzüm	Hoşuruk **	Çörek Otu	Kalaycılık
Şefaatli	Mercimek	Armut	Arabaşı	Çemen	Yorgancılık
Şefaatli	Tritikale	Domates	Bulgur Pilavı	Aronya	Nakış dokuma
Şefaatli	Yonca	Biber	Mantı	Yabani nane	Cepken
Şefaatli	Fiğ	Kavun	Bazlama	Kekik	Şalvar
Şefaatli	Şeker pancarı	Karpuz	Katmer	Ekinezya	Peşkir dokuma
Şefaatli	Çavdar	Salatalık	Madımak	Kuşburnu	Paçalı don
Şefaatli	Fasulye	Marul	Tarhana	Ebegümeci	Yün Heybe
Şefaatli	Soğan	Maydanoz	Erişte	Isırgan otu	Kendir Çuval
Şefaatli	Patates	Patates	Sini tatlısı	Geven	Yaygı
Şefaatli		Soğan	Parmak Çöreği	Siğir dili	Yüklük Perdesi
Şefaatli		Fasulye	Tandır Kebabı	Siğir kuyruğu	Savan
Şefaatli		Kabak	Desti Kebabı	Deve diken	Kilim Namazlağa
Şefaatli			Çanak Peyniri	Üzerlik	Sedir Örtüsü
Şefaatli			Çalma	Gelincik	Yastık Yüzü
Şefaatli			Pırpıtı pilavı	Çiğdem	Bohça
Şefaatli			Bulamaç Çorbası	Sarı çiçek	Üzerlik süs
Şefaatli			Düğürcük Çorbası	Kenger	Pullu yaşmak
Şefaatli			Helle Çorbası	Kardelen	Süslü Aynalık
Şefaatli			Mercimekli Kesme Çorba	Katır Tırnağı	Mekik
Şefaatli			Sakala Sarkan Çorbası	Tülü	Boncuk oyası
Şefaatli			Sütlü Çorba	Teke Sakalı	Tığ oyası
Şefaatli			Güveç Patlıcan Yemeği	Papatya	İğne Oyası
Şefaatli			Düğün çorbası	Adaçayı	Kendir çul
Şefaatli			Yarma Aşı	Civan perçemi	Yazma kenarı
Şefaatli			Çiçek cacığı	Papatya	Makrome
Şefaatli			Kabak Çiçeği Dolması	Dede sakalı	Tel kırma
Şefaatli			Ayva tatlısı	Çoban çantası	
Şefaatli			Bat Bezdirme	Düğün çiçeği	
Şefaatli			Cılbır	Kedi tırnağı	
Şefaatli			Efelik Sarması	Şahtere otu	
Şefaatli			Gilik	Yavşan otu	
Şefaatli			Kaz Eti Kavurma	Kantaron	
Şefaatli			Soğan Aşı	Kuşkuşu	
Şefaatli			Sulu Köfte	Ebegümeci	
Şefaatli			Çapçup Mantı	Mantar	
Şefaatli			Çullama	Keme mantarı	
Şefaatli			Erişteli Bulgur Pilavı	Devrebörk mantarı	
Şefaatli			Ovamaç		
Şefaatli			Dönderme		
Şefaatli			Sini Böreği		

Şefaati			Haside		
Şefaati			Kabak Taslama		
Şefaati			Sütlü Tel Kadayıf		
Şefaati			Yumurta Tatlısı		
Şefaati			Ezme		
Şefaati			Firik		
Şefaati			Patlıcan Turşusu		
Şefaati			Pezzik Cacığı		
Şefaati			Pezzik turşusu		
Şefaati			Pekmezli kabak		
Şefaati			Ebem Aşı		

(*) Yozgat'ın Şefaati'ye bağı Arife köyünde yapılan yağlı çörek, 100 yılı aşkın zamandır bayram sabahlarına özel yapılmaktadır. (<https://www.evrensel.net/haber/331468/yo zgatta-bir-koyun-bayram-gelenegi-yagli-corek>). Birçok ilçede yapılan bu çöreğe ilişkin coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

(**) Bulgur, soğan ve baharatların kavrulmasından sonra asma yaprağı eklenerek yapılan "Hoşuruk", yöreye ait bir lezzet olup coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

(***) Yozgat'ın yüzyıllardan beridir süregelen en önemli yöresel el sanatlarından birisi şüphesiz dokuma kilimlerdir. Yöreye özgü yün iplikler ve bitkisel renklendirmelerle elde edilen ürünler, yine yöreye özgü motiflerle dokunmaktadır. Daha önceleri Sorgun, Çekerek, Boğazlıyan, Yerköy, Şefaati ve Akdağmadeni ilçelerinde kilim dokuma işi yaygındı. Ancak günümüzde ağırlıklı olarak Sorgun, Saraykent ve Şefaati ilçesinde bu geleneksel sanat yaşatılmaya devam etmektedir. Coğrafi işaret **alınmamıştır**.

Kilim genel bir tanımlama olarak kullanılsa da; kıl çul, gedirgeli kilim, yer kilimi(bazı yörelerde taban kilimi veya döşeme kilimi) , duvar kilimi, çıbıklı kilim, şah(şak) kilim, parmaklı kilim, makat kilimi, yedi renkli kilim, kollu namazlağa, gelin namazlağası (elibeline), kafalı namazlağa, göbekli namazlağa ve yeşilbaş namazlağa, yastık kilimleri, heybe, çuval (bazı yörelerde seklem, haral veya beldarî) ve paspas kilimden yapılmış ayrı ayrı ürünlerdir. Kilim dokunan yerlerde bu ürünlerin hepsi yapılabilir. Yozgat iline ilişkin yöresel ürünler konusunda uzman ve Bozok Üniversitesi'nde akademisyen olan Hamide Soysal'dan konu ile ilişkili detaylı bilgi alınabilir.



Şekil 29. Yağlı Sac Çöreği



Şekil 30. Hoşuruk



Şekil 31. Şefaati Yozgat Kilimi

3.2.13. Yenifakılı İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Yenifakılı ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 16, bağ-bahçe bitkileri sayısı 13, yerel lezzet sayısı 27, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 7, kültürel değerler sayısı ise 9 olarak tespit edilmiştir. İlçede tahinli çörek, kırgız yöresel yemekleri ve kıyafetleri ve pekmezli kabak tatlısı öne çıkmaktadır.

Tablo 17. Yenifakılı İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Yenifakılı	Ayçiçeği	Üzüm	Koyurtmaç	Çörek Otu	Mes (Çizme)
Yenifakılı	Aspir	Marul	Glutensiz tarhana	Kimyon	El Halısı
Yenifakılı	Arpa	Domates	Tahinli Çörek *	Çemen	Aşık
Yenifakılı	Buğday	Biber	Kırgız Mantısı **	Aronya	Minyatür Kopuz
Yenifakılı	Çavdar	Salatalık	Kırgız Pilavı	Korunga	Minyatür Otağ Çadırı
Yenifakılı	Tritikale	Fasulye	Kırgız Et Yemeği	Ekinezya	Kalpak
Yenifakılı	Şeker Pancarı	Kabak	Kırgız Katlama Böreği	Yabani Nane	El Çantaları
Yenifakılı	Mısır	Patlıcan	Kırgız Şirgürüç		Kırgız Kıyafetleri
Yenifakılı	Yonca	Karpuz	Pekmezli kabak***		Kırgız kilimi
Yenifakılı	Fiğ	Erik	Yoğurtlu Tarhana		
Yenifakılı	Sarımsak	Kayısı	Kazlı Bulgur Pilavı		
Yenifakılı	Bezelye	Armut	Düğürçük Aşı		
Yenifakılı	Mercimek	Soğan	Ayran Aşı		

Yenifakılı	Patates		Ovamaç		
Yenifakılı	Nohut		Domates Salçası		
Yenifakılı	Fasulye		Biber salçası		
Yenifakılı			Erişte		
Yenifakılı			Acı sos		
Yenifakılı			Üzüm pekmezi		
Yenifakılı			Biber turşusu		
Yenifakılı			Salatalık turşusu		
Yenifakılı			Çömlek peyniri		
Yenifakılı			Domates kurusu		
Yenifakılı			Patlıcan kurusu		
Yenifakılı			Tarhana cipsi ¹		
Yenifakılı			Tahıllı gevrek ²		
Yenifakılı			Mercimekli gevrek ³		

(*) Tahin ile hamurun mükemmel uyumu bu çörekte kendini göstermiştir.

(**) İlk olarak Türkiye'nin doğu vilayetlerine yerleşen Kırgızlar, sonrasında Yenifakılı için yerleşim izni almışlardır. Kültürlerini yaşamaya devam eden Kırgızlar; kırgız yemekleri, at yetiştiriciliği, okçuluk, otağ çadırı, kilim...v.s. gibi yöresel ürünleri Yenifakılı'da yapmaya devam etmektedirler.

(***) Bal kabağından yapılan kabak tatlısının üzüm pekmezi ile farklı bir şekilde pişirilmesi ile yapılır. Köylerde halen yapılmaktadır. Coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

(1-2-3) Bu ürünler, Yenifakılı Kadın Üreticileri(YÜKA) birliği tarafından sağlığa zararlı cips ve gevrekler alternatif olarak %100 doğal ürünlerden üretilmiş atıştırılmalıklardır. Coğrafi işaret veya patent başvurusu **yapılmamıştır**.



Şekil 32. Pekmezli Kabak Tatlısı



Şekil 33. Yenifakılı Doğal Atıştırmalık Gevrekler



Şekil 34. Tahinli Çörek

3.2.13. Yerköy İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Yerköy ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 8, bağ-bahçe bitkileri sayısı 26, yerel lezzet sayısı 22, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 9, kültürel değerler sayısı ise 18 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 18. Yerköy İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Yerköy	Buğday	Kayısı	Midiliç Salmura *	Keme Mantarı (Trüf mantarı) **	Kanaviçe
Yerköy	Arpa	Elma	Domates Salçası	Mantar çeşitleri	Peşkir
Yerköy	Nohut	Ceviz	Yufka Ekmek	Hardal	El Örgüsü
Yerköy	Yeşil Mercimek	Badem	Konserve	Yemlik	Dantel oyası
Yerköy	Şeker Pancarı	Maydanoz	Turşu	Peygamber Çiçeği(Gökbaş)	İğne oyası
Yerköy	Kuru soğan	Ispanak	Patatesli Yerköy Çorbası	Mercimek otu (Çibritsa) ***	Tığ Oyası
Yerköy	Ay çiçeği	Dere otu	Çanak Peyniri	İğde	Tel kırma
Yerköy	Kuru Fasulye	Tere	Arabaşı Çorbası	Alıç	Boncuklu yazma kenarı
Yerköy		Üzüm	Meyve kurutmalıkları	Yemişen	Titanyum nakışı
Yerköy		Ayva	Pekmez		Bohça
Yerköy		Karpuz	Katmer		Yastık örtüsü
Yerköy		Domates	Bazlama		Yaygı
Yerköy		Biber	Kavurga		Namazlağa
Yerköy		Fasulye	Yerköy kıymalı		Kıvrak

Yerköy		Bamya	Tarhana		Gelin kuşağı
Yerköy		Patlıcan	Yağlı Ekmek		Kına eldiveni
Yerköy		Salatalık	Hingel		Kurdela nakışı
Yerköy		Marul	Gabol		Boncuk işleme
Yerköy		Sekili Kavunu	Hedik		
Yerköy		Sekili Karpuzu	Mercimek Köfte		
Yerköy		Taze fasulye	Madımak		
Yerköy		Lahana	Sini tatlısı		
Yerköy		Patates			
Yerköy		Yeşil Soğan			
Yerköy		Turp			
Yerköy		Pırasa			

(*) Bozkırın Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi tarafından Türk Patent Enstitüsü marka tescili alınan Midiliç Köy peyniri Yerköy ilçesine özgü lezzeti olan bir peynirdir.

(**) Tabiatı doğal olarak bulunan ve sadece teknik arama unsurlarını bilen (hangi yağış ve sıcaklıkta olacağını anlayan) kişiler tarafından çıkartılabilir bir mantar türüdür. Meşe ağaçlarının köklerinde, 5 ile 20 cm toprak derinliğinde yetişen keme mantarı, “yılan mantarı” olarak da bilinir. İç Anadolu’da çeşitli ilçelerde coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır ancak Yerköy için bir başvuru **yapılmamıştır**.

(***) Sadece Aydıngün köyüne özgü iklimde yetişen etleri terbiye etmek için kullanılan ve Aydıngün köyü süt tepesinde yetişen “Mercimek Otu” için herhangi bir coğrafi işaret başvurusu **bulunmamaktadır**.



Şekil 35. Keme Mantarı (Tüf Mantarı)



Şekil 36. Mercimek Otu (Cibritsa)

3.2.13. Merkez İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

Yozgat Merkez ilçesine ait tarla bitkileri sayısı 10, bağ-bahçe bitkileri sayısı 28, yerel lezzet sayısı 56, tıbbi ve aromatik bitkiler sayısı 55, kültürel değerler sayısı ise 39 olarak tespit edilmiştir. İl merkezinde Yozgat Un helvası, Cehirlik lalesi(şakayık), tandır kebabı, arabaşı, parmak çöreği, desti kebabı ve Yozgat kilimi öne çıkan yöresel ürünlerdir.

Tablo 19. Merkez İlçesi Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Merkez	Buğday	Elma	Yozgat Un Helvası *	Cehirlik Lalesi (Şakayık)**	Kilim ***
Merkez	Arpa	Armut	Tandır Kebabı ¹	Yabani Yozgat Nanesi	Gümüş işçiliği
Merkez	Çavdar	Ayva	Arabaşı ²	Kekik	Kalaycılık
Merkez	Fasulye	Üzüm	Çanak Peyniri ³	Salep	Bakıcılık
Merkez	Mercimek	Kayısı	Parmak Çöreği ⁴	Ekinezya	Yorgancılık
Merkez	Şeker Pancarı	Zerdali	Desti Kebabı ⁵	Hardal	Üç etek
Merkez	Patates	Kiraz	Bitbit Çorbası	Yemlik	Bindallı
Merkez	Soğan	Erik	Bulama Çorbası	Yavşan otu	Entari
Merkez	Ayçiçeği	Şeftali	Düğürçük Çorbası	Sarı alıç	Cepken
Merkez	Yonca	Yeşillikler	Helle Çorbası	Kırmızı alıç	Şalvar

Merkez		Yeşil Fasulye	Mercimekli Kesme Çorba	Çalba	Bel kuşağı
Merkez		Yeşil Soğan	Sakala Sarkan Çorbası	Siyah Ot	İçlik
Merkez		Patates	Sütlü Çorba	Yıldızca	Peşkir
Merkez		Dere otu	Tarhana	Gecemenekşesi	Paçalı don
Merkez		Tere	Yarma Aşı	Ak kısık	Yün eldiven
Merkez		Semiz otu	Ayva Basması	Kavotu	Yün çorap
Merkez		Havuç	Bat Bezdirme	Tekediken	Çarık
Merkez		Domates	Cılbır	Bayır Borcağı	Poşu
Merkez		Salatalık	Efelik Sarması	Ters Şeytanayağı	Potur
Merkez		Acur	Ekşili Kabak	Sultan teresi	Cepken
Merkez		Kavun	Kuru Fasulye	Keşişbaşı	Yağlık
Merkez		Karpuz	Gebol Aşı	Horozbaşı	Heybe
Merkez		Kabak	Gınnıç	Sinirli Şahinotu	Çuval
Merkez		Patlıcan	Güveç Patlıcan	Ebemterliği	Palas
Merkez		Bezelye	Gilik	Hezaren	Yaygı
Merkez		Böğürtlen	Kabak Çiçeği Dolma	Yayla Henceçalığı	Yüklük Perdesi
Merkez		Çilek	Madımak	Etekli kişik	Savan
Merkez		Ahududu	Soğan Aşı	Dandaran	Namazlağa
Merkez			Sulu Köfte	Lavanta	Sedir Örtüsü
Merkez			Altüst Böreği	Kedi boncuğu	Yastık Yüzü
Merkez			Bezirgân Aşı	Kuşbaklası	Bohça
Merkez			Büryen Pilavı	Denekutnu	Yağlık
Merkez			Çapçup Mantı	Çakırotu	Takunya
Merkez			Çullama	Morgeven	Muskalık
Merkez			Erişteli Bulgur Pilavı	Çiğdem	Boncuk oyası
Merkez			Kül Poğaçası	Beyaz civanperçemi	Tığ oyası
Merkez			Ovamaç	Süsen	İğne Oyası
Merkez			Saray Çöreği	Karanfil	Yazma kenarı
Merkez			Sini Böreği	Navruz	Dantel
Merkez			Yozgat Böreği	Kuş cırnağı	
Merkez			Harise	Sığırkuyruğu	
Merkez			Kabak Taslama	Cığıştak	
Merkez			Kar Tatlısı	Tülübaş	
Merkez			Mısır Tatlısı	Papatya	
Merkez			Sini Tatlısı	Keven	
Merkez			Sütlü Tel Kadayıf	Kekik	
Merkez			Uhud Tatlısı	Korunga	
Merkez			Yumurta Tatlısı	Köksakızı	
Merkez			Dal Turşusu	Kepekotu	
Merkez			Ezme	Tekesakalı	
Merkez			Firik	Alçıotu	
Merkez			Patlıcan Turşusu	Kızılçık	
Merkez			Kül Suyu	Konya çiviti	
Merkez			Pezzik Cacığı	Kırsümbülü	
Merkez			Mayalı bazlama	Kuduzotu	
Merkez			İncir uyutma		

* Yıllardır özellikle cenazelerde ikram edilen Yozgat Un Helvası, geleneksel tarifi ile Yozgat merkezde “Helvacı Zuhal” isimli girişimci tarafından yapılmaya devam etmektedir. Birçok organizasyonda ikram edilen ürün ile ilgili coğrafi işaret başvurusu **yapılmamıştır**.

** Şakayık olarak da bilinen ve Yozgat'ın Cehirlik bölgesinde doğada kendiliğinden yetişen, her yıl mayıs ayının ikinci haftası açan ve ömrü sadece 15 gün olan bir çiçek türüdür. Ağrı kesici özelliğinin yanı sıra doğal antioksidan etkiye sahip bileşikler içeren bu nadir lale türü, tüm şakayıklar arasında ilk beşe yer almakta olan nadir bir türdür. Yozgat Bozok Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Tuğrul Yakupoğlu, bitkinin tescil edilebilmesi için bir dizi bilimsel araştırma yapılması gerektiğini belirtmektedir. Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Yetiştirme ve Islahı Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Tuğba Kılıç da, lalenin dünyada üretimi ve ticareti yapılan en önemli çiçekli bitkilerden olduğunu ifade etmektedir.

*** Yozgat'ın yüzyıllardan beridir süregelen en önemli yöresel el sanatlarından birisi şüphesiz dokuma kilimlerdir. Yöreyle özgü yün iplikler ve bitkisel renklendirmelerle elde edilen ürünler, yine yöreye özgü motiflerle dokunmaktadır. Daha önceleri Sorgun, Çekerek, Boğazlıyan, Yerköy, Şefaattli ve Akdağmadeni ilçelerinde kilim dokuma işi yaygındı. Ancak günümüzde ağırlıklı olarak Sorgun, Saraykent ve Şefaattli ilçesinde bu geleneksel sanat yaşatılmaya devam etmektedir. Coğrafi işaret alınmamıştır.

Kilim genel bir tanımlama olarak kullanılsa da; kıl çul, gedirgeli kilim, yer kilimi(bazı yörelerde taban kilimi veya döşeme kilimi) , duvar kilimi, çıbıklı kilim, şah(şak) kilim, parmaklı kilim, makat kilimi, yedi renkli kilim, kollu namazlağa, gelin namazlağası (elibeline), kafalı namazlağa, göbekli namazlağa ve yeşilbaş namazlağa, yastık kilimleri, heybe, çuval (bazı yörelerde seklem, haral veya beldarî) ve paspas kilimden yapılmış ayrı ayrı ürünlerdir. Kilim dokunan yerlerde bu ürünlerin hepsi yapılabilir. Yozgat iline ilişkin yöresel ürünler konusunda uzman ve Bozok Üniversitesi'nde akademisyen olan Hamide Soysal'dan konu ile ilişkili detaylı bilgi alınabilir.

(1-2-3-4) Bu ürünlerin Coğrafi işaret tescili Yozgat Belediyesi tarafından yapılmıştır.

(5) Desti kebabı coğrafi işaret tescil başvurusu Yozgat Belediyesi tarafından yapılmıştır. Süreç devam etmektedir.



Şekil 37. Cehirlik Lalesi (Şakayık)



Şekil 38. Geleneksel Yozgat Un Helvası

4. SONUÇ

Yozgat karasal iklimin yanı sıra, kuzeye yakın sınırlarında karadeniz iklimine yakınlaştığı da görülmektedir. İklimde görülen bu geniş farklılıkların doğal bir sonucu olarak Yozgat'ta çok sayıda meyve ve sebze bitkilerine ait tür ve çeşitler yetiştirilmektedir. Türkiye'de yetişen kışlık sebzeler (lahana, havuç, ıspanak, kırmızı pancar, marul, pazı, soğan, pırasa, sarımsak, maydanoz, bezelye) ve yazlık sebzelerin (domates, biber, patlıcan, hıyar, kabak, kavun, karpuz, fasulye) çoğu Yozgat'ta da yetişmektedir. Yine Türkiye'de yetişen yumuşak çekirdekli meyve türlerinin bazılarının(elma, armut, ayva, alıç), sert çekirdekli meyve türlerinin çoğunun(erik, kayısı, şeftali, vişne, kiraz, kızılcık, ığde), sert kabuklu meyve türlerinin bazılarının (ceviz, fındık, badem) ve üzümün az bir kısmının(ahududu, böğürtlen, çilek, üzüm) Yozgat'ın ilçelerinde de yetişmekte olduğu tespit edilmiş ve rapor içerisinde tablo olarak verilmiştir.

Yozgat İli Yöresel ve Geleneksel Ürün Tespit Çalışması'nda; kaymakamlıklardan, ilçe tarım müdürlüklerinden ve halk eğitim merkezlerinden gelen verilere, çeşitli akademik çalışmalardan, kadın kooperatiflerinden, haber kaynaklarından ve yerel halktan gelen bilgiler eklenerek rapor oluşturulmuştur.

Tarla bitkileri başlığında öne çıkan ortak ürünlerde; buğday, arpa, mercimek, nohut, kuru fasulye, yonca ve şeker pancarı ilk sıralarda yer almaktadır. Ancak bu bitkiler arasında hem üretim çokluğu, hem de yöreye özgü olması bakımında Araplı yeşil fasulyesi, Sultanî mercimek ve şeker pancarı dikkat çekmektedir. 14 ilçe genelinde tespit edilen tarla bitkileri rapor içerisindeki tablolarda listelenmiştir. Tarla bitkilerindeki tespit edilen bu ürün çeşit çokluğu içerisinde geçmişte yetiştirilen buğday çeşitlerinin/cinslerinin birçoğunun ekilmediği, ekilenlerin de çok az olduğu yapılan görüşmelerde ortaya çıkmıştır.

Üreticilerin bağ bahçe bitkileri ile ilgili genelde kendi öz tüketimlerine yetecek kadar yetiştirme eğitiliminde olduğu görülmüştür. Ancak Kadişehri ilçesine bağlı Kabalı bölgesinde yaklaşık 5.640 dekar alana sahip meyve bahçesinin, en büyük araz topluluşturma projelerinden birisi olarak il ekonomisine katkıda bulunduğu bilinmektedir.

Yozgat ilçelerinde tespit edilen ortak yerel lezzetlerin başında; arabaşı, turşu çeşitleri, madımak, aside, ovamaç, köfte giliği, cilbir, gebol aşısı, mayalı bazlama, kaz kavurma, çanak peyniri, helle ve incir uyutması gelmektedir. Bu kategoride, karasal iklimin de etkisi ile Sivas gibi et ürünleri ve hayvansal gıdalardan daha çok unlu mamüllerin ve bulgurun aktif olarak Yozgat mutfağında önemli rol oynadığı görülmektedir. Örneğin; düğcük ve bulgur ile elde edilen pilav, köfte, sarma ve dolmalar, arabaşı, mantı çeşitleri ve kesme çorbalar hemen hemen her ilçede yaygın olarak bilinmekte ve tüketilmektedir. Ayrıca ağırlıklı olarak karasal iklim sebzelerinin yerel yemeklerde oldukça baskın olduğu tespit edilmiştir. Glutensiz tarhana, hoşuruk, kabak çiçeği dolması, çiçek cacığı, pezik cacığı, kabak taslama, patates mıhlısı, bakla pilavı, mercimek köfte, ebem aşısı, efelik sarması ve soğan aşısı bunlara örnek verilebilir. Çalışma kapsamında, aynı tariflerin ilçeler arasında hatta bazen aynı ilçe içinde dahi farklı isimlendirildiği durumlarla karşılaşmıştır bu gibi durumlarda listede ortak bir isim kullanılarak tek satır halinde listeye eklenmiştir. Yöresel ağız farklılıklarından dolayı ayrı bir yemek ismi gibi kabul edilmemiştir. Ancak yöreye özgü olduğu açık olarak belli durumlarda, yörenin kendine özgü lezzet ismi kullanılmıştır. Örneğin; Olukzü turşusu, Patatesli Yerköy Çorbası, Gilingir, Gınnıç, Efelik sarması, Sorgun yağlısı, dirç aşısı ...v.b. gibi lezzetler buna örnek gösterilebilir. Ayrıca hayvancılığın daha yaygın olduğu bölgelerde süt ve yoğurt ürünlerinde çeşitlilik göze çarpmaktadır.

Çökelek sündürmesi, dorak yoğurdu, camız yoğurdu, çömlek peyniri, küp peyniri, çanak peyniri ve Midiliç salamura bunlardan bazılarıdır.

Kışlık hazırlıklar konusunda oldukça geniş bir yelpazesi olan Yozgat'ın ilçelerinde, bilinen turşu çeşitlerinin yanı sıra kullanılan genelde yöreye özgü meyveler ve sebzeler(pezik, pancar, patlıcan, şalak, Oluközü salatası ve biberi) kullanılarak karışık turşular ön plana çıkmaktadır. Özellikle turşunun kurulması esnasında kullanılan malzemeler ve kuşaklar arasında aktarılan küçük yöntem farklarının ürünlere zenginlik kattığı görülmüştür. Turşunun adı aynı olsa da raf ömrü, turşu suyunun duruluğu ve tadı gibi özellikler ürünün ilçeden ilçeye farklılaşmasını sağlamıştır.

Yine kışlık hazırlıklar içerisinde yer alan pekmez, marmelat, reçel, sirke, salça gibi ürünlerdeki çeşitliliğin olduğu görülmektedir. Kullanılan ana malzemelerin yanında birçok tıbbi ve aromatik bitkiler birleştirilerek özgün ve yerel tatlar oluşturulmuştur. Gilaburu suyu, kak hoşafı, karamih, kızılık ve kuşburnu marmelatı, süt reçeli bu çeşitliliği temsil eden birkaç örnek olarak verilebilir.

Yozgat tıbbi ve aromatik bitkiler kategorisinde de oldukça zengin durumdadır. Genelde doğada vahşi olarak yetişen bu bitkilerin ilçedeki paydaşlar ve yöre halkı tarafından iyi tanındığı gözlemlenmiştir. Ancak yöre halkının bu ürünlere ilgisinin ticari olmaktan ziyade kendi ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olduğu görülmüştür.

Kültürel değerler kotogorisinde Yozgat'ın yüzyıllardan beridir süregelen en önemli yöresel el sanatlarından birisi şüphesiz dokuma kilimlerdir. Yöreye özgü yün iplikler ve bitkisel renklendirmelerle elde edilen ürünler, yine yöreye özgü motiflerle dokunmaktadır. Daha önceleri Sorgun, Çekerek, Boğazlıyan, Yerköy, Şefaati ve Akdağmadeni ilçelerinde kilim dokuma işi yaygın olmasına rağmen günümüzde ağırlıklı olarak Sorgun, Saraykent ve Şefaati ilçesinde bu geleneksel sanat yaşatılmaya devam etmektedir. Ayrıca, ilçelere özgü geçmişten gelen geleneksel ve ilçelere göre farklı kıyafetler (kadın ve erkeklerin giydiği yerel kıyafet çeşitleri), kış şartlarının sert olması sebebiyle soğuktan koruyucu el örgüsü (keçi ve koyun yününden örülmüş) giyecekler ve kendir/kenevirden yapıma (çul, heybe, çuval ..v.b.) malzemeler öne çıkmaktadır. Oya, dantel, ahşap işçiliği, gümüş ve bakır işçiliği gibi sanatların daha ziyade Halk Eğitim Merkezleri tarafından verilen kurslarla yeniden canlandırılmaya çalışıldığı tespiti yapılmıştır.

5.DEĞERLENDİRME VE ÖNERİLER

Yöresel ürünler farklılaştırılmış ürünlere kaynak olma ve bunlara yönelik yerel hizmetlerin aktifleşmesinde tetikleyici bir role sahip olduğundan, coğrafi alan, bölge kültürü ve tarihi gibi ortak yerel özellikler birleştirici olmaktadır. Ürünlerin karakteristikleri yöreye özgü belirgin kaynakları içermesi sebebiyle ürünün ve

yörenin önemini ortaya çıkarmaktadır. Böylece ürünün duysal kalite, diğer ürünlerden farklılıkları, sağlık vb. özellikleri öne çıkarılarak benzerlerine karşı bir değer kazanımı sağlanmaktadır. Paydaşlar ürün farklılığını artırmak için ürün kalitesi ile üretimde kullanılan yerel kaynak ilişkisini öne çıkarmaktadır. Ürünün geleneksel üretim tekniği, bilgi, beceri vb. gibi etkenler ile ilişkili olduğu vurgulanmakta, bölge turizmi ve kültürü ile birlikte bölgeye ait folklorik ve çevresel faktörlerin de etkisini yansıtabilmektedir.

Çalışma kapsamında elde edilen veri ve gözlemler çerçevesinde aşağıdaki görüş ve öneriler belirlenmiştir;

- Yozgat ilinde öne çıkan ürünler için “*ürün farklılaştırma*”nın önemli bir adım olabileceği değerlendirilmiştir. Bu kapsamda seçilecek ürünlerin “*Yozgat ile özdeşleşmiş*” ürün haline getirilmesine yönelik faaliyetlerin desteklenmesinin önemli olduğu değerlendirilmiştir. Bilimsel ve akademik çalışmalar ile bu ürünlerin yöreye özgü özelliklerinin ön plana çıkartılması ve benzer ürünlerden farklılıkları bilimsel olarak ortaya konulmasına yönelik çalışmaların desteklenmesi bu aşamada önem taşımaktadır. İlçelere özgü olan ve üzerinde akademik çalışma, teknik analizler, coğrafi işaret tescili, markalaşma, tanıtım ve pazarlama etkinlikleri yapılabilecek ürünlere ilişkin tablo aşağıda sunulmuştur. Bu ürünler ile ilgili detaylı açıklamalar ilgili ilçenin başlığı altında yukarıda verilmiştir.

Tablo 20. Yozgat İlçelerine Özgü Yöresel Ürünler Tablosu

İlçe	Tarla Bitkileri	Bağ-Bahçe Bitkileri	Yerel Lezzetler	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Kültürel Değerler
Akdağmadeni			Oluközü turşusu	Salep	Kilim
Aydıncık		Bağrıbutün kavunu		Yurt tülübaşı	Ametist taşı takılar Baston yapımı
Boğazlıyan	Sultanî Mercimek Şeker Pancarı				Bakır Eşya-Vitrifiye Şaşon(yün çorap)
Çandır			Çandır Dorak Yoğurdu Soğan Öldürmesi Aside Eşgili		
Çayıralan					Ballıbaba çiçeği
Çekerek			Köfte Giliği	Lavanta	
Kadıışehri			Kaz Pilavı		
Saraykent			Çökelek sündürmesi	Dedebörük Mantarı	Yozgat Kilimi
Sarıkaya		Hisarbey Cevizi		Ekinezya	Kelik
Sorgun		Araplı Yeşil Fasulyesi	Sorgun Yağlısı Dirç Aşı		Yozgat Kilimi Sürmeli Bebek
Şefaattli			Yağlı çörek Hoşuruk	Peygamber Çiçeği (Şahdüğmesi)	Yozgat Kilimi

Yenifakılı			Tahinli Çörek Pekmezli kabak Tarhana cipsi Tahıllı gevrek Mercimekli gevrek		
Yerköy			Midiliç Salamura	Keme Mantarı Çibritsa	
Merkez			Yozgat Un Helvası Tandır Kebabı Arabaşı Çanak Peyniri Parmak Çöreği Desti Kebabı	Cehirlik Lalesi (Şakayık)	Yozgat Kilimi

- Bu çalışma kapsamında oluşturulan ilçelere has ortak ürünler listesi esas alınarak, üretimi yapılan ilçelere iyi adaptasyon sağlamış, yörenin iklim ve toprak koşullarından olumlu etkilenen ve üretim geçmişine sahip ürünlerin belirlenerek, bu ürünlerin mevcut üretici sayısı, profili ve üretim miktarlarının tespitine yönelik çalışmaların desteklenmesinin ilerleyen süreçlerdeki karar alma süreçlerine fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu aşamada saha çalışmaları ile üretim süreçlerine yönelik sorunların tespiti, çözümlerin geliştirilmesi ve sahada uygulanmasına yönelik çalışmaların desteklenmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir.
- Yozgat’a özgü özellikler içeren ama çeşitli nedenlerle üretimi azalan ürünlerle ilgili verimliliği artırmaya yönelik modern tarım uygulamaları ve toprak ıslahı gibi konularda akademik çalışmaların teşvik edilmesi, bu çalışmaların sonuçlarının üretici ile paylaşılması ve uygulamasına yönelik projelerin desteklenmesinin ilde katma değerli ürün üretimini artıracakları düşünülmektedir.
- Çalışma sonucunda Yozgat’a özgü bazı yöresel lezzetlerin; finansa erişim, organik gıdalar konusunda farkındalık olmaması, işbirliği eksikliği, örgütlenememek v.b. nedenlerle ticarileşemediği gözlemlenmiştir. Bu ürünler için özellikle işleme, depolama ve muhafaza şartlarının geliştirilmesi, paketleme ve lojistik sorunlarının çözülmesine yönelik projelerin ve kadın kooperatiflerinin desteklenmesinin bu ürünlerin ildeki üretimini artıracakları ve katma değerli şekilde ticarileşmesine destek olacağı düşünülmektedir.
- Kültürel değerler konusunda da oldukça geniş bir hazineye sahip olan Yozgat’ın bu el emeği zanaat ürünlerinin, ekonomik olarak yöre halkına daha fazla katkı sağlayabileceği görülmüştür. Ametist taşından yapılmış takıların, Yozgat kiliminin dokumasını taşıyan ürünlerin [namazlağa, sedir örtüsü, yer kilimi, çibıklı kilim, parmaklı kilim, göbekli namazlağa, yastık kilimleri, heybe, çuval (bazı yörelerde seklem, haral veya beldarî) ve paspas...v.b.], Sarıkaya’da örülen kelik, Aydıncık’taki baston yapımı veya Boğazlıyan’da örülen şaşon gibi ürünlerin ticarileşme potansiyellerini arttıracak markalaşma çalışmalarına ve örgütlenme faaliyetlerine verilecek desteklerin çok önemli olduğu düşünülmektedir.

- Yozgat ilinde tıbbi aromatik bitki çeşitliliğın fazlalığı dikkat çekmektedir. Tıbbi ve aromatik bitkileri hammadde olarak kullanan sektör sayısı her geçen gün artmaktadır. İlaçtan gıdaya, kozmetikten boyaya varıncaya kadar hammadde olarak kullanımı artan tıbbi ve aromatik bitki pazarında standardizasyon ve sürdürülebilirlik iki temel öncelik olarak karşımıza çıkmaktadır. Standardizasyon için genel öncelik doğru türlerin, doğru zamanda (çiçeklenme/tohumlanma/üreme dönemi gözetilerek), doğru miktarda (nesli tehlike altına sokmayacak oranlarda) ve doğru şekilde toplanması (bitkinin kalitesi hem üreticinin hem de sektörün istediğı özellikte olmalı, yaprağı, çiçeğı, diğer bitkilerden ayrıştırılarak özenli toplanmalı) gerekmektedir. Sürdürülebilirlik için ülkemiz florasından kontrolsüz vahşi toplamalar sonucunda nesli tükenme tehlikesi altında olan tıbbi ve aromatik bitki türleri doğal florada ve kültüre alınarak neslinin koruma altına alınması ilk öncelik olmalıdır. Bu öncelikler kapsamında doğadan toplama faaliyetlerinin “iyi toplama”, yetiştiriciliğın ise “iyi tarım uygulamaları” kriterlerine uygun olarak yapılmasına yönelik faaliyetlerin desteklenmesinin il genelinde tıbbi aromatik bitki kalitesinin ve üretiminin artmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

6. KAYNAKÇA

- **Anadolu Ajansı,** [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/yo zgatli-kadınlar-kurdukları-kooperatifle-yöresel-ürünlere-değer-katıyor/2372752>
- **Anadolu Ajansı,** [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:08.08.2023] URL: <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/yo zgatta-endemik-bitki-cehrilik-lalesi-ile-ilgili-bilimsel-calisma-yapilacak/2899372>
- **Çayıralan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü,** [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://cayiralan.meb.gov.tr/www/cayiralan-meshur-yemekleri/icerik/418>
- **Çekerek Kadın Kooperatifi,** [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.instagram.com/cekerek-yöresel-ürünler66/>
- **Çekerek Yerel Medya(yo zgatses),** [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.yo zgatses.com/cakir-insanimiz-uretiyor-cekerek-kazaniyor/>
- **Deniz, Bekir.** "Yöre Özellikleriyle Yozgat Kilimleri", Sanat Tarihi Dergisi, c. 5, sayı. 5, ss. , May. 1990 [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: [“//dergipark.org.tr/tr/download/article-file/152239”](http://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/152239)
- **Her Yönüyle Yozgat Web Sitesi,** Yozgat Yemekleri, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:18.07.2023] URL: <https://heryonuyleyozgat.com/yemekler/>
- **Kadışehri Kabalı köyü sakinleri,** [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.koylerim.com/kadisehri-kabali-koyu-336370h.htm>
- **Kadışehri Ovacık köyü sakinleri,** [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.koylerim.com/kadisehri-ovacik-koyu-336373h.htm>
- **Kültür ve Turizm Bakanlığı,** Kültür Atlası, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yo zgat/kulturatlasi>
- **Kültür ve Turizm Bakanlığı,** Yöresel Kıyafetler, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:21.07.2023] URL: <https://yo zgat.ktb.gov.tr/TR-92300/yöresel-kiyafetler.html>
- **ORAN Kalkınma Ajansı,** “Hikâyeleri ile TR72 Gastronomi Envanteri”, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:20.07.2023] URL: https://www.oran.org.tr/images/dosyalar/20220517111340_0.pdf

- **ORAN Kalkınma Ajansı**, “Yozgat Tıbbi Ve Aromatik Bitkiler Değerleniyor Projesi Fizibilite Raporu”, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:20.07.2023] URL: <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/21.pdf>
- **Saraykent Başpınar köyü sakinleri**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.koylerim.com/saraykent-baspinar-koyu-336389h.htm>
- **Sarıkaya Torakpınar köyü sakinleri**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.koylerim.com/sarikaya-toprakpınar-koyu-336503h.htm>
- **Sorgun Ticaret ve Sanayi Odası**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.sorguntso.org.tr/SORGUN/Y%C3%B6reselYemeklerimiz/tabid/11435/Default.aspx>
- **Şahin Mustafa**, “Kadıışehri İlçesinin Deveci Dağı Eteğindeki Altı Köyün Tarihi Halk Hekimliği Yemekleri”, Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: I, Sayı: 1, Yıl: Ocak-Haziran 2017
- **Şefaati Hamzalı köyü sakinleri**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.koylerim.com/sefaatli-hamzali-koyu-336781h.htm>
- **Şefaati Kaykılı köyü sakinleri**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.koylerim.com/sefaatli-kaykili-koyu-336790h.htm>
- **Tarım ve Orman Bakanlığı**, Tıbbi ve Aromatik Bitki İstatistikleri, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:17.07.2023] URL: <https://nuhungemisi.tarimorman.gov.tr/public/istatistik>
- **Türk Patent Kurumu**, Coğrafi İşaret İstatistikleri [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:18.07.2023] URL: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=66>
- **Yalçinkaya, T. ve Diğerleri**, “Yozgat El Sanatları ve Giyim Kuşam Örnekleri”, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk El Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi Elektronik Yayın, No.1, Ankara, 2022.
- **Yenifakılı Kaymakamlığı**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <http://www.yenifakili.gov.tr/yenifakilida-glutensiz-tarhana-uretimi>
- **Yerköy Hacıuşağı köyü sakinleri**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://haciusagi.tr.gg/Y.oe.resel-Yemek-ve-Yemi%26%23351%3Blerimiz.htm>
- **Yerköy Halk Eğitim Merkezi Müdüresi**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.dailymotion.com/video/x18t14s>

- **Yerköy Karacaahmetli köyü sakinleri**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.koylerim.com/yerkoy-karacaahmetli-koyu-337014h.htm>
- **Yozgat İl Milli Eğitim Müdürlüğü**, Yozgat MEM Kültür Sanat Etkinlik Atlası, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:19.07.2023] URL: https://yozgat.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2022_02/11141959_YOZGAT_MEM_KULTUR_SANAT_ETKYNLYK_ATLASI.pdf
- **Yozgat İl Kültür Turizm Müdürlüğü**
- **Yozgat İlçe Belediyeleri** ve web sayfaları (13 kurum)
- **Yozgat İlçe Halk Eğitim Merkezi Müdürlükleri**(13 kurum)
- **Yozgat İlçe Kadın Kooperatifleri Başkanları**(18 kurum)
- **Yozgat İlçe Kaymakamlıkları** (13 kurum)
- **Yozgat İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri** (13 kurum)
-
- **Yozgat İlçeleri Web Platformu**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:17.07.2023] URL: <https://yozgatili.tr.gg/Yozgat-%26%23304%3Bl%E7eleri.htm>
- **YÜKA Yenifakılı Kadınlar Birliği**, [Çevrimiçi] [Alıntı Tarihi:24.07.2023] URL: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063643687775>



© 2026, Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN). Tüm hakları saklıdır.

Kalkınma Ajansları yayınları bedelsizdir, satılamaz.