



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



#HERGİZ
KALİTEYİ
HAYATLAŞTIR



SERKA
SAKARYA BÖLGE
GELİŞTİRME AJANSI
DEVELOPMENT AGENCY

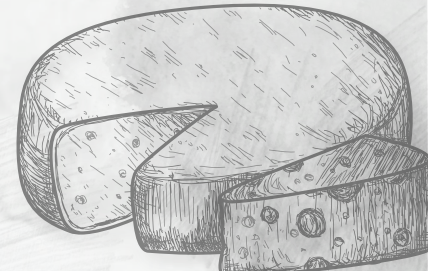
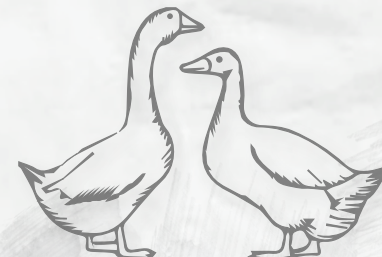
TRAZ BÖLGESİ YÖRESEL ÜRÜNLERİ

AĞRI • ARDAHAN • İÇDIR • KARS

2024



Anadoludakiler



Serhat Kalkınma Ajansı

Atatürk Cad. Ortakapı Mah. No:69 Merkez/Kars
+90 474 212 52 00
+90 474 212 52 04
info@serka.gov.tr
www.serka.gov.tr

TRA2 Bölgesi Yöresel Ürünleri

Yayın Tarihi: Aralık 2024

Sayfa Sayısı: 204

ISBN: 978-605-70780-9-4

Yayın Sahibi

Serhat Kalkınma Ajansı

Yayına Hazırlayanlar

Sevgi GÜNDÜZ-Kars Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü
Ahmet Mücahit KÖKSOY- Ardahan Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü
Alican Eren YURTALAN-Uzman
Yiğitcan DURDU-Uzman

Video Editörü

Cengizhan BÜYÜKYURT

Tasarım

Semih Rıdvan ÇELİK

"Tüm hakları saklıdır. Bu eserin tamamı ya da bir bölümü, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu uyarınca kullanılmadan önce hak sahibinden 52. Maddeye uygun yazılı izin alınmadıkça, hiçbir şekilde ve yöntemle işlenmek, çoğaltılmak, çoğaltılmış nüshaları yayılmak, satılmak, kiralanmak, ödünç verilmek, temsil edilmek, sunulmak, telli/telsiz ya da başka teknik, sayısal ve/veya elektronik yöntemlerle iletilmek suretiyle kullanılamaz. Hazırlanmış olan bu çalışmanın içerisindeki fotoğraflar dahil olmak üzere tüm hakları Serhat Kalkınma Ajansına aittir. Serhat Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan işbu çalışmadan kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir."



TRA2 BÖLGESİ YÖRESEL ÜRÜNLERİ

AĞRI • ARDAHAN • IĞDIR • KARS

2024



Yönetici Özeti

Gıda ve hediyelik eşya niteliği taşıyan yöresel ürünler, kırsal nitelik arz eden bölgeler veya illerde, gelirin tabana yayılması noktasında oldukça önem arz etmektedir. Yöresel ürünlerin özellikle turizm faaliyetlerinin vazgeçilmez parçası olması, coğrafi özgünlük taşıyan ürünlerin tüketici nezdinde daha fazla talep oluşturması, son yıllarda doğal/yerel ürünlere yönelimin görülmesi ve dünya genelinde ürün ve hizmetlere erişimin oldukça kolay bir şekilde gerçekleşmesi, bu ürünleri kırsal kalkınmada önemli bir araç haline getirmektedir.

Serhat Kalkınma Ajansının görev alanında bulunan Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illeri de, sahip oldukları kültürel zenginliğin etkisiyle sayısız yöresel ürünü bünyesinde barındırmaktadır. Kars ve Ardahan denilince akla kaşar peyniri ve kaz eti, Iğdır denilince kayısı, Ağrı denilince ise döner ve bal gibi onlarca ürün gelmektedir. Bahsi geçen ürünlerin hepsi il ekonomisinde kritik birer rol üstlenmektedir. Bu ürünler başta olmak üzere yöresel ürünlerin tamamından hem daha fazla ekonomik gelir elde edebilmek, hem iç ve dış piyasaya sürebilmek hem de unutulmaya yüz tutmuş birçok ürünü gelecek nesillere aktarabilmek adına öncelikle bilinirliklerini artırmaya dönük çalışmaların hayata geçirilmesi gerekmektedir. Bu amaca hizmet etmek üzere hazırlanan "TRA2 Bölgesi Yöresel Ürünleri" çalışması, "coğrafi işaretli yöresel ürünler", "yemekler ve çorbalar", "tatlılar ve hamur işleri", "bitkisel ve hayvansal ürünler" ile "hediyelik eşyalar ve diğer yöresel ürünler" başlıkları altında hazırlanmıştır. Çalışma; 4 ilde faaliyet göstermekte olan İl Tarım ve Orman Müdürlükleri, Kültür ve Turizm İl Müdürlükleri, Ticaret ve Sanayi Odaları, Üniversiteler, kooperatifler, restoranlar, üreticiler ve zanaatkarlar gibi onlarca paydaş ile görüşülüp, fikir ve önerileri alınarak hazırlanmıştır.

Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerindeki ilgili paydaşların katkılarıyla hazırlanan bu çalışmanın, Bölge illerinin tanıtım ve markalaşma sürecine katkı sunan kaynaklardan birisi olması hedeflenmiştir.

Serhat Kalkınma Ajansı Genel Sekreterliği

İçindekiler

Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünler	1
TRAZ Bölgesi (Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars) Yöresel Ürünleri	4
Yemekler ve Çorbalar	4
Ağrı Yaprak Döneri	6
Halise/Helise	8
Doğubayazıt Abdigör Köftesi	10
Den Köftesi/Yalancı Köfte/Kürt Köftesi	12
Keledoş	14
Eleşkirt Mantısı	16
Selekeli	18
Püşrük Çorbası	20
İrevan Köfte	22
Hoggiri/Hokkiri	24
Haşıl Yemeği	26
Kavılca Bulgur Pilavı	28
Isırgan Aşısı/Cincar Çorbası	30
Sarı Balık	32
Zülbiyet	34
Gaçguç/Pöteğe/Kaz Sakatadı	36
Yarpuz Çorbası	38
Piti/Bozbaş	40
Evelik Sarması	42
Çiriş/Gulik Çorbası	44
Çürük Peynir Eritmesi	46

İçindekiler

Evelik Çorbası	48
Kaz Mantısı	50
Taş Köfte Yemeği	52
Iğdır Omaç Aşısı	54
Salmanca Kavurması	56
Hörre/Helle/Hürre aşısı	58
Kükülü Pilav	60
Bağa Yaprığı/Belhevez Yaprığı Sarması	62
Sirrun/Siron/Sinor	64
Ekşili Pilav	66
Katik Aşısı/Yoğurt Çorbası	68
Iğdır Kuymağı	70
Kesme Aşısı/Erişte Çorbası	72
Ayran Aşısı/Gırar Çorbası	74
Hangel/Kayıtma	76
Kaz Eti	78
Tatlılar ve Hamur İşleri	80
Ağrı Çiriş Ketesi	82
Pelverde	84
Şekerleme	86
Elma Dolması	88
Ballı Tel Helvası	90
Gafil Gonah	92
Kayısı Reçeli	94

İçindekiler

Iğdır Patlıcan Reçeli	96
Umaç/Omaç Helvası	98
Salmanca Ketesi	100
Kaysafa/Kaysefe	102
Erdek/Eğirdek	104
Velibağ/Velibah	106
Piroşki Böreği	108
Kavut Helvası	110
Kaymak Helvası	112
Kete	114
Hasuda/Heside	116
Gıllor/Binsel	118
Nezik/Yufka Gevreği	120
Basmacık	122
Dede Baba Pastası/Köy Pastası	124
Bitkisel ve Hayvansal Ürünler	126
Ağrı Geven Balı	128
Ardahan Çiçek Balı	130
Posof /Badele Elması	132
Posof Fasulyesi	134
Kavılca Buğdayı	136
Cancur Eriği	138
Çürük Peynir / Gorcola	140
Iğdır Beyaz Üzümlü/Miskali	142

İçindekiler

Kağızman Uzun Elması	144
Kars Balı	146
Sarı (Sade) Yağ	148
Çaşır/Çakşır Turşusu	150
Kımi/Kımı Turşusu	152
Hanak Tel Peyniri/Türkmen Saçak Peyniri/Tutak Tel Peyniri	154
Çeçil Peyniri	156
Kaşar Peyniri	158
Gravyer Peyniri	160
Tuluh Peyniri ve Göğermiş Tuluh Peyniri	162
Ağrı Tulum Peyniri	164
Malakan Peyniri	166
Hediyelik Eşyalar ve Diğer Yöresel Ürünler	168
Üzerlik	170
Ağrı Halı ve Kilimi	172
Damal Bebeği	174
Süngülü Çakısı	176
Derme Kilimi	178
Karabağ Kilimleri	180
Sarıkamış Obsidyen Taşı	182
Kars Kafkas Bebeği ve Iğdır Bebeği	184
Kalpak ve Papak	186
Kars El Halısı	188
Yün Çorap	190
Kaynakça	191

Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünler

- ARDAHAN**
- 1 Ardahan Kavılca Buğdayı
 - 2 Ardahan Kaz Eti
 - 3 Ardahan Çiçek Balı
 - 4 Damal Bebeği
 - 5 Hanak Tel Peyniri
 - 6 Posof Elması/Badele Elması
 - 7 Posof Fasulyesi
- KARS**
- 1 Kars Balı
 - 2 Kars El Halısı
 - 3 Kars Gravyer Peyniri
 - 4 Kars Kaz Eti
 - 5 Kars Kaşarı
 - 6 Kars Ketesi
 - 7 Kağızman Uzun Elması
 - 8 Sarıkamış Obsidyen Taşı
- İĞDIR**
- 1 Iğdır Beyaz Üzümü/Miskali
 - 2 Iğdır Bozbaş Yemeği
 - 3 Iğdır Kayısı
 - 4 Iğdır Omaç Aşı Çorbası
 - 5 Iğdır Patlıcan Reçeli
 - 6 Iğdır Taş Köfte Yemeği
- AĞRI**
- 1 Ağrı Geven Balı
 - 2 Ağrı Haşıl Yemeği
 - 3 Ağrı Tulum Peyniri
 - 4 Ağrı Yaprak Döneri
 - 5 Doğubayazıt Abdigör Köftesi



TRA2 Bölgesi Yöresel Ürünleri

TRA2

Bölgesi Yöresel Ürünleri

Yemekler ve Çorbalar



01 | Ağrı Yaprak Döneri

- Ağrı yaprak döneri, Ağrı İl Özel İdaresi öncülüğünde 2022 yılında coğrafi işaret tescili almıştır.
- Ağrı mutfağının ön plana çıkan yemeklerinden birisi olan yaprak dönerini özgünleştiren şey etinin tadıdır. İlin geniş mera varlığı sayesinde hayvanlar yaygın bir şekilde meralarda otlatılmaktadır. Dolayısıyla hayvanların aylarca yüksek rakımda yüzlerce çeşit bitkilerden beslenmesi, etin aromasını zenginleştirerek lezzetini arttırmaktadır.
- Ağrı ilinde yetiştirilen ve azami 1 yaşında olan sığırlardan elde edilen etler; soğan, karabiber, yoğurt/süt ve tuz ile 3 gün süresince buzdolabında marine edilmektedir. Daha sonra bu etler, 3-4 sıra et ve 1 sıra kuyruk yağı şeklinde şişe dizilip döner haline getirilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

02 | Halise/Helise

• Ağrı'nın geleneksel bayram ve düğün yemeği olan Halise; asırlardır kalabalık sofralarda birlik ve beraberliği simgelemenin yanı sıra küskünleri barıştıran yemek olarak da bilinmektedir.

• Et ve buğdayın ana malzeme olduğu bu yemekte daha önce ıslatılmış buğday yarmasının ve kuzu/dana etinin üstüne tuz ve su eklenip gecedan kazanın içine bırakılarak tandıra konulmakta ve sabaha kadar pişirilmektedir. Gece arada bir karıştırılan ve sabah tandırdan çıkartılan kazanın içindeki malzemeler, ahşap tokmakla dövülerek bunların yumuşak hale getirilmesi sağlanmaktadır. Son olarak tabaklara doldurulan sakız kıvamındaki Halise'nin üzerine sıcak sarı yağ (sade yağ) gezdirilerek servis edilmektedir.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

03 | Doğubayazıt Abdigör Köftesi

• Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde 2017 yılında coğrafi işaret tescilli alan ve benzerine hiçbir yerde rastlanılmayan bu yemek çeşidi, ülkenin önemli turistik destinasyonlarından birisi olan İshak Paşa Sarayı'nın mimarı Çolak Abdi Paşa'nın et yemeklerini yiyememesi neticesinde aşçılarına yaptırdığı bir yemek olarak ortaya çıkmıştır.

• Bu köfte yemeği, kemiksiz etin "sal" adı verilen taş tezgahta ahşap tokmakla yaklaşık 1 saat kadar dövülüp sinirlerinin ayıklanarak macun kıvamına getirilmesi ile farklılaşmaktadır. Macunlaşan ete rendeye vurulmuş soğan eklenerek dövme işlemi devam etmekte ve et yaklaşık 15 dakika dinlendirilmektedir. Dinlendirilen ete yumurta ve su eklenerek küre biçiminde büyükçe toplar elde edilmektedir. Daha sonra bu köfteler kısık ateşte kaynatılan tuzlu suya atılarak yavaş yavaş pişmektedir. En son aşamada bu köfteler sade pilavın üzerine koyularak servis edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

Biliyor muydunuz? Bu yemek, Anadolu'nun en eski diyet yemeği olarak bilinmektedir (Eşitti,2019, akt. Şahin & Mankan, 2021).



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

04 | Den Köftesi/Yalancı Köfte/Kürt Köftesi

- Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde sıklıkla yapılan bu yemek, "köy bulguru" olarak bilinen ve buğdayın, köylerdeki taş değirmenlerde (dingelerde) kısırlık bulgurdan daha ince bir kıvama getirilerek öğütülmesiyle elde edilen bir malzeme olarak sofraları süslemektedir.
- Bu ince bulgura sıcak su eklenerek dinlendirilmekte ve ardından un, yumurta, pul biber, tuz ve reyhan ile yoğrularak küçük toplar şeklinde yuvarlanmaktadır.
- Bölge genelinde yaygın bir şekilde yapılan bu köfte türü diğer köftelerden farklı olarak mantı gibi suda haşlanarak süzülme ve üzerine tereyağı ve sarımsaklı yoğurt gezdirilerek tüketilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



05 | Keledoş

• Yörede genel olarak Ağrı ilinde yapılan bu yemeği, "Sipital", "Elegez", "Hellız" ve "Gariberk" gibi yöresel isimlerle bilinen ve doğadan toplanan bitkilerin eklenmesi farklılaştırmaktadır.

• Bahsi geçen bitkiler yazın toplanıp kurutulmakta ve yemek yapılacağı zaman haşlanmaktadır. Ayrıca "Kurut" adı verilen, koyun ve keçi sütünden elde edilen kurutulmuş süzme yoğurt topağı ıslatılıp sıvı bir kıvama getirilerek üzerine haşlanmış et, haşlanmış yeşil mercimek ve pancar eklenip kaynamaya bırakılmaktadır. Daha sonra önceden haşlanan bitkiler eklenmektedir. En son aşamada tereyağı, salça, soğan ve pul biberden oluşan sos ilave edilmektedir. Pişen Keledoş, tandır ekmeği ile servis edilmektedir.



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

06 | Eleşkirt Mantısı

- Ağrı'nın Eleşkirt ilçesinde yapılan bu mantıyı farklı kılan şey büzülme şekli ve hamurunun inceliğidir.
- Yumurta, un, tuz ve su katılarak yoğrulan hamur yarım saat dinlendirilerek bezeler haline getirilmekte ve açılmaktadır. Daha sonra kare şeklinde kesilen her bir parçanın içine yağsız ve sinirsiz kaburga etinden çekilmiş baharatlı kıyma eklenerek büzülmektedir. Büzülen mantılar haşlanarak üzerine tereyağı ve salça sosu gezdirilmekte ve akabinde servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT

07 | Selekeli

- Ağrı'ya özgü geleneksel bir et yemeği olan Selekeli; yaylalarda odun ateşinde, sac üzerinde pişirilen bir göçer yemeği olup özellikle Doğubayazıt ilçesinde sıkça yapılmaktadır.
- Bir tür sac kavurma diyebileceğimiz bu yemek; taze oğlak veya kuzu eti, sarımsaklı yoğurt ve tereyağından yapılmaktadır.
- İlk olarak, taze et kuşbaşı doğranıp sacın içerisine konularak suyunu çekene kadar kavrulmaktadır. Daha sonra tuz, tereyağı ve az bir miktar dağ kekiği eklenerek pişirilmektedir. Pişen etin üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

08 | Püşrük Çorbası

• Ardahan ilinde yapılan çorba için önce sarı yağa (sade yağ) doğranmış soğan eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulmakta, ardından tercihen Kavılca unu ilave edilerek un kızarıncaya kadar kavrulmaya devam edilmektedir. Ardından su eklenip, kaynamaya başlayınca göğermiş tuluk peyniri ilave edilmektedir. Peynir eriyip çorba içinde dağılana kadar karıştırılmaktadır. Tuz ve tercihe göre pul biber, nane, karabiber ve çemen gibi diğer baharatlar eklenmektedir. Çorbanın üstüne tereyağı yakılarak servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



09 | İrevan Köfte

- İsmi "Revan" dan alan bu yemek, halk deyişle İrevan köfte adını alarak süregelmiştir. Sulu yemeğin atası olan bu yemeğe taşla dövüldüğü için "taş köfte" ya da arzulandığı için "Arzuman köfte" de denilmektedir.
- Bu yemeğin ana malzemesi olan et, mideye zarar vermesini engellemek adına dövülerek içine 4 çeşit baharat katılmakta ve ortasına erik koyularak portakal büyüklüğünde bir köfte elde edilmektedir. Etin kendi suyuna sadece tuz, sarı kök (zerdeçal) ve patates eklenerek pişirilmektedir. Genellikle Kars ilinde pişirilen bu yemek erişte pilavıyla servis edilmektedir.



Fotoğraf: Ömer Can ARI



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

10 | Hoggiri/Hokkiri

- Dana kuşbaşı ve hamurdan yapılan bu yemek, Kars'a özgü bir yemek olarak bilinmektedir.
- Hamuru için; 3 yumurta, tuz ve suyun karıştırılmasının akabinde un eklenerek kulak memesi kıvamına getirilip dinlendirilmektedir. Dinlendirilen hamur küçük rulolar haline getirilip küçük boyutlarda kesilmektedir. Kesilen parçaların üstüne işaret parmağı ucuyla bastırılıp geri sürüklenerek şekil verilmektedir. Bu sayede hamurun daha iyi pişmesi hedeflenmektedir. Pişirilen dana etinin suyuna tuz eklenerek şekil verilen hamurlar eklenmektedir. Yemek pişerken en son aşamada eklenecek olan sos hazırlanmaktadır. Bu sosta sadece limon ve rendelenmiş sarımsak yer almaktadır. Son aşamada tabağa doldurulan yemeklerin üzerine limonlu sos gezdirilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



11 | Haşıl Yemeği

• "Ağrı Haşıl yemeği" olarak 2022 yılında Ağrı İl Özel İdaresi öncülüğünde coğrafi işaret tescili alınan bu yemek; Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde de yapılmakla birlikte Ağrı ilinde içine, diğerlerinden farklı olarak "Çiriş", yerel adıyla "Gulik" bitkisi eklenmektedir.

• Çiriş otu, ilkbahar yağmurlarıyla beraber Mayıs ayında yetişmeye başlayan ve yöre halkı tarafından şifalı olduğu düşünülen bir bitki türüdür. Serhat Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan "Kars ve Ardahan İlleri Tıbbi Bitkilerinin Araştırılması Çalışması" kapsamında yapılan yüz yüze görüşmelerde, bitkinin yıkanıp kaynatılan kökünün romatizmal rahatsızlıkların tedavi edilmesinde kullanıldığı tespit edilmiştir. Egzamaya karşı da haricen sürüldüğü bilgisi alınmıştır (Serhat Kalkınma Ajansı, 2023).

• Buğdayın iyice çekilmiş hali olan ve yörede "Den" olarak da bilinen yarma ile tuz ve su kullanılmaktadır. Tencereye dökülen buğdayın üzerine lapalaşmayı engellemek adına soğuk su ve ardından tuz eklenerek karıştırılmaktadır. Uzunca süre kaynatılan bu yemek sık sık karıştırılmaktadır. Kaynamaya çıktıktan sonra doğranan çirişler eklenerek iyice pişirilmektedir. Tabağa alınan aşın üzerine eritilmiş sarı yağ (sade yağ)/tereyağı eklenerek servis edilmektedir. Ayrıca tereyağı dışında tabağa alınmış yemeğin ortasına hafif bir çukur oluşturularak sarımsaklı yoğurt veya pekmez de eklenip tüketilebilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



12 | Kavılca Bulgur Pilavı

• Kavılca bulgur pilavı, Kavılca buğdayından elde edilen bulgurdan yapılmaktadır. Kavılca buğdayından yapılan diğer ürünlerden ayrı olarak belirtilmesi Ardahan-Kars yöresinde geleneksel olarak çok yapılmasından ve özellikle yine Ardahan-Kars yöresinde yapılan kaz yemeğinin ayrılmaz bir parçası olmasından kaynaklanmaktadır.

• Kavılca bulguru yıkandıktan sonra içerisinde tereyağı eritilen tencereye alınmakta, üzerini geçecek kadar su ve tuz eklenmektedir. Kısık ateşte yavaş yavaş pişirilen pilav 5 dakika kadar demlendirilip servis edilmektedir. Özellikle kaz yemeği ile birlikte kaz etinden kalan su eklenerek pişirilmesi tercih edilmekte birlikte tavuk ve et suyu kullanılarak da yapılabilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.





13 | Isırgan Aşı/Cincar Çorbası

• Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illeri, ağırlıklı olarak et yemeklerinin yapıldığı bir bölge olmakla birlikte bu illerde doğada yetişen bitkilerden de yemekler yapılmaktadır. Bu kapsamda en çok tüketilen bitkiler arasında ısırgan yer almaktadır. Serhat Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan "Kars ve Ardahan İlleri Tıbbi Bitkilerinin Araştırılması Çalışması" kapsamında yüz yüze yapılan görüşmelerde ısırganın yöresel kullanımı incelendiğinde toprak üstü kısımlarının kurutulup çayının yapıldığı ve kansere karşı kullanıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca romatizmal rahatsızlıklara ve şeker hastalığına karşı da kullanıldığı görülmüştür (Serhat Kalkınma Ajansı, 2023). Dolayısıyla yörede her derde derman olduğu bilinen bu bitki özellikle kış aylarında sıcak aşı ve biraz daha seyreltilerek çorbaya dönüşmektedir.

• Tencereye koyulan tereyağı kavrulurak içine ince kıyılmış soğan, salça, baharat (tercihe göre pul biber, karabiber, reyhan ve çemen), sıcak su ve tuz eklendikten sonra önceden ıslatılan yarma veya tercihe göre bulgur/pirinç eklenebilmektedir. Daha sonra taze/kurutulmuş/dondurulmuş ısırgan eklenerek pişmeye bırakılmaktadır.



14 | Sarı Balık

- Ardahan ve Kars illerinin arasında bulunan ve kışın yüzeyi tamamen buz tuttuğu için ziyaretçilerin ilgisini çeken Çıldır Gölü'nün simgelerinden birisi sarı balıktır.
- Sarı balık, bir çeşit sazan balığı olmakla birlikte Çıldır Gölü ile özdeşleşmiş ve yöresel bir tat halini de almıştır. Mevsiminde avlanan sarı balıklar tuzlandıktan sonra bol kızgın yağda kızartılarak hazırlanmaktadır.

Biliyor muydunuz? Kışın yüzeyi tamamen buz tutan Çıldır Gölü'nde buzlar delinip sarı balıklar, eskimo usulü ile avlanmaktadır.



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

15 | Zülbiyet

- Ardahan'da kahvaltılarda ve ara öğünlerde yaygın olarak yapılan Zülbiyet basit ama lezzetli bir yemektir.
- Zülbiyet yapılırken tereyağı eritilerek üstüne bal veya pekmez eklenip yağla iyice karışması sağlanmaktadır. Sıcak olarak servis edilen Zülbiyet, ekme banarak yenilmektedir.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

16 | Gaçguç/Pöteğe/Kaz Sakatataı

- Ardahan ve Kars ilinin önemli ekonomik değerlerinden olan kazın neredeyse her şeyi değerlendirilmektedir.
- Kazın sakatatlarından yapılan bu yemekte de kazın kanatları, ciğeri, taşlığı, yüreği, boynu kullanılmaktadır. Kazın kesiminden sonra elde edilen parçalar bir tencereye alınmaktadır. Tencere ateşte çevrilerek kazın yağı akana kadar mühürlenmektedir. Üstünü örtecek kadar sıcak su ve az miktarda tuz eklenip haşlanan Gaçguç, suyu da eklenerek dilimlenmiş patateslerle birlikte fırınlanmaktadır. Bu şekilde veya Kavılca pilavı ile ikram edilmektedir. Bir diğer yapımında mühürlenene ete su, kaz yağı ve soğan eklenerek kaz pişirilmekte ve servis edilmektedir.
- Hepsi birlikte pişirilse de her bir parçanın kendine özgü lezzeti olan Gaçguç yemeği, Ardahan ve Kars ilinde tercih edilen özel bir yemektir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

17 | Yarpuz Çorbası

- "Pünk" olarak da bilinen, nane türü bitkiden yapılan bu çorba genellikle Ardahan ilinde yapılmaktadır.
- Yarpuz çorbasının öncelikle meyanesi hazırlanmaktadır. 1 yumurta, birkaç kaşık yoğurt ve birkaç kaşık un tencereye alınıp üzerine az bir miktar su ilave edilerek çırpılmaktadır. Ardından tercihen Kavılca bulguru veya pirinç eklenerek ocağa alınmakta ve kıvam alıncaya kadar karıştırılmaktadır. Kıvam alan çorbaya yarpuz ve tuz eklenip karıştırma işlemi kaynayınca kadar devam etmektedir. Pişen çorbaya en son aşamada sos eklenerek servis edilmektedir. Bu sos tereyağında kavrulmuş soğandan oluşmaktadır.
- Yarpuz, yörede ayran çorbasında da tercih edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

18 | Piti/Bozbaş

- Kars ve Ardahan ilinde "Piti", Iğdır ilinde ise "Bozbaş" ismini alan ve Azerbaycan kültürü etkisiyle daha çok bu üç ilde yapılan bir yemek çeşididir.
- Iğdır ilinde Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde Ajans desteğiyle 2021 yılında "Bozbaş" adıyla coğrafi işaret tescili alınmıştır. Coğrafi işaret tescilinin alınmasında yörede yetiştirilen "azkan" türü nohut, gen kaynaklarından birisi olan Morkaraman koyun ırkından elde edilen incik ve taş fırında 6 saat pişirilmesi gibi özel nitelikler etkili olmuştur.
- Yemeğin ana malzemelerinden birisi olan nohut bir gece öncesinden ıslatılmakta ve ertesi gün bu su dökülerek tekrardan eklenen suyla yaklaşık bir saat haşlanmaktadır. Nohutların kaydığı suya kuzu eti ve kuyruk yağı eklenerek pişirilmekte ve daha sonra tuz eklenmektedir. Et ve nohut tamamen piştikten birkaç saat sonra zerdeçal yerel adıyla "sarı kök" eklenerek metal bardaklara (maşrapalara) doldurulmaktadır.
- Diğer bir yapılış şeklinde ise "lepe" adı verilen nohut kırığı ve et ayrı ayrı haşlanarak soğan eklenmekte ve maşrapalara doldurulmaktadır. Bu maşrapalara daha önce haşlanan etin suyu ile zerdeçal eklenerek fırına verilmekte ve çıktıktan sonra domates ile süslenmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).
- Metal bardakla (maşrapayla) gelen bu yemek ayrı bir tabakta doğranan lavaşın üzerine dökülmekte ve servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Ömer Can ARI

19 | Evelik Sarması

- “Labada” olarak da bilinen evelik bitkisi Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde yaygın bir şekilde kullanılmakta ve şifalı olduğu dile getirilmektedir.
- Özellikle çorbası ve sulu yemeği yapılan bu bitkinin etli sarması da yapılarak tüketilmektedir.
- Yaz aylarında doğadan toplanan, daha çok genç ve geniş yapraklara sahip olan evelikler sıcak suda çok kısa süreli bekletilerek yumuşatılmaktadır. Ardından kıyma, pirinç/bulgur, yağ, soğan, sarımsak, baharat ve salça eklenerek iç harcı elde edilmektedir. Hazırlanan iç harç yaprakların içine koyularak rulo şeklinde sarılmakta ve katlama payı az olduğu için kenarları işaret parmağıyla içe doğru itilmektedir.



20 | Çiriş/Gulik Çorbası

• Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illeri mutfağında yaygın bir şekilde kullanılan çiriş bitkisi, ilkbahar aylarında doğadan toplanıp haşlanarak veya sadece doğranarak buzlukta saklanmakta ve istenildiği zaman çorbalarda ve yemeklerde kullanılabilir.

• Şifalı olduğu düşünülen bitkilerden birisi olan çiriş haşlandıktan sonra doğranarak bir kenarda bekletilmektedir. Ocağa koyulan tencerede tereyağı/sarı yağ (sade yağ) eritilerek az bir miktarda un katılmakta ve kavrulmaktadır. Hafif kavrulan yağ-un ikilisine süt, tuz, baharat ve tat vermesi için kemik suyu eklenerek kaynamaya bırakılmaktadır. Kaynayan çorbaya daha önce haşlanmış olan çirişler eklenerek pişmeye bırakılmakta ve akabinde servis edilmektedir. Çiriş bitkisi ile bu bitkiden yapılan yemekler hakkındaki ilk bilgilerin 17. yy. ortasında Van Bölgesi'ne gelmiş olan Evliya Çelebi tarafından verildiği bilgisine ulaşılmıştır (Ağrı Valiliği, 2018).



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



21 | Çürük Peynir Eritmesi

- Çürük Peynir/Gorcola'nın eritilmesi yolu ile yapılan ürün Ardahan ilinde kahvaltılarda çok tüketilmektedir. Eritilecek çürük peynir tercihe göre ilk hali ile kullanılabilceği gibi birkaç gün oda sıcaklığında tutulup sarartılarak da kullanılabilir. Bu durumda peynir hafif ekşimekte ve daha iyi erimektedir.
- Öncelikle tereyağı bir tavada eritilip çürük peynir kızgın yağa eklenmektedir. Peynir iyice eriyip altı kızarıncaya kadar pişirilmektedir. Tercihe göre yumurta eklenebilir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



22 | Evelik Çorbası

- Genellikle Ardahan ve Kars illerinde yapılan ve kış sofralarında eksik olmayan bu çorba salçalı veya yoğurtlu yapılabilmektedir.
- Salçalı yapılırken; tencereye koyulan tereyağı kavrularak içine ince kıyılmış soğan, salça, baharat (tercihe göre pul biber, karabiber ve reyhan), sıcak su ve tuz eklendikten sonra önceden ıslatılan yarma veya tercihe göre bulgur/pirinç eklenebilmektedir. Daha sonra taze/kurutulmuş/dondurulmuş evelik eklenerek pişmeye bırakılmaktadır.
- Yoğurtlu yapılırken; birkaç kaşık yoğurt, 1 kaşık un, biraz su ve 1 adet yumurta tencereye koyularak çırpılmaktadır. Daha sonra tercihen kavılca buğdayından elde edilen yarma/bulgur, tuz ve evelik de eklenerek karıştırma işlemi devam ettirilmekte ve ocağa alınmaktadır. Yoğurdun kesilmemesi için kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişmeye bırakılmaktadır. Pişen çorbanın üzerine tereyağı ve nanelen oluşan sos eklenerek servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Ömer Can ARI

23 | Kaz Mantısı

- Ardahan ilinde geleneksel kaz etinden yapılan kaz mantısı tamamen yöreye has bir lezzet durumundadır.
- Hamur ve yufka açısından geleneksel mantıdan farkı olmayan ürünün harcı için geleneksel kurutulmuş kaz etinin göğüs kısmındaki et, soğan ve isteğe göre baharat kullanılmaktadır. Kaz eti bıçak veya zırh yardımıyla kıyma haline getirilerek ince doğranmış soğan ve baharat eklenip yoğurulmaktadır. Kaz eti tuzlu olduğu için ilave tuz eklenmemektedir. Sonrasında geleneksel mantı gibi yufkanın içine yerleştirilen kaz etli harç haşlanıp, yoğurt ve hafif yakılmış tereyağı ile servis edilmektedir. Tercihe göre tereyağına pul biber ve nane de eklenebilmektedir.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

24 | Taş Köfte Yemeği

• Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde coğrafi işaret tescilli alınan taş köfte yemeği, Kars, Ardahan ve Ağrı illerinde de benzer tekniklerle yapılan bir yemektir.

• Bu köfte yapılırken yörede yetişen koyun ve kuzu etleri ilk olarak sağlam bir kaide üzerine alınarak tahta tokmak ile dövülmektedir. Sınırlarından ayrılana kadar dövülen et, ufak parçalar haline gelmektedir. Bu ufak parçalara; lepe (kırık nohut), yağ, maydanoz, pirinç ve yumurta eklenerek yoğrulmaktadır. Sarı kök (zerdeçal), karabiber de eklenerek yoğurma işlemi devam etmektedir. Akabinde top haline getirilen köftenin içerisinde parmak ile bir boşluk açılıp "alça" olarak bilinen kuru erik konularak tekrar yuvarlak şekil verilmektedir. Ayrı bir tencereye yağ, ardından soğan ve daha sonra salça eklenip kavrulduktan sonra su eklenmektedir. Bu su biraz kaynamaya başlayınca köfteler haşlanmaya bırakılmakta ve nispeten iri doğranan patateslerin eklenmesinden sonra et pişinceye kadar beklenmektedir. Coğrafi işaret tescilli Iğdır taş köfte yemeğinde alça bulunmamakla birlikte yörede sıklıkla tercih edilmektedir.

Biliyor muydunuz? Taş Köfte yemeğinin eski dönemlerde kız alma veya düğün merasimlerinde uzak köylerden gelen damadın yol boyunca aç kalmaması için cebine konulduğuna ilişkin bir tevatür bulunmaktadır. Kimi insanlar ise o kadar sert olan köftenin damadın kafasına atıldığından bahsetmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

25 | Iğdır Omaç Aşı

- Neredeyse 2 asırdır Iğdır yöresinde bilinen Omaç aşı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde 2021 yılında coğrafi işaret tescili alınmış bir yemektir.
- İçerisinde evelik, maş (börülce) ve omaç denilen küçük hamur parçaları ile kimi zaman ekşilik vermesi amacıyla alça (kuru erik) konularak hazırlanmaktadır. Kış aylarında tercih edilen ve sıcak tüketilen bir çorba olan Omaç aşının genellikle soğuk algınlığı, grip vb. hastalıklara iyi geldiğine inanılmaktadır.
- Omaç aşı hazırlanırken öncelikli olarak maş ve yeşil suyu çıkana kadar evelik ayrı ayrı haşlanmaktadır. Daha sonra ayrı bir tencereye yağ eklenerek bu yağda soğan kavurularak salça ve ardından su eklenmektedir. Daha sonra biraz bulgur, biraz pirinç, maş, evelik ve alça ilave edilmektedir. Bu karışım özdeşleştikten sonra erişte, tuz ve karabiber eklenmektedir. Et suyu ile yapılması tavsiye edilmektedir. Kimi zaman et de eklenmektedir. Coğrafi işaret tescilli Omaç aşı tarifinde erişte ve et bulunmamasıyla birlikte yörede bu malzemeler de kimi zaman tercih edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

26 | Salmanca Kavurması

- Salmanca, Iğdır'da genellikle Nisan-Mayıs ayları arasında toplanabilen otsu bir bitkidir. Genellikle ilçelerde bulunabilen salmanca, Taşburun/Karakoyunlu bölgesinde sıklıkla yetişmektedir.
- Salmancanın halk arasında iç hastalıklarına iyi geldiği dile getirilmektedir. Bir diğer inanışa göre salmanca otunun üst kısımlarından yapılan çay gebeliğe yardımcı olmaktadır.
- Salmanca kavurması için Nisan-Mayıs aylarında toplanan ya da salamurası yapılan salmancalar yıkanmaktadır. 10 dakika kadar haşlanan salmancaların yeşil suyu sıkılıp akabinde isteğe göre salça, soğan ve tereyağı ile kavurulmaktadır. Kısık ateşte kavrulmuş karışım iyice karıştırılarak 5-10 dakika arasında servise hazır hale gelmektedir.



27 | Hörre/Helle/Hürre Aşı

- Hörre, hürre veya helle aşı olarak bilinen bu çorba, Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars'ta yapılmakta olan bir üründür.
- Su veya süt ile yapılabilmektedir.
- Süt ile yapıldığında; 5 bardak süt ve 2 yemek kaşığı un iyice karıştırılmakta olup kaynamaya bırakılan karışımda topaklanma olmaması için karıştırmaya devam edilmektedir. Yapışmaması için kaynamaya başlayınca tuzu eklenmektedir. Süt yağlı olduğu için bu çorbaya ayrıca yağ ilave edilmemektedir. Bu çorba, çocukların diş çıkarmasının akabinde içirilmesiyle bilinmektedir.
- Su ile yapıldığında ise un, su ve tereyağı kullanılmaktadır. Tercihen kavılca unu tereyağında kızarıncaya kadar çevrilmektedir. Tuz ve tercihe göre pul biber, nane, karabiber, çemen gibi diğer baharatlar eklenmektedir. Un iyice kızardıktan sonra yavaş yavaş su ilave edilerek pişirilmektedir. Et, tavuk veya kaz suyu kullanılabilir. Çorbanın üstüne tereyağı yakılarak servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

28 | Kükülü Pilav

• Bu yemek, baharın gelişini simgeleyen Nevruz'dan önceki haftada yani "Axır Çarşamba" gününde Iğdır ilinde yapılan bir yemektir.

• Pilav yapılırken öncelikle, eli yakmayacak sıcaklıkta suda 5 bardak pirinç ıslanmakta ve daha sonra ıslanan pirinçler haşlanmaktadır. Soğan, ıspanak, nane, 1 adet yumurta ve 1 yemek kaşığı un çirpilmektedir. Bu karışıma sarı kök (zerdeçal) eklenmektedir. Çırpılan bu karışım tencerenin altına dökülüp akabinde haşlanan pirinç bu karışımın üzerine dökülmektedir. Kısık ateşte yarım saat kadar pişmeye bırakılmaktadır. "Kazmak" denilen sebzeli karışım pilav olduktan sonra bir tepsinin içerisinde ters çevrilmekte ve pilavın kenarına konularak yenilmektedir.



29

Bağa Yapağı/Belhevez Yapağı Sarması

- "Bağa yapağı" veya "Belhevez yapağı" olarak bilinen sinir otu; nemli ortamlarda, yol kenarlarında, kırlarda yetişen bir yıllık otsu bir bitki olup Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde sarması yapılmaktadır.
- Genellikle Mayıs-Eylül arasında toplanmaktadır. Diğer yandan, Iğdır'da aynı diğer bitki yaprakları gibi salamura hali de bulunmakta ve tüketilmektedir. Iğdır ilinde en çok Tuzluca ilçesinde ve ilçenin dağ köylerinde bulunmaktadır.
- Bağa yapağının ilginç bir özelliği ise eski zamanlardan itibaren yaraların tedavisinde kullanılmasıdır.
- Sarması yapılırken bağa yaprakları önce kaynatılmakta ve daha sonra yeterince kaynayan yapraklar ayrı bir tabağa alınmaktadır. Sarmanın içi için pirinç, domates, biber salçası, soğan, sarımsak, maydanoz ve baharatlar kavrulmaktadır. Hazır hale gelen iç ile sarma işlemi yapılmakta ve pişirilmektedir. Limon ile tüketilmektedir.



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



30 | Sirrun/Siron/Sinor

- Daha çok lğdır ve Ardahan ilinde yapılan bu yemek "Sirarun", "Sireron", "Sinor" veya "Siron" gibi isimlerle de bilinmektedir.
- Bölgede sıklıkla tüketilen yufka ekmeği ile yapılan, genellikle hızlı hazırlanması sebebiyle tercih edilen bir üründür.
- Siron yapılırken öncelikle un ve su ile hamur yoğurulmaktadır. İnce açılan hamur lavaş kalınlığına geldiğinde odun ateşinde ya da tandırda pişmeye bırakılmaktadır. Pişen lavaşlar biraz soğuduktan sonra kâğıt parçalamaya benzer bir yöntemle parçalara ayrılmaktadır. Diğer yandan yoğurt ve rendelenmiş ya da dövülmüş sarımsak homojen bir biçimde karıştırılmaktadır. Ufak parçalara ayrılan lavaşlar el yordamıyla bu karışıma batırılarak bir tepsiye dizilmektedir. Diğer yandan tereyağı ocakta hazır hâle getirilmektedir. Hafif yanıcaya kadar ısınan tereyağı, yoğurt-sarımsak karışımından sonra dizilen lavaşların üzerine gezdirilmektedir. Ayrıca, Ardahan ilinde Cancur eriği pelverdesi (marmelatı) ile de hazırlanmaktadır. Pelverde dökülen Sinor'un üzerine yine hafif yakılmış tereyağı gezdirilerek tatlı olarak tüketilmektedir.



31 | Ekşili Pilav

• Iğdır'da yapılan bu pilavda, yetişen farklı ürün gamlarına göre içerisine katılan malzemeler değişiklik göstermektedir.

• Ekşili pilav yapılırken öncelikle pirinçler bir tencereye koyularak haşlanmaktadır. Ardından "Sebzi otu", ayrı bir tencerede soğan ile kavrulmaktadır. Önceden haşlanan et ile birlikte sotelenmektedir. Ete sarı kök (zerdeçal) eklenip lepe adı verilen nohut kırığı da konulduktan sonra kaynamaya yakın birkaç damla limon veya az miktarda limon tuzu eklenmektedir. Son aşamada boş bir tencerenin altına lavaş serilerek üzerine haşlanmış ve süzgeçten geçirilmiş pirinçler koyularak yaklaşık 10 dakika daha pişmeye bırakılmaktadır. Sotelenerek pişen karışım, lavaşla pişen pilavın üzerine konularak servis edilmektedir.

• Meclis yemeklerinde ve toylarda (düğünlerde) bu pilav yapılmaktadır. Yanına da genellikle katık aşı yapılarak servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



32 | Katık Aşı/Yoğurt Çorbası

• Genellikle Ağrı, Iğdır ve Kars ilinde yapılan, yapım şekli farklılaşan ancak ortak olarak, pek çok otun girdiği bir çorbadır. Ispanak, dereotu, maydanoz, kişniş, pazı ve hatta kabak çiçeği konularak yapılabilmektedir.

• Hazırlanırken; ıspanak, dereotu, maydanoz, yarpuz, kaz ayağı, kişniş vb. otlar yıkanmaktadır. Pirinç ve yeşillikler ile lepe (nohut kırmacı) haşlanmaktadır. İyi kıvam alıp homojen hale geldikten sonra ayran ve yoğurt ile buluşturularak soğuk olarak daha çok yaz aylarında tüketilmektedir. Meclis yemeklerinde çokça yapılmaktadır. Hem bereketli hem de lezzetli bir yemektir.

• Bir diğer yapım şeklinde ise normal suda haşlanan nohut veya lepe suyuna yukarıda sıralanan yeşilliklerin sap kısmı eklenerek kaynatılmaya devam edilmektedir. Öte yandan, kıyılmış ete baharat ve tuz eklenerek küçük köftelikler haline getirilmekte ve kaynayan tencereye atılmaktadır. Daha sonra yine bu tencereye 1 su bardağı kadar pirinç ve tuz eklenmektedir. En son aşamada sebzelerin yaprak kısımları doğranarak kaynayan suya eklenmekte ve pişmeye bırakılmaktadır. Pişen ve daha sonra soğumaya bırakılan aşı 1 kilo kadar yoğurt eklenerek karıştırılmakta ve soğuk olarak servise sunulmaktadır (Kars Eli Dergisi, 1967).



33 | Iğdır Kuymağı

- Iğdır kuymağı, Karadeniz'de yapılan kuymaktan oldukça farklıdır. Mısır unu yerine un kullanılmakla birlikte kavurma işlemi uygulanmadan doğrudan bulamaç haline getirilen karışım ile yapılmaktadır.
- Iğdır kuymağı, kadınların lohusa dönemlerinde yapılmaktadır. Doğum yapan kadınlara sütü artırması için verilmektedir. Iğdır kuymağına ilişkin ilginç bir söylenti de mevcuttur. Özellikle doğum yapan kadınlara yapılması sebebiyle erkeklere sunulması durumunda "Biz doğurmadık ki" şeklinde tebessüm ettiren bir karşılık verilmektedir.
- Kuymak yapılırken 2 su bardağı kadar un, 1 fiske tuz, 1 tatlı kaşığı sarı kök (zerdeçal) ve yarım kilo kadar tereyağı kullanılmaktadır. Un, su ile bulamaç haline getirilerek tavaya dökülmekte ve tuz ile sarı kök (zerdeçal) eklenmektedir. Diğer yanda eritilen tereyağı üzerine sarı kök gezdirilmektedir. Bu tereyağlı karışımı, bulamaç halindeki un karışımına eklenmektedir. Tüm malzemeler özdeşleştikten sonra dibinin "kazmak" denilen sertleşmiş hale gelmesi beklenmektedir. Üzerine "kepleme" denilen nabat şekeri, zencefil ve tarçının bileşiminden oluşan karışım dökülerek servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



34 | Kesme Aşı/Erişte Çorbası

- Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde yapılan bu yemek içi hamurlu bir aş olup erişteyle veya taze hamurla yapılabilmektedir. Ağrı ilinde bu yemeğe evelik otu da katılmaktadır.
- İlk olarak 1 su bardağı yeşil mercimek ayrı bir tencerede bol suyla hafifçe pişirilmektedir.
- Derince bir kaba 2 adet yumurta, su, 1 yemek kaşığı tuz ve aldığı kadar un eklenerek iyice yoğurulmaktadır. Yoğrulan hamur erişte şeklinde kesilerek unlanmakta ve bir kenarda beklemektedir. Bu hamurdan ayrılan bir parça hamur ise kızartılmak üzere ince bir ruloya dönüştürülerek küçük boyutlarda kesilmekte ve unlanarak ayrı bir kenarda bekletilmektedir. Bu küçük hamur parçacıklarına yörede "kizzik", "nudul", "gogo" veya "erdek" denilmektedir.
- Ayrı bir tencereye sıvıyağ/tereyağı eklenerek isteğe göre salça eklenip kavrulmakta ve ılık su eklenmektedir. Eklenen suya önceden haşlanan yeşil mercimekler de ilave edilerek kaynamaya bırakılmaktadır. Kaynayan aşı erişte, nane, reyhan ve pul biber de eklenerek yapışma olmaması için karıştırma işlemi devam etmektedir. Kaynama gerçekleştikten sonra kızartılan hamurlar da eklenerek yaklaşık 2 dakika pişirme süreci devam etmekte ve servise hazır hale gelmektedir.
- Ardahan ilinde yeşil mercimeksiz yapımı da mevcuttur.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



35 | Ayran Aşı/Gırarar Çorbası

- Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde yaygın bir şekilde yapılan bir çorbadır.
- Bir tencereye daha önce haşlanmış 2 su bardağı yarma ve isteğe bağlı olarak nohut ile su eklenerek kaynatılmaktadır.
- Derin bir kaba ise yaklaşık 4 su bardağı yoğurt, 1 yumurta, tuz ve 2 kaşık un katılarak iyice çırpılmaktadır. Çırpılan yoğurt süzgeçten geçirilerek tencereye boşaltılmakta olup sürekli karıştırılarak kaynayanaya kadar pişirilmektedir. Ayrı bir tavada tereyağı, nane, isteğe göre soğan ve reyhan kavruarak kaynayan çorbaya peyderpey eklenmekte ve tekrar karıştırılmaktadır.
- Çorbaya yöre ile özdeşleşmiş ve ayran aşı denilince ilk akla gelen bitki olan aş otu (kişniş de) da eklenebilmektedir. Çorba kıvama gelinceye kadar kısık ateşte pişirilmekte ve ardından servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Ömer Can ARI

36 | Hangel/Kayıtma

- Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde yapılan bu yemeğin diğer illerde yapılan yaprak mantıdan farkı, sosudur.
- Oldukça lezzetli olan hangel için 1 yumurta, 2 su bardağı su ve alabildiği kadar un eklenerek sert bir hamur elde edilmekte ve bu hamur büyük bezeler haline getirilerek dinlendirilmektedir. Sosu için isteğe göre kıyma baharatıyla kavrulmaktadır. Aynı bir tavada da yine yağın içine ince ince dilimlenmiş soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kızartılmaktadır. Dinlendirilen hamurlar oklava yardımıyla iyice açılarak kare şeklinde kesilmekte ve kaynayan suda haşlanmaktadır. Haşlanan hangel düz bir tabağa eklenerek üzerine sarımsaklı yoğurt, ardından kıyma ve bolca kızartılmış soğan eklenerek servis edilmektedir (Kars Eli Dergisi, 1967).



37 | Kaz Eti

• Kaz eti; Ardahan ve Kars Ticaret ve Sanayi Odaları öncülüğünde Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2022 ve 2023 yıllarında coğrafi işaret tescili alan, Kars ve Ardahan'ın gastronomi turizminde önemli rol oynayan yöresel değerlerinden birisidir.

• Türkiye'nin en fazla kaz varlığına sahip iki ili olan Kars ve Ardahan'da kazcılık otlatma yöntemiyle yapılmakta ve kazlar meralarda serbest bir şekilde dolaşmaktadır. Kasım ayından önce besiye alınan kazlar arpa ile beslenerek yağlanmaları sağlanmaktadır. Kasım ayında kesilen kazlar, bütün olarak baskıya alınmakta ve suyu azaltılıp tuzlanması akabinde 5-10 günlük süre zarfında açık havada kurutulmaktadır.

• Kurutulan kazların en lezzetli hali, tandırda pişirilerek elde edilmekle birlikte kavılca bulgurundan yapılmış pilavın yanında servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



TRA2 Bölgesi Yöresel Ürünleri

TRA2

Bölgesi Yöresel Ürünleri

Tatlılar ve Hamur İşleri





38 | Ağrı Çiriş Ketesi

• Ağrı ketesi olarak bilinen çiriş ketesi ismini; yörede bahar ve yaz aylarında yetişen yabancı bir bitki türü olan çirişten almaktadır. Dağ pırasası ya da gulik otu olarak da bilinen çiriş otunun Ağrı'ya özgü yemeklerde sıkça kullanıldığı görülmektedir. Sağlık açısından birçok faydası bulunduğu bilinmesi sebebiyle bitkinin tıbbi kullanımı da mevcuttur.

• Hazırlanırken buğday unundan hazırlanan mayalı hamur bir süre dinlendirilmektedir. Bu sırada ayrı bir tencereye tereyağı ve soğan eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılmaktadır. Soğanların üzerine taze olan doğranmış çirişler ve baharat eklenerek sotelenmektedir. Dinlendirilen hamur açıldıktan sonra içine yörede yetişen çiriş bitkisi konularak hamurun uçları bir araya getirilip tekrar kapatılmakta ve bu hamur hafifçe tekrardan açılmaktadır. Açılan hamurlar sacda, fırında, tandırda veya tavada yağsız bir şekilde pişirilmektedir. Sacda pişen ketelerin üzerine tereyağı sürülerek tüketilmektedir (Ağrı Valiliği, 2018).



39 | Pelverde

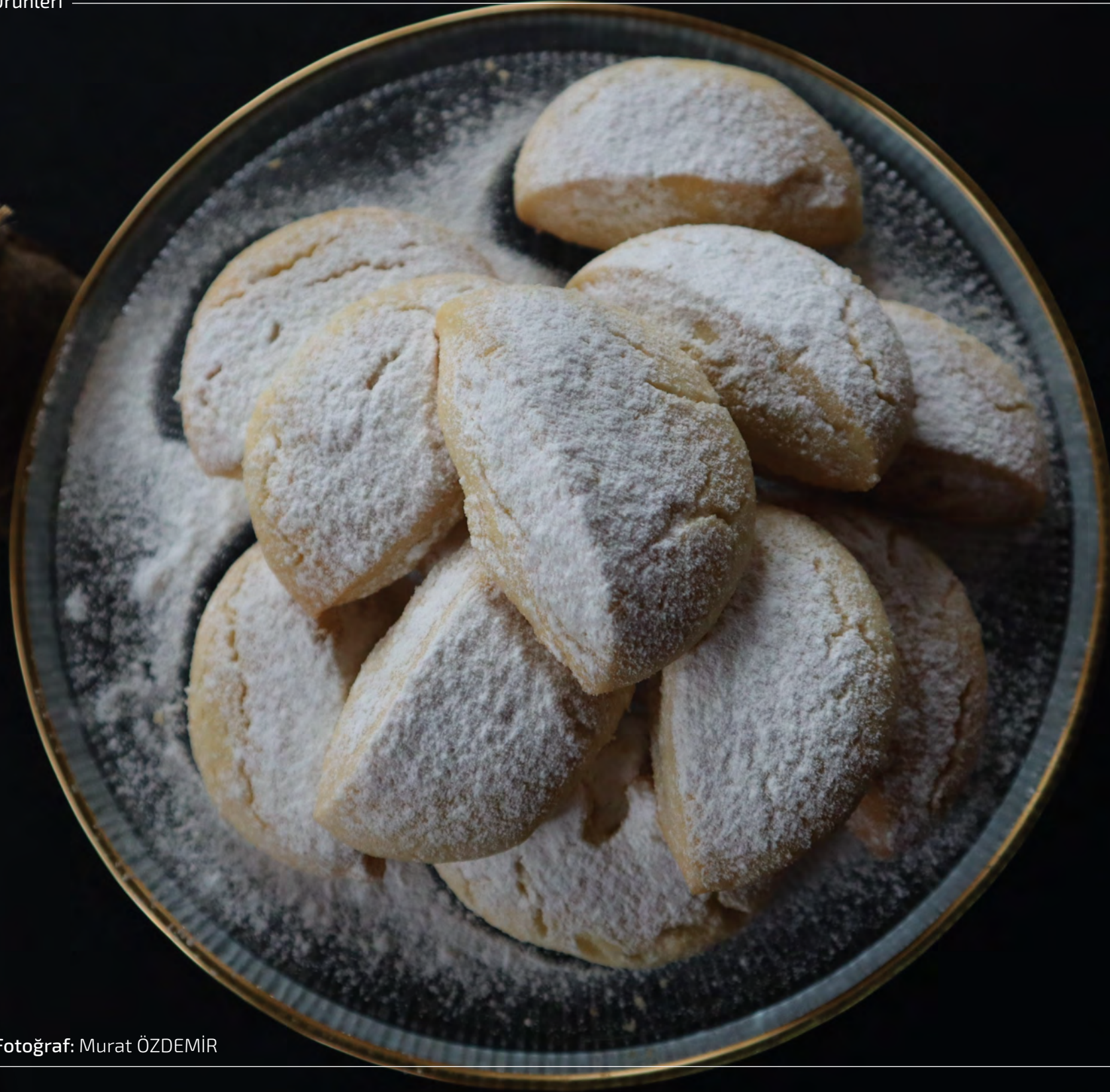
• Pelverde, Ardahan ilinin Posof ve Çıldır ilçelerinde yetiştirilen Cancur eriğinden elde edilen marmelattır. Bölgede çokça tüketilen Pelverde, yoğun bir kıvama sahip olup uzun süre saklanmaktadır. Pelverde, sulandırılıp meyve suyu gibi tüketilebileceği gibi kahvaltılık olarak da tüketilmekte; bölgede çeşitli yemeklerde ve tatlılarda da kullanılmaktadır.

• Pelverde yapımında taze erikler kullanılmaktadır. Eylül ayında hasat edilen Cancur erikleri temizlenip yıkandıktan sonra kazanlara doldurulup su ile kaynatılmaktadır. Cancurlar iyice piştikten sonra süzme işlemi ile çekirdek ve kabuklarından ayrılmaktadır. Elde edilen püre yoğun bir marmelat kıvamı alıncaya kadar karıştırılarak pişirmeye devam edilmektedir.



40 | Şekerleme

- Ardahan ilinde yapılan kurabiye, ağızda dağılan yapısı ve kendine özgü tadıyla bilinmektedir.
- Şeker ve tereyağı beyazlaşıp köpükleşene kadar karıştırılıp çırpılmakta ardından un ilave edilerek yoğrulmaktadır. Hazır olan hamura yarım ay şekli verilerek tepsiye dizilip bu hamurlar, fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilmektedir. Üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilmektedir.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

41 | Elma Dolması

- Daha çok Ardahan ilinin Posof ilçesinde yapılan elma dolması genellikle Posof ilçesinde yetişen yöresel elmalar kullanılarak yapılmaktadır.
- Soyulduktan sonra içleri oyulan elmalara; kuru üzüm, ceviz, tarçın ve şeker karıştırılarak yapılan harç doldurulmaktadır. Tencereye alınan elmaların yarı seviyesine kadar su eklenerek pişirilmeye bırakılmaktadır. İsteğe göre fırında da pişirilebilmektedir. Pişen elma dolmalarının üzerine sıcak tereyağı gezdirilip kaymakla servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

42 | Ballı Tel Helvası

• Ardahan ili ile özdeşleşmiş olan tel helvası, yapımı emek isteyen ve özel günlerde veya özel misafirlere yapılan bir tatlıdır. Hafif ve çok leziz bir tatlı olan ballı tel helvası ilde özellikle arıcılık yapan aileler arasında yaşatılan önemli bir kültürel mirastır.

• Helva yapılırken un, eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımına eklenip kavrulmaktadır. Ardahan çiçek balı bir tencereye konarak kaynatılmaktadır. Balın rengi ve kıvamı iyice koyulaşır karamelize oluncaya kadar kaynatma işlemine devam edilmektedir. Kıvam alan bal soğutulduktan sonra ağda kıvamı alıncaya kadar elde uzatılıp katlanmaktadır. Bala halka şekli verilip kavrulmuş unun üzerine konulmakta ve una bulanmaktadır. Daha sonra halkaya "8" şekli verilip katlanmaktadır. Katlanan halkaya un yedirilip tekrar açılmaktadır. Bu işlemler helva 1-2 mm kalınlığında tel tel oluncaya kadar devam etmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



43 | Gafil Gonah

• Azerbaycan kültürü etkisiyle bu ismi alan ve "ansızın gelen misafire sunulan tatlı" olarak bilinen bu tatlı türü, Kars ilinde yapılmaktadır.

• Geçmişte savaşların getirdiği yokluk ve çetin hava koşullarıyla mücadele, evlerde bulunan un ve yağ gibi malzemelerin baharatlarla harmanlanarak kimi zaman yemek kimi zaman da tatlı olarak onlarca gastronomik unsurun ortaya çıkmasını sağlamıştır. Gafil Gonah tatlısı da bu şekilde ortaya çıkarak günümüze kadar ulaşmıştır.

• 1 kaşık un ve tercihe bağlı miktarda yağ, 1 çay kaşığı sarı kök (zerdeçal) ile kavrulmuş helva kıvamına getirilmektedir. Bunun ardından hafif su eklenerek muhallebi kıvamına getirilinceye kadar karıştırılmaktadır. Aslında yumuşak haliyle ekmek batırılarak tüketilen bu tatlı sunum yapılacağı zaman kısık ateşte bekletilerek krep kıvamını almakta ve düz bir servis tabağına koyularak üzerine Kars balı gezdirilmektedir. Bal dışında reçel suyu, pekmez veya pudra şekeri ile de tatlandırılabilir. Bu tatlı, 7 çeşit baharattan oluşan bir karışım ile taçlandırılmaktadır. Oldukça sağlıklı olan bu tatlının baharat karışımında tarçın, karanfil, zencefil, karabiber ve sarı kök (zerdeçal) gibi baharatlar bulunmaktadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

44 | Kayısı Reçeli

• Iğdır kayısı, il merkezi ve ilçelerde yetiştirilen sofralık bir kayısı türüdür. Özellikle il merkezine bağlı köyler ile Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerinde sıklıkla yetiştirilmektedir. Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde 2017 tescillenmiş olan bu ürünün coğrafi sınırlarına Kars'ın Kağızman ilçesi de dâhildir.

• Şalak, Teberze, Ordubat ve Teyvent gibi çeşitleri bulunmakla birlikte ilin öne çıkan ekonomik değerlerinden biridir. Genellikle Haziran ayının son haftasında toplanmaktadır.

• Diğer yandan ilde kayıstan elde edilen pek çok ürün mevcuttur. Kayısı reçeli, kayısı pestili ve kuru kayısı bunlara örnektir.

• Iğdır kayısından yapılan reçel hazırlanırken kayıslar yıkanarak kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmaktadır. Çıkarılan çekirdekler kırılarak içleri de şeker ve su ile kaynayan kayıslara eklenmektedir. Reçel, kıvamını bulunca ateşten alınmaktadır. Daha sonra sıcak halde kavanozlara doldurulup ters çevrilerek bir süre bekletilmektedir. Soğumasının ardından yemeye hazır hale gelmektedir.



45 | Iğdır Patlıcan Reçeli

• Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü öncülüğünde Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2021 yılında coğrafi işaret tescilli alınan bu ürün, yörede bulunan kadınlar ve kadın kooperatifleri için önemli bir gelir kaynağıdır.

• Patlıcan reçeli, Iğdır'a özgü reçellerin başında gelmektedir. "Patlıcandan reçel mi olur?" sorusuna karşın tadı ve kıvamıyla diğer reçellerden hiçbir farkı bulunmamaktadır. Ürün, Iğdır'da "kara badımcın" olarak bilinen küçük patlıcan çeşidi ile üretilmektedir.

• Reçelin yapımı da diğer reçellere göre oldukça farklılık göstermektedir. Bir gün öncesinden kireç suyuna yatırılan patlıcanların siyah suyunun çıkması sağlanmaktadır. Bu işlemden sonra kaynatılan patlıcanlar şekerli su için hazır hale getirilmektedir. Patlıcanlar kaynayınca kabukları el yordamıyla soyulup akabinde başka bir tencere ya da kazan içerisine alınmakta ve şekeri eklenmektedir. İçerisindeki çekirdekleri gözle görülür hale gelene kadar şekerli suda kaynatılmaktadır. Daha sonra içerisine limon atılarak bir süre daha kaynatılmaktadır. Akabinde kavanozlanarak tüketime hazır hale gelmektedir. Coğrafi işaret tescil belgesindeki üretim metoduna göre ise patlıcanlar tuzlu suda bekletilmekte ve kaynatılırken içerisinde limon tuzu ilave edilmektedir.

• Özellikle kırağı gören patlıcanlardan yapıldığı için Eylül-Ekim aylarında üretimi sıklaşmaktadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

46 | Umaç/Omaç Helvası

• Umaç helvası, Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinin genelinde yapılan bir helva türüdür.

• Bu helvanın yapım şekli oldukça özel ve zahmetlidir. Helva yapılırken geniş bir kap içine koyulan unun üzerine az miktarda süt serpilerek tarhana yapımında olduğu gibi umaç haline getirilmekte ve un eleğinde/süzgeçte elenmektedir. Akabinde kızgın yağın bulunduğu tencereye önce büyük taneler eklenmekte ardından elenen tanecikler eklenerek kızarana kadar karıştırılmaktadır. Ayrı bir kapta ısıtılan şerbet unun üzerine dökülerek bir süre karıştırılıp servise sunulmaktadır.

Biliyor muydunuz? Kars ve Iğdır illerinde, halk arasında "Matem Ayı" olarak bilinen Muharrem ayının onuncu gününe rastlayan Aşura günü, Hz. Hüseyin ve 72 arkadaşının şehit edildiği güne tekabül ettiğinden aziz ruhları için bu helva birçok hanede yapılmaktadır (Kars Eli Dergisi, 1967).



47 | Salmanca Ketesi

- Kete, Doğu Anadolu'da ve Doğu Karadeniz'in bir kısmında genellikle tuzlu veya şekerli olarak tüketilen bir çörek çeşididir. Salmanca ketesi ise Iğdır'da yetişen Salmanca otu ile birlikte yapılan tuzlu bir çörek çeşidi olarak diğer ketelerden ayrılmaktadır.
- Salmanca, Iğdır'da genellikle Nisan-Mayıs aylarında toplanabilen otsu bir bitkidir. Ispanağı andıran tadı ile yemeklik, kavurmalık ve böreklerde iç olarak kullanılmaktadır. Aynı zamanda iç hastalıklarına iyi geldiği dile getirilmektedir.
- Salmanca ketesi yapılırken salmanca haşlanıp daha sonra yeşil suyu sıkılmaktadır. Suyu sıkılan salmanca ayrı bir tabakta tuzlanmaktadır. Daha sonra tereyağı ve unla kete hamuru hazırlanmaktadır. Hazırlanan hamur açıldıktan sonra içerisine tuzlanmış salmanca el yordamıyla yayılarak kapatılmaktadır. Kapatılan kete üzerine el ile şekil verilmekte ve daha önceden hazırlanmış tandıra yastık yardımıyla yapıştırılmaktadır. Yaklaşık 10-15 dakika pişen keteler, tereyağı eşliğinde tüketilmektedir.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

48 | Kaysafa/Kaysefe

- Kaysafa, başta kayısı ile meşhur Iğdır ili olmak üzere Kars, Ağrı ve Ardahan illerinde yapılan bir tatlıdır. Kayıslarla tereyağının buluşması sonucu yeni bir lezzet ortaya çıkmaktadır.
- Iğdır ve Kağızman kayısı, hem tadı hem de farklı çeşitlerinin bulunması ile Bölge illerinin tamamında hasadı dört gözle beklenen tarımsal değerlerinden biridir.
- Bu tatlı yapılırken tereyağı tavada eritilip kuru kayıslar içerisine atılmaktadır. Bir süre kavruktan sonra az miktarda su eklenmektedir. Kısık ateşte kıvam alınca yemeye hazır hâle gelmektedir. Tadının az gelmesi halinde pekmez veya bal da eklenebilmektedir.
- Genel alışkanlığa göre yemekten sonra tüketilmekte olup üzerine dövülmüş ceviz de eklenmektedir. İncir, dut, üzüm ve Ardahan ilinde Cancur ile de yapılmaktadır.



49 | Erdek/ Eğirdek

• Yılın her döneminde Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde yapılan Erdek tatlısı, "Eğirdek" olarak da bilinmektedir. Üzerine toz şeker serpilerek veya hamuruna şeker katılarak tüketilebilen bu tatlı sadece kızartılıp şekerless de tüketilebilmektedir.

• Bu tatlının en ilginç yanı demir kalburların üzerinde aldığı şekildir. Demir kalburlarla verilen şekil verme işleminden sonra mısır koçanına benzeyen bir şekil ortaya çıkmaktadır.

• Bu tatlı yapılırken; yarım çay bardağı sıvı yağ, 125 gram tereyağı, 1 yumurta, 1 paket kabartma tozu, 3 çay kaşığı yoğurt ve aldığı kadar un eklenerek yumuşak bir kıvam elde edilmektedir. Dinlenen hamurdan alınan köfte büyüklüğündeki parçalar rulo haline getirilmektedir. Demir kalburlar yardımıyla da kendine özgü bir şekil almaktadır. Bu hamurlar kızartılarak üzerine toz şeker serpilip servis edilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



50 | Velibağ/Velibah

- Çerkez böreği olarak bilinen bu gözleme çeşidi TRA2 Bölgesi illeri içerisinde, genellikle Kars'ın Sarıkamış ilçesinde yapılmaktadır.
- Maya, tuz, su ve unun karıştırılmasıyla elde edilen hamur yaklaşık 50 dakika dinlenmeye bırakılmaktadır. Hamurun içi için haşlanan patates püresinin içine soğan, maydanoz, tuz, pul biber ve karabiber eklenmektedir. Dinlenen hamur parçalarından bezeler elde edilerek hafifçe açılmaktadır. Yaklaşık bir avuç içi kadar püre bu bezelerin içine konularak açılan hamurun kenarları bir araya getirilmekte ve tekrar beze yapılmaktadır. İçi patates dolu olan bezeler yuvarlanarak tekrar açılmakta ve tavada pişirilmektedir. Kızaran hamur bezelerinin her biri üzerine margarin ya da tereyağı sürülerek üst üste koyulmaktadır. Bunun ardından pasta keser gibi dilimlenmektedir.
- Genellikle tavada pişirilen bu gözleme çeşidinin tandır ateşinde pişirilerek tandır çayıyla ikram edildiğinde daha lezzetli bir hal aldığı dile getirilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



51 | Piroşki Böreği

- Aslında Rus böreği olarak bilinen bu ürünün adı "Projki"dir.
- Kars'ın 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi akabinde 40 yıl Rus işgalinde kalmasıyla ortaya çıkan kültürel etkileşim neticesinde Kars mutfağında kendini gösteren bir çeşit olmuştur.
- Lahana, havuç, kıyma ve kapy biber baharatlarla kavrulduktan sonra yufkanın/hamurun arasına sarılmakta ve yağda kızartılmaktadır. Servis edilirken soya sosuna batırılarak tüketilmektedir. Paçanga böreğini andıran bu börek, Kars'ta ve TRAZ Bölgesi'ndeki diğer illerde Piroşki olarak anılmasa da patatesli olarak da yapılmakta ve sıklıkla tüketilmektedir.



Fotoğraf: Ömer Can ARI



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

52 | Kavut Helvası

- TRA2 Bölgesi'nde kavru lan buğdaya "kavurga, gorğa veya goyurğa" gibi isimler verilmekte ve bu ürünün değirmende toz haline getirilmesiyle elde edilen una ise kavut denilmektedir.
- Bu helva yapılırken 2 tepeleme kaşık tereyağı eritilerek üzerine birkaç kaşık kavut eklenmekte ve karıştırılmaktadır. Hemen ardından 1 su bardağı şeker ve 1 su bardağı su ile hazırlanan şerbet eklenerek kıvam alıncaya kadar pişirilmekte ve servis edilmektedir.
- Helvanın ana malzemesi öğütülmeden önce zaten kavru lduğu için diğer helva türlerinde olduğu gibi dakikalarca kavurmaya ihtiyaç duyulmamaktadır. Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde sıklıkla yapılan helva çeşitlerinden birisidir.
- Ayrıca kavru lmuş buğdaydan elde edildiği için kendine has bir aromaya ve kokuya sahiptir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



53 | Kaymak Helvası

• Bu helvayı un helvasından ve diğer benzerlerinden ayıran en önemli özelliği Kars ve Ardahan'ın uçsuz bucaksız meralarında otlayan ineklerin verimli sütlerinden yapılan kaymakla harmanlanıyor olmasıdır. İçinde kaymak olduğunu bilmeyen birisi dahi aromasından ve ağızda bıraktığı tattan, sıradan bir helva olmadığını anlayabilmektedir.

• 1 su bardağı ılık suya 1 su bardağı şeker eklenerek çözününceye kadar karıştırılmakta ve helvaya dökülmek üzere kenarda bekletilmektedir. Tencereye ise yarım kilo taze kaymak koyularak eritilmektedir. Kaymak kaynayıncaya kadar un eklenip kısık ateşte rengi koyulaşmaya kadar kavurma işlemi gerçekleştirilmektedir. Pembeleşen unun üzerine şerbet eklenerek yine kısık ateşte kıvam alınca kadar karıştırılmaktadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.





54 | Kete

• Kete, 2023 yılında Kars ilinde coğrafi işaret tescili almış olmakla birlikte benzer yöntemlerle Ağrı, Iğdır ve Ardahan illerinde de üretilmektedir. Kars Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde, Serhat Kalkınma Ajansı desteği ile tescillenen bu ürünün içi tuzlu, tatlı veya zencefilli olabilmektedir.

• Tencereye koyulan yaklaşık 5 kaşık tepeleme tereyağı ve ayçiçek yağına aldığı kadar un ve yeterli miktarda tuz eklenip helva gibi kokusu çıkana kadar kavrulup ketenin "iç" denilen kısmı elde edilmektedir.

• Hamuru için maya, tuz, 1 çay bardağı ayçiçek yağı, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı ılık su, 2 yumurta beyazı ve 1 kaşık şeker kullanılmaktadır. Tuz dışındaki malzemelerin hepsi genişçe bir kaba boşaltılarak karıştırılmakta ve ardından aldığı kadar un ve tuz eklenerek yumuşak bir hamur kıvamı elde edilinceye kadar yoğurulmaktadır. Ortaya çıkan hamura 2 kaşık eritilmiş tereyağı eklenerek yoğurulmakta ve ardından dinlenmeye bırakılmaktadır. Hamur yeterince dinlendikten sonra yaklaşık 8 adet beze oluşturulmakta ve tekrar dinlenmeye bırakılmaktadır. Dinlendirilen bezeler merdane ve ardından oklava ile iyice açılarak oldukça ince bir kıvam elde edilmektedir. Açılan yufka üzerine eritilmiş tereyağı iyice sürülerek dikdörtgen/kare şeklinde katlanmakta ve daha önce kavrulmuş iç, bu hamurun ortasına koyulmaktadır. Daha sonra, köşelerinden tutulan hamurun uçları bir araya getirilerek tekrar beze elde edilmekte ve parmak uçlarıyla hafifçe açılmaktadır. Açılan keteler tepsiye dizilerek üstüne yumurta sarısı dizilmekte ve önceden ısıtılmış fırına sürülmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



55 | Hasuda/Heside

• Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde yapılan bu tatlı, özellikle yeni doğum yapmış olan kadınlar ziyaret edilirken götürülmekte ve daha çabuk toparlanmalarına destek olduğuna inanılmaktadır. Bölgede yaygın olarak pekmez ile yapılan bu tatlı, pekmez yerine şeker ile de yapılabilmektedir.

• Bu tatlı, yapılış şekli itibarıyla helva türevi diğer tatlılarından farklılaşmaktadır. Tencereye bol miktarda sarı yağ eklenerek eritilmekte ve ardından pekmez ile bir miktar su koyularak iyice özdeşleşene kadar karıştırılmaktadır. Daha sonra az bir miktarda un eklenerek kıvam alana kadar tekrar karıştırılmaktadır. Bol yağlı olan bu tatlı, servis edilirken yağı üste çıkacak seviyede olmalıdır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



56 | Gıllor/Binsel

- Ağrı, Iğdır ve Kars illerinde yapılan bir çörek çeşididir.
- Bu çörek özellikle bal, kaymak, sarı yağ ve çeçil peyniri gibi yöresel ürünlerin bulunduğu kahvaltılı sofralarında yerini almaktadır.
- Derince bir kaba 1 paket toz maya, 1 su bardağından biraz az ılık süt ve 1 tatlı kaşığı şeker eklenerek maya çözünene kadar çırpılmaktadır. Mayanın çözülmesi akabinde 1 su bardağı daha süt ve 1 su bardağı sarı yağ (sade yağ)/tereyağ eklenerek tekrar çırpılmakta ve tuz eklenmektedir. Kulak memesinden biraz daha sert bir kıvam elde edilinceye kadar un eklenerek elde edilen hamur yoğrulmaktadır. 15-20 dakika dinlendirilen hamurdan yuvarlak bezeler oluşturularak tekrardan 10-15 dakika dinlendirilmektedir. Dinlendirilen bezeler el ile hafifçe açılarak üzerine yumurta sarısı sürülmekte ve fırına verilmektedir. Yapılış şekli bazen farklılık göstermekte olup kimi yerlerde kek hamurundan biraz katı kıvamda tepsiye dökülüp üzerine çatal ile çentikler açılmaktadır. Son olarak fırına verilerek servise sunulmaktadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



57 | Nezik/Yufka Gevreği

- Ardahan ve Kars illerinde yapılan bu ürünü benzerlerinden farklılaştıran şey, taze kaymak ile yapılmasıdır.
- 6 su bardağı un, yarım paket kuru maya, 1 tatlı kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tuz, 1,5 su bardağı ılık su ve 1,5 su bardağı kaymak kullanılmaktadır. Un dışındaki malzemeler ilk olarak bir araya getirilip karıştırılarak kaymak eriyene kadar karıştırılmaktadır. Hemen ardından peyder pey un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulmakta ve dinlenmeye bırakılmaktadır. Dinlenen hamurdan tava boyutuna göre bezeler oluşturularak merdane ile açılmaktadır.
- Puf puf bir Nezik elde etmek adına, bezeler açılırken çok inceltilmemektedir. Açılan hamurlar önceden ısıtılmış tavaya yerleştirilerek önlü arkalı pişirilmektedir.
- Kıyır kıyır bir tada sahip olan Nezik, genellikle tereyağı/sarı yağ (sade yağ), çeçil ve bal ile tüketilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.





58 | Basmacık

- Basmacık, Kars'ın Kağızman ilçesine özgü bir tatlı/atıştırmalık türü olup Türkiye'de başka bir şehirde benzeri bulunmamaktadır.
- Kars'ın Kağızman ilçesi Aras Vadisi'nde yer alan ve mikroklimal iklim özellikleri gösteren bir ilçe olması sebebiyle Iğdır ile birlikte, Bölge'nin meyve ihtiyacını karşılamakta ve ilçede kayısı, elma, ceviz ve armut gibi onlarca meyve yetiştirilmektedir. Kayısı ve elması coğrafi işaret tescilli olan ilçede birçok cinsten armut yetiştirilmekte özellikle "Malaça" adı verilen armut ile Nenezir, Ahmet Halife ve Halil Usta gibi armut çeşitleri, basmacığın ana hammaddesini oluşturmaktadır.
- Armutlar yıkanıp soyulduktan sonra güneşte hafifçe kurutulmaktadır. Ceviz ve şeker tozu havanda dövülerek hafif kurutulan armutların içine doldurulmakta ve yuvarlak şekil verilerek ipe dizilmektedir. Besleyiciliği yüksek olan bu ürün, özel misafirlere ikram edilen bir ürün olarak kış sofralarını süslemektedir.



Fotoğraf: Sevgi GÜNDÜZ



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

59 | Dede Baba Pastası/Köy Pastası

- Kars ve Ardahan illerinde yapılan bu tatlının geçmişi uzun yıllara dayanmaktadır.
- 1 su bardağı sıvı yağ/250 gram erimiş tereyağı, 4 yumurta, 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı yoğurt ve 1 paket kabartma tozu, kulak memesi kıvamına gelinceye kadar eklenen un ile karıştırılmaktadır. Ortaya çıkan hamura yuvarlak şekiller verilerek veya bardak ile şekil verilerek tepsiye dizilmekte, üzerine yumurta sarısı sürülerek pişirilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT



TRA2

Bölgesi Yöresel Ürünleri

Bitkisel ve Hayvansal Ürünler



60 | Ağrı Geven Balı

• Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği öncülüğünde ve Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2022 yılında coğrafi işaret tescili alınan; coğrafi sınırdaki yetişen geven bitkilerinden elde edilen; açık renkli, monofloral, süzme bir baldır.

• Türkiye'nin çatısı olarak bilinen Ağrı Dağı eteklerinde elde edilen bu bal çeşidini farklılaştıran en önemli şey içeriğinde en az %50 oranında geven (Astragalus) polenlerinin bulunmasıdır. Koyu kıvamlı olan balın rengi açık sarıdan turuncuya kadar değişebilmektedir. Hafif rahiyalı olan bu bal yenildiğinde boğazda yanma hissi oluşturmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

• Geven bitkisi, dünyanın birçok yerinde tıbbi amaçlı kullanılan bir bitkidir. Özellikle bazı geven türlerinin kemoterapötik ilaçların ortaya çıkardığı yan etkileri bertaraf etmek adına kullanıldığı ve kardiyovasküler hastalıklarda miyokardiyumu (kalp kasını) koruduğu bilinmektedir (Tin, Cho, Chan, James, & Ko, 2006).



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

61 | Ardahan Çiçek Balı

• Ardahan İli Arı Yetiştiricileri Birliği öncülüğünde 2017 yılında coğrafi işaret tescili alan bu ürün, il ekonomisi için önem arz eden ürünlerden birisi olmuştur.

• Parlak ve şeffaf bir görüntüye sahip olan Ardahan çiçek balı; mevsimin yağışlı ya da kurak geçmesinin yanı sıra kırağının bitki örtüsündeki etkilerine bağlı olarak rengi açık amberden koyu ambere kadar değişiklik gösterebilmektedir. Bu renk, arının bal özü aldığı çiçeğin rengine göre genel olarak sarı, bazen de haki olabilmektedir. Boğazda hafiften bir yanma hissi bırakan bu bal bölgede bulunan birçok ballı bitkinin sayesinde hoş bir tada sahiptir. Ardahan çiçek balı; ilin 1.300 m ile 3.200 m arasında değişen geniş meraları, 500'den fazla ballı bitki çeşitliliği ve ilin gen merkezi olduğu Kafkas Arı Irkı ile ayırt edici özellik göstermektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

• Kafkas arısı ırkı en uzun dile (7,2 mm'ye kadar dil uzunluğuna erişen) sahip bal arısıdır. Bu özelliği sayesinde il geneline yoğun bir şekilde görülen derin tüplü çiçeklerin sahip olduğu nektarlara kolaylıkla ulaşabilmektedir (Genç & Dodoloğlu, 2003, akt. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022).

Biliyor muydunuz? Ardahan ve Artvin illeri genetik materyal olan Kafkas arı ırkının gen merkezi olarak ilan edilmiş ve bu amaçla ırkın saf olarak korunabilmesi için her iki il izole bölge olarak diğer illerden gelecek arılara kapatılmıştır. Ardahan ili sınırları içerisinde Posof ilçesi, Artvin ili sınırları içerisinde Camili köyü de bu illerin içerisinde ayrıca kapalı alan olup tam izole bölge durumundadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Mukadder YARDIMCIEL

62 | Posof/Badele Elması

- Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde ve Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2019 yılında coğrafi işaret tescili alan bu ürünün en önemli ayırt edici özelliği içinin de kabuğu gibi kırmızı olmasıdır.
- Antioksidan kapasitesi ile toplam fenolik ve antosiyanin içeriğinin yüksek olması, yine meyve etinde meyve kabuğunda olduğu gibi yüksek seviyede antosiyanin bulunması nedeniyle antioksidan aktivitesini artırıcı olması, bu elma çeşidinin ayırt edici özelliğidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019).

Biliyor muydunuz? Badele, Posof ilçesinde meyve bahçeleriyle ün salan Türkgözü köyünün eski adıdır. Posof elması olarak da tanımlanan Badele elmasının ilk defa bu köyden çıktığı bilinmektedir.



63 | Posof Fasulyesi

• Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde ve Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2020 yılında coğrafi işaret tescili alan bu ürünün farkı görür görmez anlaşılmaktadır.

• Ardahan geneli karasal bir iklime sahip olmasına rağmen Posof ilçesinde görülen mikroklima iklim özellikleri ve zengin toprak yapısı oldukça iri taneli, kuru ve yağ ağırlığı yüksek, hızlıca pişen ve aynı zamanda bir o kadar da lezzetli olan bu fasulye çeşidini ortaya çıkarmıştır.

• 1.200 ila 1.600 m yükseklikte üretilebilen bu fasulye, Mayıs ayının son iki haftası ile Haziran ayının ilk iki haftasında ekilmekte olup Ağustos ayından itibaren ise elle toplanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

• Posof fasulyesi, bölgede başta kuru fasulye yemeğinde kullanılmakta olup tadı ve özellikleri ile yoğun ilgi görmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

64 | Kavılca Buğdayı

- Buğdayın atası olarak bilinen kavılca buğdayı, Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde ve Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2024 yılında coğrafi işaret tescilli almıştır.
- 3 kat kabukla örtülü olan kavılca, bu yapısı sayesinde soğuk ve sert iklim koşullarına uyum sağlamış olup Kars ve Ardahan illerinde yaygın bir şekilde üretilmeye devam edilmektedir.
- Emmer (*triticum dicoccum*) buğdayı olan bu buğday çeşidi, yüksek lif ve protein yapısına sahip olup kolit, alerji ve yüksek kan kolesterolü gibi rahatsızlıkların tedavi edilmesinde kullanılmaktadır (Bekes, Schoenlenhner, & Tömösközi, 2017). Glüten hassasiyeti olan tüketiciler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir.
- Kavılca buğdayı, yörede "güzlük buğday" olarak da geçmekte ve ekimi kış öncesi sonbahar aylarında yapılmakla birlikte Mayıs ayı içerisinde de yapılabilmektedir. 15 Ağustos-10 Eylül tarihlerinde yeterli olgunluğa erişen buğday hasat edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).
- Kavılca Buğdayı'ndan elde edilen un ve bulgur ile başta ekmek ve bulgur pilavı olmak üzere makarna, un helvası ve çeşitli ürünler üretilmektedir.

Biliyor muydunuz? Kavılca buğdayı günümüz buğdayları ile karşılaştırıldığında;

- Daha fazla mineral madde içeriğine,
- Daha fazla amino asit içeriğine,
- Daha fazla oleik asit içeriğine,
- Daha fazla antioksidan özellikteki fenolik madde miktarına,
- Daha fazla antidiyabetik aktiviteye sahiptir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



65 | Cancur Eriği

- Cancur eriği, Ardahan ilinin Posof ve Çıldır ilçeleri ile Artvin ili Şavşat ilçesinde yaygın olarak yetişen, bölgeye has bir erik çeşididir. Aroması diğer eriklere göre daha yoğun olan Cancur eriğinin hasadı Eylül ayında yapılmaktadır. Uzun bir şekle sahip olan Cancur eriğinin kabuğu ve meyve eti mor renklidir.
- Hasat döneminde taze ve yaş olarak da tüketilmekle birlikte, kurutularak, reçel, pestil ve açma yapılarak da tüketilmektedir. Yörede Cancur eriğinin en çok kullanıldığı şey ise "Pelverde" denilen marmelatıdır.





66 | Çürük Peynir/Gorcola

• Çürük peynir / Gorcola Ardahan ilinde peynir mayası kullanılmadan yapılan bir peynir çeşididir. İnek sütleri sağıldıktan sonra makinadan geçirilerek kaymağından ayrılmakta, kaymağından ayrılan süt bir kaba alınmaktadır. Oda sıcaklığında 2-6 gün arası bekletilerek ekşitilmektedir. Ekşitilen süt kazanda ısıtılmakta ve bu süreçte oluşarak çürük adını alan pıhtı yüzeye çıkmaktadır. Kazan yüzeyinde toplanan peynir çürüğü kevgirle ayrılmakta ve süzme torbasına alınarak üzerine ağırlık konmak suretiyle şıratından ayrılmaktadır. Torbadan çıkan peynir doğrudan eritilerek kahvaltılık kullanıldığı gibi koyun derisine veya karnına sade ya da diğer peynirlerle karıştırılarak da konulmakta böylece tuluk peynir yapımında da kullanılmaktadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



67 | Iğdır Beyaz Üzümü/Miskali

- Iğdır beyaz üzümü veya Miskali üzümü, genellikle Iğdır ilinin doğu kısmında, Aralık ilçesinde ve özellikle Kadıkışlak köyünde yetiştirilmektedir. Mikroklima ikliminin getirdiği avantaj sayesinde karasal iklimden çok etkilenmediği için yetiştirilmesi mümkün olmuştur.
- Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde 2021 yılında coğrafi işaret tescili alan bu ürün, Iğdır coğrafyası ve iklimi sayesinde daha sulu bir yapıya sahip olmasıyla farklılaşmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).
- Miskali üzümünün hasadı genel olarak Eylül-Ekim aylarında yapılmaktadır. İklim durumuna göre verimi değişen ürünün genel itibarıyla yarım kilo ve üzerinde salkım ağırlığı olmaktadır



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.

68 | Kağızman Uzun Elması

- 2017 yılında Kars İl Özel İdaresi öncülüğünde coğrafi işaret tescili alan bu ürün yalnızca Kars'ın Kağızman ilçesinde yetiştirilmektedir.
- Aras Vadisi'nde üretilen bu elmanın fidelerinin, ilçe halkı ile yapılan görüşmelerde Ahıska'dan Kağızman'a yerleşen Türkler tarafından getirildiği bilgisine ulaşılmıştır.
- Kağızman uzun elması, şekli ve tadı ile benzerlerinden ayrılmaktadır. Yumurtamsı bir şekle sahiptir. 10-12 cm uzunluğunda ve 5-6 cm eninde olmakla birlikte güneş gören kısmı kırmızı renktedir. Oldukça tatlı olan bu elma; sulu, sert ve ince kabukludur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).



69 | Kars Balı

- Kars balı, 2018 yılında Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği öncülüğünde Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle coğrafi işaret tescili almıştır.
- Kars, uzun yıllardır arıcılık geçmişine sahip olan bir il olup arıcılık, il için önemli gelir kaynakları arasında yer almaktadır. İlin yüksekliği yüzlerce ballı bitkinin yetişmesine imkân vermekte ve birçok şehre göre korunmuş doğası sayesinde oldukça kaliteli bal üretimi gerçekleştirilmektedir.
- Arıcılık, Kars ilinde 20.yüzyıl başlarına değin uzun sepetlerde yapılmıştır. I. Dünya Savaşı sonrasında ülkede yeni kovanlar ilk defa Kars ilinde kullanılmaya başlanmıştır. Boz Dağ Kafkas arı ırkı tarafından üretilen ve benzerlerinden farklılaşan bu bal, binlerce çiçeğin özümü harmanlanması sayesinde hafif bir kokuya ve tada sahiptir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



70 | Sarı (Sade) Yağ

- Zengin ve geniş meralara sahip olan Ardahan ve Kars illeri başta olmak üzere Ağrı ve Iğdır illerinde de sıklıkla yapılan bir yağ çeşididir.
- 2021 yılında Kars Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde, Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle coğrafi işaret tescili başvurusu yapılmış olup tescil süreci devam etmektedir.
- Süt veriminin oldukça yüksek olduğu Mayıs ayında elde edilen sütler süt makinesinden geçirilerek bir taraftan kaymağı diğer taraftan ise sütü alınmaktadır. Alınan kaymak, yayıktan geçirilerek elde edilen tortu bir araya getirilmekte ve soğuk su içerisinde koyulup yoğrularak tereyağı elde edilmektedir.
- Bu tereyağı kazanlara koyulup kaynatılmaktadır. Tortunun ortaya çıkması için bir avuç un eklenmektedir. Yağ iyice kaynadıkça dibe bir tortu çökmekte ve bu tortunun üzerinde kalan sarı yağ (sade yağ) şişelere/emayelere doldurularak donmaya bırakılmaktadır.
- Netice itibarıyla sapsarı, oldukça besleyici ve lezzetli bir yöresel yağ elde edilmektedir.



71 | Çaşır/Çakşır Turşusu

- Karın erimesi ve ilkbahar yağmurlarının yoğunlaşmasıyla birlikte Mayıs ayında yetişmeye başlayan bu bitki, doğadan toplanmakta ve Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde turşusu yapılmaktadır.
- Sert yapıda olan bu bitki toplandıktan sonra kazanlarda kaynatılmakta ve salamura halinde bidonlara doldurularak tüketilmektedir.
- Yöre halkı, özellikle şeker hastalığına karşı bu turşuyu tüketmekle birlikte birçok hanede kış sofralarında yerini almaktadır.



72 | Kımı/Kımı Turşusu

• Kımı, toprak altındaki yumru şeklinde olan yöresel olarak "atol" ismi verilen bir çeşit yer elması türünün toprak üstündeki sap ve yapraklarına Ardahan-Kars bölgesinde verilen isimdir. Kımı bitkisi bölgede çiğ olarak tüketilmekte, çorbası, yemeği veya turşusu yapılmaktadır. Bununla birlikte en çok tercih edilen şekli turşu olarak tüketimidir.

• Kendine özgü lezzet ve aromaya sahip kımı bitkisi ilkbaharda tazeyken toplanılmaktadır. Temizlenip yıkanan kımı bitkisi kısa süre haşlandıktan sonra yarı yarıya karıştırılan su/şırat (peynir altı suyu) karışımı ile salamura edilmektedir. Hazırlanan karışıma tuz ve sarımsak da eklenip fermantasyona bırakılmaktadır. Fermantasyon sürecini tamamlayan turşu tüketime hazır hale gelmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



73 | Hanak Tel Peyniri/Türkmen Saçak Peyniri Tutak Tel Peyniri

- Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde ve Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2024 yılında coğrafi işaret tescili alan bu peynir türü Kars ilinde Türkmen saçak peyniri, Ağrı ilinde ise Tutak tel peyniri olarak bilinmektedir.
- Kars ve çevresinde bu peyniri, raf ömrünün daha uzun olması sebebiyle göçebe Türkmen topluluklarının yaptığı bilinmektedir. Tuzlu suda kaldığı sürece 1 yıl raf ömrüne sahiptir.
- Bu peyniri sıcak şıratın içerisinde çevrilmesi, eklenen taze ve ekşi süt miktarı ile en son elde yoğurma şekli, benzerlerinden farklılaştırmaktadır.
- 2 gün öncesinden kaymağı alınmış 1 kova ekşi süt ile aynı ölçüde süt makinesinde kaymağı alınmış taze süt büyük bir kazana art arda eklenerek ocağın altı yakılmaktadır. Serçe parmağını yakmayacak derecede ısınan süte 1 tatlı kaşığı maya eklenerek pişmesi beklenmektedir. Daha çabuk pişmesini sağlamak üzere, ortaya çıkan şırat maşrapa yardımıyla ayrı bir kovaya alınmaktadır. Sıcak şıratın içerisinde el ile çevrilen katı tortu ayrı bir kovaya alınarak seri hareketlerle yaklaşık 1 saat çevrilmekte ve uzamaktadır. Gittikçe uzamaya başlayan peynir tuzlu suyla dolu bir kovaya daldırılarak yine çevrilmekte ve tel tel ayrılmaktadır.

Biliyor muydunuz? Ekşi ve taze olmak üzere toplamda 24 kilo sütün kullanıldığı bu peynir yapım sürecinin sonunda toplamda 2 kilo tel peyniri ortaya çıkmaktadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT

74 | Çeçil Peyniri

• Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde yaygın bir şekilde yapılan bu peynir taze tüketilmekle birlikte genellikle kış hazırlığı için tuzlanarak bidonlara veya derilere basılarak saklanmaktadır.

• Bu peynir yapılırken, 2 gün önceden süt makinesinden geçirilerek kaymağı alınan süt ekşimeye bırakılmaktadır. 2 gün sonra bu süt ile aynı gün içerisinde kaymağı alınan süt ve maya, altı yanan kazana üst üste eklenmektedir. Bu peynir çeşidinde taze süt miktarı ekşi süt miktarından biraz daha fazladır. Orta çıkan tortu bir araya getirilerek kazanın içerisinden alınıp sık sık yoğurulmakta ve tekrar kazana bırakılmaktadır. Hamur kıvamına gelen peynir didilerek tuzlu veya tuzsuz tüketilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Cengizhan BÜYÜKYURT

75 | Kaşar Peyniri

- Kafkas Üniversitesi öncülüğünde ve Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2014 yılında coğrafi işaret tescili alan kaşar peynirinin coğrafi sınırları Kars ve Ardahan illerini kapsamaktadır.
- Kaşar peyniri üretimi, Cumhuriyet'in ilk yıllarına dayanmakla birlikte Filibeli Fehmi ve beraberindeki 4 işçinin Kars'ın Kümbetli köyünde eski adıyla Vladikars'ta üretime başlamasıyla gerçekleşmiştir (Öztek, 1983).
- Kars kaşarını benzerlerinden ayıran şey, mera hayvancılığı neticesinde hala geleneksel yöntemlerle üretiliyor olmasıdır. Mayıs-Temmuz aylarında alpin çayırarda yüzlerce çiçeğin bulunduğu alanlardan beslenen ineklerin verimli sütleriyle yapılan bu peynir, kuzey rüzgarları yönünde bulunan pencereler vasıtasıyla olgunlaştırılmaktadır. Hafif tuzlu, bol sütlü ve ağızda kolayca dağılan bu peynir çeşidi, ülkenin piyasaya sunduğu en özel peynir çeşitlerinden birisidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2014).



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Mukadder YARDIMCIEL

76 | Gravyer Peyniri

- Kars, Osmanlı-Rus Savaşı akabinde 40 yıl Rus işgalinde kalmıştır. Rusların teşvikiyle İsviçreli David Moser, bölgeye yaptığı bir ziyarette bu alanın süt ürünleri üretimi için uygun olduğunu görerek mandıra anlamına gelen "Zavot" kurmuş ve oraların meşhur "Gruyere" peynirini üretmeye başlamıştır (Atış & Çelikoğlu, 2017).
- O zamanlardan beri üretimi devam eden gravyerin, Kars Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde ve Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle 2024 yılında coğrafi işaret tescilli alınmıştır. Ünü sınırları aşan bu peynir, yalnızca Kars ve Ardahan'da üretilmektedir.
- Endüstriyel ve geleneksel yöntemlerle üretilen bu peynir geleneksel yöntemlerle üretilmesi halinde sırasıyla ısıtma, mayalama, pıhtı parçalama, tekrar ısıtma, kalıplama ve baskılama, kuru tuzlama, depoda bekletme, 10-15 gün salamurada bırakma (bu süre zarfında 2 günde bir çevirme), sıcak odada bekletme ve soğuk odada olgunlaştırma gibi birçok işlemden geçmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).
- Altın sarısı renkte olan gravyer, 6-12 ay olgunlaştırılarak bol gözenekli, hafif tuzlu ve güçlü bir aromaya sahip olmaktadır.

Biliyor muydunuz? Çizgi film sahnelerinden fırlamış olan bu bol delikli peynirden 1 kg elde edebilmek için yaklaşık 17 kg çiğ süt kullanılmaktadır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ÖZDEMİR

77

Tuluh Peyniri ve Göğermiş Tuluh Peyniri

- Tuluh peyniri, özellikle küçükbaş hayvancılığın yaygın bir şekilde yapıldığı Ağrı ve Iğdır başta olmak üzere Kars ve Ardahan illerinde de sıklıkla tüketilen bir peynir çeşididir.
- Bu peynir türü için genellikle koyun derisi kullanılmaktadır. Kesilen koyunun derisi parçalanmaya mahal vermeden çıkarılarak kurutulmakta ve peynir yapım zamanı temizce yıkanarak alt kısmından dikilmektedir. Taze çeçil peyniri tel tel ayrılarak üzerine kaya tuzu eklenmekte ve iyice ovalanmaktadır. Bu şekilde yumuşayan peynir, tuluh denilen derinin içine doldurulup iyice bastırılarak tuluhun ağız kısmı bağlanmaktadır. Bu dolu tuluh serin ve temiz bir yerde (kum zemin üzerinde) yaklaşık 4 ay boyunca bekletilmektedir. Peynir kurudukça alt kısmından şırat sızması olduğu için her gün temizliği ve bakımı yapılarak çürüme veya kurtlanma engellenmektedir.
- Çeçil peyniriyle beraber lor peyniri veya yağlı beyaz peynir de kullanılabilir. Beyaz peynir ve çeçil peynir ile yapılan haline Ardahan ili başta olmak üzere yörede "Motal peyniri" denilmektedir. Motal ismi, küçükbaş hayvan derisine verilen isim olarak bilinmektedir.
- Göğermiş yani küflü peynir için ise kuruma süreci tamamlanan derinin dış yüzeyine süt sürülerek ıslanması ve küflenmenin gerçekleşmesi sağlanmaktadır.
- Oldukça lezzetli olan bu peynir türü plastik malzemeler kullanılmadan doğal yöntemlerle elde edildiğinden özel bir peynir türü olarak ön plana çıkmaktadır.



78 | Ağrı Tulum Peyniri

- Ağrı İl Özel İdaresi öncülüğünde 2024 yılında coğrafi işaret tescili alan bu ürün, yapısı itibarıyla benzerlerinden farklılaşmaktadır.
- Küçükbaş hayvancılığın önemli merkezlerinden birisi olan Ağrı ilinde yetişen Akkaraman ve Morkaraman ırkı koyunların sütleriyle yapılan bu peynir; şirden mayası ile mayalanmakta ve oluşan pıhtılar "süzek" olarak bilinen pamuklu bez torbalara doldurularak baskılanmaktadır. Bu şekilde peynir altı suyu ortamdan iyice uzaklaştırılarak teleme parçaları naylon çuvallarda süzülme ve tuzlanmaktadır. Tuzlanan peynirler tekrar pamuk çuvallara doldurularak süzme işlemi 5-7 gün daha devam etmektedir. Tekrar süzülen telemeler keçi tulumuna veya plastik bidonlara doldurulup 4 ay olgunlaştırılarak süreç tamamlanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

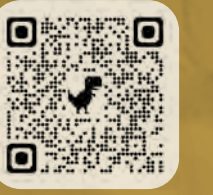


79 | Malakan Peyniri

• Kars ilinde yapılan bu peynir, Malakan topluluğundan öğrenilen oldukça lezzetli bir peynir çeşittir. Malakan peynirini farklı kılan şey şirden maya ve kaya tuzu ile yapılan oldukça yumuşak kıvamda bir peynir olmasıdır.

• Malakan peyniri yapılırken süt 36 derecede mayalanıp beyaz peynir gibi baskılara koyulmaktadır. Baskılara koyulan peynirin içerisindeki şırat (peynir altı suyu) atıldıktan sonra tekrar doğramaya alınmakta ve çürümeyi engellemek üzere tekrar taşlanmaktadır. Daha sonra 80 derecede kaynatılarak hem zararlı bakterilerin uzaklaştırılması hem de erime sayesinde kolay şekil alması sağlanmaktadır. Şekil verilen peynirler olgunlaştırıldıktan sonra paketlenerek tüketime hazır hale gelmektedir.

• Son yıllarda artan talebe bağlı olarak kekikli ve çörek otlı çeşitleri de piyasaya sürülerek büyük beğeni toplamıştır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



Fotoğraf: Sevgi GÜNDÜZ

TRA2
Bölgesi Yöresel Ürünleri

Hediyelik Eşyalar ve Diğer Yöresel Ürünler



80 | Üzerlik

- *Peganum Harmala* (Üzerlikgiller) familyasından olan bu bitki, Ağrı ve Iğdır başta olmak üzere Kars ve Ardahan illerinde hem tıbbi hem manevi hem de süsleme amaçlı kullanılmaktadır.
- Hemen hemen her evde bulunan bu bitki, toplandıktan sonra kurutulup iğneyle ipliğe dizilip şekil verilmekte ve duvara asılmaktadır.
- Asıldığı haneyi nazara ve kötü enerjiye karşı koruduğu bilinen bu bitki yine evlerde tütsü niyetine yakılmaktadır.



81 | Ağrı Halı ve Kilimi

• Küçükbaş hayvancılığın önemli merkezlerinden olan Ağrı ili, özellikle Doğubayazıt ilçesi, halı ve kilim dokuma noktasında da kadim bir geçmişe sahip olmuştur.

• 1969-1970 yıllarında Ağrı'nın köylerinde yapılan çalışmalarda "geve" adı verilen ve posta benzeyen bir ürünün dokunduğu tespit edilmiştir. Bu ürün diğer halılar gibi yer tezgâhlarında dokunmakla birlikte halıdan farklı olarak bükülmemiş, sadece boyanmış yün saçaklarından ilmek yapıldığı görülmüştür. Bu durum araştırmacılar nezdinde kilimden halıya geçiş olarak değerlendirilmiş olup Eleşkirt ilçesinde ikâmet eden yaşlı kadınlardan birisi, bu dokuma stilini Türkistan Kazak Türklerinden öğrendiğini belirtmiştir (Görgünay, 2010).

• Ağrı halılarında bitki ve hayvan motifleri ile geometrik şekiller sık sık kullanılmaktadır. Renklendirme sürecinde ise doğal maddeler tercih edilmektedir. Özellikle halı zemininde hardal sarısı ve gri kullanılmakla birlikte hardal sarısı, bölgede "sarı ot" olarak tanımlanan "sütleğen" bitkisinden elde edilmektedir (Serhat Kalkınma Ajansı, 2019).





82 | Damal Bebeği

• Ardahan ilinin önemli değerlerinden olan bu bebek için Damal Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından 2003 yılında coğrafi işaret tescili alınmıştır.

• Ardahan ili Damal ilçesinde yaşayan Türkmen kadınlarının geleneksel kıyafetlerinin giydirildiği tahta veya plastik bebekler yörenin folklorik zenginliğinin bir yansımasıdır. Bebeğe giydirilen ve tamamen el emeği ile işlenen kıyafetler; altın, gümüş ve boncuklarla süslü başlıklar, boncuklardan yapılmış göğüslük, yöresel motifler işlenmiş önlük, üçetek entari, yöresel motiflerle süslü çorap ve kolçaklardan oluşmaktadır. Damal bebeği kıyafetinin her bir parçası ile bu parçalarda kullanılan motifler ve renkler özel bir anlam taşımaktadır.

• Ürün başta Damallı kadınlar olmak üzere Ardahan ilindeki kadınlar tarafından üretilmekle birlikte, Ardahan Valiliği Damal Bebek Evi'nde sürekli üretim, eğitim ve satış gerçekleştirilmektedir.

Biliyor muydunuz? Damal bebeği 1996 yılında Japonya'da düzenlenen "Yöresel Folklorik Bebekler Yarışması"nda el emeği kategorisinde dünya birinciliği kazanmıştır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.





83 | Süngülü Çakısı

• Ardahan ili Posof ilçesinin Gürcistan sınırındaki Süngülü köyü, yıllardır köyde üretilen bıçaklarla tanınmaktadır. Küçük ev tipi atölyelerde yapılan bıçaklar geçmişten günümüze babadan oğula ve usta-çırak ilişkisi ile gelmiştir. Süngülü çakısının kesici kısmı köyde bulunan ocaklarda çelik sertleştirme işlemine tabi tutularak elde edilmektedir. Çakının kabzası ise genellikle manda ve koçboynuzundan yapılmakla birlikte ahşaptan da yapılmaktadır.

Biliyor muydunuz? Süngülü çakısı, çok eski yıllardaki sınır birliklerinin askeri işlerine ait kasatura, bıçak, silah yedek parçası, süngü gibi imalatların bu köyde yaptırılması ile gelişmiş olup Süngülü köyü, ismini de buradan almıştır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



84 | Derme Kilimi

- Ardahan iline özgü yöresel ürünlerden bir diğeri, Derme kilimidir. Dokuma tekniğindeki farklılıkla dikkat çeken Derme kilimi, doğal kök boyalarla renklendirilen doğal yün ipliklerle dokunmaktadır. Desenler oluşturulurken klasik kilim dokuma tekniğinden farklı olarak her desen diğerdinden bağımsız olarak oluşturulmakta ve desenler bu sebeple hacimli görünmektedir.



85 | Karabağ Kilimleri

- El sanatları alanında Iğdır'ın en bilinen ürünlerin olan Karabağ kilimleri geleneksel Türk kilim motiflerinin dışında kültürü ve tarihi taşıyan izleriyle dikkat çekmektedir.
- Karabağ kilimlerinde geleneksel geometrik desenli Türk kilim tarzından farklı olarak çoğunlukla gül ve büyük denebilecek ölçüde çiçek motifleri kullanılmaktadır. Genellikle bölgede de sıkça yetiştirilen küçükbaş hayvanların yününden, kilimlerde kullanılan işliklerin atkısı, çözüğü ve diğer iplikleri yapılmaktadır. Kilimlerin renklendirilmesinde kökboyası tercih edilmektedir.
- Karabağ kilimleri, Iğdır yöresinde uzun yıllardan beri devam ettirilen el sanatlarından biridir. Kilimlerin üzerinde bulunan gül motifleri, Karabağ'a olan özlemi, yaşanan zorlukları ifade etmektedir. Bununla genellikle siyah renkte yapılan kilim zemini, olumsuz olayları ve yas duygusunu anlatmakta kullanılan bir diğer simgedir.
- Karabağ kilimleri, Iğdır il merkezinde bulunan bir atölyede üretilmektedir.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



86 | Sarıkamış Obsidyen Taşı

• 2023 yılında Kars Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde Serhat Kalkınma Ajansı desteğiyle coğrafi işaret tescili almıştır.

• Sarıkamış ilçesinde çıkan ve kristal yapısı olmayan volkanik kökenli kayaktan elde edilen volkanik camdır. Yarı değerli süs taşı sınıfında yer alan bu maden genellikle siyah ve kahverengi olup az miktarda yeşil ve karışık saydam renkte de olabilmektedir. Sarıkamış Obsidyeni, yüzey ve yüzeye yakın yerlerde tabakalar arasında damar halinde bulunduğundan araç kullanılmadan elle toplanılabilmekte ve yol kenarlarında sıklıkla görülebilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

• Önemli bir turistik ürün olan obsidyenden yapılan hediyelik eşya üretimi, son yıllarda artış göstermiştir. Bu kapsamda özellikle spa taşı, takı eşyaları ve tesbih gibi ürünler üretilmektedir.

Biliyor muydunuz? Obsidyen taşı geçmişte yöre halkı tarafından nazara karşı koruduğu inancıyla yeni gelinlerde ve bebeklerde sıklıkla kullanılmıştır.



Videoyu izlemek için QR kodunu okutabilirsiniz.



88 | Kalpak ve Papak

• Kadim Kafkas kültürünün önemli mirasından birisi olan kalpak ya da diğer adıyla papak Kars ve Ardahan illerinde hala kullanılan geleneksel aksesuarlardan birisidir. Yine Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinde kış soğuklarından korunmak üzere tiftik papak da sıklıkla kullanılmaktadır.

• Geçmişte kuzu derisiyle yapılan bu ürün günümüzde suni deriyle de yapılmaktadır. Orijinal halinde, doğan kuzuların vücutlarına kılıf geçirilerek yünleri uzadıkça kıvırcıklaşmakta ve bu yünler soyulup papak üretiminde kullanılmaktadır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Biliyor muydunuz? Kafkaslardan gelerek kozmopolit bir şehir olan Kars'a yerleşen terekemeler, siyah keçi tüyünden yapılmış büyük kalpaklar kullandığından bu halk yörede "karapapaklar" olarak bilinmektedir.





89 | Kars El Halısı

- Kars el halısı, 1996 yılında Kars Belediyesi öncülüğünde coğrafi işaret tescili alan önemli yöresel değerlerden birisidir.
- Madalyon kompozisyonlu olan bu halılarda, bitkisel motifler, kuş motifleri, ejderha motifleri ve koç boyunuzu motifi ile geometrik desenler, ok motifi ve çengel gibi motifler sıklıkla madalyonun içinde yer almaktadır.
- Yün iplik kullanılarak yapılan bu halılarda ağırlıklı olarak kırmızı, yeşil ve beyaz renklerinin çeşitli tonları ile natürel renkler (yünün kendi orijinal rengi) kullanılabilir. Halının dokuma sürecinde Türk düğümü denilen çift düğüm atılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 1996).



90 | Yün Çorap

• Yün çorabın Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars kültüründe önemli bir yeri vardır. Kültürel mirasın önemli bir parçası olan bu ürünler her kızın çeyiz sandığında ve askere uğurlanan gençlerin valizinde yer almakla birlikte 7'den 70'e her yaşta bireyin soğuk kış aylarında kullandığı önemli bir parçaydı.

• Soğuk kış koşullarından koruyan bu ürünün yapımında kullanılan yün koyun kırkımından elde edilmektedir. Kırkılan beyaz yünler yıkanarak ayrılmakta ve yün tarağında taranmaktadır. Taranan yünler "teşi" denilen ekipman yardımıyla eğilmekte ve ipliğe dönüştürülmektedir. Ortaya çıkan iplerle 5 şiş yardımıyla örülen yün çoraplar sabun ile elde yıkanarak çorap biçimindeki ahşap kalıplarda kurutulmaktadır.



kaynakça

- Ağrı Valiliği. (2018). *Ağrı Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. (G. S. Belli, & O. Belli, Dü) 07 30, 2023 tarihinde alındı
- Atış, E., & Çelikoğlu, Ş. (2017). Türk Coğrafya Kurumu 75. Yıl Uluslararası Kongresi. *Boğatepe Köyünde Geleneksel Kars Gravyer Ve Kaşar Peyniri Üretimini Yöre Ekonomisi ve Tanıtımına Katkısı*, (s.310-324). Ankara.
https://www.researchgate.net/publication/327719744_Bogatepe_Koyu'nde_Kars_Geleneksel_Kars_Gravyer_ve_Kasar_Peyniri_Uretimini_Yore_Ekonomisi_ve_Tanitimina_Katkisi adresinden
- Bekes, F., Schoenlenhner, R., & Tömösközi, S. (2017). Ancient Wheats and Pseudocereals for Possible Use in *Cereal-Grain Dietary Intolerances*. *Cereal Grains; Assessing and Managing Quality* (s. 359-368). içinde Woodhead Publishing. 08 12, 2023 tarihinde alındı
- Genç, F., & Dodoloğlu, A. (2003). *Arıcılığın Temel Esasları*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi. 06 15, 2023 tarihinde alındı
- Görgünay, N. (2010). Halıcılığın Kökeni ve Türk Halıcılığının Tarihçesi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 8(1), 159-175. 09 12, 2023 tarihinde
<https://dergipark.org.tr/tr/pub/ataunizfd/issue/2979/41277> adresinden alındı
- Kars Eli Dergisi. (1967). Kars Yemekleri (Hangel). *Kars Eli Dergisi*(27), 14. 10 18, 2023 tarihinde alındı
- Kars Eli Dergisi. (1967). Kars Yemekleri/Helva (Umaç). *Kars Eli Dergisi*(32), 14. 03 18, 2023 tarihinde alındı

kaynakça

- Kars Eli Dergisi. (1967). Kars Yemekleri/Katık Aşı (Yoğurt Çorbası). *Kars Eli Dergisi*(55), 12. 03 18, 2023 tarihinde alındı
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. (2023, 03 03). Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Sitesi:
kars.ktb.gov.tr/TR-54861/yoresel-kiyafet-giyim-ve-kusam.html adresinden alındı
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2023). *Yöresel Kiyafet, Giyim ve Kuşam*. 07 30, 2023 tarihinde Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Sitesi:
<https://kars.ktb.gov.tr/TR-54861/yoresel-kiyafet-giyim-ve-kusam.html> adresinden alındı
- Öztek, L. (1983). *Kars İlinde Yapılan Kaşar Peynirlerinin Yapılışları, Bileşimleri ve Olgunlaşmaları Üzerinde Araştırmalarla Bunların Diğer Peynir (Atatürk Üniversitesi Basımevi b.)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları. 06 30, 2023 tarihinde alındı
- Serhat Kalkınma Ajansı. (2019). *SERKA Yayınları/TRA2 Bölgesi Yöresel Ürün Pazarlama Stratejileri*. 01 25, 2023 tarihinde Serhat Kalkınma Ajansı Web Sitesi:
<https://www.serka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/tra2-yoresel-urunler-raporu-web.pdf> adresinden alındı
- Serhat Kalkınma Ajansı. (2023, Aralık). *Serhat Kalkınma Ajansı Web Sitesi*. 02 20, 2024 tarihinde SERKA Yayınları:
<https://www.serka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/kars-ve-arda-han-illeri-tibbi-bitkilerinin-arastirilmesi-calismasi-tek-sayfa-vrs.pdf> adresinden alındı

kaynakça

- Şahin, M., & Mankan, E. (2021). Gastronomide Trendler: Restoranlarda Yerel Ürün Kullanımı, Yenilikçi Hikayesi Olan Yemekler Yaratma). *International Journal of Arts & Social Studies*, 4(7), 228-250. 10 12, 2023 tarihinde <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2002226> adresinden alındı
- Tarım ve Orman Bakanlığı. (2022). *Enstitü Arıcılık Kitapçıları*. 10 30, 2023 tarihinde Arıcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Web Sitesi: <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/aricilik/Belgeler/kitapc%C4%B1klar/kitapc%C4%B1k%202022%20yeni/genetik%20c%CC%A7es%CC%A7itlilik2022-2.pdf> adresinden alındı
- Tin, M. M., Cho, C.-H., Chan, K., James, A. E., & Ko, J. K. (2006, 06 28). *Astragalus saponins induce growth inhibition and apoptosis in human colon cancer cells and tumor xenograft*. 07 30, 2023 tarihinde National Library of Medicine: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17148504/> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (1996). *Coğrafi İşaretler Portalı/Kars El Halısı*. 07 30, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b10df3ce-019e-4a4d-9b48-dc5c626abfde.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2014, 02 14). *Coğrafi İşaretler Portalı/Kars Kaşarı*. 07 30, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/190.pdf> adresinden alındı

kaynakça

- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017, 06 01). *Coğrafi İşaretler Portalı/Ardahan Çiçek Balı*. 05 11, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/502d86bf-320d-43dd-9395-608613a1bab0.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017, 12 25). *Coğrafi İşaretler Portalı/Doğubayazıt Abdigör Köftesi*. 07 30, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38333> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017, 12 25). *Coğrafi İşaretler Portalı/Kağızman Uzun Elması*. 06 12, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/307.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2018, 10 08). *Coğrafi İşaretler Portalı/Kars Balı*. 02 17, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sayfası: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/374.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2019, 04 22). *Coğrafi İşaretler Portalı/Posof Elması-Badele Elması*. 05 27, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38410> adresinden alındı

kaynakça

- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2020, 11 23). *Coğrafi İşaretler Portalı/Posof Fasülyesi*. 06 12, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3795aa9a-1758-48f9-8f24-df825be0dfa2.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021, 07 02). *Coğrafi İşaretler Portalı/Bozbaş*. 05 30, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7521d52e-708e-4885-a8aa-dfa504ad527d.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021, 08 09). *Coğrafi İşaretler Portalı/Miskali Üzümü*. 08 23, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a1adc030-f2a6-45b7-8c0c-b0d5d60a1520.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022, 03 17). *Coğrafi İşaretler Portalı/Ağrı Geven Balı*. 07 30, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2c1a5af4-66c9-4006-8603-2118b4144375.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022, 12 07). *Coğrafi İşaretler Portalı/Ağrı Yaprak Döneri*. 07 30, 2023 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d2c207f2-28c1-4b6c-8a23-4a2040b64230.pdf> adresinden alındı

kaynakça

- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023, 07 18). *Coğrafi İşaret Portalı/Sarıkamış Obsidyen Taşı*. 08 25, 2023 tarihinde Coğrafi İşaret Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e029c614-6ae6-4615-b722-35f68de4609b.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024, 03 29). *Coğrafi İşaretler Portalı/Ağrı Tulum Peyniri*. 03 30, 2024 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4806af55-4312-4b10-aa8d-2af18b01ca4f.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024, 02 07). *Coğrafi İşaretler Portalı/Ardahan Kavılca Buğdayı*. 02 08, 2024 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/12d788f6-ba63-4d93-97db-2b4a26e6c8a9.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024, 09 17). *Coğrafi İşaretler Portalı/Kars Gravyer Peyniri*. 09 18, 2024 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı Web Sitesi:
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/71c224ad-6406-445f-b9db-a46d1e9f59c4.pdf> adresinden alındı



Serhat Kalkınma Ajansı
Atatürk Cad. Ortakapı Mah. No:69 Merkez/Kars

TRAZ Bölgesi Yöresel Ürünleri
ISBN: 978-605-70780-9-4

Kalkınma Ajansları Yayınları Bedelsizdir, Satılamaz.

www.serka.gov.tr
2024