

# KARAMAN İLİ COĞRAFİ İŞARET RAPORU

**İLETİŞİM:**

[www.mevka.org.tr](http://www.mevka.org.tr)

[karamanydo@mevka.org.tr](mailto:karamanydo@mevka.org.tr)

[www.karamandayatirim.gov.tr](http://www.karamandayatirim.gov.tr)

[www.investinkaraman.gov.tr](http://www.investinkaraman.gov.tr)



## İçindekiler

1.Karaman İline Ait Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler .....	5
2.Karaman Coğrafi İşaret Potansiyeli Olan Bazı Ürünler .....	6
3. Karaman İline Ait Başvuru Aşamasındaki Coğrafi Ürünler.....	18
4. Diğer İller Tarafından Alınan Coğrafi İşaretler (Karaman'da da Farklı Şekillerde Yapılan Ürünler).....	20
5. Tescil Ettiren Kurum Kuruluşlara Göre Dağılım .....	22
6. Tescil Türlerine Göre Dağılım.....	23
7. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı .....	24
8. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı .....	25
9. Tescilli Coğrafi İşaretli Ürün Sayılarının İllere Göre Dağılımı .....	27
10. Coğrafi İşaret Başvuru Aşamasındaki Ürün Sayılarının İllere Göre Dağılımı .....	28



<b>KARAMAN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER ÖZET BİLGİLER</b>		
<b>NİTELİK</b>	<b>KARAMAN</b>	<b>TÜRKİYE</b>
<b>Coğrafi İşaret Tescilli Ürün Sayısı (2022 Mayıs )</b>	<b>1 Adet</b> ( <i>Karaman Divle Obruğu</i> <i>Tulum Peyniri</i> )	<b>1.078 Adet</b>
<b>Coğrafi İşaret Başarı Hikayesi Olan Ürünler</b>	<b>1 Adet</b> <i>Karaman Divle Obruğu</i> <i>Tulum Peyniri</i>	<b>4 Adet</b> <i>Ardahan Çiçek Balı,</i> <i>Taşköprü Sarımsağı,</i> <i>Kars Kaşarı, Karaman Divle</i> <i>Obruğu Tulum Peyniri</i>
<b>Coğrafi İşaret Başvuru Aşamasındaki Ürün Sayıları (2022 Mayıs )</b>	<b>3 Adet</b> ( <i>Ermenek Helvası, Ermenek</i> <i>Batırığı, Karaman Ekşikara</i> <i>Üzüümü</i> )	<b>706 Adet</b>
<b>Karaman Coğrafi İşaret Komisyonunda Bulunan Kurum/Kuruluşlar</b>	Mevlana Kalkınma Ajansı, Karaman Ticaret ve Sanayi Odası, Karaman Ticaret Borsası, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Karaman Belediyesi, Ayrancı Belediyesi, Ermenek Belediyesi, Başyayla Belediyesi, Kazımkarabekir Belediyesi, Sarıveliler Belediyesi, Karaman İl Özel İdaresi, Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karaman Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Karaman Ziraat Odası, Ermenek Ziraat Odası ( <i>17 Adet Kurum /Kuruluş</i> )	
<b>MEVKA 2022 Teknik Destek Programı Kapsamında Coğrafi İşaret Dosyası Hazırlık Sürecinde Olan Ürünler</b>	-Karaman Tahinli Pidesi, Lokur, Mayalı Ekmeği (Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü) <b>(Proje Başvuru Aşamasında )</b>  -Taşkale Halısı (Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü) <b>(Proje Uygulama Aşamasında)</b>	

## Coğrafi İşaret Nedir?

Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34 üncü maddesine göre;

**Coğrafi İşaret:** Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir.

**Menşe Adı:** Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir.

**Mahreç İşareti:** Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.

## Geleneksel Ürün Adı:




Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar; geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması ya da geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması şartıyla geleneksel ürün adı olarak değerlendirilebilir.



## 1.Karaman İline Ait Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler

### Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri

Tablo 1 Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri

	
Coğrafi işaretin türü	Menşe Adı
Dosya Numarası	C2015/022
Başvuru Tarihi	16.06.2015
Tescil Numarası	270
Tescil Tarihi	08.12.2017
Ürün Grubu	Peynirler
il	Karaman
Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Karaman Ticaret ve Sanayi Odası
Durum	Tescilli
Adres	Yunus Kent Mahallesi Alparslan Türkeş Bulvarı No:2 Karaman
 Coğrafi İşaret Sicil Belgesi	
 Faaliyet Gösterenlerin Bilgileri	



Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Karaman ili Ayrancı ilçesinde üretilen tulum peynirlerinin Divle Obruğunda olgunlaştırılması yüzyıllardır süre gelen bir gelenektir. Mağaranın hem iç ısısının düşük olması hem de mağaraya hakim olan küf florasının peyniri olgunlaştırması bu geleneğin yaşadığımız yıllara kadar süre gelmesini sağlamıştır. Ürün ismini depolama ve olgunlaştırmada yararlanılan Ayrancı ilçesinde bulunan tarihi Divle Obruğundan almaktadır.

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri; Karaman ili Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda tamamen doğal yollarla beslenen (meraya çıkmadıkları mevsimlerde kurutulmuş yonca, saman vs. kaba yemler) keçi, inek ve koyunlardan elde edilen çiğ sütlerden 1/1/8 (keçi/inek/koyun) oranında karıştırılmasıyla yapılan peynirlerin keçi veya kuzu derisinden hazırlanmış olan deri tulumlara basılarak 5-6 ay arası Divle Obruğunda olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulan bir tulum peyniridir. Bu ürünü diğer tulum peynirlerinden farklı hale getiren başlıca özellik bölgedeki obruk olarak isimlendirilen mağarada olgunlaştırılmasıdır. İçerisinde kendine özgü yerleşik bir küf florası bulunan bu mağaraya konulan tulum peynirlerinin üzerlerinde yaklaşık 1 ay sonra mavi sonra beyaz ve daha sonra da kiremit kırmızısı renkli küf mantarları üremektedir. Oluşan küf kuruduktan sonra tulumun dış yüzeyinin kiremit kırmızısı rengini alması peynirin tam olgunlaşması olarak değerlendirilmektedir. Bu olgunlaşma süresi 5-6 ay arası sürmektedir. Kırmızı küflü olgunlaşmış peynirler Ekim, Kasım aylarında satışa sunulmak üzere obruktan çıkarılır. Obruk olarak isimlendirilen mağara köyün 1,5-2 kilometre güneydoğusunda bir tepenin altında doğu-batı istikametinde uzanmaktadır ve uzunluğu yaklaşık 150 metre kadardır. Obruğa peynir indirme ve çıkarma işlemleri tepenin üzerine kurulmuş bulunan bir asansör ile gerçekleştirilmektedir. Obruk doğal bir soğuk hava deposu niteliğindedir. Obruğun iç ısısı  $4 \pm 1$  santigrat derece ve bağıl nem  $\%80 \pm 5$  düzeyindedir. Obruğun iç ısısı kışın  $+22$  santigrat derecedir ve bu dönemde obruk içerisinde ürün bulunmamaktadır.

## 2.Karaman Coğrafi İşaret Potansiyeli Olan Bazı Ürünler

### Calla

Odun ateşinde ve güvecin içinde kuzu eti ve sebzelerin yaklaşık dört saat pişirilmesiyle elde edilen çok lezzetli bir yemektir. Lezzetini odun ateşinden ve yemeğin içine koyulan kuzu iç yağından almaktadır. Pişirildiği süre boyunca hiç hava almayacak şekilde muhafaza edilir.

Güvece iç yağı ile et parçaları yerleştirilir, az tuz serpilir. Üzerine dilimlenmiş biber, domates, patlıcan, sarımsak ve soğan dizilir, biraz daha tuz serpilir. Kapağı kapatılır ve kenarları hamur ile sıkıca mühürlenir. Kömür maltızında yaklaşık bir saat pişirilir, dinlendirildikten sonra sıcak olarak tüketilir (Ünlükuş, 2006).



Görsel Sahibi: H.İbrahim İncekara

## Karaman Arabaşı Çorbası

Karaman'da yöresel bir lezzet olan bu çorabının adı yemeklerin arasında yenmesi sebebiyle ara aşı olarak kullanılırken zamanla arabaşı kelimesine dönüşmüştür. Bazı yerlerde arap aşı olarak bile kullanılmaktadır. Konya ve Karaman bölgesinde daha çok tercih edilse de ülkemizin dört bir yanında bu isimle yapılan çorbalar bulunmaktadır.



Görsel Sahibi: H.İbrahim İncekara

Kış aylarında daha çok tüketilen bir yemek olarak karşımıza çıkar. Bol acılı olarak hazırlanması bunun sebepleri arasında

yer almaktadır. Türkmenlere has olarak üretilen bu çorba zamanında keklük etiyle yapılırken günümüzde tavuk veya hindi etiyle yapılmaktadır. Arabaşı çorbasının en büyük özelliği muhallebi kıvamında hazırlanan bir hamur ile tüketilmesidir. Çorba yerken bu hamuru çorbaya ilk düşürenin bir sonraki arabaşını yapması gerektiğine inanılır. Bu sayede halk arasında sıcak sohbetlerin ve sosyal ortamların oluşmasının amaçlandığı düşünülmektedir.

**Yapılışı:** Un ile ılık su iyice karıştırılarak boza kıvamına gelene kadar pişirilir. Uygun bir tepsiye bir santim kalınlığında dökülür, kendi halinde soğumaya bırakılır. Uygun bir tencerede tereyağında un kısık ateşte ağır ağır koyu renk alana dek kavrulur. Salça eklenir ve biraz daha kavrulur. Ardından tavuk suyu ilavesiyle karıştırılarak pişirilir. Acı biber ve tuz ilave edilerek lezzetlendirilir, su ile kıvamı ayarlanır. Tüketileceği zaman limon sıkılır ve isteyen salatalık turşusu yer. Tahta kaşık ile hamurdan bir parça alınır, akabinde çorbadan da alınarak yutulur (Güleç, 2006; Özkök, 2006; Tanyeri, 2006)

## Fırın Kebabı

Karaman önde gelen yöresel lezzetlerinin biri de fırın kebabı yer almaktadır. Etin en sevilen hallerinden fırın kebabı uzun pişme süresine sahiptir ve bu süre sonunda lezzetiyle de deneyenlere şölen sunmaktadır.



**Malzemeler:** 3 kg. Kuzu eti (ön kol), 1 kahve fincanı su, 1 çay kaşığı tuz **Yapılışı:** Fırın kebabı için kuzunun sadece ön

kol ve kaburga kısmı kullanılmaktadır. Etler bakır leğenlere alınır, su ve tuzu ilave ederek meşe odunu ateşinde fırına verilerek pişirilir.(Kuzu 4 saat, Koyun 8 saatte).

Görsel Sahibi: H.İbrahim İncekara

Et yağını saldığında ara sıra tahta kepçeyle karıştırılıp çevrilir, et yumuşayıp kızarınca fırının 'koltuk' denilen dip tarafına çekilerek ağır ağır pişirmeye devam edilir. Pişen fırın kebabı pidelerin üzerine alınır.

## Lokur

Tahin, süt, sıvı yağ, yoğurt, tereyağı, maya ve un ana malzemelerinden oluşmaktadır. Bütün malzemeler karıştırılır ve sert bir hamur elde edilir ve mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur birer cm. çubuklar yapılır ve kesilir. Hamuru keserken döndürerek kesilmelidir ki lokurlar şekilli olsun. 180 derece sıcaklıktaki fırında kızartılır. Karaman'da hacılarımız hacıdan veya umreden geldiklerinde misafirlere hurma ile birlikte lokur ikram edilir.

## Mayalı Ekmek

Karaman'a ait meşhur bir lezzet "Mayalı ekmek" Bazlamaya olan benzerliği nedeniyle bu lezzeti bilmeyenler tarafından sıkça karıştırılsa da, bazlamada n çok daha incedir. Tok tutucu olması nedeniyle özellik le sağlam bir kahvaltı için her zaman tercih edilebilir. Tavada bir kaç dakika ısıtıldığında tadına ekstra lezzet eklenecektir.



Görsel Sahibi: H.İbrahim İncekara

**Yapılışı:** Maya ılık süt ve su yoğurma kabına alınıp karıştırılır. Un ve tuz eklenip 5 dakika kadar yoğrulur. Hamur kabının ağzı kapatılıp 30 dakika mayalanması beklenir. Mayalanan hamurdan elma büyüklüğünde bezeler yapılır ve kurumaması için üzeri bez ile örtülür. İlk yapılan bezeden başlanarak tabak büyüklüğünde açılır. Önceden ısıtılan teflon tavada ya da tandırda, sacta veya milangaz üzerinde ekmek sacında yaklaşık 20-25 cm. çapında açtığımız ekmekler pişirilir. Pişirilen ekmekler hasır veya sofra bezi üzerine serilerek soğuması beklenir. Yumuşak kalması için bir bezin içerisine koyulup, poşetlenebilir. Özellikle ocakta ısıtılarak, tereyağı sürüp tulum peyniri konarak sıkılır, kıyma veya irişi dediğimiz ciğer kavurması konularak sıkma yapılır.

## Tahinli Pide

**Malzemeler:** Tahin, tereyağı, hamur (un, maya, su) **Yapılışı:** Hamur yoğurulduktan sonra 2 saat dinlendirilir. 150 gr hamur yuvarlak şekilde elle açılır. İçerisine 100 gr tahin ve 50 gr tereyağı 1 adet



tahinli pide için kullanılır. 2 saat dinlenmiş hamurdan 150 şer gr lık bezeler hazırlanır. Bu bezeler tamamen el yordamı ile açılır. Üzerine 100 gr tahin ve 50 gr tereyağı dökülerek iyice karıştırılır. Bu arada hamur da büyütülerek açılır. Daha sonra rulo halinde sarılır. 20 dk dinlenen tahinli hamur yuvarlak şeklinde dolanır. Üzerinden bastırılarak yaklaşık çapı 30 cm haline getirilerek odun ateşinde pişirilir. İsteğe göre içerisine öğütülmüş ceviz de konabilir.

## Çullama

Karaman'da yapılan ve yöreye özgü etlerden lezzetini alan bir yemektir. Bir tür köfte çeşidi olarak sevilen lezzetlerdendir. Karaman'da çok yenilen bir yemektir. Geleneksel köfteden farklı olarak yapılmaktadır. Kıyma ve içine haşlanmış pirinç koyularak kızartma veya haşlama yapılarak tüketilmektedir. İçinde yer alan malzemeler köfte içinde olanlarla aynıdır sadece haşlanmış pirinç eklenir.



Görsel Sahibi: H.İbrahim İncekara

**Yapılışı:** Pirinç haşlanır. Maydanozun yarısı ve soğan ince doğranır. Kıymaya ilave edilir. Haşlanmış pirinç, tuz ve biber konularak yoğrulur. Köfte yapılır. Bir tencerede tuz ile su kaynatılır. Köfteler bu suda haşlanarak kevgirle alınır ve süzdürülür. Yumurtalar unla çarpılır. Köfteler unlu yumurtaya batırılarak yağda kızartılır. Yumurtaların çul çul uzaması özelliğidir. Soğan ve maydanoz piyaz ile servis yapılır.

**Not:** Çullama yumurtaya bulanarak yapılan tüm kızartmalara verilen ortak addır. (Ekmek tatlısı, kabak, havuç kızartması v.b. gibi)

## Töğmeken

Karaman'a özgü bir lezzettir. Ama ülkemizde farklı şekillerde yapılmaktadır. Evlerde sıkça yapılan pratik bir yemektir. Karaman yöresinde yapılan semizotu yemeğine verilen isimdir. Semizotu ıspanak gibi kavrulur ve pirinç, soğan eklenerek yemek haline getirilir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilmektedir. Hafif ama lezzetli bir alternatiftir.

**Yapılışı:** Margarin ile küçük kıyılmış soğanlar 5 dakika kavrulur, kıyma ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış domatesler ve salça da ilave edilerek 2 dakika pişmeye bırakılır. Sonra kök kısımları kesilmiş ve iyice yıkanmış semizotu ilave edilir ve 10 dakika pişirilir, son olarak pirinç ve tuzda ilave edilerek orta hararetle ocakta 40 dakika pişirilir.

## Zeyve Kebabı

Karaman'ın en meşhur lezzetlerinden biri de Zeyve Kebabı'dır. Yapılış şekli ve kullanılan etler sebebiyle tadı çok güzel olmaktadır. Yöredeki hayvanların etleri doğal ve lezzetli bitkileri tüketmeleri sebebiyle çok lezzetlidir. Zeyve kebabı saçta pişirilen et ve sebze çeşitleri kuyruk yağında yapılması sebebiyle çok lezzetli, bir yemek haline gelmektedir. Karaman yöresinde yemeğin üzerine pide basılarak yenmektedir. Çok tercih edilen bir kebab türüdür.



Görsel Sahibi: H.İbrahim İncekara

**Yapılışı:** 2 kg. koyun veya keçi eti kuşbaşı olarak doğranır. Yeşil biberler de orta büyüklükte (yaklaşık 2'şer cm) doğranır. Domatesler de kuşbaşı doğranır. Soğanımızı küçük kareler halinde doğrarız. Yaklaşık 60 cm. çapındaki derin saçımızı güzelce yıkadıktan sonra koyun kuyruğu kullanacaksa kuşbaşı olarak doğrarız. Önce kuyruk yağın sacın tabanına koyarız. Diğer tarafta doğrayıp hazırladığımız malzemeleri karıştırırız. Karabiber, tuz ve kekiği ilave ederiz. Sacın üzerine dökeriz güzelce yayarız. Bu arda 2, 3 domates, 5 adet sivri biber ve maydanozu bırakırız. Hazırladığımız sacdaki malzemeyi odun kullanılan taş fırına süreriz. Sacı ara sıra çıkararak tahta kaşıkla karıştırırız. Kebabın pişmesine 15 dakika kala yuvarlak doğradığımız domateslerle uzunlamasına doğradığımız biberleri sacın kenarına dizeriz. Fırından çıkardığımız Zeyve Kebabının üzerine maydanozun yaprakları serpilerek sac içerisinde, sıcak pide ekmek ile servis yaparız. Yanına söğüş olarak soğan ve domates doğranabilir. (Bu kebab Ermenek ilçemizin Zeyve Mesire yerine mahsustur.)

## Guymak Tatlısı

Karaman'da yapılan lezzetli bir tür helvadır. Höşmerim adıyla da bilinmektedir. İçinde un, kaymak, şeker, tereyağı malzemeleri yer alır. Kavrulmuş yapılan ve lezzetine doyumlayan bir tatlıdır.



Görsel Sahibi: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

**Yapılışı:** Uygun bir tavada kaymak eritilir ve elenmiş un iyice kavrulur. Süt eklenir koyulaşana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir. Bir tepsiye yayılır ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Bal, limon suyu, su ve toz şeker kaynatılarak şerbet hazırlanır. Fırından çıkan tatlıya dökülür, çektikten sonra dilimlenerek tüketilir (Ünlükuş, 2006) .

## Toyga Çorbası

Karaman'ın yöresel lezzetlerinin ve sevilen çorbalarının başında gelmektedir. Yoğurtlu bir çorba olması sebebiyle özellikle soğuk olarak yaz mevsiminde sofralarda yerini alır. Kışın da sıcak olarak servis yapılmaktadır. Yarma ve nohutlu olarak hazırlanır. Hafif ama lezzetli olması sebebiyle tercih edilmektedir.

**Yapılışı:** Un, yumurta, su ve yoğurt iyice karıştırılır. Bulgur, haşlanmış nohut ilavesiyle karıştırılarak pişirilir. Tereyağında nane ve kırmızı biber yakılır, çorbanın üzerine gezdirilir (Güleç, 2006, s. 25).

## Eğey Dolması

Karaman'da birçok farklı çeşitte dolma yapılmaktadır. Karaman'da yapılan dolma çeşitleri arasında Eğey dolması lezzeti ve kokusuyla etkileyici bir yemektir. Köylerde çok yapılan bir yemek türüdür. Koyun veya keçinin göğüs kısmı kesilerek içine iç harç koyulur ve pişirilir.

**Yapılışı:** Kuzunun ön eğey karın boşluğu arası açılır ve içine az miktar tuz serpilir. Yıkamış ve süzölmüş pirinç tereyağında çevrilerek içine üzüm, fıstık, tuz ve karabiber ilave edilerek iki bardak suyla pişirilir. Açılan eğeyin arasına bu pilav doldurulur, dikilerek kapatılır. Sonra salçalı yağ yapıp üzerine sürülür ve arkalı önlü kızartılır. Üzerine su ilave edilerek kapağı sıkıca kapatılan tencerede pişirilir (Ünlükuş, 2006).

## İlisıra Dolması

Karaman'a özel olan lezzetlerden bir tanesi olan İlisıra Dolması, Karaman'da özel günlerde yapılan bir yemektir. Genelde köylerde daha rahat bulabileceğiniz bir lezzet olarak karşınıza çıkmaktadır. Eski ismi İlisıra olan köyün ismiyle anılan bir çeşit dolmadır. Kuru patlıcan, kuzu eti ve bulgur ana malzemeleriyle hazırlanmaktadır. Köyün tarihi Roma dönemine kadar dayanmaktadır. Düğünlerde çok yapılan bir yemektir. Karamanda Yöresel yemek sunan restoranlarda veya evlerde sıkça bulunan bir lezzettir.



Görsel Sahibi: H. İbrahim İncekara

**Yapılışı:** Kuru patlıcan haşlanır. Uzun ince doğranır. Diğer taraftan baharat, bulgur, kıyma, ince kıyılmış maydanoz, rendelenmiş domates ve salça yoğrulur ve ince yuvarlak açılır. Daha sonra haşlanmış patlıcanların dışına sarılarak tencerenin içine dizilir. Üzerini örtecek kadar su konulur. Yakaşık kırk

dakika kadar pişirildikten sonra sarımsaklı süzme yoğurtla servis yapılır (Ünlükuş, 2006). Bazı yörelerde iç harcına bir yumurta da ilave edilmektedir (Işık, 2019, s. 190).

## Domalan Yemeği

**Malzemeler:** 1 kg. domalan mantarı, yarım kg. yağsız dana eti, 5 adet yeşil sivri biber, 1 adet orta boy kuru soğan, 2 adet orta boy domates, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı su, 100 gr. tereyağı



Görsel Sahibi: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

**Yapılışı:** Dolaman Mantarı: İlkbaharda, Mart ve Nisan aylarında havanın yağışlı geçtiği zamanda toprağı kabartarak yerini belli eden patatese benzeyen bir mantar türüdür. Domalanlar bol suda iyice yıkanarak temizlenir ve kuşbaşı olarak doğranır. Dana eti de kuşbaşı olarak doğranır. Kuru soğan, yeşil biber ve kabuğu soyulmuş domatesler de kuşbaşı olarak doğranıp, tereyağını tencerede eritirken et ilave edilir, hafif pembeleşince soğan ve yeşil biberi de ekleyerek 5 dakika çevrilir. Sonra domalan ve domatesler de ilave edilir. Salça, karabiber, tuz koyarak karıştırılır. 1 bardak su ilave edilip 45 dakika pişmeye bırakılır. Sıcak olarak servis yapılır.

## Bıldırcın Dolması

Bıldırcın eti sevenlerin severek tükettiği Karaman'ın meşhur lezzetlerindendir. Bıldırcın için tereyağında kavrulmuş hazırlanır. Bıldırcın önce kızartılır ve sonra doldurulup fırında pişirilir. Kokusu ve lezzetiyle yiyenleri etkileyen bir lezzettir.



Görsel Sahibi: H. İbrahim İncekara

**Yapılışı:** Bıldırcınlar temizlenip, ocakta ütülür ve bir tencerede haşlanır. Soğan ve bir adet biber ince kıyılır. Tavada tereyağında soğan, biber, bir kaşık salça ve bulgur kavrulur. Hazırlanan iç, küçük bir tencerede pişirilir. Pişirilen bu için bir kısmı bıldırcınların içine doldurulur. Zeytinyağı ile 1 kaşık salça karıştırılarak haşlanmış ve doldurulmuş bıldırcınlara sürülür. Bir tepsiye yerleştirilir. Aralarına domates, biber konur ve fırına sürülür. Ayrı pişirilmiş iç malzemeden tepsinin ortasına konarak servis yapılır.



## **Ermenek Pekmezi**

Ermenek ilçemiz bağcılık ve bağ ürünleri üretimiyle sayılı lokasyonlar arasında yer almaktadır. Ermenek üzümünün suyu çıkartılıp kaynatılması ile elde edilen kendine has bir lezzeti olan pekmezdür. Bu coğrafyada geleneksel yöntemle üretilen pekmezin doğallığının yanı sıra besleyici özelliğiyle öne çıkmaktadır.

## **Ermenek Pembe Domatesi**

Ermenek civarına özgü pembe renkli ekşi iri bir domatestir. Domatesin kendine has aroması bulunmaktadır. Pembe domates açık tarla yetiştiriciliğinin uygun olup dalları meyveleri tamamıyla örter. Meyvesi çok etli ve sulu olup çekirdek oranı fazladır. İnce kabukluları daha etkilidir.

## **Ayrancı Güz Yoğurdu**

Bahar aylarında yöreye özgü kekik, yavşan gibi envai çeşit otlarla beslenen koyunların doğal otlanmasından sonra aromalı sütleri geleneksel yöntemlerle odun ateşinde pişirilir. Kaymak tutmaya yakın pişen sütler soğuma evresine geçer. İstenilen sıcaklığa düşen sütler taze koyun sütünden elde edilen yoğurtla mayalanma işlemi için hazırlanır. Süte karıştırılan maya yoğurdu tüm sütle karıştırılarak homojen dağılım sağlanır. Güzlük olarak depolanacak yoğurtlar 3 kg, 5 kg ve 10 kg'lık tenekelere alınır. Tenekeler düz bir zeminde dikkatlice mayalanmak için hazırlanan sütler ilave edilir. İşlem tamamlandıktan sonra üzeri battaniye ile örtülür. Yaklaşık 3 saatlik bekleme süresinden sonra battaniyeler üzerinden alınır. Yerinde soğumaya bırakılan sütler ertesi gün soğuk hava deposuna gönderilir. Güz yoğurdu, koyun yoğurdu kışlık olarak yapılır. Soğuk hava depolarında saklanır. Yaklaşık 1 yıl boyunca istenildiği zaman tenekelerde kullanılabilir. Güz yoğurdu dondurma kıvamında olup kokusu oldukça keskindir. Damakta yoğun bir lezzet bırakmaktadır.

## **Ayrancı Tokaloğlu Kayısı ve Kuruşu**

Osmanlı döneminde Kırım'dan göç etmek zorunda kalan Kırım Türkleri göç esnasında yanlarında getirdikleri kayısı çekirdekleri Ayrancı'da ekilerek fidan üretilmiştir. Meyve üretimi Ayrancı bölgesinde gerçekleşen "Ayrancı Tokaloğlu Kayısı" bölge halkı tarafından benimsenmiştir. Ürün "Tataloğlu Kayısı, Tokaloğlu Kayısı" adıyla bilinir. Ağaçları yayvan gelişme göstermektedir. Meyvesi uzun, beyazımsı sarı renkte, karın çizgisi belirgin ve meyveyi simetrik böler. Çok sulu aromalı, şekeri yüksek az liflidir. Böğecik köyünde "Tokaloğlu" kayısısı yoğun olarak yetiştirilmektedir.



Temmuz aylarının ortalarına doğru olgunlaşan Tokaloğlu kayısıları bahçelerde yapılan hasat sonrası bölge halkı tarafından kurutmalık, reçel ve marmelat olarak kullanılır.

Evlerde bulunan damlarda temiz bir yerde kayısılar 2'ye bölünerek kurumaya bırakılır. Yaklaşık 1 hafta süre ile kurumaya bırakılan kayısılar toplanır. Eşsiz bir lezzet ve aroması, etli ve dolgun bir yapısı ile Tokaloğlu Kayısı hem çerez niyeti ile yemelik hem de hoşaf olarak çok tatlı ve güzel bir lezzet olarak coğrafyada ön plana çıkmaktadır.

### Ayrancı Kiraz Reçeli

Ayrancı yöremize özgü bal gibi tadıyla kendisine has bir lezzeti ve aroması olan beyaz kirazdan yapılır. Beyaz kiraz olgunlaşma sürecinde kendine has pembemsi bir renk aldığı anda ağacından toplanır. Sapları ise kozmetik sanayisinde kullanılır. Toplanan beyaz kirazların çekirdekleri elle çıkartılır. 1kg kiraz 750 gr şekere yatırılır. 3-4 saat bekleme süresinden sonra kısık ateşte üzerine 1 kg su ilave edilerek pişirmeye başlanır. 3-4 saatlik pişirme süresinden sonra soğutulularak kavanozlara aktarılır. Kahvaltılarda, pasta yapımında kullanılmak üzere saklanır. Yaklaşık 1 yıl süre ile oda sıcaklığında saklama süresi vardır.

### Kabak Çiçeği Yemeği

Karaman'da yapılan ve lezzetiyle hayran bırakan bir yemektir. Ege ve Akdeniz bölgesinde çok yapılan bu lezzet Karaman'da da sevilen yöresel yemekler arasında yer alır. Kabak çiçeği dolması kuş üzümlü iç harçla hazırlanır ve doldurulur. Pirinç ve kuş üzümü kullanılarak hazırlanan dolma harcı ile doldurulan kabak çiçeği zeytinyağlı suda haşlanarak pişirilir. Dolmanın tadına doyum olmaz bir lezzettir. Sabahın ilk ışıklarında çiçekler kapanmadan yapılması gereken biraz zahmetli bir yemektir. Köylerde özel günlerde hazırlanan, tam olarak açmayan kabak çiçeklerinin toplanması ile hazırlanan yöresel ve çok lezzetli olan bir yemektir.

### Sulu Pilav

**Malzemeler:** Düğürcük, tereyağı, salça, tuz, taze biber, soğan, domates, kemikli kuru kıyma. (Malzeme kişi sayısına göre ayarlanır)

**Yapılışı:** Tereyağı bir tencerede eritilir, çok az kuru soğan yağda kızartılır, taze biber eklenerek karıştırılır, domates de ilave edilerek 2 dakika kavrulur. Kemikli kıyma sosa katılır, düğürcük bulgur ilave edilir, salça konur ve bir müddet 5 dakika



Görsel Sahibi: DURU

kadar kavrulur, yeterli su ilave edilir ve kaynadıktan sonra hafif ateşte yarım saat pişirilir. İsteğe göre pul biber ve patates ilave edilir. ( İncekara, H.İ. (Ed).(2007). Karaman Yemekleri. Karaman. Komsan Ofset)

## Papara

**Malzemeler:** Tulum peyniri, tereyağı, domates salçası, soğan, pul biber, tuz, su **Yapılışı:** Yağlı tulum peynirini 5- 6 saat önceden suya ıslatılır. Tavadaki tereyağını eritilir ve ince doğranmış soğanı çevrilir. Salça konup karıştırılarak 3 bardak su dökülür, tuz serpilir ve kaynamaya bırakılır. Islanan peynir kaynayan karışıma eklenir. Diğer bir kaba ekme kızırtma makinasında kızartılmış ve doğranmış ekme konulur. Ocaktan indirilen karışım ekmeğin üzerine dökülür. Tereyağı eritilir, pul biber ilave edilir, üzerine dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.



Görsel Sahibi: H.İbrahim İncekara

## Kazımkarabekir Taşı

Karaman çevresinde özellikle Kâzım Karabekir'de taş ocaklarından elde edilen taş halk arasında "Kasaba taşı" veya "saytaşı" olarak adlandırılmaktadır. Taşın elde edildiği yörede üçüncü zamanda hızlı ve yavaş aşınma, tortulanmalar sonucu oluşan neojen kalker tabakalarının geniş bir alana yayılmış olmasından dolayı kasaba taşı bol miktarda elde edilmiştir. Bu tip taşlar aynı zamanda Antalya'nın Elmalı ve Kayseri'nin Bünyan ilçelerinde de çıkartılmaktadır. Kasaba taşı Kâzım Karabekir, Mecidiye, İlistra, Yazılı ve Kürtderesi köylerinden çıkarılmaktadır.

Ocaklardan çıkartılan kasaba taşı Kâzım Karabekir'in hemen hemen tüm sivil mimarisinde kullanılmıştır. Mimaride kullanılan en eski örneği Gaferyad Büyük Camii'dir. Monografi de incelediğimiz tüm dini ve sivil yapılarda kasaba taşı bulunmaktadır. Çalışan taşçı ustalardan öğrendiğimize göre ilçenin genelde tüm erkekleri bu taşın çıkartılmasında çalışmışlardır. Kâzım Karabekir'de taş, toprak yüzeyinden 80 cm. ile 1m.'den itibaren çıkmaktadır. Yüzeğe daha yakın olan taşlar dayanıksız olup derinleştikçe taşın kalitesi artmaktadır.

Kasaba taşı katmanlarına ve çıkan taşın cinsine göre değişik adlarla anılmaktadır. Taş ocağın en üst seviyesinden başlayarak alt kısma doğru 32 kat olarak tespit edilmiştir. Bu katlardan en üstten

başlayarak 1m. ile 3m. toprak altında fazla sert olmayan porlu tabaka; kesitinde gri ve beyaz çizgili görüntüsü olan çelik kol, bir ince bir kalın olarak iki kattan oluşan ve yapı taşı olarak kullanılan karakol; yapı taşı olarak en iyi olan 2. çelik kol tabakası, kaliteli taşlardan sürmeli kol, tabaka halinde çıkan dayanıklı ve en pahalı olan kademe taşı, 15 cm. kalınlığında kuduz kol, çil kol, duvar yapımında kullanılan taban kol yörede çıkan kasaba taşının katmanlarına verilen addır. Taşın damarlarına kol denmektedir. Taş ocaklarında ustalar tarafından taş ocağının yüzeyindeki toprak temizlendikten sonra alta doğru taşın sökülmesi yapılmaktadır. Gaferyad'ta hâlâ çalışan 50-60 taş ocağı bulunmaktadır. Bu ocaklardan taş genelde kış aylarında çıkartılmakta ve 300-400 kişiye iş imkanı sağlamaktadır.

Taşın mimaride en yoğun olarak kullanıldığı yer Kâzım Karabekir ilçesidir. Taşın düzenlenmesine değişik uygulamalar getirilmiştir. Taşın yerleştirilmesinde ana ilke dış kısma gelen kenarlarının düzgün olmasıdır. Arada kalan boşluklar moloz taş ve çamurla doldurulur. Taş, süsleme unsuru olarak kullanıma imkan vermesi açısından mimari süsleme de sık sık görülmektedir. Balıksırtı şeklinde, Taci Camii'nde olduğu gibi yuvarlak tarzda, pencere üstlerinde yuvarlak kemer olarak, kuş yuvası şeklinde örülmüşlerdir. Bu süsleme unsurları bazen dışarı çıkık, bazen de içeri girmiş olarak düzenlenerek cepheye hareketlilik kazandırılmıştır. 1970 yılında Kâzım Karabekir Belediyesince yaptırılan Kâzım Karabekir Paşanın heykelinin de bulunduğu park taşın mimarideki uygulamalarının en güzel örneklerinden birisidir.

## Taşkale Halısı

Taşkale, Karaman'dan elli kilometre uzaklıkta bulunmaktadır. Geçmiş milattan sonra 2. yüzyıla kadar uzanan bir yandan çağın getirdiği yenilikleri yaşarken diğer yandan geleneklerine ve geçmişine bağlı kalmayı başarmış evleri, tahıl ambarları ve mağaralarıyla ünlü bir yerleşim yeridir.



Görsel Sahibi: Süleyman Baycan

Karaman koyunundan elde edilen yün kasabada köklü ve yaygın olan Kızıllar Halısının üretiminde hammadde olarak değer bulur. Geleneksel sarı ve kırmızı renklerin hakim olduğu ve dünyada tek ters ilmekle dokunan Taşkale Halısı unutulmaya yüz tutmuş değerlerimiz arasındadır. Taşkale halısının özelliği; çok sağlam olur yani yıllarca eskimez. Halılarda genellikle kök boya kullanılmaktadır. Kök boyası olduğu için rengini atmaz. Kasabada Kızıllar Halısı adıyla 40'ın üzerinde geleneksel motif kullanılmaktadır. Halı dışında halı, yastık, terk heybesi, halı çanta, seccade gibi hediyelik ve turistik amaçlı dokumalarda yapılan 650 dolayında halı tezgahı bulunmakta iken bugün sayı 20 civarına kadar inmiştir. Taşkale Halısında sarı ve kırmızı renkler hakimdir. Taşkale Halılarında



; Enbelli, Mihraplı, Kiliseli, Tepsi Göbekli, Çavuş Göbekli, Post Motifli, Gölük Sulu, Tek Göbekli, At göyneği, Kuşlu, Çöp Sulu, Dalak Göbekli, Küsen Göbekli, Mangal Göbekli v.b. motifler kullanılmaktadır.

## Pest Elma

Karamanoğulları döneminden bugüne uzanan, bölgemizde özenle yetiştirilen elmalardan üretilen, o dönemde doğal besin kaynağı ve şifa niyetine tercih edilen ana malzemesi elma olan farklı bir lezzettir. Günümüzde ise unutulmaya yüz tutmuş Karaman'a özgü bu tat; içerisinde hiçbir katkı maddesi olmadan geleneksel süreci korunarak, içeriği kuruyemişlerle zenginleştirilen, tamamen doğal malzemelerle üretilmiş, sağlıklı ve besin değeri yüksek bir üründür. Ürün içeriğine bakıldığında ise elmalı lokum, elma kuruşu, elma özü, elma pestili, kuş üzümü, ceviz içi, kızarmış kadayıf içerdiği görülmektedir.



Görsel Sahibi: Ongun A.Ş.

## Kitre Bebek

Geleneksel Türk El Sanatları, Anadolu'nun binlerce yıllık tarihinden gelen çeşitli uygarlıkların kültür mirasıyla, kendi öz değerlerini birleştirerek zengin bir mozaik oluşturmuştur. Kaynaklar, folklorik giysili kitre bebek yapımının tarihini 19. yüzyıl başlarına dayandırmaktadır. Geven bitkisinden elde edilen bir tür zamk olan kitre, bu el sanatının öncelikli malzemelerinden biridir. Kitre bebek yapımının önemli noktası vücut, baş, el ve ayakların oluşturulmasıdır. Bu aşamada sanatçının insan fizyolojisi konusundaki bilgi ve gözlemleri devreye girer. Üzerinde çalışılan kitre bebekte anlatılmak istenen karakterin yaş, cinsiyet, meslek özelliklerini vücut ve yüz ifadesi olarak yansıtmaktaki yetkinlik, sanatçının başarısını ortaya koyar. Geleneksel kadın ve erkek giyimlerinin minyatür biçimleri; yöresel kumaşlar, makas, iğne-iplik kullanılarak bu bebeklerin ölçüsüne göre dikilir ve bebekler giydirilir. Geleneksel giysilerin yanında, başa ve ayağa giyilen giysi bölümleri ile takı ve aksesuarlar da folklorik giysili kitre bebekleri tamamlayan unsurlardır.



Görsel Sahibi: Filiz Sertan Kızıl



Kitre bebek yapımında, baş kısmına kumaş gerilerek karakterin yüz hatları ve ifadesi iğne ile şekillendirilir. Ya da başı oluşturmada kullanılan telin üzerine pamuk katları, yüzü biçimlendirmeyi sağlayacak şekilde kitreyle yapıştırılır. Kuruduktan sonra boyanır. Kitrenin yanı sıra çeşitli kalınlıkta teller, pamuk, naylon çorap, tutkal, boya ve fırçalar bu sanat dalında kullanılan malzemelerdir.

### 3. Karaman İline Ait Başvuru Aşamasındaki Coğrafi Ürünler

#### **Karaman Ekşikara Üzümü**

EkşiKara Üzüm ilimiz hinterlandı içerisinde tarihi M.Ö 800 lü yıllara dayanmaktadır. Dünyanın ilk yazılı tarım anıtı ve ilk yazılı kabartma kaya anıtı olan Tuvana( Hitit) Kralı Warpalavas'ın bereket-fırtına tanrısı Santaj(Tarhundas)'a şükranını anlatan yaklaşık 2700 yıllık 4.20m ebatlı kare "İvriz Kaya anıtı" Karaman şehir merkezine oldukça yakın mesafede ve ilin etki alanındadır. Anıtta Üzüm ve başak ön planda olup bölgede üzüm yetiştiriciliğinin tarihinin M.Ö 800 lü yıllara kadar uzandığının göstergesidir. Bölgemizde Karaman verimli ve bereketli arazilerinde yetişen tarım ürünlerinin bu anıt bile başlı başına bu toprakların bereketinin timsalidir. Bölge şartlarına iyi adapte olmuş, geçmişi bin yılları bulan yerli bir çeşittir. Üzerinde klon seleksiyonu gibi ıslah çalışmaları henüz yapılmamıştır. Karaman ve çevresinde bulunan popülasyonda farklı tipleri bulunmaktadır. Sofralık, naturel kurutmalık ve şıralık olarak değerlendirilmektedir. Normal irilikteki taneleri çerezlik kuru üzüm olarak pazarlanırken dölleme kusuru nedeniyle partenokarpik olarak oluşan taneleri kurutulduktan sonra kuş üzümü olarak pazarlanmaktadır. Çeşidin az derin loplu yaprakları salamura olarak değerlendirilmekte Nisan sonundan itibaren Temmuz başına kadar lokal pazara arz edilmektedir. Çiçek yapısı fonksiyonel dişidir. Salkımları küçükten orta iriye kadar (150-200 g), konik yapılı, dolgundur. Taneleri, küçük orta iri (3-4 g), oval-küresel şekilli, koyu siyah renkli, puslu, 2 çekirdekli, kendine has misket aromalıdır. Omcaları kuvvetli, verimli, kısa budamaya uygundur (Kara ve Ecevit, 1998; Kara ve ark., 2003).

#### **Ermenek Batırması (Batırık)**

Ermenek'e özgü geleneksel soğuk çorbadır. İnce bulgur, domates, feslihan (Reyhan)ceviz, düğürcük, tahin (veya ceviz, menengiç, v.s.) soğan, domates, taze biber, maydanoz, 7 türlü baharat, tuz, sumak, salça, biber salçası ana malzemelerinden oluşmaktadır.

Düğürcük büyükçe tepsi veya sini üzerine dökülür. Rendelenmiş domates, salça, biber salçası, soğan, ince kıyılmış biber ve maydanoz, kızartılmış tahin ve baharat ilave edilerek ovulur. Düğürcük yumuşayıp dişe dokunmayacak hale gelinceye kadar ovma işlemi devam eder. Daha sonra küçük

sıkımlar haline getirilir. Rendelenmiş ve sumaklanmış soğan, domates, salatalık ve turşu ile yenir. Ayrıca sulandırılarak da yenir. Cevizli, menengiçli, susamlı, fıstıklı şekillerde de yapılabilir.

## Ermenek Helvası

Karaman Ermenek'te en meşhur tatlılar arasında yer almaktadır. Ermenek helvası yapımı diğer helvalardan farklıdır. Helvanın içine şeker yerine üzüm pekmezi koyularak yapılmaktadır. Bu sayede daha yoğun ve lezzetli olması sağlanır. Ermenek'te yetişen üzümlerden yapılan pekmez, çöğen ve tahinin bir araya gelmesi ile var olan eşsiz bir lezzettir.



Görsel Sahibi: Karaman İl Kültür Turizm İl Müdürlüğü

Ermenek Helvası'nın özelliği, şeker yerine üzüm pekmezi kullanılarak yapılmasıdır. Pekmez, şeker sanayi gelişmeden insanların tatlı yeme arzusunu karşılayan ürünlerden biriydi. Eski yıllarda, helva, hoşaf gibi tatlıların yapımında kullanıldığı gibi şerbet olarak da içilirdi. Ayrıca ilkbaharda karla karıştırılarak dondurma gibi tüketilir. Pekmez şırasının kalsiyum karbonattan oluşan pekmez toprağı ile asitliği giderildikten sonra kaynatılarak yoğunlaştırılmasıyla elde edilir. Yaklaşık 100 kg kadar şıraya yarım kg kadar pekmez toprağı katılıp 5-10 dakika kaynatılır ve dinlenmeye bırakılır. Kestirme denilen bu işlem sırasında suda çözünmeyen katı madde dibe çöker, çözünen kalsiyum, demir gibi mineraller berrak şıra içinde yer alır. Berrak şıra kaynatılarak ya da vakumla suyu azaltılarak pekmez haline gelir. Sıvı pekmezin 100 gramı yaklaşık 300 kalorilik enerji sağlar. Kaynama sırasında vitaminlerde kayıplar olmasına karşın mineral açısından zengindir. Yüz gram pekmezde 400 mg civarında kalsiyum, 10 mg civarında demir bulunur. Pekmez ayrıca potasyum yönünden de zengindir. Diğer mineraller daha az miktarda bulunur. Pekmezi şekerden ayıran da minerallerden, özellikle kan yapıcı demir, kemikleri geliştirici kalsiyum ve kan basıncını düzenleyici potasyum açısından zengin olmasıdır. Ermenek Pekmezli Tahin Helvası aynı zamanda lezzetli bir tatlıdır. Beslenme ve sağlık açısından diğer tatlılara göre üstün olması nedeniyle her yaş grubundan insana farklı yararları vardır. Ermenek Helvası'nın yaşayan bir gelenek olarak sofralara gelişi yüzyıllardır aynı şekilde atılıyor ve sonuç hep aynı. Ermenek Helvası yapıldığı ilk günden beri eşsiz bir tatlıdır. El değmemiş bir doğanın içinde kendiliğinden yetişen üzümler, büyük bir özenle toplanıyor ve kurutuluyor. İncecik kıyılarak, sonradan kullanılmak üzere depolanan bu üzümler, ihtiyaç anında ise tekrar ince ince kesilerek bekletme kaplarında ortalama 3 veya 4 gün boyunca su içine yatırılarak işlemlere devam ediliyor. Bekletme kabında elde edilen 'şıra' kaynatılarak pekmeze dönüştürülüyor; karışıma çöğen ve tahin ekleniyor. Odun ateşinde bakır kazanlarda ortalama 10 saat süreyle kaynatılan Ermenek Helvası, günümüzde aynı sistem izlenerek yenilenen teknolojiler aracılığıyla üretilmeye devam ediyor. Ermenek'in yüzyılları aşan geleneği



Ermenek Helvası, tamamen doğal ortamında yetişen üzümlerden yapılıyor. Çok eski zamanlara dayanan Ermenek Helvası ilk başta halk tarafından kış yiyeceği olarak kullanılıyordu. Özellikle soğuk havalarda bağ, bahçe ve tarla işlerinde çalışan Ermenek halkının başlıca enerji kaynağıydı. Yoğun aromatik tadı olduğundan yöre halkı tarafından bazlama veya yufka ekmeği ile bir arada tüketilen Ermenek Helvası sofraların vazgeçilmez besinlerinden birisidir. Yıllar geçtikçe her mevsim tüketilmeye başlanan bu yararlı besin, günümüzde Ermenek'in geleneksel tadı olarak yaşamaya; helvacılık ise bölgenin yöresel bir mesleği olarak yaşatılmaya devam ediyor. Ermenek'in yüzyılları aşan geleneği Ermenek Helvası, tamamen doğal ortamında yetişen üzümlerden yapılıyor ve günlük üretim miktarı, üzüm rekoltesine göre 400 ile 500 kg arasında değişiyor. Ermenek Helvası kış yiyeceği olarak kullanılmasının yanında düğünlerde, bayramlarda ve özel günlerde gelen misafirlere ikram edilmekte ve önemli misafirlere hediye olarak verilmektedir.

#### **4. Diğer İller Tarafından Alınan Coğrafi İşaretler (Karaman'da da Farklı Şekillerde Yapılan Ürünler)**

##### **Sivrihisar Arabaşı**

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:** Buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun pişirilmesi, bir tepsiye dökülüp baklava dilimi şeklinde kesilmesi, tepsinin ortasına ise içinde tavuk, hindi veya horoz etinin suyu bulunan kâse konularak sıcak olarak servisi yapılan çorbadır. Sivrihisar Arabaşı et içermez, berrak ve altın sarısı renktedir. Arabaşı kelimesi yatma vaktinden hemen önceki zaman dilimi için kullanılır. Sivrihisar Arabaşı, özellikle kış aylarında ısınma amacıyla yatmadan hemen önce içilen bir çorba olup geçmişi eskiye dayanır. Sivrihisar Arabaşı, Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

**Tablo 2 Sivrihisar Arabaşı**

	
Coğrafi İşaretin türü	Mahreç İşareti
Dosya Numarası	C2021/000300
Başvuru Tarihi	03.08.2021
Tescil Numarası	1033
Tescil Tarihi	21.02.2022
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar
il	Eskişehir
Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Sivrihisar Belediyesi
Durum	Tescilli
Adres	Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar / ESKİŞEHİR
 Coğrafi İşaret Sicil Belgesi	

Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

## Yozgat Arabaşı

### Ürün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikleri

Arabaşı çorbası ve ayrı yapılan arabaşı hamurundan oluşan bir üründür. Çorbayı diğer çorbalardan ayıran en önemli özellik ekmek ile birlikte değil, beraberinde hamur (çiğnenmeden) yutulması ve kış mevsiminde içilmesidir. Arabaşını diğerlerinden ayıran diğer bir özellik ise söz konusu çorbanın üretiminde kullanılan etin doğal ortamda yetişen veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen tavuk, hindi veya kazlardan elde edilmiş olmasıdır.

**Tablo 3 Yozgat Arabası**

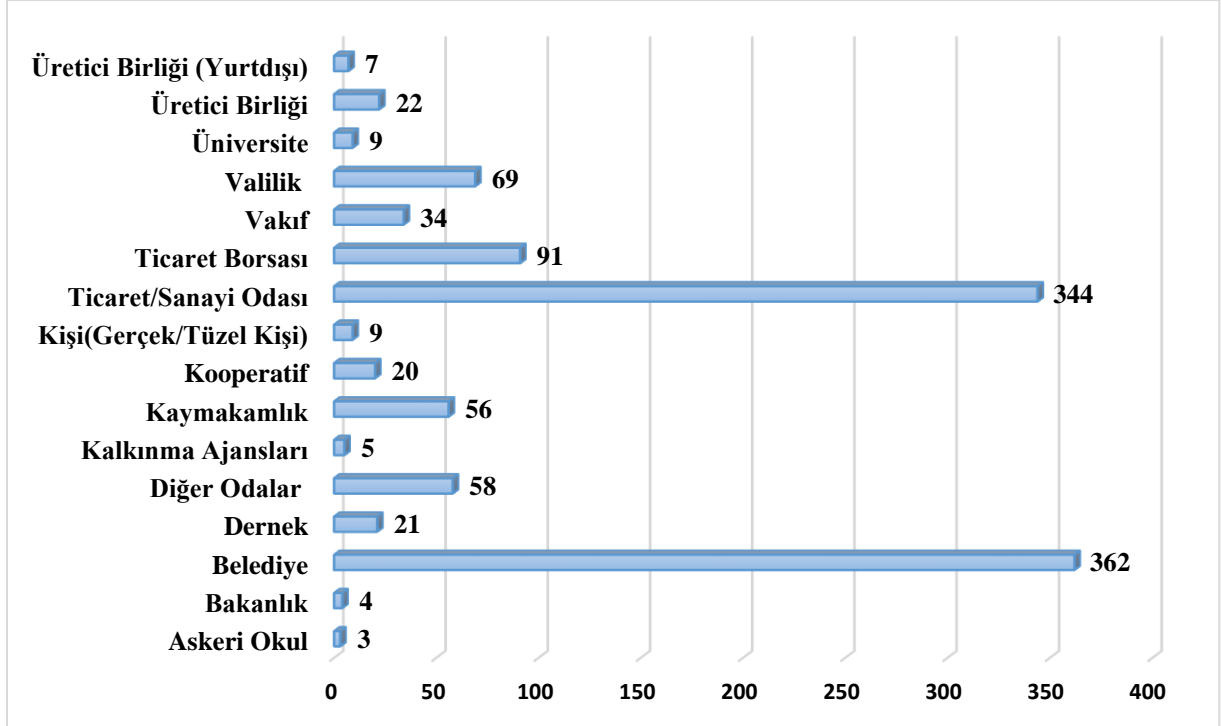
	
Coğrafi İşaretin türü	Mahreç İşareti
Dosya Numarası	C2011/023
Başvuru Tarihi	14.03.2011
Tescil Numarası	178
Tescil Tarihi	27.12.2013
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar
İl	Yozgat
Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Yozgat Belediyesi
Durum	Tescilli
Adres	Meydan Yeri Merkez / Yozgat TÜRKİYE
 Coğrafi İşaret Sicil Belgesi	
 Faaliyet Gösterenlerin Bilgileri	

Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

## 5. Tescil Ettiren Kurum Kuruluşlara Göre Dağılım

Coğrafi İşaret Tescili alan kurum/kuruluşlar incelendiğinde Belediyeler, Ticaret Sanayi Odalarının açık ara farkla önde yer almaktadır. Bununla birlikte Ticaret Borsaları, Kaymakamlıklar ve Valiliklerinde coğrafi işaret alma yarışında önemli bir yer kapladığını görmekteyiz.

Şekil 1 Tescil Ettiren Kurum Kuruluşlara Göre Dağılım



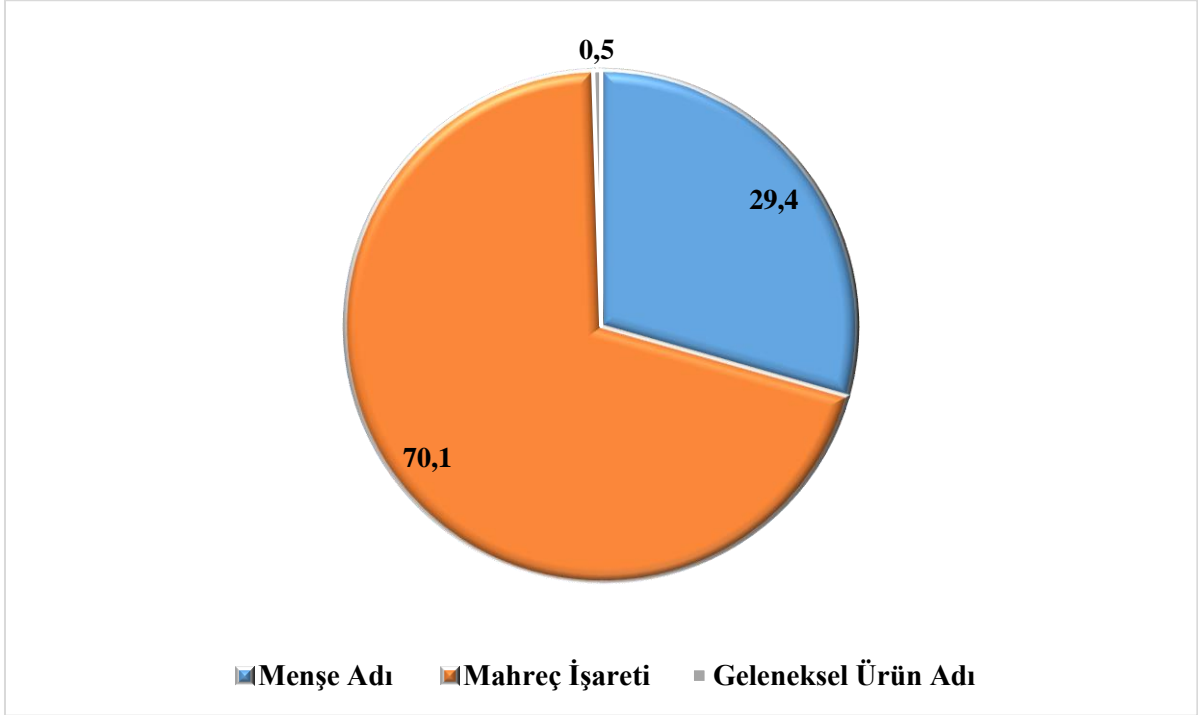
Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

Coğrafi İşaret ürün tescil ettiren kurumlara bakıldığında Türkiye genelinde Belediyelerin toplamda 362, Ticaret/Sanayi Odalarının ise toplamda 344 ürüne coğrafi işaret tescili olarak bu alanda önemli bir misyon üstlendiğini görmekteyiz. Ayrıca Ticaret Borsalarının 91, Valiliklerin 69 ve Kaymakamlıkların 56 coğrafi ürün tescili aldığı görülmektedir.

## 6. Tescil Türlerine Göre Dağılım

Coğrafi İşaret Ürün Tescil Türlerine baktığımızda %70,1 ile Mahreç İşareti, %29,4 ile Menşe Adı ve %0,5 ile Geleneksel Ürün Adının pay aldığı görülmektedir.

Şekil 2 Tescil Türlerine Göre Dağılım



Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

## 7. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı

Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımına bakıldığında sırası ile ilk 3 başlıkta; ‘‘ Yemekler ve Çorbalar’’ başlığında 280 adet , ‘‘ İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler il Mantarlar’’ başlığında 235 adet, ‘‘Fırıncılık ve Pastacılık Mamülleri, Hamur İşleri, Tatlılar’’ başlığında ise 210 adet ürünün yer aldığı görülmektedir.



**Tablo 4 Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı**

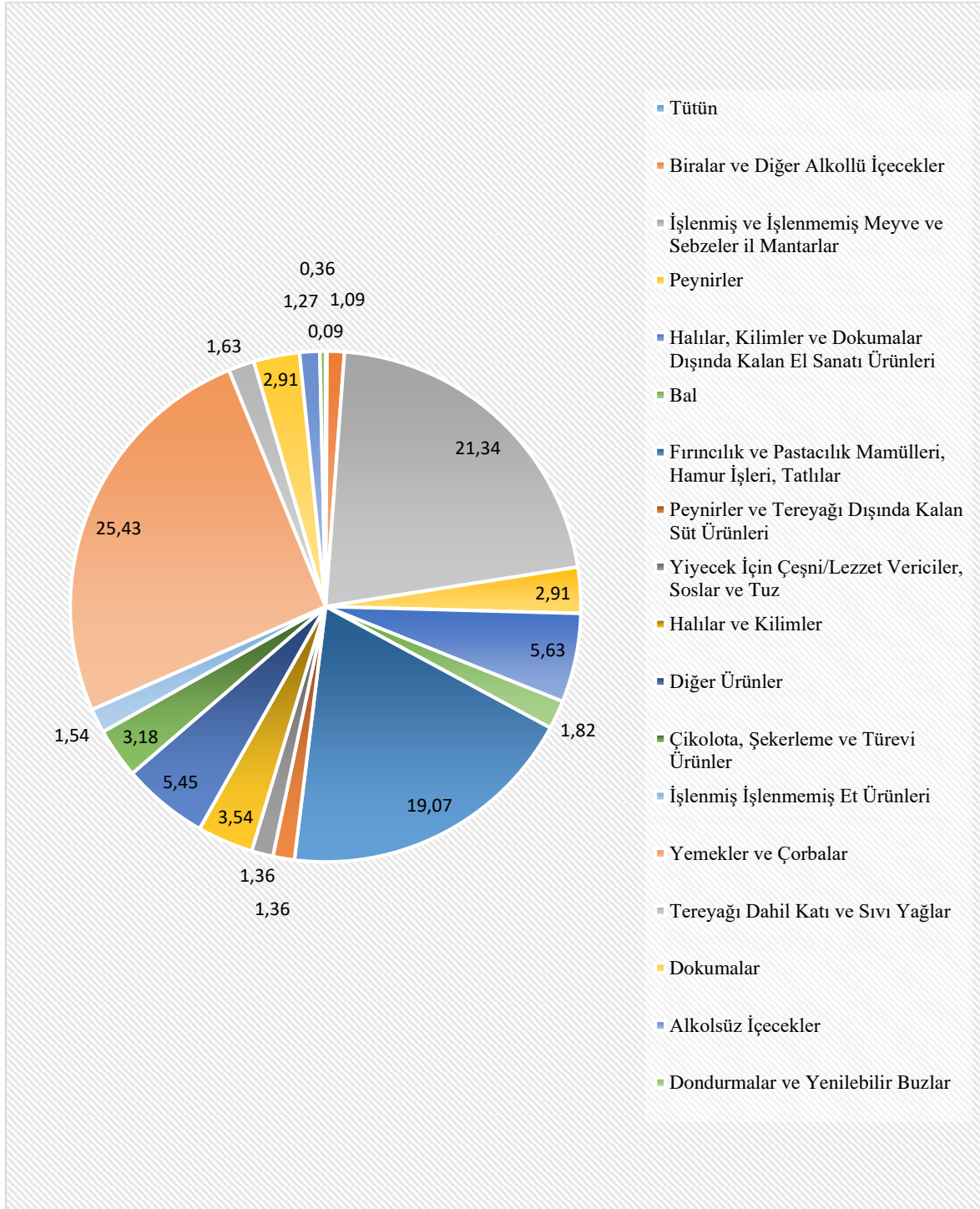
Tütün	1
Biralar ve Diğer Alkollü İçecekler	12
İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler il Mantarlar	235
Peynirler	32
Halılar, Kilimler ve Dokumalar Dışında Kalan El Sanatı Ürünleri	62
Bal	20
Fırıncılık ve Pastacılık Mamülleri, Hamur İşleri, Tatlılar	210
Peynirler ve Tereyağı Dışında Kalan Süt Ürünleri	15
Yiyecek İçin Çeşni/Lezzet Vericiler, Soslar ve Tuz	15
Halılar ve Kilimler	39
Diğer Ürünler	60
Çikolata, Şekerleme ve Türevi Ürünler	35
İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	17
Yemekler ve Çorbalar	280
Tereyağı Dahil Katı ve Sıvı Yağlar	18
Dokumalar	32
Alkolsüz İçecekler	14
Dondurmalar ve Yenilebilir Buzlar	4
<b>Toplam</b>	<b>1101</b>

Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

## 8. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı

Tescilli coğrafi işaretlerin ürün gruplarına göre dağılımına bakıldığında ise 1. Sırada %25,43 ile ‘Yemekler ve Çorbalar’ , 2. Sırada %21,34 ile ‘ İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler il Mantarlar’, 3. Sırada ise ‘ Fırıncılık ve Pastacılık Mamülleri, Hamur İşleri, Tatlılar’ ürün grubunun yer aldığı görülmektedir.

Şekil 3 Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı



Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

## 9. Tescilli Coğrafi İşaretli Ürün Sayılarının İllere Göre Dağılımı

Tescilli coğrafi işaretli ürün sayılarının illere göre dağılımı bakıldığında Gaziantep'in **97** adet coğrafi işaretli ürün ile ilk sırada, Konya'nın ise **50** adet ürün ile **2.** sırada yer aldığı görülmektedir. Türkiye genelinde ise 2022 Mayıs ayı itibarı ile **1078** adet tescilli coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır.

**Tablo 5 Tescilli Coğrafi İşaretli Ürün Sayılarının İllere Göre Dağılımı**

1	GAZİANTEP	97	21	SİVAS	17	41	SİNOP	11	61	ZONGULDAK	5
2	KONYA	50	22	SAMSUN	15	42	ÇANAKKALE	10	62	ARDAHAN	5
3	ŞANLIURFA	35	23	BALIKESİR	15	43	AKSARAY	10	63	UŞAK	5
4	AFYONKARAHİSAR	35	24	VAN	15	44	EDİRNE	9	64	ARTVİN	5
5	DİYARBAKIR	34	25	MARDİN	15	45	BURDUR	9	65	KIRKLARELİ	4
6	İZMİR	33	26	TOKAT	15	46	ADIYAMAN	9	66	NİĞDE	4
7	ANKARA	32	27	DENİZLİ	14	47	AMASYA	9	67	SİİRT	4
8	KASTAMONU	26	28	ISPARTA	14	48	ÇANKIRI	9	68	HAKKARİ	4
9	ERZURUM	25	29	ANTALYA	13	49	ORDU	8	69	KİLİS	4
10	KAYSERİ	24	30	RİZE	13	50	YOZGAT	7	70	BİNGÖL	3
11	BOLU	22	31	SAKARYA	13	51	TEKİRDAĞ	7	71	BİTLİS	3
12	AYDIN	22	32	GİRESUN	12	52	ÇORUM	7	72	TUNCELİ	3
13	BURSA	22	33	BAYBURT	12	53	ERZİNCAN	7	73	MUŞ	3
14	MALATYA	22	34	ESKİŞEHİR	12	54	NEVŞEHİR	7	74	KIRIKKALE	3
15	MERSİN	21	35	DÜZCE	12	55	KARS	6	75	ŞIRNAK	3
16	MANİSA	20	36	BARTIN	12	56	ELAZIĞ	6	76	OSMANİYE	3
17	KAHRAMANMARAŞ	19	37	TRABZON	11	57	KIRŞEHİR	6	77	YALOVA	3
18	HATAY	18	38	KÜTAHYA	11	58	IĞDIR	6	78	BATMAN	2
19	ADANA	17	39	GÜMÜŞHANE	11	59	BİLECİK	5	79	İSTANBUL	2
20	MUĞLA	17	40	KOCAELİ	11	60	KARABÜK	5	80	AĞRI	2
									81	KARAMAN	1
										<b>Toplam</b>	<b>1078</b>

Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)

## 10. Coğrafi İşaret Başvuru Aşamasındaki Ürün Sayılarının İllere Göre Dağılımı

Başvuru aşamasındaki coğrafi işaret ürün sayılarının illere göre dağılımı bakıldığında Erzurum'un 51 adet ile ilk sırada, Malatya'nın ise 34 adet ürün ile 2. Sırada, Van'm ise 32 adet ürün ile 3. Sırada yer aldığı görülmektedir. Türkiye genelinde ise 2022 Mayıs Ayı itibari ile **706** adet başvuru aşamasındaki coğrafi işaret ürün bulunmaktadır.

**Tablo 6 Coğrafi İşaret Başvuru Aşamasındaki Ürün Sayılarının İllere Göre Dağılımı**

1 ERZURUM	51	21 TOKAT	11	41 SİİRT	6	61 ESKİŞEHİR	3
2 MALATYA	34	22 AYDIN	10	42 MARDİN	5	62 DÜZCE	3
3 VAN	32	23 HATAY	10	43 ISPARTA	5	63 ÇORUM	3
4 KONYA	26	24 KAYSERİ	9	44 TRABZON	5	64 KIRŞEHİR	3
5 ANKARA	25	25 SAKARYA	9	45 GÜMÜŞHANE	5	65 ARDAHAN	3
6 DİYARBAKIR	24	26 ORDU	9	46 ADIYAMAN	5	66 KIRKLARELİ	3
7 AMASYA	24	27 ELAZIĞ	9	47 BARTIN	4	67 AĞRI	3
8 AFYONKARAHİSAR	20	28 ZONGULDAK	9	48 SİNOP	4	68 KARAMAN	3
9 BALIKESİR	20	29 ADANA	8	49 ÇANAKKALE	4	69 MERSİN	2
10 İZMİR	18	30 KÜTAHYA	8	50 AKSARAY	4	70 BİLECİK	2
11 BURSA	18	31 KOCAELİ	8	51 YOZGAT	4	71 KARABÜK	2
12 GAZİANTEP	16	32 EDİRNE	8	52 TEKİRDAĞ	4	72 BİTLİS	2
13 BOLU	15	33 UŞAK	8	53 ERZİNCAN	4	73 OSMANİYE	2
14 MANİSA	15	34 ARTVİN	8	54 NİĞDE	4	74 YALOVA	2
15 MUĞLA	15	35 KİLİS	8	55 MUŞ	4	75 DENİZLİ	1
16 ÇANKIRI	15	36 KASTAMONU	7	56 BATMAN	4	76 HAKKARİ	1
17 ŞANLIURFA	14	37 BURDUR	7	57 İSTANBUL	4	77 BİNGÖL	1
18 KAHRAMANMARAŞ	12	38 ANTALYA	6	58 SAMSUN	3	78 ŞIRNAK	1
19 SİVAS	12	39 NEVŞEHİR	6	59 GİRESUN	3	79 TUNCELİ	0
20 RİZE	12	40 KARS	6	60 BAYBURT	3	80 KIRIKKALE	0
						81 IĞDIR	0
						<b>Toplam</b>	<b>706</b>

Kaynak: [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)



## Kaynaklar

Karaman İl Kültür Turizm Müdürlüğü, [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://karaman.ktb.gov.tr/>

[www.gezinomi.com/gezi-rehberi/karaman-nin-meshur-yemekleri-ve-restoranlari.html/](http://www.gezinomi.com/gezi-rehberi/karaman-nin-meshur-yemekleri-ve-restoranlari.html/) Erişim Tarihi: 24.05.2022

Karaman Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Görüşmeler, İbrahim İncekara, Mayıs 2022

[www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir/](http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir/) Erişim Tarihi: 23.05.2022

[https://www.gezinomi.com/gezi-rehberi/karaman-nin-meshur-yemekleri-ve-restoranlari.html /](https://www.gezinomi.com/gezi-rehberi/karaman-nin-meshur-yemekleri-ve-restoranlari.html/) Erişim Tarihi: 20.05.2022

<https://gezilecekyerlertr.com/karaman-yemekleri/> Erişim Tarihi: 20.05.2022

<https://www.visitizmir.org/tr/Destinasyon/12864/> Erişim Tarihi: 01.06.2022