

## KASTAMONU EKMEKLERİ

Yazan : AHMET GÖKOĞLU

Kastamonu ve çevresinin Arkeolojik de hem isim hem yapılış bakımından ta- durumunu etüd ederken Etnoğrafik konu- lar nındığı halde 674 çeşit yemeğin hiç bilin- üzerinde de çalışıyor ve malzeme top- mediği meydana çıkmaktadır. Yine yazı- nın lamaya devam ediyorduk. Bu sırada sayın sonundaki 2 No. lu listeye göre de Dr. Hamit Zübeyr Koşay'la Akile Ülkü- can Kastamonu'da Anadolu'nun 532 çeşit (Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı) adlı yemeğinden 41 tanesi isim, 115 tanesi de kıymetli eserlerini neşrettiler. Rehber olarak hem isim hem yapılış bakımından tanın- aldığımız bu eserin metoduna uya- rak bizde makta 376 türlü yemek de hiç bilinmemek- Kastamonu yemeklerinin etüdü- nü yazmış tedir.

bulunuyoruz.

Anadolu'nun 36 ilinden anket yoluy- la toplanan malzeme ile meydana getirilen (Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı) adlı eserde 532 çeşit yemek neşrolunduğu hal- de biz yalnız Kastamonu ve çevresinden 812 türlü yemek tesbit ettik. Kastamonu yemeklerinde 36 ilden toplananlara naza- ran 280 çeşit yemek fazla bulunması çev- renin yemek kültürünü tesbit etmek gaye siyle her çeşit yemeği almamızdan ileri gelmektedir. Halbuki Anadolu yemekle- rinin yazılması için yapılan ankete iller- den cevap verilirken sanki mutfaklarda her gün müracaat olunacak bir yemek ki- tabı hazırlanıyormuş gibi yalnız kalbur üstü yemekleri bildirmelerinden bu farkın ileri geldiğini zannediyoruz.

Kastamonu yemekleriyle (Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı) adlı eserde ya- yınlananları karşılaştırdığımız zaman ba- zı yemeklerin yalnız isim, bazılarının da hem isim hem yapılış bakımından birbir- lerine benzedikleri, bir kısmının da başka yerdekilerle hiç benzerliği bulunmadığı görülmektedir. Gerçekten yazının sonun- daki I No. lu listeye göre Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'da mevcut 812 çeşit ye- mekten 32 tanesi yalnız isim, 106 tanesi

Yine I no. lu listeye göre Kastamo- nu'da 51 çeşit ekmek yapılmaktadır. Bun- ladran 4 tanesi Anadolu'nun bazı illerince yalnız ismen bilinmektedir. Mesela : An- talya 8 no. daki Katmeri, Samsun-terme 21 no. daki Mısır ekmeğini, Erzincan 43 no. daki Kete'yi, Samsun - Alaçam 51 no. daki Pideyi ismen bilir. Yani Kasta- monu'nun bu çeşit ekmekleriyle adını ver- diğimiz yerlerinki arasında yalnız isim benzerliği vardır. Yapılışları tamamen ay rıdır.

Kastamonu ekmeklerinden 5 tanesi de Anadolu'nun bazı illerinde yapılanlarla hem isim hem yapılış bakımından benzer- lik göstermektedir. Mesela.: Afyon ve Es- kişehir I no. daki yufkayı, İsparta 5 no. daki bazlamayı, Kütahya 10 no. daki Göz- lemeyi, Ankara 13 no. daki Cızlemeyi, Tokat 37 no. daki Çökelek ekmeğini hem isim hem yapılış bakımından bilir. Geri kalan 42 çeşit ekmek Anadolu'nun 36 ilinden hiçbirisinde bilinmez.

2 No. lu listeye göre de Anadolu'nun 36 ilinde 22 çeşit ekmek yapılmaktadır. Bunlardan 4 tanesini yani Mısır ekmeği, peynirli pide, Kete ve katmeri Kastamonu -biraz evvel işaret ettiğimiz gibi-yalnız isim bakımından, 5 tanesini de yani Yufka,

Bazlama, çökelekli, gözleme ve çizlemeyi hem isim hem yufka olunca buğusunun giderilmesi için yapılış bakımından bilirse de bu 9 çeşidin dışında kalan açılır, tekrar istif edilerek sarılır.

13 türlü ekmeği hiç bilmez. Mesela : Tire'nin bayram ekmeği, Sirit - Beşiri'nin Gübaye, Erzurum'un Lavaş, Tombul, Isparta'nın Nokul mercimek bükmesi, dıgan ekmeği, haşhaşlı ekmeği, Ayden'nin Bezdirme, Bursa'nın Kartalaç, Kütahya'nın Şibit ve Türkmenlerin Kümme ekmeği dedikleri 13 çeşit ekmeğin Kastamonu'ca malum değildir.

Bunun gibi ayrılık ve benzeyişleri biz Kastamonu kıyafetleri ve el sanatlarını etüd ederken de görmekteyiz. Bu ayrılıklar Etnoğrafya ve Etnoloji bilginlerine bazı şeyler vadedeceklerdir.

(Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı) adlı eserin ikinci baskısı yapılırken 36 ilin dışında kalan yerlerdeki yemeklerin de tesbitiyle beraber (Kastamonu yemekleri) adlı naciiz etüdümüzü de göz önünde bulundurmalarını sayın müelliflerden rica etmekteyiz.

Kastamonu ekmekleriyle Anadolu ekmeklerinin benzeyiş ve ayrılıklarına işaret ettikten sonra Kastamonu ekmeklerinin tarif ve tavsifine geçiyoruz. 1 no. lu listede görüldüğü gibi Kastamonu'da 51 çeşit ekmeğin vardır:

#### 1 - Yufka ekmeği:

Malzeme: Tuz, Un, Yaslağaç, Oklağaç, Bisleğeç, Saç, Eyseren, ve tekne.

Yapılışı : Un elenir, hamur sıcak su ile yoğrulur, yaslağaç üzerine çıkarılır, Eyserenle pözüler kesilir, elle yuvarlak şekil verilir, Oklağaçla yufkalar açılır, saca konulur, Bisleğeçle çevrililerek pişirilir ve ekmeğin selesine atılır.

Kastamonu'da yufka ekmeği günlük yapılmaktadır.

AHMET GÖKOĞLU

Bozkurt'un ilişi köyünde :

Hamur yoğrulur, oklava ile yastaraç üzerinde incecik açılır, temiz bir yere serilir, bir tanesi saca konulur, pişince üzerine bir yufka daha konularak altüst edilir,

20

Öğretmen : MEHMET TOPALOĞLU

2 - *Serme ekmeği*: Kastamonu'nun bir çok yerlerinde yufkaya serme ekmeği derler.

AHMET GÖKOĞLU

3 - *Pişi*: Arac'ın Alınören köyünde.

Malzeme : Pişmiş yufka, yağla karışık süt.

Yapılışı : Bir yufka sac üzerine konularak yağlı sütle yağlanır, üstüne bir yufka kapatılır, tersine çevrilir ve yağlanır, böylelikle 6-7 yufka üst üste yağlanmış olur ki buna pişi derler.

AHMET GÖKOĞLU

4 - *İçi yağlı ekmeğin*: Tosya'nın yukarı kayı köyünde :

Malzeme : Un, tuz, sadeyağ, zeytin- yağı.

Yapılışı : Hamur katıca yoğrulur, yufkalar açılır, üzerleri yağlanır, 15'er santim kareler halinde kesilerek katlanır, her katlanan kareler tekrar açılarak yağlanır ve yine açılarak pişirilir.

Öğretmen : CEVDET MAZLUM

5 - *Bazlama*: Bozkurt'un Ulu köyünde.

Malzeme: Un, Tuz, Yağ.

Yapılışı : Hamur yoğrulur, oklava ile açılır, yağ sürülerek tekrar toplanır. Bu ameliye iki def'a yapılır, sac'ta pişirilir, altına üstüne tekrar yağ sürülür.

Öğretmen : HAYATİ TOPALOĞLU

Bozkurt'un Bayramgazi köyünde bu ekmeğin *bazlama* derler.

6 - *İçlibazlama*: Bozkurt'un merkezinde.

Yapılışı : Yufka açılır, içine kıyma, soğan, biber piyaz edilerek serilir, tekrar katlanır ve açılır, sac'ta yağlanarak pişirilir.

Öğretmen : MUSTAFA ÇELEBİ

7 - *İçliyufka*: Bozkurt merkezinde : Yufka açılır, içine kıyma, soğan, biberle yapılan piyaz serilir, üstüne bir yuf-

ka daha serilir, böylelikle üç sıra olunsca altı üstü yağlanır, saçta pişirilir.

Öğretmen : MUSTAFA ÇELEBİ

8 - *Katmer*: Kastamonu merkezinde:  
Malzeme : Un, su yağ.

Yapılışı : Un tahta elekten yani bak- lavalık eleğinden elenir, serme ekmeğinin hamuru gibi yoğrulur. (Hamur çivik olur- sa yapışır katmerlenmez, katı olursa çok yağ sorar elepelenir) Pözü tutulur kalınca yufka açılır, yağlanır, dört tarafı üstte katlanır yağlanır, saca koymadan yağını sorması ve kendini bulması için başkası yapılıncaya kadar dinlendirilir. Oklağacın ucuyla çevriştirilerek dört köşe açılır ve saçta pişirilir. tık konulan yeri tersi olur, tekrar çevrilir ve saçtan alınır. Hoşaf, yo- ğurt veya pestil ezmesiyle yenilir.

Öğretmen : FİTNAT ÜZENGİCİOĞLU

Tosya'nın Çiğ köyünde yufkalar açılır, araları yağlanır ve hepsi bir ekmeğe haline getirilerek saçta pişirilir.

Öğretmen: CEMAL USLU

9 - *Saç ekmeği*: Taşkörü'nün Alısray köyünde katmere saç ekmeği derler.

Öğretmen : KESKİN ŞENEL

10 - *Gözleme*: Kastamonu merkezinde.  
Malzeme : Un, su karponat, tuz, çö- rekotu, yağ.

Yapılışı : Un orta elekten elenir, el ucuyla karponat bir tutam çörek otu katı- larak yoğrulur. Hamur gelince üstü açılır, karıştırılır ve soğutulur. Pözü tutulur, oklağacı açılır, saca konulur, pisleyeçle çevrilir, iki tarafı da yağlanır, kızarıncaya alınır, yoğurt hoşaf, perverde, pestil ezmesiyle yenilir.

Öğretmen: FİTNAT ÜZENGİCİOĞLU

Devrekani merkezinde çeker gözleme- si denilmektedir.

Öğretmen : TURHAN KARASU 11 - *Akça*

*ekmek*: Daday - Yunuslar köyünde.

Gözlemenin yağsız olmasına akça ek- mek, bazı yerlerde de ekmeğe derler.

Öğretmen : İSMAİL KURU

12 - *Oklava hamur/usu*:

Kastamonu'nun birçok yerlerinde gözlemeyi oklava hamurlusu (oklahamurlusu) derler.

AHMET GÖKOĞLU

13 - *Cizleme*: Taşköprü Germeç bölgesi.

Malzeme : Un, Su, Tuz.

Yapılışı : Un sıvı halinde karılır. Bir kapla ocaktaki saç üzerine akıtılır. Bir ta- rafı pişince eğseranla çevrilir. Öbür tarafı- da pişirilerek alınır.

Öğretmen : MEHMET SAKA

14 - *Çiz/ama*: Tosya'nın karaköyün- de cizleme mayalı hamurdan yapılır ve adı- nı Çizlama derler. •

Öğretmen: MEHMET ALİ VURAK

Araç merkezinde cizleme hamuruna karbonat aynı zamanda yumurta da katı- lır.

Öğretmen: ULVIYE BULUT

15 - *Akıتما Ekmeği*: Araç Boyalı Nahiyesi.

Hamur sıvı halinde karılır. Yağ içine azar azar dökülerek pişirilir.

Öğretmen : AHMET BALÇIK

16 - *Hamullu Ekmek*: Tosya çaybaşı köyünde.

Malzeme : Un, Maya, Tuz, Su, El yaslağacı, Çatalca.

Yapılışı : Maya ılık su ile eritilir ve una katılarak yoğrulur. Kabarıncaya ka- dar üstü örtülür. Çapı 15-20 santim olan ve el yaslağacı denilen saplı bir daire üze- rinde ekmekler yazılır, bir örtü üzerine dizilir, saç kapanır, ekmekler el yaslağa- ciyle alınarak saca konur, iki tarafı piştik- ten sonra köz üzerine konulmuş Çatalca da iyice her tarafı kızartılarak pişirilir.

Öğretmen: ABDULLAH YILDIZ

Cide'nin güble köyünde hamullu ek- mek taş saç üzerinde pişirilmektedir.

Öğretmen : MUSTAFA YILMAZ

17 - *Mayalı Ekmek*:

Taşköprü'nün germeç bölgesinde Ha- mullu ekmeğe mayalı ekmeğe derler.

Öğretmen : SAKAR

- 18 - *Şiplek* : Tosya'nın çaybaşı köyünde Hamullu ekmeğe şiplek veya mayalı ekmekek derler.  
Öğretmen: .ABDULLAH YILDIZ
- 19 - *Tere Ekmek*: Devrekani örcünler köyünde.  
Malzeme : Un, Su, Tuz.  
Yapılışı :. Hamur yoğrulur. Yayım şeklinde açılarak saçta pişirilir.  
Öğretmen: YUSUF DOĞANCI
- 20 - *Şipleme*: Tosya'nın karaköyünde Buğday veya mısır unu mayasız hamurundan ince olarak yapılan ve saçta pişirilen ekmeğe şipleme ekmekek derler.  
Öğretmen : MEHMET ALİ VURAL
- 21 - *Mısır Ekmeği*: Arac'ın Alınören köyünde.  
Malzeme : Mısır unu, Su, Tuz. Yapılışı : Mısırunundan mayasız hamur yoğrulur. Pözüler el yaslağacı üzerinde hamullu ekmekek gibi yazılır. 3-4 tanesibirde saç üzerinde pişirilir. Çatalcada iyice kızartılır.  
AHMET GÖKOĞLU
- 22 - *Kırtıl Ekmeği*: Araç Alınören köyünde.  
El Değirmeninde çekilen buğday mayakatkılarak yoğrulur. Hamurlu ekmekek veya mısır ekmeği gibisaçta ve çatalcada pişirilir.  
AHMET GÖKOĞLU
- 23 - *Kırtıç Ekmeği*: Tosya'nın çaybaşı köyünde kırtıl ekmeğine kırtıç ekmeği derler.  
Öğretmen : ABDULLAH YILDIZ
- 24 - *Pastırmalı Ekmekek*: Kastamonu - Merkez:  
Malzeme : Pastırma, Soğan, Büber, Yağ, Tuz.  
Yapılışı : Çimensiz pastırma incecik doğranır. Soğan ve büberle karıştırılarak biraz durdurulur. Yayım açılır, içine konularak bir tarafı üstüne bükülür, saçta veya fırında kızartılır, üzeri yağlanır.  
AHMET GÖKOĞLU
- 25 - *Kıymalı Ekmekek*: Bozkurt - Merkez:  
Malzeme : Kıyma, Soğan, Un, Sıcuk, Pastırma, Maydanoz, Karabüber.  
Yapılışı: Yayım açılır kıyma soğan bıcucuk, pastırma- maydanoz karabüber karıştırılır. Kıyma içine konulur, Fırında pişirilir, üzeri yağlanır.  
Öğretmen : MUSTAFA ÇELEBİ
- 26 - *Etlı Ekmekek*: Kastamonu - Merkez:  
Malzeme : Et, Soğan, Karabüber, yağ.  
Yapılışı : Et makinada çekilir veya sa- tırla yoksa balta ile et tahtasında dövülür. Bu esnada soğan, karabüber katılır, Ha- mur yoğrulur, yufka açılır bu ilk yufkaya et konmaz. pişirilerek seleye altına konur. İkinci yufkanın içine bir kaşık et konulur, Yarısına çalınır yarısı üstüne kapanır, Par- mak uçları ile bastırılır, altı küllenmiş saç ocağa kapanır, üstü yağlanır, Ekmekek üze- rine konulur. Bir tarafı pişince diğer tarafı çevrilir ve yağlanır öbir tarafı da çevrile- rek yağlanır.  
Öğretmen : FİTNAT ÖZENGİCİOĞLU  
İnebolu Evrenye köyünde ete yumur- ta da katılmaktadır.  
Öğretmen : HİKMET GÖKMEN
- 27 - *Et Samsısı*:  
Küre'nin köycügez köyünde tıpkı etli ekmekek gibi yapılmaktadır.  
Öğretmen : RASİM YILMAZ  
Daday'ın tunuslar köyünde yufkalar sütle ıslatılır içine et, ekşimik, peynir, so- ğan yağda piyaz edilerek konulur. Dört köşe katlanıp tavada patatesle kızartılır.  
Öğretmen: İSMAİL KURU
- 28 - *Mantar Ekmeği*: Kastamonu - Gökl öyünde.  
Malzeme : Un, Mantar, Tuz.  
Yapılışı : Mantar haşlanır, Ufalanır, yağda kavrulur, etli ekmekek gibi yufkaya yayılır iki katlanarak saçta pişirilir.  
Öğretmen : RAŞİT TİRYAKİ
- 29 - *Ispanak Ekmeği*: Kastamonu merkezinde.  
Malzeme : Ispanak, Yağ, Soğan, Bü- ber. Yumurta, Su.

Yapılışı : Bir kilo ıspanak ayıklanır, yaprağı ayrılır, yıkanır, Börttürülür, süzülür, avuçta sıkılır, et tahtasında satırla dövülür, ocağa tava atılır bir kaşık yağda bir kelle soğan çırpılır, öldürülür, iki yumurta kırılır, tuzu büberi katılır, ıspanakla karıştırılır Ve hepsi birden kavrulur, hamur kulak memesi yumuşaklığında yoğurulur, yufka açılır, Ispanak yayımın yarısına ağaç kaşığn tersiyle yayılır, yarısı üstüne kapatılır oklağaça saca serilir. Çevrilerek pişirilir, yerde yağlanır.

Öğretmen : FİTNAT ÖZENGİCİOĞLU

30 - *Prasa Ekmeği*: Bozkurt yemeni köyünde:

Malzeme : Mısır unu, Pırasa. Tuz.

Yapılışı : Mısır unu içine pırasa ince ince doğranarak yoğurulur. Yaslağaça elle açılır. Saçta pişirilir.

Öğretmen : İSMAİL KARTAL

31 - *Çükündür Ekmeği*: Küre Ağıl Nahiyesinde :

Malzeme : Çükündür (şeker pancarı) büber, peynir, soğan, un, tuz.

Yapılışı : Çükündür haşlanır, rendeden geçirilir, içine soğan doğranır, büber ekilir, yağla kavrulur, Yufkalar açılır bir tarafına çükündür çalınarak katlanır saçta pişirilir, Yerde yağlanır.

Öğretmen: ŞEVKET ÇÖLGEÇEN

32 - *Pancar Ekmeği*: Mergüze kalfat köyü.

Malzeme: Pancar, Un, Su, Tuz. Yapılışı : Toklu vesaire gibi tarlalarda biten pancarlar toplanır, Haşlanır, kırılır, yağda kavrulur, ıspanak ekmeği gibi döşenerek saçta pişirilir.

Öğretmen : MUSTAFA BAŞAAK

33 - *Ot Ekmeği*: Devrekaninin sey-diler bölgesinde pancar ekmeğine ot ekmeği derler.

Öğretmen: CEVAT HARMANDALI

34 - *Cevizli Ekmek*: Daday - tunuslar köyü:

Malzeme: Un, Ceviz, Yağ, Tuz. Yapılışı : Ceviz ezilir, Hamur yoğurulur, yufkalar açılır, arasına ezilmiş ceviz

konarak saçta veya tavada kızartılır ve yağlanır.

Öğretmen: İSMAİL KURU

35 - *Patates Ekmeği*: Daday Cürümören köyü :

Malzeme : Patatis, Un, Büber, Yağ, Su, Tuz.

Yapılışı : Patatisler haşlanır, soyulur rendeden çekilir, soğan büber ve yağla kavrulur, yufkalar açılır, birtarafına çalınır diğer tarafı üstüne kapanır, saçta pişirilir ve yağlanır.

Öğretmen : AHMET ÜK

36 - *Yoğurt Ekmeği*: Küre Ağıl Nahiyesi :

Malzeme : Yoğurt, Yumurta, Maydanoz, Büber, Nane, Un, Soğan,

Yapılışı: Yoğurt, Yumurta, Maydanoz, Büber, Nane, Un, Soğan, birbirine katılarak hallolunur. Hamur yoğurulur, Yufkalar açılır, bir tarafına çalınır, diğer tarafı üstüne kapatılır. Saçta pişirilir ve yağlanır.

Öğretmen : ŞEVKET ÇÖLGEÇEN

37 - *Kesik (Çökelek) Ekmeği*: Devrekani merkez :

Malzeme : Un, Kesik, soğan, Büber, Yağ, Tuz, Su.

Yapılışı: Bir kaptta soğan, büber, kesik iyice bir birine karıştırılır. Hamur yoğurulur, yufkalar açılır, hazırlanan kesik bir tarafına çalınır diğer tarafı üstüne kapanır, saçta pişirilir, ve yağlanır.

Öğretmen : TURAN KARASU

38 - *Ekşimik Ekmeği*:

Bazı yerlerde kesiğe ekşimik denildiğinden ekmeğine de ekşimik ekmeği derler.

Öğretmen : ŞEVKET ÇÖLGEÇEN

39 - *Yumurtalı Ekmek*: Kastamonu merkez.

Malzeme : Un, Tuz, Su, Yumurta.

Yapılışı : Yumurta kırılır, tuz katılarak çırpılır. Hamur yoğurulup yufka açılır, bir tarafına yumurta çalınarak diğer tarafı üstüne kapanır, Saçta pişirilir ve yağlanır.

Öğretmen: FİTNAT ÖZENGİCİOĞLU

- 40 - *Çullama Ekmek*: Tosya karaköy. Yapılışı : Un maya ile yoğrulur. Ma- yası gelince 40-50 santim çapında ve 5-8 santim derinliğinde olan güveçlerde ya bütün olarak veya küçük küçük yaparak ateşin üstüne konur. Güvecin üstüne ka- panan sağta ateş yakılarak hem üstünden hem altından pişirilir.  
Malzeme: Fırın Ekmeği, Yumurta, Yağ, Un.  
Yapılışı : Yumurtalar un ile çrpılır. Ekmek dilimlenir, yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılır.  
Öğretmen: MEHMET ALİ VURAL
- Kastamonu merkezinde çullama ekmeğe dilim kayganası derler.  
AHMET HÖKOĞLU
- 41 - *Fırın Ekmeği*: Taşköprü yukarı şehirveran.  
Malzeme : Un, Tuz, Su, Maya.  
Yapılışı : Un elenir maya ilavesiyle yoğrulur. Mayası gelince yarım küre şek- linde pözüler tutulur, kürekle fırına atılır pişince çıkarılır.  
Öğretmen : HAMİT EKER
- 42 - *Somun Ekmeği*: Kastamonunun bir çok yerlerinde fırın ekmeğine Somun ekmeği veya sadece somun veyahut kara somun derler.  
AHMET GÖKOĞLU
- 43 - *Kete*: Devrekani merkez : Fırında veya çörek cabasında So- mundan daha küçük olarak yapılan ekme- ğe kete derler.  
Öğretmen : TURAN KARASU
- 44 - *Koca Görmez*: Somun fırınla- rında hamurdan küçük ekmekek yaparak fırının kenarına bucağına serpiştirilirki bu- na koca görmez derler.  
AHMET GÖKOĞLU
- 45 - *Tava Ekmeği*: Bozkurt-Uluköy.  
Malzeme: Un, Su, Yağ, Tuz.  
Yapılışı : Hamur sıcak halde yoğuru- lur. Tavaya yağ konulur. İçine hamur dö- külür, yağda kızartılır. Tepesi çevrilerek bir tarafı daha kızartılır.  
Öğretmen : HAYATİ TOPALOĞLU
- 46 - *Güveç Ekmeği*: Daday Çiğlene köyü.  
Malzeme: Un, Maya, Tuz, Su.
- 47 - *Taş Ekmeği*: Taşköprü - Gök- çağaç Nahiyesi :  
Mayasız hamur yoğrulur, Yufkanın yarısı kadar kalınca açılır taşa pişirilir.  
Öğretmen : HASAN MUTLU
- 48 - *Taş Pidesi*: Taşköprü Alısaray.  
Malzeme : Un, Su, Tuz, Yağ.  
Yapılışı: Hamur yoğrulur. Parçala- ra ayrılarak yaslığaçta oklağaç ile açılır ve yağlanır. Sonra kızgın taşa yapıştırılarak pişirilir.  
Öğretmen : KEŞKİN ŞENEL
- 49 - *Kütük Pidesi*: Taşköprü Ger- meç Bölgesi.  
Hamur yoğrulur, pideler yazılır. Ocakta yanan odun kütüğünün altındaki küller süpürülür. Piderler oraya konularak pişirilir. Ahlat ekşisi veya acı elma döv- mesiyle yenilir.  
Öğretmen : MEHMET SAKAR
- 50 - *Yoğurtlu Pide*: Bozkurt-Ulu köy.  
Malzeme : Yoğurt, Un, Tuz, Yağ.  
Yapılışı : Un yoğurtla yoğrulur. Ma- yası gelen hamur tavaya dökülür yağla kızartılır.  
Öğretmen : HAYATİ TOPALOĞLU
- 51 - *Peynirli Pide*:  
Malzeme: Peyoir, Maydanoz, Yu- murta, Yağ.  
Yapılışı : Peynir, Maydanoz, Yumur- ta, bir birine karıştırılarak hallolunur. Çar- şı pidesinin ortasına konarak başları hafif kıvrılır, fırında pişirilir ve yağlanır.

## ANADOLU'NUN 36 İLİNCE KASTAMONU'DA MEVCUT YEMEKLERDEN BİLİNEBİLİR VE BİLİNMEYENLERİN ADEDİNİ GÖSTERİR LİSTE

Kastamonu'da mevcut yemek gruplarının adları	Kastamonu'da mevcut yemeklerin adedi	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde yalnız ismen tanınan- ların sayısı	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde hem isim hem ya- pılış bakımın- dan tanınan- ların sayısı	Kastamonu yemeklerinden Anadolunun 36 ilinde tanın- mayan yemek lerin sayısı
	Adet	Adet	Adet	Adet
Kış hazırlıkları	95	14	16	65
Ekmekler	51	4	5	42
Çorbalar	88	4	13	71
Et yemekleri	21	1	4	16
Balıklar	8	-	4	4
Kebaplar	10	-	4	6
Köfteler	21	-	3	18
Dolmalar	32	-	9	23
Sebzeler	150	1	16	133
Hamur işleri	56	3	3	50
Pilavlar	21	-	2	19
Börekler	38	2	8	28
Çörekler	16	-	-	16
Salatalar	26	-	3	23
Çeşitli yemekler	65	-	3	62
Tatlılar	60	3	8	49
Helvalar	12	-	3	9
Kompostolar	7	-	-	7
Paçalar	9	-	1	8
Tiritiler	14	-	-	14
Mıklamalar	12	-	1	11
Toplam	812	32	106	674

ANADOLUNUN 36 İLİNDEN TOPLANARAK NEŞROLUNAN YEMEKLERDEN KASTAMONU'- NUN BİLDİKLERİ VEYA BİLMEDİKLERİNİ ADET BAKIMINDAN GÖSTERİR LİSTE

Anadolu'nun 36 ilinde bulunan yemek grupları	Anadolu'nun 36 ilindeki yemeklerin sayısı Adet	Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'nun yalnız isim bakımından tanıdığı yemeklerin sayısı Adet	Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'nun hem isim, hem yapılaş bakımından tanıdığı yemeklerin sayısı Adet	Anadolu'nun 36 ilinde Kastamonu'nun hiç tanımadığı yemeklerin sayısı Adet
Kış hazırlıkları	52	14	16	22
Ekmekler	22	4	5	13
Çorbalar	73	4	14	55
Et yemekleri	23	1	4	18
Balıklar	17	-	4	13
Kebaplar	18	2	4	12
Köfteler	26	1	3	22
Dolmalar	28	1	9	18
Sebzeye yemekleri	72	1	23	48
Hamur işleri	27	3	3	21
Pilavlar	11	-	2	9
<b>Börekler</b>	39	2	8	29
Çörekler	3	-	-	3
Salatalar	8	1	3	4
Çeşitli yemekler	45	1	3	41
Tatlılar	44	3	9	32
<b>Helvalar</b>	9	3	3	3
Kompostalar	-	-	-	-
Meyve yemekleri	8	-	-	8
<b>Paçalar</b>	2	1	1	1
Tiritler	4	-	-	4
Mıklamalar	1	-	1	-
<b>Toplam</b>	<b>532</b>	<b>41</b>	<b>115</b>	<b>376</b>