



ŞANLIURFA  
TICARET VE SANAYİ ODASI

2362

ŞANLIURFA

2005



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

## TARİH

Mezopotamya'nın en eski yerleşim merkezlerinden biri olan Urfa, su kaynaklarına yakın olması ve ticaret yolları üzerinde bulunmasından dolayı tarih boyunca stratejik bir öneme sahip olmuştur. Kentin 11 bin yıllık bir tarihi geçmişi vardır. Merkeze bağlı Örencik köyü sınırları içinde yer alan Göbekli Tepe'de yapılan kazılarda ele geçen buluntular bu tarihi geçmişi kanıtlamaktadır.

Urfa'nın bilinen en eski ismi Aramiler tarafından verilen Urhay idi. Makedonya Kralı Büyük İskender, suları bol olan Urfa'yı Makedonya'daki Edessa (bugünkü Vodena) şehrine benzeterek Urfa'ya "Suları Bol" anlamına gelen **Edessa** ismini vermiştir. Urfa adının süryanice "**Urhai**" sözcüğünden türediği, Urhai'nin ise Arapça "*Suyu Bol*" anlamına gelen **Er-Ruha**'dan kaynaklandığı rivayet edilmektedir. Urhai'nin **Orhe**, **Orhai** gibi farklı kullanışları sonunda **Urfa** adı ortaya çıkmıştır. Süryani Vakayinamesi'ne göre bu ad Hewya'nın oğlu Urhai'den gelmektedir.



1919 yılında, önce İngilizlerin, daha sonra Fransızların işgaline uğrayan Urfa, 11 Nisan 1920'de Urfa'lı milisler tarafından işgalden kurtarılmış, 1984 yılında T.B.M.M. tarafından çıkartılan bir yasa ile Ulusal Kurtuluş Savaşı'nda gösterdiği kahramanlık nedeniyle "**Şanlı**" ünvanını almıştır.

### İnanç Turizmi

İlkel dinlerin dünyadaki en eski merkezi Urfa, çok tanrılı (politeist) dinler ile tek tanrılı (monoteist) dinlerin önemli merkezlerinden biridir.

Ay, güneş ve gezegenlerin kutsal sayıldığı eski Mezopotamya'daki

Asur ve Babillerin politeist inancına dayanan **Paganizm**'in (putperestlik) önemli merkez şehirleri Harran ve Soğmatar Urfa sınırları içersindedir.

**Musevi**, **Hristiyan** ve **İslam** dinleri peygamberlerinin atası olan **Hz.İbrahim** Urfa'da doğmuş, Nemrut ve halkının taptığı putlarla mücadele ettiği için burada ateşe atılmıştır. **Lut**



**Peygamber**, amcası Hz. İbrahim'in Urfa'da ateşe atılmasını görmüş ve daha sonra buradan Sodom'a doğru yola çıkmıştır. İbrahim Peygamber'in torunu ve İsrailoğullarının atası **Yakub Peygamber**, Harran'da dayısı kızları



**Lea ve Rahel** ile evlenmiş; **Eyyub Peygamber**, Urfa'daki bir mağarada hastalık çekmiş ve Urfa'da vefat etmiştir. **Elyesa' Peygamber**, Eyyub Peygamber'in yaşadığı Eyyub Nebi Köyü'ne kadar gelmiş, ancak kendisini göremeden orada vefat etmiştir. **Şuayb Peygamber**, Harran'a 37 km. mesafedeki **Şuayb Şehri**'nde yaşamış; **Musa Peygamber**, Şuayb Şehri yakınındaki **Soğmatar**'da Şuayb Peygamberle buluşmuş ve sihirli asasını burada Şuayb Peygamber'den almıştır. Bu özelliklerinden dolayı Urfa'nın diğer bir adı da "**Peygamberler Şehri ve İnançlar Diyarı**"dır.

**İsa Peygamber**, Urfa'yı kutsadığına dair bir mektubunu ve yüzünü sildiği mendile çıkan mucizevi portresini havarilerinden **Addai** ile Urfa Kralı **Abgar Ukkama**'ya göndermiş, Hristiyanlık, devlet dini olarak dünyada ilk defa bu kral tarafından Urfa'da kabul görmüştür.

Üç semavi din tarafından dünyada kutsal olarak tanınan, Mekke, Medine, Kudüs, Vatikan, Antakya, Efes, İznik, İstanbul, Demre, Kapadokya, Tarsus ve Şanlıurfa'dan oluşan 12 merkez içerisinde, Şanlıurfa'nın çok önemli bir yeri vardır. Şanlıurfa'nın yukarıda zikredilen inanç değerlerinin zenginliği dikkate alındığında, sekizi Türkiye Cumhuriyeti sınırları içerisinde yer alan bu merkezler arasında birinci sırada geldiği kolayca anlaşılabilir.

Şanlıurfa kenti içinde Halil'ür Rahman ve Aynzeliha olmak üzere iki göl mevcuttur. Hz. İbrahim'in ateşe düştüğü yerde oluşan bu iki göl şehir merkezinin güney batısında yer almaktadır. Hz. İbrahim'in düştüğü yer, Halil'ür Rahman Gölü'dür. Rivayete göre; Nemrut'un kızı Zeliha da İbrahim'e inandığından kendisini onun peşinden ateşe atmış ve düştüğü

yerde Aynzeliha Gölü oluşmuştur. Bu göller içerisindeki balıklar kutsal sayıldığından yenilmemekte olup, dünyanın her tarafından gelen ziyaretçilerin uğrak yeri olmaktadır.



### Şanlıurfa Kalesi

Kent merkezinin güney-batı kesiminde, Halil'ür Rahman ve Aynzeliha Göllerinin güneyinde ve göllere hakim bir tepe üzerindedir. Üç tarafı oyma derin savunma hendeği ile çevrilidir. Hazreti İbrahim'in buradan ateşe atıldığına inanılmaktadır. Kale VI. yüzyıl ile XI. yüzyıl arasında Abbasiler döneminde inşa edilmiştir. Kale üzerindeki iki sütun M.S. 3. yüzyıla ait birer anıttır.



### Atatürk Barajı

Türkiye'nin en büyük barajıdır. Fırat Nehri üzerinde yer almaktadır. Şanlıurfa'ya 52 km. mesafede bulunan **Atatürk Barajı** mevcut tesisleri ile



Bölge'nin en önemli rekreasyon alanlarından. D.S.İ.'nin ağaçlandırıp, mesire alanı olarak düzenlediği Seyir Terası hafta sonlarında yoğunlukla kullanılmaktadır. Baraj Gölünde yılda bir kere **Su Sporları Şenliği** düzenlenmektedir.

### Çarşılar

Çeşitli vakfiyelerde adları geçen, ancak bugün mevcut olmayan, Tüccar Pazarı, Uncu Pazarı, Bit Pazarı, İplikçi Pazarı, Tarakçı Pazarı, Sakıp Efendi'nin yaptırdığı Terziler Çarşısı, Kasaplar Çarşısı, Şanlıurfa'nın adları bilinen en eski çarşılarıdır.



Şanlıurfa'nın Osmanlı döneminden kalma iş hanları ve çarşılarından oluşan eski ticaret merkezi Gümrük Hanı civarında yoğunluk göstermektedir. Kazaz (Bedesten), Sipahi, Koltukçu, Pamukçu, Oturakçı, Kınacı, Bıçakçı, Kazancı, Neccar, İsoçtu,

Demirci, Çulcu, Çadırcı, Sarraç, Attar, Tenekeci, Kürkçü, Eskici, Keçeci, Kokacı (Kovacı), Kasap, Eski Kuyumcu Pazarları ile Boyahane, Kavafhane, Hanönü, Hüseyiniye Çarşıları Gümrük Hanı civarında yer alan ve günümüzde de tarihi özelliklerini koruyan önemli alış veriş yerleridir.





### Isot (Kırmızı Biber)

Halkımızın, tazesini ve kurutulmuşu ile bol miktarda tükettiği bir baharattır. "Kırmızı pul biber, kuru isot" isimleriyle tanınmıştır.

Biberlerin oluşumunda iklim ve yetiştirme şartları ve diğer etkenlerin tesirleri görülür.

Kurutulmuş kırmızı biber yapımında etli, orta uzunlukta olanları, kahvaltılık biber salçası yapımında ise "kırmızı domates biberi" denilen cinsleri tercih edilir.

Isot kelimesinin Eski Türklerde kullanılan "ıssı ot" (yakıcı ot) kelimesinden geldiğine inanılır. Isot Eski Türklerde Tıp'ta da kullanılmıştır.

### Çiğköftenin Doğuş Öyküsü

Hz.İbrahim döneminde, bir avcı, avladığı ceylanı evine götürüp eşine bundan bir yemek yapmasını ister. Eşi evde hiç odun olmadığını söyler. Zira Nemrut, Hz.İbrahim'i ateşe atmak için yakacak ne kadar odun varsa toplattırıştır. Avcı eşinden bir çare bulmasını ister. Bunun üzerine kadın, ceylanın budundan bir miktar yağsız et çıkararak bir taş üzerinde başka bir taşla ezmeye başlar. Sonra ezilmiş eti bulgur, biber ve tuzla karıştırarak yoğurur. Yeşil soğan ve maydanoz da ekler. Böylece Urfa'nın o leziz ve tadına doyum olmaz çiğköftesi ortaya çıkmış olur. Hz.İbrahim'in ateşe atıldığı günden bir hatıra da bu yemek kalır.

### Çiğköftenin Yapılışı

Malzemeler: 2 su bardağı köftelik bulgur, 250 gr. döğülmüş yağsız kara et, 6 yemek kaşığı kuru isot, 1 tatlı kaşığı tuz, biraz tarçın, 8-10 adet yeşil soğan, 1 kuru soğan, biraz karabiber, 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı salça.

Bulgur köfte leğenine konur, tuz, kuru isot, tarçın, karabiber, salça ve et eklenir. Kuru soğan soyulup doğrandıktan sonra bu malzemeye eklenir. Yıkamış yeşil soğan ve maydanoz doğranarak bir tarafa alınır. Leğendeki malzemeler çok az su ile yavaş yavaş bastırarak bulgur iyice yumuşayınca kadar yoğrulur. Bir miktar su ile yumuşatılarak doğranmış

maydanoz ve soğan karışımı eklenir ve hafifçe ezilerek toparlanır. Küçük sıkımlar haline getirilerek marul, salatalık, nane, semiz otu ve turpla servis yapılır.





### Sıra Gecesi

Şanlıurfa'da yüzyıllardan beri yaşanan ve günümüzde de yaygın olarak sürdürülen sıra geceleri, arkadaş gruplarının her hafta başka birinin evinde bir araya gelerek sohbet, oyun ve müzik icra ettikleri bir toplantıdır. Sıra gecelerinin vazgeçilmez ikramı çiğköfte ve mahalli tatlılardır.

Günümüzde il dışından gelen gruplar için konukevlerinde müzikli sıra geceleri düzenlenmektedir.

### Mırra (Acı Kahve)

Çekirdek kahve yanmaz tavada koyu renk alıncaya kadar kavrulur. El değirmeninde irice çekilir. Cezve içerisinde bir bardak kaynamış suya yarım bardak iri çekilmiş kahve ilave edildikten sonra 1/3 oranında buharlaşınca kadar kaynatılır.

Kaynamış kahve posası tamamen dibe çökünceye kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra başka bir cezveye dikkatlice süzülür ve alttaki posa atılır. Süzülen kahve tekrar 3 - 4 dakika kaynatılır. Kaynama esnasında 1 tatlı kaşığı Nescafe ilave edilir. Üzerindeki köpük yok oluncaya kadar kaynatmaya devam edilir ve daha sonra ateşten indirilir. Kıvamını anlamak

için bir miktar fincana dökülerek, fincan elde çevirilir. Kahve fincana bulaşıyorsa kıvamını almış demektir.

Böylece servise hazır olan kahve, servis cezvesinden özel kulpsuz fincana üç yudumluk konularak bir kişiye iki kez ikram edilir.

