

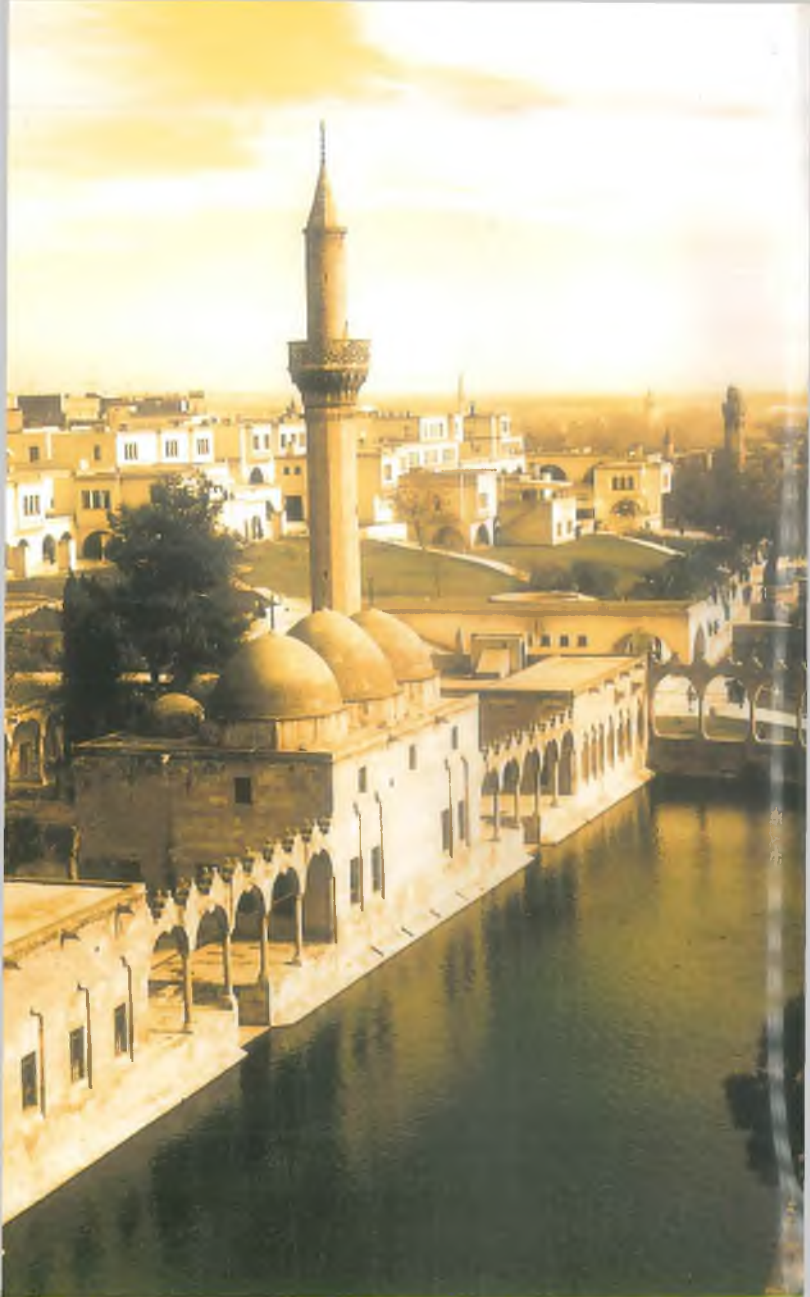


T.C.
ŞANLIURFA VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

DAMAK ARADIĞI TADI BULUR URFA'DA



Şanlıurfa © 2007



Yayın Koordinatörü: Selami YILDIZ

Editör: Mehmet Sait RIZVANOĞLU

Kaynak Kişi: Halil SORAN - Munise SORAN

Fotoğraflar: İbrahim H. KARACA - Ahmet SORAN

Mehmet Sait RIZVANOĞLU

Şehir Kitaplığı Dizisi: 36

Yapım Karefilm: 0312 495 80 61

KÜLTÜR VE İNANÇLAR DİYARI ŞANLIURFA

Şanlıurfa kadim bir şehirdir, yani kuruluş tarihi kesin olarak tespit edilemeyen en eski şehirlerden biridir. Rivayetlere göre Hz. Adem eşi Hz. Havva ile birlikte hayatının bir evresinde gelip bu bölgede yerleşmiş ve ilk buğdayı Harran Ovası'nda ekerek, çiftçilik tarihini buradan başlatmıştır. Ünlü tarihçi **Ebul Farac**'a göre Şanlıurfa, Nûh tufanından sonra kurulan ilk şehirlerden biridir.

Geçmişten günümüze il genelinde yapılan arkeolojik araştırmalar, günümüzden 11.500 yıl öncesinde, bu bölgede yerleşik bir hayatın olduğunu bilimsel olarak kanıtlamaktadır. Balıklıgöl'ün yanı başında yapılan kazılarda ortaya çıkan ve Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen **“11.500 Yıllık Dünyanın En Eski Heykeli; Şehir merkezine 17 km mesafedeki Göbeklitepe'de ortaya çıkan “11.500 Yıllık Dünyanın En Eski Tapınağı, ayrıca keşfedilmeyi bekleyen birçok yer, aynı tarihe ait en önemli kanıtlarıdır.**

Tespit edilen taşınmaz kültür varlıkları kapsamındaki eser sayısı ile Türkiye'nin ilk üç-dört şehri arasında gösterilen Şanlıurfa, il genelinde yapılan 35 arkeolojik kazı sayısı ile **“Türkiye'de En Çok Arkeolojik Kazı Yapılan İl”** olma özelliğini hala korumaktadır. Bu bağlamda şehir merkezi ve iki ilçe merkezi kentsel sit alanı olarak ilan edilmiştir. Bu özelliklerinden dolayı Şanlıurfa, **“Müze Şehir”** olarak anılır.

Şanlıurfa merkezdeki Halil'ür-Rahman Gölü'nün yanı başında, bir kısmı gecekondular altında kalan Edessa Kenti, arkeolojik araştırmaları beklemektedir. Edessa Kenti'nde erken Roma dönemine ait mağara mezarlar, bu mağaralarda kayaya oyulmuş Süryanice ve Grekçe yazılar, rölyef ve mozaikler bulunmaktadır. Şanlıurfa il genelinde, bir müzeye sığmayacak kadar, keşfedilmeyi bekleyen birçok mozaik vardır. Bu antik kent sınırları içerisindeki Halepli Bahçede 2007 yılında yapılan kazılarda **“Savaşçı Amazon Kraliçelerinin Mozağe Resmedilmiş Dünyadaki İlk Örnekleri”**ne rastlanılmıştır. Fırat'ın renkli taşlarından yapılan Edessa mozaiklerinin en önemli özelliği 3 milimetre kare ebadında taşlardan oluşmasıdır. Bu yüzdendir ki Şanlıurfa, **“Mozaikler Şehri”** olarak tanımlanabilir.

Şanlıurfa'da Tarihi Harran şehri önemli bir çekim merkezidir. Harran, şehri çevreleyen surları, 6 adet şehir kapısı, hala dimdik ayakta duran kalesiyle, Türkiye'de İslam mimarisinde yapılmış en eski cami olan Harran Ulu Camisi ve gözetleme kulesiyle, dünyada başka örneği olmayan konik Harran evleri ile **“Dünya Kültür Mirasına Girmesi Gereken Tarihi Bir Kenttir”**.

Harran-Eyyubnebi Turizm yolu güzergâhı üzerindeki Şuayb Antik Şehri, ismini Şuayb peygamberden alır. Kaya mezarları, kesme taşlardan inşa edilmiş mimari yapıları ve halk arasında Şuayb Peygamber'in ibadetgâhı olarak bilinen mağara, ilgi odağı haline gelmiştir. Hz. Musa'nın Şuayb Antik Şehri'nde, Hz. Şuayb ile görüştüğü, Hz. Şuayb'ın yanında uzun bir süre çobanlık ettiği, mucizevî esasını burada Şuayb Peygamberden aldığı, yanı başındaki Sogmatar Antik Şehri'nde Şuayb Peygamberin kızları ile karşılaştığı kuyu olduğu ve bu yüzden Bir-i Musa yani Musa Kuyusu diye adlandırıldığı rivayet edilir.

Harran-Eyyubnebi Turizm yolu güzergâhı üzerindeki Sogmatar Antik Şehri bir kült merkezidir. Yıldız, ay, güneş ve gezegenlere tapınmanın yaşandığı önemli bir mekândır. Aynı güzergâhtaki Han el-Ba'rur Kervansarayı, Şuayb Antik Şehri ve Eyyub Peygamberi bağrında saklayan Eyyub Nebi Beldesi en önemli turistik yerlerdir.

Şanlıurfa, çok tanrılı inançların yanı sıra birçok peygamberi bağrından çıkarmış, birçok peygamberin uğrak yeri olmuş ve bu yüce insanlara ev sahipliği yapmış bir şehirdir. **Hz. İbrâhim**'in doğduğu ve ateşe atıldığı, **Hz. Lût**, **Hz. İshâk**, **Hz. Ya'kûb**, **Hz. Yûsuf**, **Hz. Eyyûb**, **Hz. Elyesâ'**, **Hz. Şuayb**, **Hz. Mûsâ**'nın bu bölgede yaşaması, **Hz. İsâ** (a.s.)'nin bu şehri kutsaması ve peygamberlerin makamları, bu târihî şehrin, "**Peygamberler Şehri**" veya "**Peygamberler Diyarı**" adıyla anılmasını sağlamıştır.

Tarihsel birikimi ile birçok medeniyete beşiklik eden bu şehir; din, dil, ırk, kültür ve **medeniyetlerin bulunduğu, kaynaştığı, bir hoş görü şehri**; dantel dantel işlenen Urfa taşı ile yapılmış han, hamam, konak ve evleriyle, geleneksel el sanatları, mutfak zenginliği ve damak lezzeti, dünyaya nam salmış musiki ustaları, yaşanan ve yaşatılan otantik ve mistik yapısıyla **Kültür ve Folklor Şehri**, Atatürk Barajı, Uluslararası Hava Limanı ve verimli toprağı ile **Tarım ve Sanayi Şehridir...**

Peygamberler şehri bu peygamberlere ait makam ve türbeler ile **İnanç ve Kültür Turizmi**; Karacadağ Kayak Merkezi ile **Kış Turizmi**, Karaali Kaplıcaları ile **Termal Turizmi**, Karacadağ ve Tek Tek Dağları'ndaki bitki örtüsü ile **Yayla Turizmi** ve hayvanları ile **Av Turizmi**, Atatürk Barajı ve Halfeti İlçesi ile **Su Sporları Turizmi**, Ceylan, At, Kelaynak, Keklik ve güvercinleri ile **Ornitoloji Turizmi** ile önemli bir şehirdir.

Yolunuz Mutlaka Bu Şehre Düşmeli...

Yusuf YAVAŞCAN
Şanlıurfa Valisi

Urfa Mutfağı

Mutfak kültürü, geçmişten gelen en zengin kültürel miraslarımızdan biridir. Urfa Mutfağını, müstesna konumuna getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Urfa mutfağında Müslüman, Yahudi, Hıristiyan, Türk, Arap, Süryani, Ermeni, Yezidi, Kürt, vb. her milleden ve her kültürden izler bulabilirsiniz. Hz. İbrahim (a.s)'in sofrasından eksiltmediği “Tırt” yemeği ve misafirperverliği, ateşe atılması ile öykülendirilen “Çiğköfte”si her Urfalının mutfak kültüründe yaşattığı en önemli mirasıdır. Urfa, Dünya tarihinin yazılmasına kaynak teşkil ettiği gibi insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir.

Urfa mutfağında, köfte ve kebab çeşitleri en çok bilinen yemeklerdir. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; sebze üçüncü planda kullanılır. Evde yapılan kebab çeşitlerini ve misafire yoğrulan çiğköfteyi genelde erkekler yapar. Özel durumların haricinde genelde yemekleri kadınlar yapar, yemeklerin tadına erkekler bakar onları yönlendirir. Onun içindir ki Urfa mutfak geleneğinde “Erkeklerin damak zevkine uygun olarak yemekler yapılır” demek doğru olur. Böyle olduğu için Urfa erkekleri, yemek yapmasını bilmesede yemeğin kalitesini çok iyi bilirler. Urfa Mutfağında, kız çocukları küçük yaşlardan itibaren annelerinin eli altında çalışarak her türlü yemeğin malzemesini hazırlama, kıvamında pişirme, tadını tuzunu ayarlama, servis yapma, sofrayı düzenini oluşturma, misafir ağırlama ve en önemlisi sofrayı adabını öğrenirler.

Urfa Mutfağında genelde sabah, öğle ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün yemek yenilir. Sürekli olmamakla birlikte yatsı namazından sonra 4. öğün olarak sayabileceğimiz “Çiğköfte”, “Kıyma”, “Şıre”, “Palıza” ve meyve yenmesi Urfa Mutfağına özgü bir özelliktir. Sabah kahvaltıları evlerde yapılır. Her ailede bir öğün, ana öğün olarak kabul edilir. Urfa'da, genelde akşam yemeği ana öğün yemeği olarak kabul edilir. Ana öğünde günlük yemek yapılır, aile fertleri çok önemli olmadıkça ana öğün olarak kurulan sofrada bulunur, bu yemeğe katılmak, sofrayı adabının bir gereğidir, büyüklerini saymaktır. Önemli olan yemek değil, aile ile beraber olmaktır. Genellikle yaz mevsiminde patlıcanlı ve domatesli kebab, patlıcan, domates ve biber üçlüsünden oluşan fırın ağırlıklı yemekler, kış mevsiminde et yemekleri, çorbalar ve pilav çeşitleri yapılır. Sonbahar ve kış aylarında çiğköfte, ilkbaharda mercimekli ve yumurtalı köfte, yaz aylarında ise yumurtalı köfte daha çok yapılır.

Urfa Mutfağında, hangi mevsimde olursa olsun misafiri çağırıldığında, mutlaka etli bir yemek yapılır. “Bostana” veya “Cacık”, fazladan olarak “Dolmalı Köfte” veya “İçli Köfte”, sonrasında ise tatlı çeşidi olarak “Katmer”, “Şıllık” veya “Kadayıf” ikram edilir. İlk başta çorba; yemeğin sonunda ise meyve ikramı yapılır. Sıra gecesinde misafirlere yapılan değişmez ikram ise çiğköftedir.

Yukarıda kısaca belirttiğimiz özellikleri ve nitelikleri görmek, damağın aradığı tadı Urfa'da bulmak üzere yolunuz mutlaka bu şehre düşmeli...

Sarı Şorba



Malzeme

Mercimek, yağ, tuz.

Lebeni



Malzeme

Nohut, döğme (kırılmış buğday), yoğurt, tuz.

Salatalar

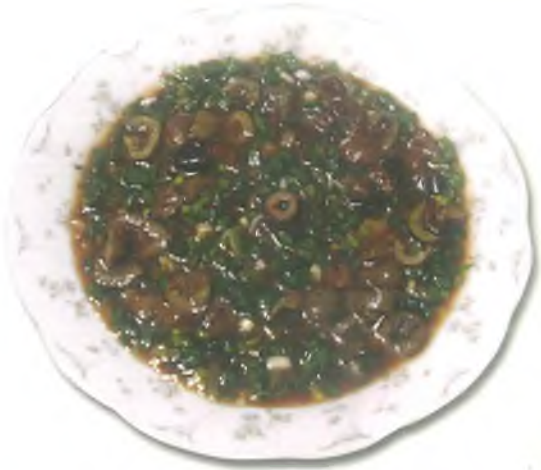
Bostana



Malzeme

Olgun kırmızı domates, maydanoz, kuru soğan, yeşil biber, nar pekmezi, taze limon suyu, tuz.

Zeytin Bostanası



Malzeme

Çekirdeği çıkarılmış ev zeytini, maydanoz, yeşil soğan, nar pekmezi, kuru biber, salça, su.

Kaburga



Malzeme

Kuzu kaburgası, yağ, salça, iç badem, iç fıstık, haspir, karabiber, tuz, pirinç.

Kuzu Dolma



Malzeme

Kuzu gövdesi, salça, pirinç, badem, kuş üzümü, sadeyağ (Urfa yağı), karabiber, tarçın, tuz.

Sac Kavurma



Malzeme

Kemikli oğlak eti, sade yağ, tuz.

Tirit



Malzeme

Kuzu eti, kuzu kuyruk eti, ilikli kemik, tuz, sarıkök, sarımsak, yoğurt, limon, açık ekmek(lavaş).

Dolmalı Kifte



Malzeme

Kara et (Yağsız parça et), köftelik bulgur, kuru isot, kıyma et, kuru soğan, ceviz içi, tarçın, baharat, tuz.

Frenk Tavası



Malzeme

Kuzu kıyma, domates, soğan, tarçın, tuz.

Boranı (Pencer boranısı)



Malzeme

Pencer, Bakla ve Keme boranısı olmak üzere üç çeşidi vardır. Pencer boranısı: Pazi sapı, kuzu parça et, sadeyağ, nohut, börülce, salça, tuz, yoğurt, sarımsak, boranı köftesi.

Bademli Pilav



Malzeme

Yağsız kıyma, iç badem, tuz, karabiber, yağ, su, pirinç.

Buhara Pilavi (Miğribi Pilavi)



Malzeme

Parça et, nohut, yerli ve sarı havuç, pirinç, sadeyağ, tuz.

Semsek



Malzeme

Kıyma et, kuru soğan, maydanoz, karabiber, tuz.

Kuzu İçi



Malzeme

Yağsız parça et, pirinç, karaciğer, tuz, sarıkök, sadeyağ.

Mimbar



Malzeme

Koyun bağırsağı, kuru soğan, pilavlık bulgur, kuru isot, salça, kuşbaşı et, ilikli kemik, tuz.

Dolma



Malzeme

Parça et (Esası yağlı et olmasıdır), dolmalık kabak, kıymalık bulgur, kuru soğan, domates, maydanoz, nar pekmezi, tarçın, firenk suyu(Ev yapımı domates salçası), tuz, sade yağ, kuru isot.

Sarma



Malzeme

Parça et, üzüm yaprağı, kıymalık bulgur, yeşil soğan, maydanoz, limon suyu, nar pekmezi, tarçın, firenk suyu, tuz, sadeyağ, kuru isot.

Çiğ Köfte



Malzeme

Dövülmüş kara et, kuru biber, bulgur, baş (kuru) soğan, sarımsak, tuz, tarçın, karabiber, fırenk suyu, yeşil soğan, maydanoz, su.

İçli Köfte (Kıymalı Aya Kıftesi)



Malzeme

Koyun kıyma, ceviz içi, yenibahar, karanfil, tuz.
Köfte için: Köftelik bulgur, kara et, biber, tuz, un, soğan.
Kızartma için: yağ.

Aya Kiftesi



Malzeme

Köftelik bulgur, kara et, biber, soğan, tuz, un, yağ.

Kıymalı (Lahmacun)



Malzeme

Kıyma et, kuru soğan, isot, domates, firenk suyu, karabiber, tarçın, tuz.

Kebaplar

Balcanlı Kebap



Malzeme

Düzgün iri ve uzun patlıcan, yağlı et, tuz.

Firenkli Kebap



Malzeme

Orta büyüklükte domates, az yağlı et, tuz, yeşil soğan, maydanoz, limon.

Haşhaş Kebabı



Malzeme

Az yağlı kuzu eti, tuz, yeşil soğan, maydanoz, limon.

Kemeli Kebab



Malzeme

Kuzu eti, keme, soğan, maydanoz, tuz.

Şıra Tatlıları



Malzeme

Üzüm suyundan yapılırlar. Bastık, çekçek, kesme, sucuk, nuska, cevizli lokum ve bulamaç bu türden tatlılardır.

Hirtlevik (Sarğılı Burma-Sarığı burma)



Malzeme

Un, tuz, yumurta, sadeyağ, süt, margarin, nişasta, dövülmüş iç ceviz, şeker, su.

Kadayıf



Malzeme

Kadayıf teli, tamamen tuzsuz Urfa peyniri, sade yağ, üzüm pekmezi, şeker, su, limon suyu.

Katmer



Malzeme

Un, yağ, şeker, taze tuzsuz Urfa peyniri, doğal limon suyu, tuz, yumurta, Urfa yağı (sade yağ), süt, nişasta, margarin

Baklava



Malzeme

Un, tuz, yumurta, sadeyağ, süt, margarin, nişasta, dövülmüş iē ceviz, su, şeker, limon suyu.

Sllk



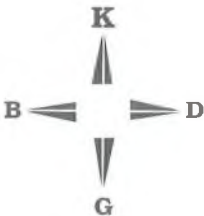
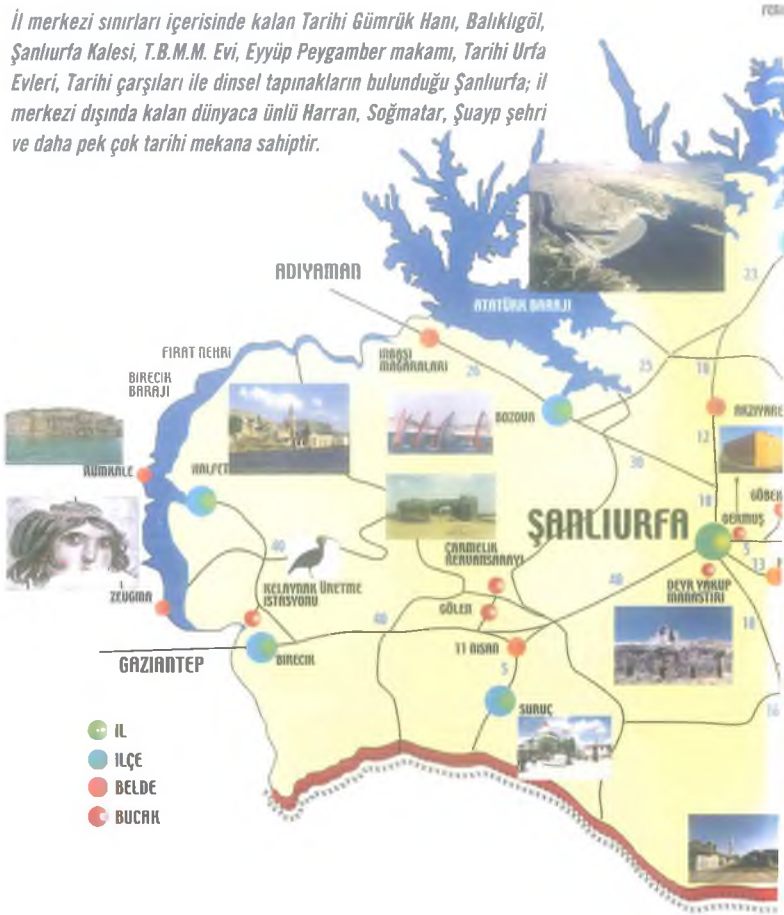
Malzeme

Un, tuz, süt, su, dövülmüş iē ceviz, tarēin, şeker, limon suyu, sadeyağ, sacı yağlamak iēin kuzu kuyruk yağı.

Kültür ve inanç Diyarı Şanlıurfa

11.500 (onbirbinbeşyüz) yıllık bir tarihi geçmişe sahip olan Şanlıurfa, çeşitli uygarlıklara da ev sahipliği yapmıştır. Hz. İbrahim, Hz. Eyyüp gibi bir çok peygamberin yaşadığı ilimiz "Peygamberler Şehri" olarak tanınmaktadır.

İl merkezi sınırları içerisinde kalan Tarihi Gümrük Hanı, Balıklıgöl, Şanlıurfa Kalesi, T.B.M.M. Evi, Eyyüp Peygamber makamı, Tarihi Urfa Evleri, Tarihi çarşıları ile dinsel tapınakların bulunduğu Şanlıurfa; il merkezi dışında kalan dünyaca ünlü Harran, Soğmatar, Şuayp şehri ve daha pek çok tarihi mekana sahiptir.







T.C. ŞANLIURFA VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR ve TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ
Atatürk Bulvarı No: 4 Şanlıurfa

Tel: +90 414 312 53 32 Faks: +90 414 312 08 18
web: www.urfakultur.gov.tr e-mail: info@urfakultur.gov.tr