

## Lezzet Hikayeleri

### Niğde Mavisi

Niğde Mavisi, mağaralarda olgunlaştırılan ve koyun sütünden yapılan bir peynirdir. Rengini daha tulumdayken hava alıp, bakteri oluşmasıyla alır. Mağarada bekletme süreci, peynirin lezzetinin derinleşmesini ve daha yoğun bir aroma kazanmasını sağlar. Larende Cheese tarafından üretilmektedir.

### Niğde Beyazı

Niğde Beyazı, koyun, inek veya keçi sütünden, doğal mayalanma süreciyle elde edilen yoğurttan üretilen ve Niğde mağaralarında olgunlaştırılan peynir Larende Cheese tarafından üretilmektedir.

### Tabal Peyniri

Tabal Peyniri, adını tarihi MÖ700'lü yıllara dayanan Tabal Krallığından alır. Bu peynir, Niğde bölgesinin yüksek kesimlerdeki yaylalarda yöreye özgü otlarla beslenen ineklerin yağlı sütünden yapılır. Larende Cheese tarafından üretilmektedir.

### Kapadokya Mağara Peyniri

Niğde ilinin Aktaş beldesinde mağaraların doğal koşullarında 3-4 ay olgunlaştırılarak üretilen bir peynirdir. Olgunlaştırma sırasında dış yüzeyi önce beyaz, sonra mavi, daha sonra kırmızı küfle kaplanır. Larende Cheese tarafından üretilmektedir.

### Çemensiz Kayseri Pastırması

Kayserili ustaların maharetli ve işbilir ellerinden çıkan ve Erciyes Dağı'ndan gelen esintiyile doğal yollarla kurutulmuş eşsiz çemensiz pastırma

### Mustafapaşa Pelveri (Ayva Marmelatı)

Pelver bağ bozumu döneminde odun ateşinde kaynatılan pekmeze ayva katılarak hazırlanan yöresel bir marmelatır.

### Karacaören Köftürü

Köftür "Üzümlü Lokumu" olarak da tanımlanan, kaynayan üzüm şirasına un ve nişasta ilave edilerek hazırlanan tatlı bir üründür. Eskiden, sonbaharda hasat edilen üzümlerin şirasıyla yapılan köftürü, ilkbaharda bağlara üzüm budamaya giden çiftçiler yanlarına nevale olarak alırlarmış. Köftür bölgede hem çerez olarak hem de kavrularak tüketilmektedir.

### Dimrit Kuru Üzümlü

Neuşehir bölgesinde üretilen Dimrit cinsi çekirdekli ve siyah üzümlerin kurusu Neuşehir Kuru Üzümlü, içerdiği vitamin ve minerallerle, enerji verici ve sağlıklı bir yiyecektir. Bölgede yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir.

### Tarhana Çorbası

"Türk mutfağının en özgün buluşu" olarak nitelenen tarhana, Kapadokya bölgesinde de sık tüketilen çorbaların başında gelir. Yoğurt ve yarma buğdayın fermante edilmesi ile hazırlanan sıkma tarhana; bölgenin Arc of Taste ürünü topaç sarımsağı, su nanesi, evelik ve kıraç soğanı ile lezzetlendiriliyor.

### Keşkek

Keşkek, Türk mutfağının köklü bir geleneğidir ve ülkemizin çeşitli bölgelerinde özel törenlerde yapıp tüketilmektedir. Yapımında kullanılan malzemeler ve yöntemler bölgesel farklılıklar gösterse de keşkeğin temel özelliği, toplu olarak imece usulüyle hazırlanıp, birlik ve beraberlik içinde tüketilmesidir. Buğdayın etle birleştirilip dövülmesi, sadece eklenmesi gibi adımlar, keşkeği benzersiz kulan unsurlardır. Bu önemli kültürel özellikleri sebebiyle keşkek, 2011'de UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer almıştır.

### Anadolu Yufka Ekmeği

Yufka ekmeği, kırsal bölge mutfaklarının geleneksel ekmeğidir. Oklava ile ince ve daire şeklinde açılır, kurutularak haftalarca saklanır ve kullanılacağı zaman ıslatılarak canlandırılır. Yufka ekmeği; Türkiye, Azerbaycan, İran, Kırgızistan ve Kazakistan'ın ortak başvurusu ile UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne eklenmiştir. Yufka ekmeğinin kadınlar tarafından düğünlerde imece usulüyle yapılması âdettendir.

### Keskiç Ekmeği

Keskiç, hamuruna yumuşak olması için patates konulan, uzun süre dayanan, Anadolu'da yaygın olarak tüketilen taş fırın veya tandır ekmeğidir. Yarım daire şeklinde hazırlanan keskiç; soğan, kıyma, çömlük peyniri, sucuk ya da hakırdak (kıkırdak, kırkırak) ile doldurularak da pişirilmektedir. Sade keskiç, günün her öğününde ekme olarak tüketilmekte, köylerde ise tarlaya çalışmaya giderken erzak olarak götürülmektedir.

### Ürgüp Tandır Ekmeği

Tandır ekmeği, hamuru patates katılarak hazırlanan, yuvarlak form verilerek açılan ve tandır kenarına yapıştırılarak pişirilen yöresel ekmeğidir. Tandır, bölgemizde halen pek çok evde bulunmakta ve kullanılmaktadır. İçinde tandır bulunan ve tafana adı verilen mutfaklar bölge kültüründe önemli bir yere sahiptir.



KAPADOKYA  
GASTRONOMİ  
5-6  
MAYIS  
2024  
FESTİVALİ

Kapadokya'da  
Bahar  
Sofraları



T.C.  
NEVŞEHİR VALİLİĞİ



T.C.  
ÜRGÜP  
KAYMAKAMLIĞI



TÜRKİYE TURİZM  
TANITIM VE GELİŞTİRME  
AJANSI



AHİLER  
Kalkınma Ajansı  
Geleceğe Yön Verir



KAPTİD  
Kapadokya Turizm Otelciler ve İşletmeciler Derneği  
Cappadocia Tourists Hoteliers and Operators Association

## Başlangıçlar

### Peynir Tabağı

Niğde Mavisi, Niğde Beyazı, Tabal Peyniri, Kapadokya Mağara Peyniri, Çemensiz Kayseri Pastırması, Karacaören Köftürü, Dimrit Kuru Üzüümü

Anadolu'da Hidrellez kutlamalarında tabiatın uyanışını temsilen başta peynir ve yoğurt olmak üzere süt ürünlerinin tüketilmesi bir gelenektir.

### Zeferan Acuka Fıstıklı Fesleğen

Zeferan Restaurant Cappadocia

### Kıtır tarhana çipsi acılı humus ve çitır pastırma

Taş Konaklar Hotel / Moniq Restaurant

### Tahinli İlk Nohut Salatası Yeşil Mercimek Topik

Dunna & Barba

### Pirwa Acılı Peynir Ezme

Pirwa Eat Local

### Zeytinyağlı Kabak Çiçeği Dolması

Kapadokya Aşçılar Derneği

## Ara Sıcaklar

### Tarhana Çorbası

Yarma Buğday ve Yoğurtlu Anadolu Tarhana Çorbası

Millocal Restaurant

Hızır'ın, ayak bastığı, dolaştığı yerlerin yeşilleneceğine ve bereket bulacağına inanılır. Bazı bölgelerde, Hidrellez gecesinde tarhana, un, bulgur gibi besinler bir tepsi içinde açıkta bir yere koyulur, kiler ve ambarların kapıları açık bırakılır. Hızır, gece uğrarsa besinler üzerinde el izi olur ve o eve bereket gelir.

## Hidrellez Böreği\*

Konya Yöresinin Ispanaklı ve Nohutlu Böreği

Reserved Restaurant & Lounge

Anadolu'da her bölgede, Hidrellez'de çeşit çeşit börekler pişirilir. Hamurun ve hamurla yapılan yiyeceklerin, böreklerin o yıl bereket sağlayacağına, bolluk olacağına inanılarak genellikle fakirlere dağıtılır.

(\* Ayfer Yavı'nın, Bir Dünya Börek adlı kitabından alınmıştır.

## Ana Yemek

### Adaçaylı Kuzu Tandır ve Keşkek

Hızır'ın gezdiği düşünülen yeşil yerlerde her derde deva addedilen bahar çiçekleri toplanır, salıncaklar kurular, şarkılar, türküler söylenir, oyunlar oynanır ve baharın ilk kuzusu kesilerek, baharın taze bitkileri ile yenir. Hidrellez'den önce kuzu kesilmez. Baharın ilk kuzusu yenildiği zaman sağlık ve şifa bulunacağına inanılır.

Kadın ve erkek gruplarının imcece usulü büyük kazanlarda ve açık ateşlerde, buğday ve et ile pişirdikleri tören yemeği keşkek, nam-I diğer hırısı, Nevruz ve Hidrellez gibi Anadolu'da kutlanan bahar bayramlarının da ana yemeğidir.

## Tatlı

### Mleçnik Tathısı & Gurabi

Mleçnik, Mustafapaşalı muhacir ailelerin Hidrellez akşamları hazırladıkları ve yedikleri bir tathıdır. Köyün geleneksel yaşamına dair bizlerle bilgisini paylaşan Ülkiye Ak şunları aktarıyor: "Annemiz Hidrellez'de leylak, papatya, armut çiçeği atardı suyun içine ve bizi bu çiçekli suyla yıkardı. O gün yeni elbise giyer, pikniğe giderdik. Orada muhakkak salıngaç kurulurdu. Gelin kızlara hediye olarak gurabi getirirlerdi ve piknikte yenirdi. Akşama da mleçnik yenirdi".

Gurabi, bereket için herkesin evinde yaptığı ve komşularına dağıttığı bir Hidrellez kurabiyesidir.

### Gün Kurusu Dolma

Cappadocia Steakhouse

## Bölge Ekmekleri

### Anadolu Yufka Ekmeği,

### Keskiç Ekmeği,

### Ürgüp Tandır Ekmeği

