

Ekmek

Başımızın odur tacı
Zehir değil olsun acı
Bayat diye atma bacı
Süründürür bizi ekmek

İsrafla kalırız geri
Rençperlerin alın teri
Çöplükler olursa yeri
Süründürür bizi ekmek

Garip Ozan sözün hakla
Afrikalı gelsin akla
Bayatları iyi sakla
Süründürür bizi ekmek

SİVASLI ÂŞIKLARIN YEMEK DESTANLARI

Dr. Doğan KAYA*

Âşık Edebiyatında önemli yere sahip olan destanların oldukça çeşitli konuları vardır. Yemek destanları da bunlardan birisidir. Âşıkların harman olduğu Sivas'ta da âşıklar, bu konuda kayıtsız kalmamış, edebiyatımıza güzel örnekler kazandırmışlardır. Ben burada tespit edebildiğim 15 şaire ait 19 destanı kaydediyorum.

Yemek destanları ihtiva ettiği yemek çeşitleri ve buna bağlı gıdalar ile bir bakıma yöre kültürü için vesika değerindedir. İleriki yıllarda mutlaka diğer yemek destanlarının da toplanıp incelemesi gerekir. Yazımızda elinizdeki bu kitabın hacmini zorlamamak için sadece destanların metnini kaydediyorum.

Söz konusu destanların başlıca şairleri ve adları şöyledir:

Şairin adı	Şiirin adı
1. Ali Abbas Bakır	Yayla
2. Ali Dayı	Yemek Destanı
3. Ali Ertekin	Olsa Yerdim
4. Ali Ertekin	Yemekler
5. Derdiyar	Hayâl Pilavı

* C. Ü. Fen-Ed. Fak. Türk Dili ve Ed. Böl. Öğr. Üyesi. SİVAS

II

6. Fahrî

7. Gülebi
8. Gülhanî
9. Kamber Nar
10. Karaoğlan
11. Karaoğlan
12. Kelamî
13. Kul Mehmet
14. Kul Mehmet
15. Kul Mehmet
16. Kul Mehmet
17. Kul Kemal
18. Memiş Eroğlu
19. Ruhsatî
20. Sefil Selimî
21. Sultan
22. Tabibî

Yemek Destanı

- Bizim yemeklerimiz
- Bizim Yemeklerimiz
- Tadı Damağımda Kaldı
- Pek Severim
- Ne Hoş Olur
- Başkadır
- Tel Helva
- Çiğ Köfte
- Hıngel Destanı
- Bulgur Pilavı
- Sivas'ın Yemekleri
- Yemeğe Hasret
- Ederdim
- Yenir Bu Yemek
- Gelin Kızlar Siz de Yeyin
- Doyan Değilim

Yukarıda adlarını verdiğimiz Sivaslı âşıkların destanların özelliklerini şöyle sıralayabiliriz:

1. Şiirlerden en hacimlisi 36 dördlük (7. şiir) en hacimsizi de 3 dördlüktür (14. şiir).

2. Şiirlerden 18'inde yemek konusu genel olarak ele alınmış, dördünde (13, 14, 15, 16) tek bir konu (Tel helva, çiğ köfte, hıngel, bulgur pilavı) üzerinde durulmuştur.

3. Destanlardan en eskisi Karaoğlan'a (1690-1765) aittir.

4. Ali Ertekin ve Karaoğlan'ın 2, Kul Mehmed'in 4 şiiri vardır.

Sivas yöresi yemek destanlarının -metinlerinde sözü edilen yemek, yiyecek ve içeceklerden hareketle- şu şekilde tasnifi yapılabilir.

1. Ekmekler, pideler
2. Çorbalar
3. İçecekler
4. Yemek ürünleri
 - a. Hayvani ürünler
 - b. Buğday ürünleri
 - c. Sebzeler ve diğer bitkisel ürünler
 - d. Yağlar
5. Sebze Yemekleri
6. Kebaplar, köfteler ve et ile yapılanlar yiyecekler

7. Buğday ürünleri ile yapılan yiyecekler
8. Hayvan ürünleri ile yapılan yiyecekler
9. Börekler, çörekler
10. Pilavlar
11. Diğer
12. Turşular
13. Tatlılar
14. Salatalar
- 15.. Meyveler

.....
1. ALİ ABBAS BAKIR [1928, Gemerek-Eskiyurt (Alakilise) köyü]

Yayla*

Yaz gelince yaylalara göçmeli	Bu yurdun mantarı tatlar durağı
Gönül dengi birkaç komşu seçmeli	Yanında olursa kuzu yüreği
Tencerede mantar kuzu pişmeli	Unutma çay ile yağlı çöreği
Yemeyi içmeyi değer bu yayla	Yemeyi içmeyi değer bu yayla
Düzeltilim geçim ile dirliği	Koyunun yoğurdu sütü kaymağı
Yaylanın havası hayat varlığı	Dil tutmuyor türlerini saymağa
Gezmelidir demir kaya karlığı	İştahı saçılır bilmez doymağı
Gezip de görmeyi değer bu yayla	Yemeyi içmeyi değer bu yayla

Kebap pınarına kurulsa çadır
 Sorulursa okşansa gönülle hatır
Al'Abbas bu sözü burada bitir
 Sorup okşamayı değer bu yayla

2. ALİ DAYI (Ali Açık, 1925-2002, Yıldızeli-Çubuk köyü)

Yemek Destanı

Her milletin vardır türlü yemeği	Tükenir mi aşçıların hilesi
Cihanda Türklerin aşı başkadır	Çırağı ağlatır usta sillesi
Lezzet için çok verirler emeği	Fırında kızarmış kuzu kellesi
Pirzola bifteği şişi başkadır	Hele mor koyunun başı başkadır
Döner yiyip ızgaraya başlama	Kabak dolması da çıkar düzlere
Sivas kebabını sakın taşlama	Gelin bakın sarmadaki pozlara
Bol tiritli taze pişmiş haşlama	Baklava da çok gülüyor yüzlere
Koyunun kuzunun döşü başkadır	Neşeli görünür kaşı başkadır

* Dörtlüklerin okunuş sırası şu şekildedir:

1	2
3	4

IV

Malzemenin iyisinden alınsın
Geç kalmadan hemen eve salınsın
Yemeklerin her türlü bulunsun
En azından olan şeyi başkadır

Hepisinin başı ekmek tuz olsun
Hindi gelsin arkasından kaz olsun
Belki karnım doymaz piliç tez olsun
Bunlar hayâl ise düşü başkadır

Mantı böreğini peynirli yapın
Çabuk koyun biraz fazlaca kapın
Doyanlar çekilip bir yana sapın
Bulunmaz emsali eşi başkadır

Pirinci seçmeden koymuş kazana
Ne çöpüne bakmış ne de hozana
Dili döner dönmez kızır ozana
Pilav isyan eder taşı başkadır

Peynirle böreği çokça severim
Geç kalmasın diye fazla everim
Sabrım kaçır çocukları döverim
Sıcağıyla gelen bişi başkadır

Revani kadayıf çıksın aradan
Tulumba tatlısı geçsin buradan
Sütlac hesap gördü aktan karadan
Anamın yaptığı keşi başkadır

Yumurta da her bir şeye karışır
Koçlar gibi birbiriyle tokuşur
Çoluk çocuk seyir eder bakışır
İçi kısım kısım dışı başkadır

Salatalar türlü türlü bezenir
Karnıyarık yatıp yatıp uzanır
Hanımlar pişirir beyler kazanır
Herkesin gördüğü işi başkadır

Kurun semaveri çabuk kaynasın
Sular göbek atsın çaylar oynasın
Dostlar gelsin içmeyinen doymasın
Keklik kanı gibi beşi başkadır

Pek severim meyvelerin tadını
Teker teker sayamadım adını
Tepside kızartın kuzu budunu
Dolusu başkadır boşu başkadır

Mercimeğin herlesine bayıldım
Kaşık kapıp baş ucuna koyuldum
Ali Dayı yaza yaza duyuldum
Ömür böyle geçti yaşı başkadır

3. ALİ ERTEKİN (1929- Divriği-Başören köyü)

Olsa Yerdim

Bulgur pilav kuzu eti
Birlik pişir dök tiridi
Yap da bir gör sen lezzeti
Olsa yerdim, olsa yerdim

Pirinç pilav tereyağı
Marul salata soğanlı
Hasretinden sinem dağlı
Olsa yerdim, olsa yerdim

Biber domates dolması
Hem fasulye patatesi
Bir de lahana sarması

Kıyma ile yap ıspanak
Bir de buna yoğurt katmak
Hem de olsa sütlü kabak

Olsa yerdim, olsa yerdim

Olsa yerdim, olsa yerdim

Şu Anteb'in baklavası
Kadayıf pasta tatlısı
Lahmacunu çiğ köftesi
Olsa yerdim, olsa yerdim

Karnıyarık kadın budu
Mercimek ile nohudu
Yedim mideme dokundu
Olsa yemem, olsa yemem

Kuru fasulye piyazı
Pırasayı kerevizi
Sevmiyordum bu terazi
Olsa yemem, olsa yemem

Elma armut dut kayısı
Portakal erik kirazi
Uskumrunun ızgarası
Olsa yerdim, olsa yerdim

Ertekin'e siz gülmeyin
Param yok alıp yiyeyim
Gözüm görmez çok görmeyin
Olsa yerdim, olsa yerdim

4. ALİ ERTEKİN (1929- Divriği-Başören köyü)

Yemekler

Yemeklerin şahı kuru fasulye
Hele zeytin yağlı piyaz olursa
Esas ismi kokmuş çürük lobiye
Ya içinde et suyu da olursa

Baklaya diyeceğim asla hiç de yok
Tarhanaya dargınlığım gayet çok
Bunları yiyemem karnım da tok
Kapuskanın acı huyu olursa

Kaynana diliyle acı pırasa
Hele bir de ekşi ekşi kokarsa
Hiç bir daha yemem kafam kızarsa
Hele içinde de limon olmazsa

Kereviz diyorlar onun adına
Çoktan küsmüş idi m semiz otuna
Hiç bakmadım ben onların tadına
Hele içinde de kabak olursa

Mercimeğe yazmış idim mektubu
Unutur muyum hiç taşlı nohutu
Altın pahasına çıkmış fiyatı
Ya içinde Vita yağı olursa

Beğenmiş kendini çürük patates
İçine doğranmış canım domates
Severim yemeği gayette nefis
Hele baharatı yağı bol olursa

Makarna bulgura kafa tutarsa
Aç karnına kim yiyip de yatarsa
Zehirlenip yatağından kalkarsa
İyi olur pan zehiri olursa

Bakın ıspanağın lezzetine tadına
Düşer ise pişirenin babına
Gölge düşmez kırallıkta tahtına
Yumurta yağ kıyması bol olursa

Kıral olmuş şu sümüklü bamya
Benim gücüm yetmez balık tavaya

Ertekin'im der ki zengin olursam
Onlardan bir kaçını bulursam

VI

Döndük yine taze duru çorbaya
Limonu sirkesi kafi olursa

Yiye yiye şu karnımı doyursam
Bir parçacık dizde derman olursa

5. DERRİYAR (Murat Tanrıverdi, 1961, Sivas-Sivritepe köyü)

Hayâl Pilavı

Yaz oldu ekinde hayâl sofrası
Tütüyor burnumda buyrun ağalar
Peskütan çorbası keşkekle çalım
Atıyor sofrada buyrun ağalar

Yığın gölgesinde pancar aşına
Madımak çorbası sofraya başına
Hasıdanın çok düşerim peşine
Yatıyor sofrada buyrun ağalar

Karnıyarık vezir türlü de paşa
Kuru fasulyeyelafım yok haşa
Tirit, ekmeğe aşı, güreşir başa
Tutuyor sofrada buyrun ağalar

Biber dolmasının acı alavı
Yeşil fasulyenin geçmez kılavı
Fakirin yemeği bulgur pilavı
Yetiyor sofrada buyrun ağalar

Evelik, lahana, yaprak sarması
Kemikle pişmişse herle çorbası
Bir kenarda kızmış kabak dolması
Çatıyor sofrada buyrun ağalar

Papatesli içli köftenin adı
Hingelin aklımdan çıkmıyor tadı
Dal turşusu olmuş sanki bir kadı
Ötüyor sofrada buyrun ağalar

Abam küp peynirin yağda söndürür
Uşak kapar midesine indirir
Yumurtalı oğmaç başın döndürür
Bitiyor sofrada buyrun ağalar

Kavurma, yumurta eriştesini
İnsan unuttur mu böyle besini
Bu sofraya fakirin yok kesesini
Yutuyor sofrada buyrun ağalar

Derdiyâr'im yeter bırak bu düşü
Hayalle yenir mi mercimek aşı
Gün geldi geçiyor harman güneşi
Batıyor sofrada buyrun ağalar

6. FAHRÎ (Süleyman, Sivas merkez)

Yemek Destanı

Gönül kahvaltıya irtikap eder
Üzerinde şeker, kaymak bulunmaz
Elli gündür perhiz altmışa gider
Allah'a şükür ettik doymak bulunmaz

Ala şafak herle* karşıma geçer
Bıyık bulaşığı sakala saçar
İçeriz çorbayı vay çarınaçar

Sol düğüden** gayrı müştak bulunmaz

Çuvaldan tükendi gitti tarhana

Bari yemlik, madımalak bitmedi

* herle : un bulamacı

** düğü : çok ince bulgur

Şimdi herle baba attı barhana***
Ne diyesin boynunu hep sarhana
Peynir dedikleri durak bulunmaz

Dışlerim çürüdü çiğdem tatmadı
Ispanağı yoğurt ile katmadı
İçinde zerrece sarımsak bulunmaz

Ezeli yer idim baklava, börek
Başı da buğulu nakışlı çörek
Üzüm hoşafı ister yanıktır yürek
Pirinç tutiyadır ahmak bulunmaz

Köfteye hasretim kâr etti cana
Bir kez yüzün göre idim kaygana*
Katmer, kömbe küsmüş gelmez meydana
Hem kalındır ağız korkak bulunmaz

Dudağım yarıldı karnım gurular
Göynüm yahni, patlıcanı arzular
Kuyruğu üç okka kalık** kuzular
Çayırılı çimenli yaylak bulunmaz

Gel ey **Fahrî** teknil eyle destanı
Buğda ekmeği gitti bulunmaz hani
Darı ekmeğini kesme Yaradan Gani
Ardından vurmaya tokmak bulunmaz

7. GÜLEBİ (Kadir Gülsoy, 1926, Gürün-İncesu köyü)

Bizim Yemeklerimiz

Bilmem gerek var mı bunu demeye
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz
Çorbadan başlanır bizde yemeğe
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Çeşitli yaparız yoğurt çorbayı
Peskütanla pişirirler tavgayı
Günde kuruturuz biz tarhanayı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Erişte çorbası her mevsim yenir
Duruca sütlaşa süt çorba denir
Lahana çorba da pancar tat verir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Bizde bol bol kaynar karavanası
Avcarlıca olur bulgur çorbası
İnsanı doyurmaz bir-iki tası
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Çorbalardan sonra gelir sebzeler
Her yemeğe lezzet katar şu biber
Hıyarlı ayranla için serinler
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Ispanak mıhlası pürpürüm cacık
Bamyayı bilmezdik sonra tanıdık
Bezelyeyi görsek culbat sanırdık
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Köylüler çok yerler sirken madımak
Yemlik yülme ye de bir tadına bak
Dağların limonu şu kuzukulak
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Fasulye beyimiz sebzeler başı
Her mevsim yenilir kurusu yaşı
Türlümüz güvecin küçük kardeşi
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Soğan sarımsak da sebze tayfası

Salataya bazen menemen deriz

*** barhana : yük

* kaygana : yağda yumurta, omlet

** kalık : satılmayan ve besiyeye çekilen

VIII

Burun kırar mübareğin rayhası
Gene de sağlığa pek çok faydası
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Şimdi de sırada çorbamsı aşlar
Bunların başında ekşili aş var
Düğücük aşı da ağzımı yakar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Cılbırı bilmezsen benden sormalı
Patatesli mercimekli kıymalı
Ekmeği doğrayıp karıştırmalı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yoğurtlu mantıyı yiyenler bilir
Sumak sıkılırsa tutmaç da denir İçine ya
Hingel Karşılı olan evlerde yenir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Şimdi sıra geldi yağlı dolmaya
Eğer alışmışsak sumaklamaya
Hiyar dolma gibi dolma olmaya
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Mumbar dolmasını sakın unutma
Çok leziz bir yemek yabana atma
Biraz sıcakken ye fazla soğutma
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Börekler başlıyor undan öteki
Böreklerin başı tandır ketesi
Bir de o Gürün'ün saç teşt kömbesi
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Misafir harcıdır yağda yumurta
Yiyin bakın nasıl imiş kaygana
Elbet etle sütte lazım insana
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Etlı bulgur pirinç pilav bulursan
Önüme de bir tas ayran alırsam
Dayanamam elden geri kalırsam

Yazları cacığı tercih ederiz
Et sebze ne bulsak yumulur yeriz
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Patatesli cıvık aş yumuşak pilav
Herle çorbasında kaşığa kılav
Kocabaş aşını safradan tez sav
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Mantıları çıkaramam sıradan
Onların yokluğun verme yaradan
Her gün etli mantı çıksın kuradan
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Bizde bir mantı var su börek deriz
patates ya peynir koruz
Üstüne de tereyağı dökeriz
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Hep de güzel olur yaprak sarmalar
Hiç biri olamaz lahana kadar
Listede kabakla patlıcan da var
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Biberi küstürmem oda lezizdir
Zeytinyağlı dolma ağır azizdir
İştahı olana hepsi de bir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yengel olur ispanağın çöreği
Peynirden kıymadan yufka böreği
Tandır etmeğimiz dinin direği
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Gençler diş biliyor artık pilava
Pilavdan yaşlılar alsınlar hava
Aman çok kaçırmam gelip de tava
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Kemiksiz et ile yarmadan kaynar
Bizim heriseye keşkek diyorlar
Üstüne de tereyağı koyanlar

Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Şimdi sıra sizde canım tatlılar
Listenin başında kurabiye var
Yemesin yaşlılar diyabet yapar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Sabah erken yerler süt kaymağını
Bala katıp yerler tere yağını
Gidin de bir görün Gürün dağı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Köftelerin bizde geniş yeri var
Köftenin mevsimi o ramazanlar
Oruçtan çıkanlar köfteyle doyar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Köfteli etimiz pek kıymetlidir
Yemekle doyulmaz çok lezzetlidir
Mübareği sen yedikçe yedirir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yeşil mercimeği kazanda kaynat
Yağda yumurtayla soğan kıyma kat
İnce bulgur da kat çiğ köfte yarat
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Baklava kadayıf sonra tulumba
Revani reçeller bunlardan sonra
Bizim omacı da sakın unutma
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Nerdeyse heyvayı unuttuyordum
Yanında da hazır koyun yoğurdum
Böyle beslenip de can buluyordum
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

İçli köfte sanki bulgur lokumu
Yedikçe bilmezsin hiç doyduğunu
Hatırlarım sekiz on saydığımı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yoğurtlu köfteyi bol bol yaparlar
İçine de yoğurt pezik katarlar
Sivaslılar bunu salçayla yapar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Gülaboğlu bunlar Gürün yemeği
Yensin diye çektim bunca emeği
Cümledenize nasip etsin yemeyi
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

8. GÜLHANÎ (Mehmet Kargı, 1940, Gürün-Ayvalı köyü)

Bizim Yemeklerimiz

Karnı aç olanlar buyursun gelsin
Güzel olur bizim yemeklerimiz
Yiyin için doyun afiyet olsun
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Çoban kavurması burnumda tüter
Balı kaymak ile karıştır yeter
Hemi kuvvet verir hem tok tutar
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Patatesli kömbe meşhur buradan
İçli köfte çok sevilir yöreden
Gürün, Kangal, Ulaş, Hafik, Zara'dan

Etili pilavımız yemeyi değer
Yanı sıra turşu olursa eğer
Tarhana çorbası şifaymış meğer
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Bütün yemekleri çekince canım
Hemen hazırlayıp getirir hanım
Bilir misin bayram olur her günüm
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Anam her gün yufka ekmek sulardı
Sütü kaynatırdı yoğurt çalardı
Sofrayı hazırlar namaz kılarıdı

X

Güzel olur bizim yemeklerimiz

Güzel olur bizim yemeklerimiz

Kuskus, mantı, su böreği, kaygana
Güveç pek hoş olur lezzetten yana
Gelen giden yiyor kalmıyor bana
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Patlıcan musakka, biber dolması
Bir nimettir soframızda olması
Üzerine çay kahvenin gelmesi
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Her yörenin vardır ayrı yemeği
Hele eriştinin çoktur emeği
Üstüne dökeriz ekşi sumacı
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Boranımız vardır yarmamız vardır
Bol kıymalı yaprak sarmamız vardır
Tereyağlı omaç dürmemiz vardır
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Dut pestili, ceviz, kavurga, hedik
Doyuncaya kadar oturduk yedik
Hepisine damak tadıdır dedik
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Bir de tatlıları tanıtıcaktım
Az kalsın sütlacı unutacaktım
Sofrayı elimle donatacaktım
Güzel olur bizim yemeklerimiz

Gülhanî'yim karnımızı doyurduk
Madımağı misafire ayırdık
Türküsüyle adımızı duyurduk
Güzel olur bizim yemeklerimiz

9. KAMBER NAR (1956, Kangal-Karanlık köyü)

Tadı Damağında Kaldı

Köyümdeki yemeklerin
Tadı damağında kaldı
Tandırındaki ekmeklerin
Tadı damağında kaldı

İlk kez giydiğim urbanın
Yılda kesilen kurbanın
Soslu düğürcek çorbanın
Tadı damağında kaldı

Kırda otlayan sürümün
Çökelikli bir dürümün
Kuzukulak, pürpürümün
Tadı damağında kaldı

Tereyağlı eriştinin
Bazlama ile ketenin
Bulgurdan içli köftenin
Tadı damağında kaldı

Haşıl sofrada baş tacın
Pilavdır senin ilacın
Babikko ile omacın
Tadı damağında kaldı

Yoğurttan ayrana değin
Boşa gider mi emeğin
Boranı denen yemeğin
Tadı damağında kaldı

Anıklı mis tarhananın
Tereyağlı kaygananın

Sütlü çorba elbet senin
Sacüstü yola gidenin

Eti güzeldir dananın Tadı damağımda kaldı	Hele de içli kömbenin Tadı damağımda kaldı
Pıptıyı savurmanın Teşte helva çevirmenin Küpte yağlı kavurmanın Tadı damağımda kaldı	Sergi yanında yatmanın Yoğurda parmak atmanın Kuru kaymaktan tatmanın Tadı damağımda kaldı
Pancar püründen dolmanın Hoşaflik çirle, elmanın Herleye kaşık çalmanın Tadı damağımda kaldı	Hem yazının hem kışının Yemeklerde tuz taşının Soğanlı ekmek aşının Tadı damağımda kaldı
Taş ile ezilen unun Hedik ile bulgurunun Yağlı ekmek cumurunun Tadı damağımda kaldı	Mantı yenir serin serin Bol soğanlı tirit verin Telliceli bir katmerin Tadı damağımda kaldı
Lor peynir ağız nerenin Balda aranan çarenin Muharremde aşurenin Tadı damağımda kaldı	Bir başkadır tadı avın Az gelirdi karpuz kavun Göbeekli bir pilavın Tadı damağımda kaldı
Yolcuya el sallamanın Tez okuyup bellemenin Sac arası küllemenin Tadı damağımda kaldı	Keşkeğin yemeği çetin Katıklı çorbayı katın Güneşte kurumuş etin Tadı damağımda kaldı
Kendime etli yarmanın Ayranlı köfte karmanın Cılbır, lahana sarmanın Tadı damağımda kaldı	Zevki farklıdır herkesin Peynirden dilimler kesin Dövmeli bir patatesin Tadı damağımda kaldı
Koyundan koyultmaç sağın Lezzetlidir sütün yağın Yemlik ile madımağın Tadı damağımda kaldı	Bu yöreler Kamber Nar 'ın Kekik kokan mor dağların Buz gibi akan pınarın Tadı damağımda kaldı

10. KARAOĞLAN (1690-1765, Kargılı köyü-Zara)

Pek Severim

Tandırdı kuzu kebabı Pek severim pek severim	Köz üstünde püryanıyı Hemen getirin yahniyi
---	--

XII

Hele olursa erbabı Taş çanakta üryaniyi
Pek severim pek severim Pek severim pek severim

Hoş olur baklava börek Peksimetli paparayı
Hele getirinde görek Zemheride tarhanayı
Öyleye ekşili çörek Hele pazılı mıhlayı
Pek severim pek severim Pek severim pek severim

Tereyağlı kayganayı Zemheride tirit aş
Hiç kaçırmam baklavayı Pek hoş olur kuzu başı
Taze pişmiş fodulayı **Kar'oğlan'**ım kelecoşu
Pek severim pek severim Pek severim pek severim

11. KARAOĞLAN (1690-1765, Kargılı köyü-Zara)

Ne Hoş Olur

Sabah tarhana çorbası Saç üstünde ballı börek
Ne hoş olur ne hoş olur Hele getirin de görek
Öğleye yaprak sarması Dostlar ile sohbete gerek
Ne hoş olur ne hoş olur Ne hoş olur ne hoş olur

Taş çanakta yağlı kıyma Pek severim baklavayı
Av etinin geri koyma Kıymalı bulgur pilavı
Ayrılanı yanından ayırma Yanında üzüm hoşavı
Ne hoş olur ne hoş olur Ne hoş olur ne hoş olur

Kekliğe doyum olur mu Fırında peynir pidesi
Her kuşa kıyım olur mu Biraz da elmas köftesi
Bir budu payım olur mu Üstüne turşu mıhlası
Ne hoş olur ne hoş olur Ne hoş olur ne hoş olur

Çil kekliğin iki budu Kuzular kebab olursa
Severim elma armudu Bir budu bana kalırsa
Getirin kaymak yoğurdu Üstüne kahve gelirse
Ne hoş olur ne hoş olur Ne hoş olur ne hoş olur

Kar'oğlan'ım çalar sazı
Hemen pişir ördek kazı
Yanında da turşu pazı
Ne hoş olur ne hoş olur

12. KELAMÎ (İsmet Yılmaz, 1956, Ulaş-Eskikarahisar köyü)

Başkadır

Turşu mihlaması, düğür çorbası	Pestkütanı, keşi değışmem bala
Bizim yemeklerin tadı başkadır	Su böreğı, hingel, madımak hele
Mumbar dolmasıyla yaprak sarması	Hepsi ayrı lezzet verirler dile
Her birinin ismi adı başkadır	Acılı biberli badı başkadır

Kurun semaveri başında durak	Kelamî sofraya gelin oturun
Demeyin nerede baklava, börek	Haşlama suyuna ekmek batırın
Meyveleri zaten methe yok gerek	Sivas kebabını tezden getirin
Elması, armudu, dutu başkadır	İçli köfte, kadın budu başkadır

13. KUL MEHMET (Mehmet Anulur. 1949, Sivas)

Tel Helva

Tel tel tel tel bu helva	Dayı bu gün sizdeyiz
Bu Sivas'ta bu helva	Tel helvayı severiz
Uzun kış geceleri	Miyanesi şekerini
Çek yiyelim tel helva	Çek yiyelim tel helva

Miyanemiz taşlıkta	Bir turşunun suyundan
Komşu var aralıkta	Vazgeçemem toyundan
Halkası katı kırıkta	Huylu geçmez huyundan
Çek yiyelim tel helva	Çek yiyelim tel helva

Ne güzel gelenekler	Kul Mehmet töre bizde
Bacada biri bekler	Şenlik var hanemizde
Boşa gider emekler	Yarın gece de sizde
Çek yiyelim tel helva	Çek yiyelim tel helva

14. KUL MEHMET (Mehmet Anulur. 1949, Sivas)

Çiğ Köfte

Çiğ köftenin acısı	Ellerin dert görmesin
Dilim yaktı sancısı	Acı diyen yemesin
Nazlanma yar bacısı	Vur sazlara inlesin
İlle de canım çiğ köfte	İlle de canım çiğ köfte

Kul Mehmet'in diyesi
Allı fistan giyesi
Dostlarımın yiyesi
İlle de canım çiğ köfte

15. KUL MEHMET (Mehmet Anulur. 1949, Sivas)

Hingel Destanı

XIV

Okuldan dönünce bize
Hanım dedi: Hingel taze
Kim sabrede onu uze
Vay halime vay halime
Vay hingele vay hingele
Yiyenler yatıp yan gele

Sini bitti de doymadım
Dibinde 'yd'ğurt koymadım
Yağı kalsın kıyamadım
Bağlantı

Evden yürüdüm çarşıya
Zorunan geçtim karşıya
Ellinciyl' da on çaya
Bağlantı

Sanki taşı bağladılar
Dikili Taş'a yolladılar
Dersin beni ağ(u)ladılar
Bağlantı

Geldim tezgaha çöktüm
Sodayı dizime döktüm
Bu hingelden neler çektim
Bağlantı

Abdest aldın duramadım
Yatsıyı da kılamadım
Ölçüsünü bulamadım
Bağlantı

Vay hingele vay hingele
Yiyenler yatıp yan gele
Kırk altıda yersen hingel
Sarayın önünden döngel
Bağlantı

Kul Mehmet zorun ne idi
Hep önünde el mi yedi
Bir daha yutma hingeli
Bağlantı

16. KUL MEHMET (Mehmet Anulur. 1949, Sivas)

Bulgur Pilavı

Ne hoş olur onun üstünde pezük
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı
Yarım kaşık tutar parmakta yüzük
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı

Mercimeklisin, herkes hayranı
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı
Yanında varise katık, ayran
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı

Et suyundan tavuk etin arala
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı
Üzüm hoşafında derdi karala
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı

Kul Mehmet'im, yemeyenler kayıpta
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı
Bacada, sayada, ayran yayıkta
Gider kaşık kaşık bulgur pilavı

17. KUL KEMAL (Mehmet Anulur. 1949, Sivas)

Sivas'ın Yemekleri

Karnım acıktı düşündüm
Nerde ne yesem şaşırdım
Sivas'ı akla düşürdüm
Yemeğini yiyebilsem

Sac arası kebab dolsa
Ayran bulgur pilav bulsa
Kablan'ın domatesi olsa
Tuzlayarak yiyebilsem

Sabah herle çorbasını	Çoban onu dağda yayar
Tandır ekmek sarmasını	Koyun tam gönlüme ayar
Çökelekle dürmesini	Benim özüm kuzu sever
Sarıp sarıp yiyebilsem	Çevirmeyi yiyebilsem

Güzelce bir mantı yapın	Kul Kemal 'im öğlen vahtı
Koyun yoğurdundan katın	Olsa şöyle birde kahvaltı
Sarmısaklı etin katın	Yanında da sini tatlı
Kepçe ile içebilsem	Elim ile yiyebilsem

18. MEMİŞ EROĞLU (1925, Kangal-Alacahan)

Yemeğe Hasret

İlit kızım ılt çorbayı ılt	Ah ettikçe kanlar akar sineden
Yağa selâm söyle peyniri kurut	Çökelikle yoğurt yoktur binadan
Çay ile çörekta kaldı bir umut	Kaymak kendisini asmış semadan
Aradım da yağı bulduramadım	Mansur gibi dardan indiremedim

Hele durun yavrularım şükr eylen	Otuz yıldır doldurmadım çileyi
Yaradan'ın ismi ile zikr eylen	Kabul ettim senden gelen belâyı
Habibin hürmeti bir ihsan eylen	Canım çalkamayla bulgur pilavı
Garip arzuhalim bildiremedim	Yayıktan ayrılanı döğdüremedim

Hak Taalâ ihsan etmiş bu ayı	Çağır âşık Memiş Allah'a çağır
Aldı her tarafı zeytinin yağı	Dönmüyor dolabın çarkı pek ağır
Bize küsmüş eriştinin pilavı	Bereket kesildi kalmadı hayır
Çok minnet eyledim güldüremedim	Demek ki kulluğu bildiremedim

19. RUHSATÎ (Mustafa, 1935-1911, Kangal-Deliktaş köyü)

Ederdim

Padişahım beni aşçı baş'etse	Lâzım değil bamiyenin balgamı
Bulgur pilavını hergün ederim	Uğratmayın havuç ile şalgamı
Çatal ferman getirttirip katline	Bazı bazı bulur isem dalgamı
Bostan pancarını sürgün ederim	Lahna sarmasını birgün ederim

Madımak diyerek döşerler bir ot	Kabak şöyle dursun cennette yerim
Çoğuna it siyer mideni gen tut	Soğan, sarmısağı perhizde derim
Çirişi topla da yel olana sat	Marul, pırasayı almaz defterim
Yemliği tez günde tezgün ederim	Patates ekmeği hergün ederim

Hiçe değmez pancar ile pırasa	Katıklı çorbaya ot doğramazken
-------------------------------	--------------------------------

XVI

Şayestedir yer elması Sivas'a
kivrattmazken
Ayva dolmasından getir var ise
Turunç yaprağını durgun ederim

Livik kurutmasına ip

Hele şu sormuğu hiç söyletmezken
Arsız telliceye gör ki n'eyderim

Bu takımlar bizim işe yaramaz
Çoban olsam bazı yerim göremez
Bostancıdan hiç bir zengin türemez
Kavunu karpuzu kırgın ederim

Rençberlik dediğin helâl nafaka
Gel **Ruhsatî** çöreği çek kırığa
Pekmez yoksa peyniri koy tabağa
Ekin ok biterse dizgin ederim

20. SEFİL SELİMÎ (Ahmet Günbulut, 1932-2003, Şarkışla)

Yenir Bu Yemek

Türklerin sofrası cennet sofrası
Sokul geri kalma yenir bu yemek
Mide parolası hayat şifresi
Dıklı uzak durma yenir bu yemek

Haydi konuklara maharet göster
Hepsi de gönlünce doyumluk ister
Sıvadım kolumu dedim ki destur
İştahdan bayılma yenir bu yemek

Besmele çek başla mutlaka gerek
Bazlama sıpsıcak çökellik dürek
Francala lavaş pideyle çörek
Çekinerek alma yenir bu yemek

Sabah kahvaltısı zeytin peynir çay
Veya yayla çorba işkembeyi say
Aç kalkma sofradan tıka basa doy
Yanaş kusur bulma yenir bu yemek

Çorbalara limon tere nane koy
Domates sert olur kabuğunu soy
Tarhanamız leziz pastırmayı kıy
Çarçabucak yılma yenir bu yemek

Tam kıvamlı pişmiş fırında kuzu
Nefis buğlu buğlu bekliyor sizi
Yeşil acı ekşi turşu bir dizi
Birdenbire dalma yenir bu yemek

Kadınbuda köfte titretir yürek
Adana şişini ederim merak
Cacık salatayı şu uca bırak
Dostları tut salma yenir bu yemek

Barbunya enginar imambayıldı
Yaşlıyım açtım midem kıyıldı
Nohut yahni türlü güveçte oldu
Armut misket elma yenir bu yemek

Ayva kompostosu kuşburnu suyu
Kızılıcak reçeli ilaçtan iyi
Yaş dut yaş üzüm ihtiyar payı
Beni obur bilme yenir bu yemek

Ciğer ızgarası mangal kızartma
Sardalya palamut hamsiyi tartma
Topla yekun eyle hesabı yırtma
Üzerime gülme yenir bu yemek

Kanatlı grubu közde hoş pişmiş
Bir tek kuş peşine bin avcı düşmüş
Şunlar yerken şunun damağı şişmiş
Gel ağzını silme yenir bu yemek

Ovada bıldırcın dağlarda tavşan
Baharat kekik yer yayılır yavşan
Keklik kızartması kana katar kan
Doymadan çekilme yenir bu yemek

Pilavlı kebabı dindir de bir gör
gününe
Böğründe fasulye kabak tatlı var
Adam kalabalık masa biraz dar
Saf dışı sayılma yenir bu yemek

Öğle sonu yattım gördüm epey düş
Sac kebab tas kebab pırzolaıyla şiş
Ispanak pırasa ne kadar da hoş
Uykuya boğulma yenir bu yemek

Postta kül kebabı çobanlar söyler
Şahane kokusu kervanı eyler
Menemen ve omlet ocakta beyler
Geniş ol dökülme yenir bu yemek

Tandırda çömlikle lahana sarma
Sinide baklava sarığı burma
Fındıklı cevizli enfestir hurma
Nazlanarak gelme yenir bu yemek

Patates mihlası testi kebabı
Haşlama kavurma doldur şu kabı
Sahurda bulgurulu elzemdir abi
İftarda yıkılma yenir bu yemek

Yaşanmış bir olay anlatır tirit
Arap aşını yut ata bin erit
Ceylan kemiğinden yaptırdım cirit
Başka ete yelme yenir bu yemek

Gün aşırı siz-biz davete gitsek
Aynı tekerrürü itiyat etsek
Yoğurt kaşıklayıp uykuya yatsak
Yorgana sokulma yenir bu yemek

Ayrı özellikler taşır her yöre
Birbirini besler ne güzel töre
Baş tacımız nimet düşürme yere
Ezilme bozulma yenir bu yemek

Çiğ köftemiz hazır piknik

Marul turp doğradık dizdik yanına
Kahvemiz köpüklü değsin canına
Pipoya asılma yenir bu yemek

Su böreği mantı peynirli etli
Dönerin yamağı revani sütlü
“Evet”li irmikli incirli tatlı
Terleme sıkılma yenir bu yemek

“Ye kürküm ye” demiş Nasreddin hoca
İkazda bulunmuş toklara aca
Ne korsak o pişer tavaya saca
Kaskatı kesilme yenir bu yemek

Ağzın dilin yanmaz yoktur hatası
Koyun kuzu başı beyin sotesi
Parmak ısırttırır sözün ötesi
Boş lafa takılma yenir bu yemek

Kuskus erişteye bol yumurta ez
Makarna şehriye masrafları az
Bugünkü listeye bal pekmezi yaz
Üç-beşe kısılma yenir bu yemek

Havyar sucuk dahil kuşun sütü var
Kavun karpuz kestim eşsiz tadı var
Salçasız aş yapma dedikodu var
Küçülme büyülme yenir bu yemek

“Tatlı ye içme su yanarsa yansın
Yağlı ye iç suyu donarsa dunsun”
Meşhur atasözü bir daha densin
Dur sözümü bölme yenir bu yemek

Sefil Selimî’ye süresiz sefa
Hak bereket versin bire bin defa
Duası amini herkese şifa
Mutlu yaşa ölme yenir bu yemek

21. (ALİ) SULTAN (Ali Tozkoparan, 1947, Yıldızeli-Yusufoğlan köyü)

XVIII

Gelin Kızlar Siz de Yeyin

İşte bizim madımak bu Taşlarda ötüyor keklik
Gelin kızlar siz de yeyin Herkes topluyor evelik
Bu da bizim dal turşusu Sütten yapılır çökellik
Gelin kızlar siz de yeyin Gelin kızlar siz de yeyin

Her çiçeğe konar arı Tarlalarda biter yemlik
Yapıyorlar onlar balı Dağlarda kokuyor kekik
Pilavımız tereyağlı Kuzular tam oldu etlik
Gelin kızlar siz de yeyin Gelin kızlar siz de yeyin

Sultan soğuk akar sular
Bir de bizim keşimiz var
Kazanlarda bulgur kaynar
Gelin kızlar siz de yeyin

22. TABİBÎ (Bekir Abay, 1928 Sivas-Tutmaç köyü)

Doyan Değilim

Dinle ev sahibi mertçe söyleyim Bal pekmezi hiç getirme yanına
Bulgur pilavını seven değilim Erişte yaramaz benim canıma
İstersen yanında getir turşuyu Yumurtanın kayganının önüme
O gün de yalvarsan yiyen değilim Beş gün de yalvarsan yiyen değilim

Tavuğu hindiyi pek çok severim Hele bir de gelsin akşamı görek
Pancarı ağzıma alır geverim Yanında bulunur mutlaka çörek
Patatesi dış kapıdan kovarım Eğer olur ise baklava börek
Çünkü yemeklerden sayan değilim Ne kadar da yesem doyan değilim

Ne boş olur hayalgâhın seyranı
Tabib'in dizinde yoktur dermanı
Boşa yapma boş çorbayı ayranı
Akşam yakın kalkıp giden değilim

Dizin**1. Ekmekler, pideler**

babikko 9
 bazlama 9, 20
 buğday ekmeği 6
 çökelikli dürüm 9
 darı ekmeği 6
 francala 20
 içli kömbe 9
 kömbe 6, 7
 kurabiye 7
 külleme 9
 lavaş 20
 patates ekmeği 19
 patatesli kömbe 8
 peksimet 10
 peskütan çorbası 5
 peynir pidesi 11
 pide 20
 tandır etmeği /ekmeği 7, 9, 17
 tandır ketesi 7
 yağlı ekmek 9
 yufka ekmek 8

2. Çorbalar

Arap aşısı 20
 bulgur çorbası 7
 duru çorba 4
 düğücük aşısı 7 /
 düğürcek çorbası 9 /
 düğür çorbası 12
 ekşili aş 7
 erişte çorbası 7
 et suyu 4
 herle çorbası 2, 5, 7, 17
 işkembe 20
 katıklı çorba 9, 19

kelecoş 10
 lahana çorba 7
 mercimek aşısı 5
 pancar aşısı 5
 papara 10
 sütleş / süt çorba 7
 sütlü çorba 9
 tarhana çorbası 8
 tarhana 4, 6, 7, 9, 10, 11, 20
 yayla çorba 20
 yoğurtlu çorba 7

3. İçecekler

ağız /avuz 9
 ayva kompostosu 20
 elma hoşafı 9
 hoşaf 16
 katık 16
 çalkama 18
 çir hoşafı 9
 kızılıcak reçeli 20
 kuşburnu suyu 20
 kahve 11, 20
 çay 1, 2, 15, 18, 20
 ayran 7, 9, 11, 16, 18, 22
 su 20
 süt 1, 7, 8, 9, 21
 üzüm hoşafı 6/ 11

4. Yemek ürünleri

a. Hayvani ürünler
 av eti 11
 çil keklük 11
 dana et 9
 hamsi 20
 havyar 20
 hindi 22
 kaz 2, 11

keklük 11, 21
 kıyma 4, 7, 8
 koyun eti 17
 kurumuş et 9
 kuzu 6, 21
 kuzu eti 3, 17
 ördek 11
 palamut 20
 piliç 2
 sardalya 20
 tavşan 16, 20, 22

b. Buğday ürünleri

bulgur 4, 9, 20, 21
 çiriş 19
 düğü 6
 erişte 8, 9
 ince bulgur 7
 makarna 4, 20
 şehriye 20
 un 7, 9
 yarma 7

c. Sebzeler ve diğer bitkisel ürünler

biber 7, 12
 domates 4, 17, 20
 enginar 20
 evelik 5, 21
 fasulye 7, 3, 20
 ıspanak 4, 6, 20
 kabak 4, 7, 19, 20
 kekik 9, 20, 21
 kuzukulak 7, 9
 lahana 5, 7
 limon 4, 7, 20
 livik 19
 madımak 5, 7, 8, 9, 12, 19, 21 /
 madımalak 6,

mantar 1
 marul 19, 20
 mercimek 3, 4, 7
 nane 20
 nohut 3, 4, 20
 pancar 7, 19, 22
 patates 3, 4, 7, 9, 22
 patlıcan 6, 7
 pezük 16
 pırasa 3, 4, 19, 20
 pıtırıtı 9
 pirinç 2, 6
 pürpürüm 7, 9
 sarımsak 6, 7, 17, 19
 soğan 3, 7, 9, 19
 sormuk 19
 sumak 7, 8
 şalgam 19
 tellice 9, 19
 turp 20
 tere 20
 yavşan 20
 yeşil fasulye 5
 yeşil mercimek 7
 yemlik 6, 7, 9, 19, 21
 zeytin 20

d. Yağlar

Evet yağı 20
 tereyağı 3, 7, 8, 9, 10, 20, 21
 yağ 4, 5, 9, 18
 Vita yağı 4
 zeytin yağı 18

5. Sebze Yemekleri

bakla 4
 bamya 4, 19
 barbunya 20

bezelye 7
 biber dolması 3, 5, 8
 boranı 9
 cılbır 7, 9
 domates dolması 3
 fasulye 7, 3, 20
 güveç 7, 8, 20
 hıyar dolma 7
 ıspanak mıhlası 7
 kabak dolması 2, 5
 kapuska 4,
 karnıyarık 2, 3, 5
 kereviz 3, 4
 kıymalı ıspanak 3
 kuru fasulye 4, 5
 lahana sarması 3, 9, 19, 20
 lobiyeye / lobyaya 4
 menemen 7, 20
 pancar dolması 9
 patates mıhlası 20
 patlıcan musakka 8
 sarma 2
 sütlü kabak 3
 tirit 5, 9, 20 / tirit aşısı 10
 turşu mıhlama / mıhlası 10, 12
 türlü 7
 yağlı dolma 7
 yaprak sarma 7
 yaprak sarması 5, 8, 11, 12,
 zeytin yağlı piyaz 4
 zeytinyağlı dolma 7

6. Kebaplar,
 köfteler ve et ile
 yapılan yiyecekler
 Adana şiş 20

balık tava 4
 bildircin 20
 biftek 2
 ciğer ızgarası 20
 çiğ köfte 3, 7, 14, 20
 çoban kavurması 8
 döner 2, 20
 elmas köftesi 11
 fırında kuzu 20
 ızgara kebab 2
 içli köfte 57, 8, 9, 12
 kadın budu 3, 12, 20
 kavurma 5, 9, 20
 kelle 2
 köfte 6, 7, 9
 kuzu budu 2
 kuzu kebab 10, 11
 kül kebabı 20
 lahmacun 3
 pilavlı kebab 20
 pirzola 2, 20
 püryan 10
 sac arası kebab 17
 sac kebab 20
 Sivas kebabı 2, 12
 şiş kebab 2, 20
 tas kebab 20
 testi kebabı 20
 uskumru ızgarası 3
 yağlı kıyım 11
 yahni 6, 10, 20

7. Buğday ürünleri ile yapılan yiyecekler

bişi 2
 ekmeğe aşısı 5, 9
 etli yarma 9

fodula 10
 hasıda 5
 haşıl 9
 hedik 8, 9
 heriseye / keşkek 7
 herle 6, 9
 hingel 5, 7, 12, 15
 keşkek 5, 9 /
 heriseye 7
 mantı 7, 8, 9, 17
 oğmaç 5 / omac 7,
 8, 9
 tutmaç 7
 yoğurtlu mantı 7
 yumurta eriştəsi 5

8. Hayvan ürünleri ile yapılan yiyecekler

beyin sotesi 20
 koyun başı 20
 kuzu yüreği 1
 pastırma 20
 sucuk 20
 omlet (kaygana,
 yağda yumurta) 20
 yağda yumurta
 (omlet, kaygana) 7
 mumbar dolması 7,
 12
 kuzu başı 10, 20 /
 kuzu kellesi 2
 haşlama 2, 12, 20
 kaygana (omlet,
 yağda yumurta) 6,
 7, 8, 9, 10, 22

9. Börekler, çörekler

börek 2, 6, 7, 10,
 12, 22

çörek 6, 18, 19, 20,
 22
 ekşili çörek 10
 etli mantı 7, 20
 ispanaklı çörek 7
 katmer 6, 9
 mantı böreği 2
 peynirli mantı 20
 sacüstü 9
 su böreği 7, 8, 12,
 20
 yağlı çörek 1
 yufka börek 7

10. Pilavlar

bulgur pilav 3, 5,
 16, 17, 18, 19, 22
 erişte 18, 20, 22,
 etli bulgur pilav 7
 etli pilav 8
 etli pirinç pilav 7
 kıymalı bulgur
 pilavı 11
 kuskus 8, 20
 pilav 7, 9, 21
 pirinç pilav 3

11. Diğer

çökellik 9, 17, 18,
 20, 21
 cacık 7, 20
 kavurga 8
 kaymak 1, 6, 7, 8,
 9, 11, 18
 keş 2, 12
 koyun yoğurdu 7
 küp peyniri 5
 lor peynir 9
 peskütan 7, 12
 peynir 2, 6, 7, 9, 18,
 19, 20

salça 7, 20
 sirke 4, 7
 şeker 6
 tuz 9, 17
 yumurta 2, 4, 20, 22
 yoğurt 1, 3, 6, 8, 9,
 11, 18, 20

12. Turşular

dal turşusu 5, 21
 turşu 8, 11, 20, 22

13. Tatlılar

aşure 9
 ayva dolması 19
 baklava 2, 3, 6, 7,
 10, 11, 12, 20, 22
 bal 7, 8, 9, 20, 21,
 22
 cevizli hurma 20
 dut pestili 8
 helva 9
 incirli tatlı 20
 kadayıf 2, 3 7
 pekmez 19, 20, 22
 reçel 7
 revani 2, 7, 20
 sarıği burma 20
 sütlü /sütlaç 2, 8, 20
 tel helva 13
 tulumba tatlısı 2, 7

14. Salatalar

kuru fasulye piyazı
 3
 marul salata 3
 salata 2, 7, 20

15. Meyveler

armut 3, 11, 12, 20
 ceviz 8

dut 3, 12
elma 3, 11, 12
erik 3
findıklı hurma 20
havuç 19
karpuz 9, 19, 20
kavun 9, 19, 20
kaysı 3
kiraz 3
misket elma 20
portakal 3
yaş dut 20
yaş üzüm 20
yer elması 19