



## EKŞİ MAYALI HAMURDAN YAPILAN GELENEKSEL BULGAR GÖÇMEN YİYECEĞİ “DIZMAN BÖREĞİ”

*Traditional Bulgarian Migrant Food Made from Sourdough “Dızman Böreği”*

Abdullah BADEM <sup>a</sup> Ülkü Şeyma ŞAHİN <sup>b</sup>

### Özet

Beslenme insanın temel ihtiyaçlarından biri olup Türk toplumunda da yöreden yöreye değişen beslenme alışkanlığı ve zengin bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Osmanlı'nın son dönemlerinde savaşlar sebebiyle Osmanlı Devletinin tebaası olan bazı milletler zamanla bağımsızlığını elde etmiştir. Bu tip yerlerde yaşayan Türkler de çeşitli nedenlerle Anadolu'ya göç etmiştir. Bu göçlerle kültürel etkileşimler meydana gelmiş olup yemek kültürü de göçlerle birlikte Anadolu'ya taşınmıştır. Bu çalışmanın amacı, Bulgar (Türk) göçmenlerinin mutfak kültürüne ait dızman böreğinin detaylı bir şekilde incelemektir. Nitel bir çalışma olan bu çalışmada, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilen, 5 gönüllü katılımcının dızman böreği hakkında bilgilerini ve tecrübelerini net bir şekilde ifade edebilmesi için yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Bulgaristan'da kahvaltılarının sıklıkla hamurdan yapılan yiyeceklerle olduğu ifade edilmektedir. Dızman böreği da hafta sonu kahvaltılarında yapılan bir hamur işi olduğu tespit edilmiştir. Börek ayrıca “dızmana” veya “cızlama” olarak isimlendirilmektedir. Halen geleneksel olarak yapılan dızman böreğinin hamuru, ekşi mayalı hamur tekniği ile hazırlanmaktadır. Yapım yöntemi diğer böreklerle benzeyen dızman böreği, bu yönüyle farklılık arz etmektedir. Ekşi mayalı hamurdan hazırlanan börekler ile ilgili kapsamlı çalışmalara ihtiyaç bulunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Ekşi Mayalı Hamur Böreği, Göçmen, Bulgar Türkleri Mutfağı, Kültür.

### Abstract

Nutrition is one of the basic needs of human beings, and Turkish society also has a rich culinary culture and nutritional habits that vary from region to region. Due to the wars in the last period of the Ottoman Empire, some nations that were the subjects of the Ottoman Empire gained their independence over time. Turks living in such places migrated to Anatolia for various reasons. Cultural interactions have occurred with these migrations and the food culture has been moved to Anatolia with the migrations. The aim of this study is to examine in detail the dızman pastry, which belongs to the culinary culture of Bulgarian (Turk) immigrants. In the research, which is a qualitative study, a semi-structured question form, one of the interview techniques, was used in order to clearly express their knowledge and experiences about dızman pastry of 5 volunteer participants selected by purposive sampling method. Breakfasts in Bulgaria are often said to be made of dough-based snack and pastry. It has been determined that Dızman pastry is a pastry made at weekend breakfasts. The dızman börek is also called “dızmana” or “cızlama”. The dough of the traditional dızman pastry is still prepared with the sourdough technique. Dızman pastry, whose production method is similar to other pastries, differs with this situation, using sourdough. It is necessary to carry out extensive studies on the pastries prepared from sourdough.

**Keywords:** Sourdough Pastry-Börek, Immigrant, Bulgarian Turks Cuisine, Culture.

Makele Geliş Tarihi: 31.03.2023 Makale Kabul Tarihi: 21.06.2023

**Sorumlu Yazar (Corresponding Author):** Abdullah BADEM ([abadem@kmu.edu.tr](mailto:abadem@kmu.edu.tr))

<sup>a</sup> Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Karaman/Türkiye ([abadem@kmu.edu.tr](mailto:abadem@kmu.edu.tr)),

ORCID: 0000-0001-8518-6366

<sup>b</sup> Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, Karaman/Türkiye ([ulkuseymasahin@gmail.com](mailto:ulkuseymasahin@gmail.com))

ORCID: 0009-0003-3310-6530

DOI: 10.5281/zenodo.8098974

## **1. Giriş**

Kültür içine doğulan bir öge olup yaşanan coğrafya ve toplumun özelliklerine göre değişebilmekte ve zamanla dönüşebilmektedir. Yemek kültürü de içinde var olduğu kültürün bir simgesidir. Beslenme kültürü; yiyecekler, bunların hazırlanma biçimleri, pişirme ve saklama yöntemleri, o yörenin hayvancılıktan tarıma kadar bütün etkenlerinden oluşmaktadır. İnsanlar yemek yerken biyolojik ihtiyaçlarını karşılarken sosyal ihtiyaçlarını da karşılamaktadır. Yemek kültürü, insanları bir araya getiren özel günlerine eşlik eden, bir sosyal etkileşim aracı olup toplumlar hakkında çıkarımda bulunulmasını sağlamaktadır. Toplumların yeme kültüründeki farklılıklarına bakarak sınıfsal eşitsizlikler, hiyerarşiler, inançları hakkında önemli çıktılar elde edilir (Solmaz ve Altın, 2018; Şengül, Çakır ve Çakır, 2015: 8; Kemaloğlu, 2012: 622).

Yemek çeşitliliği konusunda Türkiye'nin bütün bölgeleri oldukça yüksek bir potansiyele sahiptir. Türkiye'nin yedi bölgesi bulunmaktadır ve her bölgenin kendine has bir yemek kültürü vardır. Anadolu yüzyıllardır farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Her medeniyetin kültürü, sanatı, yemeği bu topraklarda izler bırakmıştır (Çetinkaya, 2022). Osmanlı Devleti hüküm sürdüğü süre içerisinde birçok milleti bünyesinde barındıran, coğrafi konumu itibariyle Avrupa'dan Asya'ya Afrika'ya kadar uzanan büyük bir devlettir. Osmanlı'nın son dönemlerinde yaşanan savaşlar sebebiyle bazı milletler zamanla bağımsızlığını ilan ederek Osmanlı topraklarından ayrılmıştır. Buralarda yaşayan Türkler de Anadolu'ya göç etmek zorunda kalmıştır. Yaşanan bu göçlerle kültürel etkileşimler meydana gelmiş olup farklı yörelerin yemek kültürü de göçlerle birlikte Anadolu'ya taşınmıştır. Osmanlı Devleti kuruluşundan itibaren yayılcı bir fetih politikası izlemiştir. Balkanlarda fethettiği topraklara Anadolu'dan, özellikle Karaman ve Konya'dan bazı aileler iskân amaçlı olarak gönderilmiştir. Balkanlara göç eden aileler, yıllarca farklı bir coğrafyada, farklı toplumlarla bir arada yaşamış ve kültürel etkileşim içinde olmuştur. 1900'lerin başında, Balkanlar'da milliyetçilik ayaklanmaları sebebiyle çıkan karışıklık ve savaşlar, özellikle Balkan savaşları, kargaşaya neden olmuştur. Önceden iskân amaçlı yerleştirilen Türk aileler Bulgarlar tarafından rahatsız edilmeleri ve savaş ortamı nedeniyle Anadolu'ya geri dönmek zorunda kalmıştır (Şengül, Çakır ve Çakır, 2015: 8; Kemaloğlu, 2012: 622, Kolukırık, 2006: 2).

Türk Mutfağı, Anadolu'nun konumu itibariyle, Akdeniz coğrafyasının zengin yemek çeşitliliği ve Türk köklerinin dayandığı bozkır kültürünün mutfak kültüründen

beslenmektedir. Ayrıca Anadolu'nun kadim medeniyetleri de kültüre katkı sağlamıştır. Türk mutfağını ayrıcalıklı kılan bu unsurlar Türk mutfağının sentez bir mutfak olmasını sağlamaktadır. Tüm bu etkileşimler Türk Mutfağını dünyanın en önemli mutfakları arasına sokmuştur. Anadolu'nun verimli toprakları sayesinde birçok ürünün yetiştirilmesi, diğer toplumlarla olan etkileşimleri, Osmanlı ve Selçuklu Devletinin mutfaklarının zenginliği Türk mutfağının bugünkü konumunu belirleyen unsurlar arasındadır. Türk mutfak kültürü; asırlar süren gelişimin içerisinde sofraya düzeni, pişirme yöntemleri, kışlık yiyecek hazırlama, sunum şekilleri gibi birçok özellik içeren kendine has bir mutfaktır (Akbaba ve Serçeoğlu, 2022; Çetinkaya, 2022).

Balkan Devletleri uzun yıllar Osmanlı Devleti'nin hâkimiyetinde olmuştur. Balkan Devletleri bu sebepten dolayı Türklerin en fazla etkileşim yaşadığı yerlerden birisidir. Bu değişimlerden en çok etkilenen unsurlardan biri de yeme alışkanlıklarıdır (Ekinçi, 2021: 9-23). Osmanlı'da öncelikle saray ardından halk mutfağında Arnavut, Boşnak, Bulgar, Hırvat, Karadağ, Kosova, Makedon, Romen, Sırp ve Yunan kültürleriyle etkileşimde bulunulmuş (Varol ve Gök, 2022: 777), bunun sonucunda Türk mutfağına has birçok yeni yiyeceklerin oluşumuna da neden olmuştur. Bulgaristan'ın Dobruca bölgesinde yer alan Hacıoğlupazarcık'ı Osmanlı ordusunun önemli kışlaklarından birisi olduğu bilinmektedir. Ordu'nun beslenme ihtiyacı olan arpa, un gibi yiyecekler buradaki büyük ambarlarda muhafaza edilmekteydi. Vatandaşın yanında askeri amaçlı bu tip yerleşimler Osmanlı'nın merkezle daha içi içe olmasını getirmekte, dolayısıyla kültürel değişim daha hızlı ve daha çok olmaktadır (Canım, 2020: 5).

Balkanlardan Türkiye'ye ilk göçler Osmanlı-Rus savaşları sebebiyle 1828-1829 yıllarında olmuştur. Daha sonraki büyük göç Bulgaristan'ın bağımsızlığını ilan etmesiyle olmuştur. Göçler tek seferde olmayıp çeşitli zaman aralıklarında çeşitli sebeplerle devam etmiştir. Göçün getirmiş olduğu şartlar da insanların beslenmesini etkilemektedir. Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültüründe daha çok hamur işleri ve sebze yemekleri ağır basmakta; yemekler az ve en sade şekliyle hazırlanmaktadır (Curoğlu, Saraç, Pamukcu & Sandıkcı, 2022: 3-6; Egeli, 2019, Kolukırık, 2006). Balkanlardan Türkiye'ye gelen aileler karma mutfak kültürünü Anadolu'ya aktarmışlardır. Anadolu'ya göç edenlerin yerleştiği yerlerde Balkanlarda öğrenilen özellikle börek ve sütlü tatlıların izleri hala görülmektedir. Araştırmanın konusu olan dızman böreği de Bulgaristan'dan gelen göçmenler tarafından yapılmaktadır (Şengül, Çakır ve Çakır, 2015: 8).

Bulgaristan'da Türklerin ilk yerleşimleri Türk boylarının (Hunlar, Avarlar, Peçenekler, Kumanlar, Oğuzlar) Kavimler Göçü ile dünyaya Orta Asya'dan yayılmasına kadar dayanmaktadır (Durlu-Özkaya, Baydan ve Ünal Kirazcı, 2020: 96). Türklerin bölgeye göçü 4. yüzyıldan başlayıp 19. yüzyıla kadar sürmüştür (Cebeci ve Belenli, 2009: 27). Bulgar Türklerinin varlığı bölgeye hâkim olan Osmanlı Devleti'nin hüküm sürmesiyle beraber günümüze kadar devam etmiştir (Curoğlu, Saraç, Pamukcu ve Sandıkcı, 2022: 110). Göçlerin bölge yemek kültürünü de etkilediği bilinmektedir (Bahtiyar Sarı ve Tetik, 2019: 77, Yalçın, 2009: 555). Türklerin Orta Asya'dan getirdiği et ve süt ürünleri mutfağın zenginleşmesine katkıda bulunmuştur. Bulgaristan'da çeşitli sebze, meyve ve otların yetiştirilmesi ürünlere yansımıştır. Geleneksel Bulgar yiyeceklerinin hazırlanması ve yiyecek adları Türk mutfağı ile oldukça benzerlik göstermektedir. Benzer yemekler arasında; ekmek, turtalar, bakliyatlar, turşular, sebzeler, salatalar, çorbalar, güveçler, doldurulmuş sebzeler, kebaplar, pastırma, sebzeli et güveç), dolma lahanası, asma yaprağı ve musakka sayılabilir (Durlu-Özkaya, Baydan ve Ünal Kirazcı, 2020: 100).

Ekşi maya; un, su ve tuzun karıştırılarak laktik asit bakterileri ve maya fermentasyonu sonucu elde edilmektedir (Hansen, 2012: 495; Diowksz ve Ambroziak, 2006: 365). Ekşi mayanın ekmek yapımında kullanılması antik Mısır'a M.Ö. 3000 yılına kadar uzanmaktadır (Hansen, 2012: 494; Diowksz ve Ambroziak, 2006: 365). Ekşi mayalı hazırlanan ekmeklerin aroma, tat, koku, tekstürel özellikleri daha tercih edilebilir olmaktadır. Geleneksel üretimde ekşi maya hamuru 5-7 günde arzu edilen özelliklere gelmektedir. Ayrıca, fermentasyon sonucu oluşan bileşikler insan sağlığı için pozitif etki sağlamakta; sindirim sisteminde protein, karbonhidrat gibi besin öğeleri daha iyi sindirilebilmektedir. Bunun yanında, tahıllarda bulunan fitat gibi bileşiklerin olumsuz etkileri kaybolmaktadır. Ekmeğin raf ömrü normal maya ile yapılan ekmeklere göre çok daha uzun olmakta; bayatlama gecikmektedir. Ayrıca, karbonhidratların sindirimini daha dengeli ve sağlıklı olmasını sağlamaktadır; yani ekşi mayalı ekmeklerin glisemik indeksi daha düşük düzeydedir (Hansen, 2012: 495; Diowksz ve Ambroziak, 2006: 374-375). Ekşi mayalı ekmek yapımı için buğday ve/veya çavdar unu kullanılmaktadır. Dünya'da ekşi mayalı ekmek ve diğer unlu mamuller yaygın olarak Finlandiya, İsveç, Danimarka, Almanya, ABD gibi ülkelerde çavdar unundan yapılırken; Yunanistan, İtalya, İspanya, Fransa ve Mısır'da buğday unundan yapılmaktadır (Hansen, 2012: 494). Ülkemizde buğday unu ekşi mayalı ekmek üretiminde tercih edilmektedir. Türkiye'de

yaygın olarak buğday unundan Trabzon Vakfikebir ekmeği (Gerçekaslan, Kotancılar, Kaban ve Karaoğlu, 2012) ve ekşi mayalı Isparta ekmeği (Gül, Acun, Hayıt ve Şirikçi, 2021) yapılmaktadır. Örneğin, İtalya’da 200’ün üzerinde unlu mamullün hazırlanmasında ekşi maya kullanılmaktadır. Bunlardan tatlı ve börek vb. olanlar; panettone, pandoro, colomba, yeneziana keki ve briochlar örnek verilebilir (Corsetti, Lavermicocca, Morea, Baruzzi, Tosti & Gobbetti, 2001; Ottogalli, Galli & Foschino, 1996).

Bu çalışma ile Bulgar göçmen Türklerine ait olan dızman böreğinin araştırılması amaçlanmıştır. Araştırmada böreğin geçmişi, yapım yöntemi ve malzemeleri ile gereçleri gibi konular belirlenmiştir. Ayrıca, Türkiye’de ekşi mayalı hamurla hazırlanan börekler hakkında yeterince bilgi olmadığından konuya dikkat çekmek amaçlanmıştır.

## **2. Yöntem**

Nitel araştırma; “*insan ve grup davranışlarının “niçin”ini anlamaya yönelik araştırma yöntemlerinden birisi*” olarak tanımlanmaktadır (Batı, 2004). “*Görüşme, sosyal bilimlerde kullanılan en yaygın yöntemdir, çünkü kişilerin görüşlerini, tutumlarını, deneyimlerini duygularını elde etmede oldukça etkilidir.*” (Briggs, 1986; akt. Şen, 2018).

Bu araştırma küçük bir çalışma grubunun gözlemlerine ve tecrübelerine dayanarak nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. “*Nitel araştırmalarda: aykırı veya anormal durum örnekleme, yoğunluk örnekleme, maksimum çeşitlilik örnekleme, benzeşik (homojen) örneklem, tipik durum örnekleme, kritik durum örnekleme, kartopu veya zincir örnekleme, kuram tabanlı örnekleme, doğrulayıcı veya yanlışlayıcı durum örnekleme, tabakalı amaçlı örneklem, fırsatçı veya beliren örneklem, amaçlı rasgele örnekleme, siyasi veya politik durum örnekleme, kolay ulaşılabilir veya elverişli örneklem, hibrit veya karma örneklem gibi farklı örnekleme yöntemleri kullanılabilir.*” (Baltacı, 2019: 374). Görüşme yapılan kişiler, bu araştırma için en uygun olan amaçlı örnekleme yönteminden faydalanılarak belirlenmiştir. Görüşme gönüllü belirlenen katılımcılar ile dızman böreği hakkında bilgilerini ve tecrübelerini net bir şekilde ifade edebilmesi için yarı yapılandırılmış soru formuyla yapılmıştır (Baltacı, 2019: 368-375). Bu çalışma, 2022 yılı Eylül-Aralık ayları arasında yürütülmüştür. Araştırmada mülakat yapılan kişiler, Karaman ve Mersin illerinde ikamet eden, 50 yaş üstü, gönüllü 5 kadından oluşmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilen bu kişiler, Mut’un Dağpazarı ilçesinde yaşamış olup ataları ya da akrabaları Bulgaristan göçmenidir. Doygunluk yeni bir bilgiye

ulaşamamak olup (Meriam, 2015: 79), görüşme yapılan kişi sayısı doygunluk noktasında tamamlanmıştır. Bulgular kısmında katılımcılar “K” şeklinde gösterilmiştir. Araştırmaya gönüllü olarak katılan katılımcıların demografik bilgileri Tablo 1’de verilmiştir. Bu kişilerin arasından sadece gönüllü olan kişilerin seşilmesi sınırlılık yaratmış ancak çalışmaya doğrusal açıdan yaklaşmaya imkn sunmuştur. Bu alışma için katılımcıların en uygun oldukları gün ve saat belirlenerek randevu alınmış, belirlenen günde görüşmeler yüz yüze yaklaşık 10-25 dakika arasında gerçekleştirilmiştir. Çalışmada bulguların saptanması için kullanılan sorular daha önce yapılan benzer bir çalışmadan (Badem, 2021) alınmıştır. Görüşmelerin tamamı yazılı ve sesli olarak kayıt altına alınmış ve sonrasında üzerinde çözümlenmeler yapılmıştır. İçerik güvenilirliği için görüşmelerden ifadeler alıntılanarak tırnak içerisinde verilmiştir. Bu çalışmada kullanılan verileri toplamak için gerekli olan etik kurul izin belgesi Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Etik Kurulu’ndan 26.04.2021 tarih ve 36 sayılı kararla alınmıştır.

### **3. Bulgular ve Tartışma**

Araştırmaya katılan 5 kişiye ait demografik bilgiler Tablo 1’de verilmiştir. Araştırma sonucu elde edilen bulgular işlenerek ve katılımcı beyanını desteklemek için alıntı yapılarak aşağıda sunulmuştur. Katılımcıların tamamı kadın olup, ortalama yaş aralığı 65-90 (1933-1958) olarak hesaplanmıştır. Yörede Bulgar göçmeni sadece bu köyde olması nedeniyle evren sınırlaması köy olarak belirlenmiştir.

**Tablo 1:** Katılımcıların Demografik zellikleri

<b>K</b>	<b>Adı</b> <b>Soyadı</b>	<b>Doğum</b> <b>yılı</b>	<b>Memleketi</b>	<b>Cinsiyet</b>	<b>Meslek</b>
1	Z..	1933	İçel/Mut/Dağpazarı	Kadın	Ev hanımı
2	ř.T.	1958	İçel/Mut/Dağpazarı	Kadın	Ev hanımı
3	F..	1964	İçel/Mut/Dağpazarı	Kadın	Ev hanımı
4	N.Y.	1965	İçel/Mut/Dağpazarı	Kadın	Ev hanımı
5	S.ř.	1968	İçel/Mut/Dağpazarı	Kadın	Ev hanımı

Yapılan görüşmeler neticesinde elde edilen veriler toplu olarak aşağıda verilmiştir:

**S1:Kaç yıldır Dızman böreğini yapıyorsunuz?:** Katılımcıların yaş ortalaması 65,4 yıl olup 30-50 yıldır börek yapmaktadır.

**S2:Dızman böreğinin yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?:** Katılımcıların tamamı dızman böreğinin yapımını annesi ya da yakın akrabasından öğrenmiştir.

**S3:Ne kadar sıklıkla dızman böreğini yapıyorsunuz?:** Araştırma evreni olan “Dağpazarı Köyü/Mut/İçel”de önceden sıklıkla; 15 günde bir ekmek” yapıldığı ve “ekmek ardından dızman böreği” de yapıldığı (K1-5) ifade edilmiştir.

**S4:Dızman böreği hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?:** Böreğin yapımında özel bir gün ya da durum olmadığı belirlenmiştir.

**S5:Dızman böreğinin Mut/Dağpazarı köyünde ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?:** Katılımların ifadesine göre Bulgar göçmenleri Dağpazarı’na 1950 yılından daha önce geldiği ve muhtemelen geldikleri zamandan beri dızman böreğinin yörede sıklıkla yapıldığını belirtmişlerdir.

**S6:Dızman böreği yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?:** Katılımcıların tamamı “böreğin yapımı için özel bir araç gerece ihtiyaç olmadığı”ni belirtmiştir. “Börek yaparken kullanılan mutfak gereçleri; senit, oklava, kap, tas, leğen, tepsi ve fırın gibi yaygın kullanılan araç gereçlerdir.” (K1-5).

**S7:Dızman böreği yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?:** “Dızman böreği yapımında; 1 kg ev unu, 1 tatlı kaşığı maya, biraz tuz, yeterince su” gerekmektedir (K1-5). Ayrıca “yarım kg süt” (K4), ile hamurun yoğrulabileceği ve “maya yerine önceki ekmekten kalan hamurdan (ekşi maya) koyarak mayalama yapıldığı” (K1-5) bilgisi edinilmiştir. Hamurun üzerine koyulan sos için: “1-2 bardak yoğurt, ½-1 bardak zeytinyağı, 1-2 adet yumurta” (K1-5), ayrıca “kaymak” (K4) ilave edilebileceği belirlenmiştir.

**S8:Dızman böreğinin yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?:** Dızman böreğinin çok özellikli bir yapım tekniği olmamasına rağmen kendine has tadı ve aromayı vermesi için malzemelerin bazı özellikleri bulunmaktadır. Kullanılan un “Ev unu olursa yumuşak olur.” (K1, 3), “Sosun yapımında süzme yoğurt kullanılması gerekir.” (K5) gibi püf noktaları bulunmaktadır.

**S9:Dızman böreğinin yapım aşamalarını anlatır mısınız?:** Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre dızman böreği yapımı şu şekildedir: “Un, su, ve maya ile hamur yoğrulur. Hamur kabarcık hamur küçük parçalara bölünür. El yardımıyla tepsiye dizilir. Üstü için yumurta güzelce çırpılır. Sonra sırasıyla zeytinyağı ve süzme yoğurtla çırpılır. Hamurun üstüne güzelce sürülür, fırına atılır. Üstü hafif kahverengileşince kadar pişirilerek fırından çıkarılır.” (K1-5).

**S10:Dızman böreği yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?:** Böreğin “altı üstü kızarana kadar” fırında pişirilmesi gerekmektedir (K1-5).

**S11:Dızman böreği nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?:** Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre dızman böreğinin servisi şu şekildedir: “Ortadan-ortaya tepsi ile koyarak-” (K1-2), “Ayrı tabaklarda servis ederek” (K3-5), çayla birlikte (K1-5) yenildiği ifade edilmiştir.

**S12:Dızman böreğini muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir?:** Dızman böreği “en fazla 1-3 gün arası” muhafaza edilmeye uygundur (K1-5). “Buzluğa-dondurucuya atıldığında birkaç ay saklanabileceği” (K2,4) de belirtilmiştir.

**S13:Dızman böreğin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? Dızman yemeğinin bir hikayesi/şüri/manisi var mı?:** Böreğe yörede “dızmana” da denildiği (K1-5) belirlenmiştir. Dızman isminin nereden geldiği belirlenmemiştir.

**S14:Dızman böreğinin malzemesi ile ilgili yapılan başka yiyecekler var mı? Nelerdir?:** Dızman böreğinin malzemeleri ile “hamurundan sade çörek yapılabildiği” (K3-4), “aynı hamurundan susamlı çörek yapıldığı” (K5), “başka bir şey yapılmadığı” (K1-2) cevapları alınmıştır.

Bulgaristan göçmenlerinin kendilerine özgü yeme içme kültürü üzerine yapılan bir araştırmada dızman böreğinin her öğünde yenilebilen bir hamur işi olduğu belirlenmiştir. Hamurun klasik olarak (ekşi maya ile) mayalanmış hamurdan yapıldığını, üzerine bolca kaymak sürülerek toprak fırında pişirdiklerini ifade etmektedir. Ayrıca bu böreğe “cızlama” da denilmektedir (Egeli, 2019: 43, 46, 92). Kahvaltılarda yapılan önemli lezzetlerden bazlama, gömme, kırma, gözleme, pesmet; böreklerden ise fırında pırasa böreği ve dızmanın sıklıkla yapıldığı ifade edilmektedir. Özel günlerde ise akıtma, kıpana banitsa (su böreği), kollaç, pita (çörek) tercih edilmektedir (Bahtiyar Sarı ve Tetik, 2019; Curoğlu, Saraç, Pamukcu ve Sandıkcı, 2022; Atasayar, 2018: 65). Yapılan araştırmada, böreğin her zaman yapılabildiği, er öğünde tüketildiği, endüstriyel maya ya da ekşi mayalı hamurdan börek hamurunun hazırlandığı, iç malzemesi ve pişirme yönteminin de literatürle uyumlu olduğu tespit edilmiştir.

Görüşmeler ve literatüre göre dızman böreğinin yapılışı ve malzemeleri aşağıda Tablo 2’de verilmiştir (K1-5; Sarı ve Tetik, 2019: 83).

**Tablo 2:** Dızman Böreği Malzemeleri

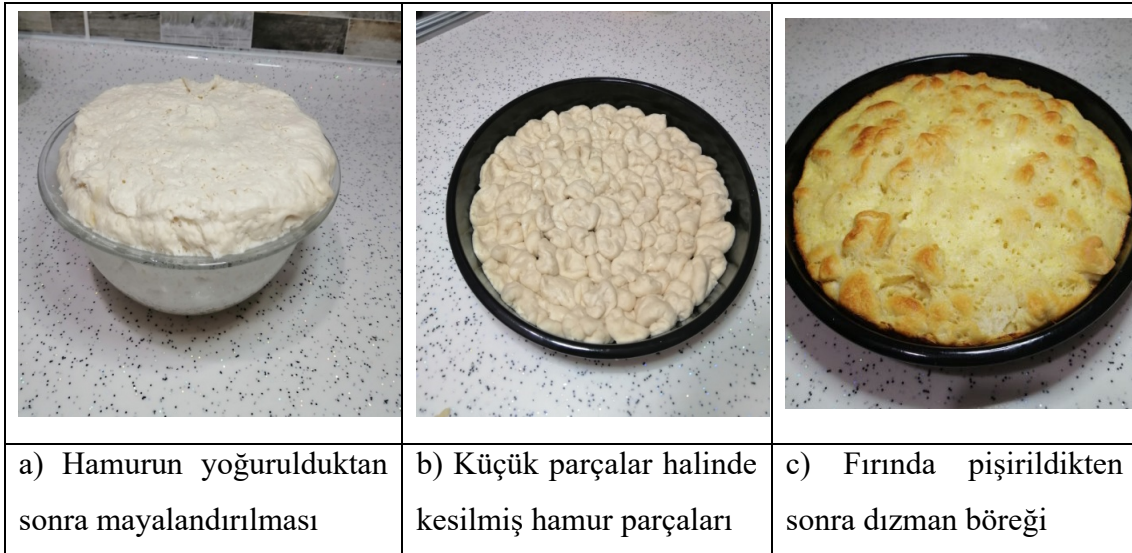
Malzemeler	Teknik Ölçü	Pratik Ölçü
<b>Hamuru İçin;</b>		
Süt	300 ml	1,5 su bardağı
Buğday Unu	1 kg	aldığı kadar
Yaş Maya	40 gr	1 paket
Ayçiçek Yağı	100 ml	½ su bardağı
Tuz	4 gr	1 tatlı kaşığı
<b>Üzeri İçin;</b>		
Yoğurt	200 gr	1 su bardağı
Yumurta	60 gr	1 adet
Ayçiçek yağı	50 ml	½ çay bardağı

**Dızman böreğinin yapılışı:** Maya, su, süt, tuz ve şeker bir kap içerisine alınıp karıştırılır. Sonrasında yavaş yavaş un ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur



mayalanmak için dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saat 1 saat arasında dinlendirildikten sonra hamur rulolar haline getirilerek küçük parçalara kesilir. Kesilen parçalar parmakların izi çıkacak şekilde yağlı tepsiye sırayla dizilir. Üzerine dökmek için bir sos hazırlanır. Sos için yumurta yoğurt ve yağ karıştırılır ve üzerine dökülür. 180-200°C fırında altı üstü kızarana kadar pişirilir (KK1-5; Sarı ve Tetik, 2019: 83). Böreğin yapım aşamaları ile ilgili görseller Şekil 1’de verilmiştir.

**Ekşi mayanın hazırlanışı:** “Un, su ve bir miktar tuz ile yapılmaktadır. Bir leğende un suyla çırpılarak sıvı bir hamur elde edilerek tuz da ilave edilir. Hamurun sıvılığı, (günümüzde yaptığımız) kek hamuru kadar olmalıdır. Elde edilen hamurun üzeri sofr bezi ile kapatılarak 2-3 gün oda sıcaklığında (yayla serinliği de olabilir) bekletilerek ekşi hamur elde edilir. Ekşi hamurdan büyükçe bir beze ile bir leğen un içerisine konularak ekmek, börek vs. hamuru hazırlanabilir. Ekmek genellikle 15 günde 1 yapıldığından en son kalan ekşi hamur iyice kurumaktadır. Yeni hamur yoğurulmadan önce kuruyan hamur ıslatılarak yumuşatılır. Biraz bekletilerek yine bir leğene 1 büyükçe beze ile mayalama yapılabilir. Ekmek hamurunun son kalan bir miktarı (büyükçe beze kadar) bir sonraki ekmek ya da börek yapımı için saklanılır. Kullanılan un, önceden tam buğday unu iken günümüzde nadiren de olsa has undan yapılmaktadır.” (KK5).



**Şekil 1:** Dızman Böreğinin Yapılış Aşamaları

#### 4. Sonuç ve Öneriler

Göçmenler tarih sahnesinde savaş ve barıştan en çok etkilenen topluluklardır. Yaşadıkları coğrafyalardan başka coğrafyalara giden göçmenler gittikleri yere geleneklerini, örf adetlerini, yemek kültürleri gibi birçok unsuru da beraberinde götürmektedir. İnsanlar bu

ortak yaşamda kültürel olarak birçok yönden alışverişte bulunmuşlardır. Osmanlı döneminde devlet politikaları sebebiyle birçok kez zorunlu olarak göç ettirilen Bulgaristan muhacirleri gittikleri yerden kültürel olarak etkilenmiş yerleştikleri yeri de etkilemişlerdir. Bu araştırmanın konusu göçmen böreği olan dızman böreği de Bulgaristan muhacirlerinin getirmiş olduğu geleneksel bir yemektir.

Bulgar Türklerine ait olan dızman böreği, “dızmana” ve “cızlama” olarak da adlandırılmaktadır. Börek Bulgar Türkleri arasında sıklıkla denilebilecek düzeyde öğünlerinde yer almaktadır. Böreğin yapılışı diğer böreklerin yapılışına benzerlik teşkil etmektedir. Yapımında zorluk bulunmayan, geleneksel olarak yaygın yapılan bir börek olduğu belirlenmiştir. Börek hamurunun önceki hazırlanan hamurdan alınabildiği belirlenen araştırmada, böreğin “*ekşi mayalı hamur böreği*” olduğunun vurgulanması gerekmektedir. Ekşi mayalı ekmeklerin pozitif sağlık etkileri ve popülaritesi de göz önüne alındığında bu tip ekşi mayalı hazırlanan böreklerin ayrıntılı araştırılması gerekmektedir. Türk toplumunun diğer etnik unsurları gibi (Tatarlar, Çerkezler vd.) Bulgar Türkleri de Türk mutfağına yaşadıkları yörede entegre olmuş, geldikleri yerde oluşturdukları-geliştirdikleri mutfaklarını yerleştiği yerle bütünleşmiştir.

Yaşayan nesil değiştikçe ve modern yaşam ve teknoloji beslenme biçimlerini olumsuz yönde etkilemektedir. Sağlıklı olan ve uzun yılların birikimi olarak günümüze ulaşan geleneksel yemeklerin unutulmaması için kayıt altına alınması gerekmektedir. Geleneksel ürünleri her türlü turizm ve gastronomi faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu tip araştırmaların geçmiş ile geleceği birleştirmesi, geleneklerin yok olmasının önlenmesi, daha sonraki araştırmalara ışık tutacağı ümit edilmektedir.

### **Kaynakça**

- Akbaba, A. & Serçeoğlu, N. (2022). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. (Ed: Atila Akbaba ve Neslihan Serçeoğlu). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Atasayar, T. (2018). *1923'ten Günümüze Türkiye'ye Yapılan Göçler ve Kültürel Etkileri*. Yüksek lisans tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Badem, A. (2021). Traditional Turkish Sweet Bread Discovered in Famine: Pear Bread. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (53), 11-30.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Batı, A. H. (2004). *Nitel araştırma yöntemleri*. Ders notları sunusu.
- Briggs, C. L. (1986). *Learning How to Ask: A Sociolinguistic Appraisal of the Role of the*

*Interview in Social Science Research*. Oxford: Cambridge University Press.

- Canım, R. (2020). Dobruca'da bir Hükümdar Şehri: Hacıoğlupazarcığı. *Balkanistik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 2(1), 1-24.
- Cebeci, A., & Belenli, T. (2009). Bulgaristan Türk Halk Kültürü Üzerine Türkiye ve Yurtdışında Yapılan Araştırmalar. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 29(1), 279-294.
- Corsetti, A., Lavermicocca, P., Morea, M., Baruzzi, F., Tosti, N., & Gobbetti, M. (2001). Phenotypic and Molecular Identification and Clustering of Lactic Acid Bacteria and Yeasts from Wheat (Species Triticum Durum and Triticum Aestivum) Sourdoughs of Southern Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 64(1-2), 95-104.
- Curoğlu, Ö.B., Saraç, Ö., Pamukcu, H., & Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya Göç Eden Türklerin Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108-123.
- Çetinkaya, N. (2022). *Yemek, Kültür ve Toplum*. (Ed: Neslihan Çetinkaya). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Diowks, A. & Ambroziak, W. (2006). Sourdough. In: (Ed:Y.H.Hui). *Bakery Products Science and Technology*. Blackwell Publishing.
- Durlu-Özkaya, F., Baydan, S., & Ünal Kirazcı, B. (2020). *Balkan Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimleri*. International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism, Proceeding Book, s: 96-109.
- Egeli, B. (2019). *Bulgaristan Göçmenlerinin Yeme İçme Kültürü Ve Uygulanan Yemek Reçeteleri Üzerine İnceleme*. Yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ekinci, E. (2021). *Türkiye ve Balkan Devletleri İlişkileri Kapsamında Mutfak Kültürünün İncelenmesi*. Yüksek lisans tezi, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gerçekaslan, K. E., Kotancılar, H. G., Kaban, G., & Karaoğlu, M. M. (2012). Vakfikebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanısı. *Akademik Gıda*, 10(3), 47-50.
- Gül, H., Acun, S., Hayit, F., & Şirikçi, B. S. (2021). Geleneksel Ekşi Mayalı Isparta Ekmeğinin Bazı Kalite Karakteristikleri Açısından Değerlendirilmesi. *SDÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16(1), 34-45.
- Hansen, A.S. (2012). Sourdough Bread. In: (Ed: Y.H.Yui). *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*. CRC Press
- Kahraman, C., Güneş, İ., & Kahraman, N. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Kemaloğlu, A.İ. (2012). Bulgaristan'dan Türk Göçü (1985-1989). *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 28(2), 621-624.
- Kolukırık, S. (2006). Bulgaristan'dan Göç Eden Türk Göçmenlerin Dayanışma ve Örgütlenme Biçimleri: İzmir Örneği. *CÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 30(1), 1-13.
- Merriam, S.B. (2015). *Nitel Araştırma, Desen Ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (Çeviri Ed: Selahattin Turan). Ankara: Nobel Yayıncılık.

- Ottogalli, G., Galli, A., & Foschino, R. (1996). Italian Bakery Products Obtained with Sourdough: Characterization of the Typical Microflora. *Advances in Food Sciences*, 18(5), 131-144.
- Sarı, D. B., & Tetik, N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. *Anasay*, (8), 73-88.
- Solmaz, Y., & Altın, D.D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şen, M. A. (2018). Sanayi Kenti Gebze'den Geleneksel Bir Lezzet "Ekşi Mayalı Ekmek". *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(82), 338-351.
- Şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri. Yöresel Mutfaklar içinde. TRAMEP, Ankara: Beta Basım Yayım.
- Varol, E., & İlkay, G. Ö. K. (2022). Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 775-789.
- Yalçın, E. (2009). Türk Bulgar Ortak Kültürü. *Atatürk Yolu Dergisi*, 11(43), 555-577.

### **Etik Kurul İzni**

Etik izin Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 26.04.2021 tarih ve 36 sayılı kararla alınmıştır.

### **Katkı Oranı Beyanı**

1.Yazar: %50

2.Yazar: %50

### **Çıkar Çatışması Beyanı**

Makalenin yazarları arasında çıkar çatışması bulunmamaktadır.