



Bafra

Ticaret ve Sanayi Odası

Yöresel Lezzetler

“Bafra, 19 Mayıs, Alaçam ve Yakakent Gastronomi Ürünleri”

“Kültür, medeniyetin bir ifadesidir.”

H. Oktay



Kitabımızın Dijital Versiyonuna
Buradan ulaşabilirsiniz



Yöresel Lezzetler

Bafra, 19 Mayıs, Alaçam ve Yakakent Gastronomi Ürünleri

Kitabın hazırlanması için yapılan araştırmada Odamızda bulunan bilgiler ile Bafra Turizm Fakültesi Araştırmaları ve yerel kaynaklardan yararlanılmış olup, katkı ve destek sağlayan herkese teşekkür ederiz.

Bafra TSO Genel Sekreterliği

In preparing this book, the information available in our Chamber, the research conducted by Bafra Faculty of Tourism, and local sources were utilized. We extend our thanks to everyone who contributed and supported this work.

Bafra Chamber of Commerce and Industry General Secretariat



YIL: 2026 SAYI :001

İmtiyaz Sahibi
Bafra Ticaret ve Sanayi Odası
Yönetim Kurulu Adına Sahibi
Serdal Sefa KOCABAŞ

Mesul Müdür
Niyazi KESİM
(Yönetim Kurulu Üyesi)

Basın Yayın Servisi
Ayhan AVCI
(Genel Sekreter Yardımcısı)

Tekel Caddesi, No: 53
Telefon: 0 362 543 10 75 (pbx)

Web
www.bafratso.org.tr

E-Posta
info@bafratso.org.tr

Yapım / Grafik / Baskı
Vizyon Basın Yayın Ltd.Şti.
Hacınabi Mah.Hacıahmet Sk.No:4
Bafra / SAMSUN
Tel.:0362 543 13 77
bafravizyon@hotmail.com

Bafra Ticaret ve Sanayi Odası “Bafra ve Bölgesel Gastronomi Ürünleri Kitapçığı” özel yayınladır. Bu kitapçığındaki yazılar kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz ve yayımlanamaz.

“Bafra ve Bölgesel Gastronomi Ürünleri Kitapçığı” yayımlanan yazılardaki görüşler ve bunların sorumluluğu tamamen yazarlarına aittir. Odamızın kesinlikle görüşünü taşımaz. Odamıza gönderilen yazılar gerekli görüldüğü takdirde editöryal işlemler yapma hakkını saklı tutar.

Yöresel Lezzetler

Bafra, 19 Mayıs, Alaçam ve Yakakent Gastronomi Ürünleri

“Odamız Tarafından Hazırlanan Bu Kitap,Bafra Ticaret ve Sanayi Odası Hizmet Alanı olan Bafra,19 Mayıs,Alaçam ve Yakakent İlçelerinde yapılan araştırma sonucunda bölgemizde Coğrafi işaret tescili alınmış Ürünler, Coğrafi İşaret Tescil Aşamasında olan Gastronomi Ürünleri ile Yöresel Lezzetler baz alınarak hazırlanmıştır.”

“This book, prepared by our Chamber, has been based on the products granted Geographical Indication registration in our region, the gastronomic products that are in the process of Geographical Indication registration, and the local delicacies identified as a result of the research conducted in the districts of Bafra, 19 Mayıs, Alaçam, and Yakakent, which fall within the service area of Bafra Chamber of Commerce and Industry.”



İÇİNDEKİLER / CONTENT

01

Başkan'ın Sunumu
President's Presentation

12

İlçe Kültür ve Turizmleri
District Culture and Tourism

30

Bafra Pidesi
Bafra Pita

34

Bafra Nokulu
Turkish Delight with Clotted Cream from Bafra





38

Yakakent Mantısı
Yakakent Style Turkish Dumplings

42

Bafra Dondurması
Bafra Ice Cream

54

Salep
Salep

60

Yöresel Lezzetlerimiz
Our Local Delicacies

63

Haluj
Haluj

Kitabımızın Dijital Versiyonuna
Buradan ulaşabilirsiniz



Başkan'ın Sunumu



Bafra Ticaret ve Sanayi Odamızın kıymetli üyeleri, saygıdeğer okuyucular;

Bafra, 19 Mayıs, Alaçam ve Yakakent ilçelerine hizmet veren Bafra Ticaret ve Sanayi Odası olarak, görev ve sorumluluğumuzun bilinci içinde, Bafra'nın geçmişten günümüze gelen bu kültür ve gelişimi için hizmet vermekteyiz.

Bafra'mızı ve çevre ilçelerimizi gelecekte sanayisiyle, tarımıyla, turizmiyle, eğitimiyle yüksek teknolojileri de içinde barındıran bir marka şehri yapmak için çalışmalarımızı

sürdürüyoruz.

Bu anlamada gerçekleştirdiğimiz bazı faaliyetler şu şekildedir.

Bafra Organize Sanayi Bölgesi

Bafra Organize Sanayi Bölgesinde faaliyet gösteren 70 firmanın çözüm bekleyen içme suyu, internet, telefon altyapısı ile yol problemini ve elektrik sorunlarını gerekli mercilerle görüşerek çözdük ve Bafra OSB'yi daha cazip hale getirdik.

Bafra Sera OSB

Bölgemizin Tarıma Dayalı İhtisas (Sera) OSB'si olan Bafra Sera OSB'de 30 Sera Parseli ile 1 Sanayi parseli için gerekli çalışmaları yaparak arsa tahsisine başlamış bulunmaktayız. Tüm işletmeler faaliyete geçtiğinde %75'i kadın iş gücünden oluşan 1500 kişilik istihdam sağlanacaktır.

Yakakent Su Ürünleri İhtisas OSB

Yakakent İlçesi sınırları içerisinde Tarıma Dayalı İhtisas (TDİ) Su Ürünleri Organize Sanayi Bölgesi (OSB) kurulması kararı alındı. Bafra TSO Yönetim Kurulu 26 Nisan 2023'te toplanarak, müteşebbis heyetine kurucu üye olarak katılma, %14 hisse ile ortak olma, 2

üye ile temsil edilme kararı almıştır. Yakakent ilçesinde kurulacak olan Organize Sanayi Bölgesi istihdam ve ekonomiye de ciddi katma değer sağlayacaktır.

Altınovam Tarım Anonim Şirketi

Yerel üretimi ve bölge ekonomisini desteklemek amacıyla kurulan Altınovam Tarım Anonim Şirketi, kadın kooperatifleri, meslek liseleri ve halk eğitim merkezlerinde üretilen ürünlerin pazarlanmasına yönelik önemli bir adım olarak hayata geçirilmiştir. Bu şirket ile birlikte el işi, gıda, tarım ve geleneksel tasarım ürünlerinin daha geniş pazarlara ulaştırılması hedeflenmekte, kadın istihdamı ve yerel kalkınma desteklenmektedir.

Emeği Geçen Herkese Teşekkürler

Bafra Ticaret ve Sanayi Odası olarak geçmiş dönemlerde görev yapan tüm başkanlarımıza ve yönetimlerine, kurumumuza kattıkları değerli hizmetler için teşekkür ederiz. Bugün bizler, bu köklü kurumun bayrağını devralarak; aynı kararlılıkla, bölgemizi daha ileri taşımak, ekonomik ve sosyal gelişime katkı sunmak adına çalışmalarımızı sürdürmeye devam edeceğiz.

Peki Bu Eseri Neden Hazırladık;

Yöresel ürünlere duyulan teveccüh, her geçen gün artış gösteriyor. E-ticaret siteleri üzerinden sipariş edebilmenin yanında siparişinizin

kapınıza kadar teslimatının yapılabilmesi sebebiyle ticari bir hareketlik oluşuyor. Yöresel ürünlerin özgün niteliklerinin korunarak, tanıtılması ve gelecekte de varlıklarını devam ettirmelerinin sağlanması fevkalade önem taşımaktadır. Nitekim dünya yemeklerini sıralayıp paylaşan Taste Atlas sitesi, dünyanın en iyi ekmekleri arasında ilk sırada Bafra Pidesi'ni seçti. Taste Atlas sitesinin Bafra Pidesi'ni birinci seçmesiyle ulusal ve uluslararası medya kuruluşlarında haber olması ilçemizin tanıtımı açısından büyük bir gündem oluşturmuştur.

Bu yayın ile bölgemize ait yemekleri ve yemek kültürünü tanıtmak, kuşaktan kuşağa aktarmak ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetleri yaşatmaktır. Amacımız, bölgemizin tescil edilmiş/edilmemiş ürünlerinin tanıtıldığı bir çalışma ortaya koyarak bu ürünleri tanıtarak farkındalık oluşturmaktır.

Serdal Sefa KOCABAŞ

Yönetim Kurulu Başkanı

President's Presentation



Dear esteemed members of the Bafra Chamber of Commerce and Industry, and valued readers,

As the Bafra Chamber of Commerce and Industry, serving the districts of Bafra, 19 Mayıs, Alaçam, and Yakakent, we are aware of our duties and responsibilities and continue to serve for the cultural heritage and development of Bafra from past to present.

We continue our efforts to make Bafra and its neighboring districts a brand city in the future, with its industry, agriculture, tourism, education,

and advanced technologies.

In this regard, some of the activities we have carried out are as follows:

Bafra Organized Industrial Zone (OSB)

We resolved the drinking water, internet, telephone infrastructure, road, and electricity problems of 70 companies operating in the Bafra Organized Industrial Zone by consulting the relevant authorities, thus making Bafra OSB more attractive.

Bafra Greenhouse OSB

In Bafra Greenhouse OSB, our region's Agriculture-Based

Specialized (Greenhouse) OSB, we have initiated the land allocation process by completing the necessary works for 30 Greenhouse Parcels and 1 Industrial Parcel. When all enterprises become operational, employment will be provided for 1,500 people, 75% of whom will be women.

Yakakent Fisheries Specialized OSB

It has been decided to establish an Agriculture-Based Specialized (ABS) Fisheries Organized Industrial Zone (OSB) within the boundaries of Yakakent District. On April 26, 2023, the

Bafra CCI Board of Directors decided to join the entrepreneurial committee as a founding member, to acquire a 14% share, and to be represented by 2 members. The OSB to be established in Yakakent will also provide significant added value in terms of employment and the economy.

Altinovam Agricultural Joint Stock Company

Established to support local production and the regional economy, Altinovam Agricultural Joint Stock Company has been implemented as a significant step towards the marketing of products produced in women's cooperatives, vocational high schools, and public education centers. With this company, the aim is to deliver handicrafts, food, agricultural, and traditional design products to broader markets, supporting women's employment and local development.

Thanks to Everyone Who Contributed

As the Bafra Chamber of Commerce and Industry, we thank all our former presidents and their administrations for the valuable services they have contributed to our institution. Today, by taking over the flag of this well-established institution, we will continue our efforts with the same determination to further advance our region and contribute to its economic and social development.

Why Did We Prepare This Work?

The interest in local products is increasing day by day. In addition to being able to order through e-commerce websites, the delivery of orders directly to your door has led to commercial activity. It is extremely important that the unique qualities of local products are preserved, promoted, and maintained for future generations. Indeed, the website Taste Atlas, which ranks and shares world cuisines, selected Bafra Pita(Pide) as the number one bread in the world. The fact that Taste Atlas chose Bafra Pita(pide) as number one and its appearance in national and international media has created significant publicity for our district.

With this publication, the goal is to promote the dishes and culinary culture of our region, to pass them on from generation to generation, and to keep traditional flavors on the verge of being forgotten alive. Our aim is to create awareness by introducing the registered/unregistered products of our region through this work.

Serdal Sefa KOCABAŞ

President of Bafra CCI

Bafra TSO'nun Tarihçesi

|TR

Bafra Ticaret ve Sanayi Odası; 1903 yılında Eski Belediye Caddesinde kuruldu. O yıllarda tütün yetiştiriciliğinde Bafra Türkiye'nin en önemli merkezi konumundaydı. Yerli ve Yabancı Tütün Tüccarlarının yöreye çok sık gelmesi ve ihracat nedeni ile oluşan ihtiyaca cevap verebilmesi amacıyla kurulmuştur.

Zaman içerisinde Oda binası hizmet vermede yetersiz kalınca bugünkü yerine bir hizmet binası inşa ederek 26 Temmuz 1969 tarihinde taşınmıştır.

Ancak; Gelişen ve büyüyen hizmetler karşısında üyelerine ve bölgesine daha kaliteli bir hizmet sunmayı hedefleyen Odamız yeni bir hizmet binasına ihtiyaç duymuş ve 2020 yılında başlayan yeni bina inşaatımız tamamlanarak 17 Mayıs 2021 tarihi itibari ile aynı yerinde 4 kat olarak hizmet vermeye başlamıştır.

Hizmet binamız 285 metrekare alan üzerine toplam dört kat olarak inşa edilmiştir. Odamız hizmet birimlerinin çalışma alanlarını ve altyapıları iyileştirerek üyelerimizin ferah, hızlı ve tüm ihtiyaçlarını karşılamak üzere oluşturduğumuz bir çözüm merkezinden faydalanmalarını amaçlıyoruz. Yeni binamız içerisinde oluşturulan konferans salonu, toplantı salonları, çalışma ofislerimiz ile Bafra, Alaçam, 19 Mayıs ve Yakakent ilçelerimizden gelebilecek tüm talepleri karşılayabilecek kapasite ve donanımda hazırlanmıştır.

Odamız TOBB Oda/Borsa Akreditasyon Sistemi çerçevesinde, 14 Aralık 2006 yılında

Akreditasyon Ön denetimi gerçekleşmiş, 2008 yılı itibari ile akredite Oda unvanını almıştır. Bafra Ticaret ve Sanayi Odası; Bafra, 19 Mayıs, Alaçam ve Yakakent ilçelerinden faaliyet gösteren 2000 üyesine ISO 9001 : 2015 standartlarında hizmet vermeye devam etmektedir. Odamız Kalite ve Akreditasyon süreçlerinde sürekli iyileştirmeyi ve geliştirmeye benimsenmiştir.



History Of Bafra CCI

EN

Bafra Chamber of Commerce and Industry was established in 1903 on Eski Belediye Street. At that time, Bafra was Turkey's most important center for tobacco cultivation. It was founded in order to meet the need that arose due to the frequent visits of domestic and foreign tobacco traders to the region and the resulting exports.

Over time, as the Chamber building became

insufficient to serve, a new service building was constructed at its current location and moved there on July 26, 1969.

However, due to the growing and expanding services, our Chamber, aiming to provide higher quality service to its members and region, needed a new service building, and the construction of our new building, which began in 2020, was completed and started operating as a four-story structure at the same location as of May 17, 2021.

Our service building was constructed as a total of four floors on an area of 285 square meters. By improving the working areas and infrastructures of our Chamber's service units, we aim to provide our members with access to a solution center created to offer a comfortable, fast, and comprehensive service. The new building has been equipped with a conference hall, meeting rooms, and work offices, prepared to meet all demands that may come from our districts of Bafra, Alaçam, 19 Mayıs, and Yakakent.

Within the framework of the TOBB Chamber/Exchange Accreditation System, our Chamber underwent a Pre-Accreditation Audit on December 14, 2006, and has held the title of Accredited Chamber since 2008. Bafra Chamber of Commerce and Industry continues to serve its 2,000 members operating in Bafra, 19 Mayıs, Alaçam, and Yakakent districts in accordance with ISO 9001:2015 standards. Our Chamber adopts continuous improvement and development in its Quality and Accreditation processes.



Bafra Kültür ve Turizm

TR



Bafra: Kızılırmak'ın Bereketi, Tarihin ve Doğanın Başkenti

Kızılırmak'ın taşıdığı bereketle şekillenen Bafra, binlerce yıllık geçmişi, güçlü tarım kültürü, zengin su kaynakları, tarihi yapıları ve yaşayan gelenekleriyle Karadeniz'in öne çıkan şehirlerinden biridir. Baraj gölleri, şelaleleri, mağaraları ve kuş cennetiyle doğa; camileri, türbeleri, köprüleri ve müzeleriyle tarih; el sanatları ve şenlikleriyle kültür Bafra'da bir arada yaşanmaktadır.

Doğa ve Mesire Alanları

• Akalan Aparı Şelaleleri

Bafra'ya 43 km uzaklıktaki Akalan Köyü sınırlarında, kanyon içinde art arda dizilmiş yedi şelalesi ve gölcükleriyle benzersiz bir tabiat manzarası sunar. Bölgede erişimi kolaylaştırmaya ve alanı turizme kazandırmaya yönelik çalışmalar sürmektedir.

• Altinkaya ve Derbent Baraj Gölleri

Yaklaşık 60 km'yi bulan uzunlukları, boğaz manzaraları ve suya yansıyan vadileriyle Bafra'nın en etkileyici su manzaralarını oluşturur. Özellikle

Derbent Barajı kıyılarındaki piknik alanları, alabalık lokantaları ve olta balıkçılığı imkânı sayesinde hafta sonları dolup taşar. Göl yüzeyinden yükselen Batık Minare, eski Boğazkaya yerleşiminin simgesi hâline gelmiş, fotoğraf tutkunlarının vazgeçilmez kadraji olmuştur.

• Kapıkaya ve Asarkale Turizm Bölgeleri

Kapıkaya, Asarkale, kaya mezarları ve poternleriyle baraj gölü manzarasını tarihî doku ile buluşturur. Dev bir kaya kütesinin üzerine oturtulmuş Asarkale'ye gizli geçit ve kaya merdivenleriyle çıkılır; Kızılırmak vadisini ve kaya mezarlarını kuşbakışı izleme imkânı verir.

Bafra; Hayat Kayası Mağarası ve Tepen Deliği gibi prehistorik dönemlere uzanan mağaralarıyla da dikkat çeker. Yaklaşık 1 km uzunluğundaki Hayat Kayası Mağarası içindeki dere ve küçük şelale ile; Tepen Deliği ise kaya merdivenlerle inilen, M.Ö. 3000'lere uzanan yerleşim izleriyle öne çıkar.

Kızılırmak Deltası ve Kuş Cenneti

Bafra'nın göller bölgesinne yer alan önemli bir bölgedir. Sulak alanlar, göller, subasar ormanlar ve kumulların oluşturduğu bu eşsiz ekosistem; yüzlerce kuş türüne, zengin bitki örtüsüne ve uluslararası ölçekte öneme sahip bir biyolojik çeşitliliğe ev sahipliği yapar.

Tarih, Müzeler ve Anıtsal Yapılar

Bafra merkezdeki Bafra Arkeoloji ve Etnografya Müzesi, 19. yüzyıldan kalma görkemli bir konakta hizmet verir; İkiztepe kazılarında çıkarılan arkeolojik eserlerle birlikte yöre kültürünü, geleneksel yaşamı ve etnografik örnekleri sergiler.

Bafra Kültür ve Turizm

TR

Bafra Tütün Müzesi ise kentin en önemli tarımsal ürünü olan tütünün ekimden kurutmaya tüm aşamalarını canlandırmalarla ziyaretçilere sunar.

• Tarihi Camileri ve Türbeleri

Evliya Çelebi'nin de bahsettiği, kökleri 17. yüzyıla uzanan Büyük Cami (Cami-i Kebîr) ile 1869 tarihli Tayyar Paşa Camii öne çıkar. Emir Mirza Bey Türbesi ve Hızırbey Türbesi, Bafra beyleri ve İsfendiyaroğulları döneminin izlerini taşıırken; Ali Bey, Hüseyin Bey ve Kadı Çeşmeleri Osmanlı dönemi hayrat kültürünün zarif örnekleridir.

• Çetinkaya Köprüsü

1937'de açılan, 7 kemerli 250 metrelik Çetinkaya Köprüsü, erken Cumhuriyet döneminin mühendislik mirası olarak Kızılırmak üzerinde yükselir; düğün konvoylarının ve anı fotoğraflarının değişmeyen fonudur. 1920'lerde bugünkü yerine taşınan Bafra Deniz Feneri ise Kızılırmak ağzında denizcilere yol gösteren, kentin denizle bağını simgeleyen önemli bir yapıdır.

• İkiztepe Ören Yeri

Bafra arkeolojisinin kalbi sayılan İkiztepe Ören Yeri, Geç Kalkolitik Çağ'dan Demir Çağı'na uzanan katmanlarıyla binlerce yıllık kesintisiz yerleşimin izlerini taşır; ahşap mimari, metal işçiliği, dokumacılık ve zengin mezar buluntularıyla bölgenin tarih sahnesindeki önemini ortaya koyar.

Kültür, El Sanatları ve Festivaller

Kızılırmak kıyısındaki Kapıkayafest – Uluslararası Doğa Sporları ve Kültür Festivali, her yıl temmuz ayında yamaç paraşütü, su sporları, doğa ve macera sporlarıyla binlerce sporcu ve doğaseveri bir



araya getirir; “Doğayı Yaşat, Sporu Yaşa” sloganıyla Bafra'nın tanıtım vitrinlerinden biri hâline gelmiştir.

Bafra'nın geleneksel el sanatlarından zembil örücülüğü, mısır koçanı yapraklarının kındıra sarılarak örülmesiyle ortaya çıkan, hem işlevsel hem estetik bir el emeğidir. Bu zembiller, günlük yaşamın yanı sıra kentin kültürel hafızasında da yer tutar.

Ayrıca Ramazan ayının 14'ünü 15'ine bağlayan gece kutlanan Sele-Sepet Şenlikleri ise Bafra'ya özgü en renkli geleneklerden biridir. Çocukların ellerinde fenerlerle sokakları maniler eşliğinde dolıştığı bu özel gece; kuşaklar arasında köprü kuran, paylaşma ve dayanışma kültürünü güçlendiren bir bayram



Bafra Culture and Tourism

EN

Bafra: The Prosperity of the Kızılırmak, the Capital of History and Nature

Shaped by the fertile blessings of the Kızılırmak River, Bafra stands out as one of the Black Sea's most remarkable cities — with its millennia-old past, strong agricultural culture, rich water resources, historical landmarks, and living traditions.

Nature reveals itself through the region's dams, waterfalls, caves, and bird paradise; history speaks through its mosques, tombs, bridges, and museums; and culture thrives in its handicrafts and festivals. In Bafra, nature, history, and culture live side by side in harmony.

Nature and Recreation Areas

• Akalan Aparı Waterfalls

Located 43 km from Bafra, within the borders of Akalan Village, this natural wonder features seven cascading waterfalls and small ponds nestled in a canyon — offering a breathtaking landscape. Ongoing works aim to improve accessibility and integrate the area into local tourism.

• Altinkaya and Derbent Dam Lakes

Stretching nearly 60 kilometers in length, these reservoirs create some of Bafra's most striking water landscapes with their gorges and reflections of lush valleys. The shores of Derbent Dam, dotted with picnic spots, trout restaurants, and fishing areas, are a weekend favorite for visitors. The Sunken Minaret rising from the lake's surface has become a symbol

of the former Boğazkaya settlement — and a beloved frame for photographers.

• Kapıkaya and Asarkale Tourism Zones

Combining history with natural beauty, Kapıkaya and Asarkale overlook the dam lake and feature ancient rock tombs and tunnels. Perched atop a massive rock formation, Asarkale is accessed through hidden passages and rock-carved stairs, offering a bird's-eye view of the Kızılırmak Valley and its ancient tombs.

Bafra also draws attention with caves that trace back to prehistoric times, such as Hayat Kayası Cave and Tepen Deliği.

Hayat Kayası Cave, about one kilometer long, hides a small waterfall and stream within; while Tepen Deliği, reachable by stone steps, bears traces of human settlement dating back to 3000 BCE.

Kızılırmak Delta and Bird Paradise

Located within Bafra's lake region, the Kızılırmak Delta is one of Turkey's most valuable natural areas. This unique ecosystem — composed of wetlands, lakes, floodplain forests, and sand dunes — hosts hundreds of bird species, rich vegetation, and biodiversity of international significance.

History, Museums, and Monuments

The Bafra Archaeology and Ethnography Museum, housed in a grand 19th-century mansion, exhibits archaeological artifacts from the İkiztepe excavations,



Bafra Culture and Tourism

EN

alongside ethnographic pieces reflecting the region's traditional lifestyle.

The Bafra Tobacco Museum brings to life every stage of tobacco cultivation — from planting to drying — highlighting the city's most iconic agricultural product.

• Historic Mosques and Tombs

Among the notable religious monuments are the Great Mosque (Cami-i Kebir), mentioned by Evliya Çelebi and dating back to the 17th century, and the Tayyar Pasha Mosque, built in 1869.

The Emir Mirza Bey and Hızırbey Tombs carry the legacy of the Bafra beys and the Isfendiyarid dynasty, while the Ali Bey, Hüseyin Bey, and Kadı Fountains reflect the refined charitable architecture of the Ottoman era.

• Çetinkaya Bridge

Opened in 1937, this seven-arched, 250-meter-long bridge rises gracefully over the Kızılırmak River as an engineering masterpiece of Turkey's early Republican period. Today, it remains a beloved backdrop for wedding convoys and commemorative photos.

The Bafra Lighthouse, relocated to its current site in the 1920s, stands at the mouth of the Kızılırmak River, symbolizing Bafra's enduring connection with the sea.

• İkištepe Archaeological Site

Regarded as the heart of Bafra's archaeology, the

İkištepe Site preserves layers of continuous human settlement from the Late Chalcolithic to the Iron Age. Its discoveries — wooden architecture, metal craftsmanship, weaving, and rich burial finds — reveal the region's deep-rooted significance in Anatolian history.

Culture, Handicrafts, and Festivals

The Kapıkayafest — International Nature Sports and Culture Festival, held every July on the banks of the Kızılırmak River, brings together thousands of athletes and nature enthusiasts for paragliding, water sports, and adventure activities. With the motto "Experience Nature, Live the Sport," it has become one of Bafra's signature events promoting the region.

Bafra's traditional basket weaving, known locally as zembil making, is an intricate craft where corn husks are wrapped with kindıra (reed fiber) to produce functional yet aesthetic handmade baskets — treasured both in daily life and in the city's cultural memory.

Another colorful local tradition is the Sele-Sepet Festival, celebrated on the night between the 14th and 15th days of Ramadan. On this special night, children roam the streets carrying lanterns and singing festive rhymes. The event stands as a symbol of community spirit, intergenerational connection, and cultural continuity — a living heritage that keeps Bafra's traditions alive.



19 Mayıs Kültür ve Turizm

TR



19 Mayıs: Karadeniz'in Tarihi, Doğası ve Kültürüyle Parlayan Turizm Kenti

Karadeniz'in kıyısında, mavi ile yeşilin uyumunu en doğal haliyle yaşatan 19 Mayıs, sahip olduğu zengin mirası, benzersiz doğal güzellikleri ve köklü kültürel dokusuyla Samsun'un yükselen turizm merkezlerinden biridir. Kızılırmak Deltası'ndan Nebiyan Dağı'na uzanan geniş bir coğrafyada yer alan ilçe; doğa turizmi, gastronomi, kültürel etkinlikler ve tarihi yapılarıyla dört mevsim ziyaretçilerine eşsiz bir deneyim sunar.

Nebiyan'ın Gölgesinde Yükselen Doğa: Yaylalar, Dağlar, Ormanlar

• Nebiyan Dağı & Nebiyan Yaylası

Karadeniz'in doğal terası olarak adlandırılan Nebiyan Dağı, bölgenin en güçlü turizm değerlerinden biridir. 1224 metrelik zirvesi, temiz havası, yürüyüş parkurları ve dört mevsim renk değiştiren ormanlarıyla doğa severlerin akınına uğrar. Nebiyan Yaylası'nın serin atmosferi, yaz

aylarında şehirden kaçmak isteyenler için ideal bir sığınaktır.

• Galerîç Subasar Ormanları

Bahar aylarında 1 metreye kadar suyla kaplanan Galerîç Ormanları, Türkiye'de nadir görülen doğal oluşumlardan biridir. Su yüzeyinde açan beyaz çiçekler, bu alanı fotoğrafçılar için adeta masalsi bir platoya dönüştürür.

• Doğal Balık Gölleri & Kızılırmak Deltası

Kızılırmak Deltası'nın doğu ucunda konumlanan ilçede yüzlerce kuş türü gözlemlenebilir. Delta içindeki doğal balık gölleri ise hem ekoturizm hem de manzara turizmi açısından eşsiz bir zenginlik sunar.

Karadeniz'in En Sakin Sahillerinden Biri

Toplam 22,5 kilometrelik sahil bandı ile 19 Mayıs;

- 19 Mayıs Sahili,
- Dereköy Sahili,

19 Mayıs Kültür ve Turizm

TR



Yörükler Sahili gibi noktalarıyla Karadeniz'in en huzurlu kıyı deneyimini sunar. Geniş kumsallar, gün batımının suya düşen kızılığışı ve doğal sahil çizgisi yaz-kış ziyaretçileri cezbeder.

Tarih ve Kültür: Birçok Medeniyetin İzleri

19 Mayıs, Anadolu'nun birçok farklı kültürünün buluştuğu bir yaşam alanı olmuştur. İlçede geçmişten günümüze ulaşan yapılar, bölgenin tarihsel zenginliğini gözler önüne serer.

Öne çıkan tarihî yapılar:

- Fatma Çavuş Çivisiz Ahşap Camii, Tarihi Hamam, Tarihi Saat Kulesi, Şeyh Beg Türbesi

Bu yapılar, ilçenin kültürel kimliğinin taşınmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Gastronominin Parlayan Yıldızı: 19 Mayıs Mutfağı

Tarım ve doğanın birleşimi sayesinde 19 Mayıs, zengin bir yerel mutfak kültürüne sahiptir. İlçeye özgü ürünler hem gastronomi hem de turizm açısından değer taşır.



Öne Çıkan Lezzetler

Nebiyân Fasulyesi, 19 Mayıs Salebi, Engiz Ketesi, Topalan Çorbası, Kestane & Fındık Üretimi,

Özellikle 19 Mayıs Salebi, belediye öncülüğünde yürütülen tescil ve üretim çalışmalarıyla ulusal ölçekte dikkat çeken bir marka hâline gelmiştir. Son yıllarda salebin gastronomide kullanım alanları üzerine yapılan çalışmalar, ilçenin mutfak potansiyelini daha da güçlendirmektedir.

Kültürel Etkinlikler & Festivaller

• Doğa, Kültür, Sanat ve Turizm Festivali

Nebiyân Ormanları turları, Kızılırmak Deltası gezileri, sahil bisiklet etkinlikleri ve kültürel aktivitelerle ilçenin doğal güzellikleri festival ruhuyla birleşiyor.

• 19 Mayıs Salep Festivali

İlçenin tescilli ürünü olan salep, festivalle birlikte hem ekonomik hem kültürel anlamda geniş kitlelere tanıtılıyor.

19 Mayıs Culture and Tourism

EN



19 Mayıs: A Tourism City Shining with the History, Nature, and Culture of the Black Sea

Located along the Black Sea coast, where blue and green meet in their purest harmony, 19 Mayıs is one of Samsun's rising tourism centers. With its rich heritage, unique natural beauty, and deep-rooted cultural identity, the district stretches across a vast geography from the Kızılırmak Delta to Mount Nebiyan. Offering nature tourism, gastronomy, cultural activities, and historical landmarks, 19 Mayıs welcomes visitors in every season with unforgettable experiences.

Nature Rising in the Shadow of Nebiyan: Highlands, Mountains, Forests

Mount Nebiyan & Nebiyan Plateau

Known as the natural terrace of the Black Sea, Mount Nebiyan is one of the region's strongest tourism assets. Its 1,224-meter summit, clean air, hiking trails, and forests that change colors through all four seasons attract nature lovers year-round. The cool atmosphere of the Nebiyan Plateau is an ideal refuge for those seeking to escape the summer heat.

Galeriç Flooded Forests

Flooded with up to one meter of water during spring, the Galeriç Flooded Forests are among the rare natural formations in Türkiye. The white flowers blooming on the water's surface transform the area into a fairytale-like setting, especially admired by photographers.

Natural Fish Lakes & Kızılırmak Delta

Located on the eastern edge of the Kızılırmak Delta, the district offers the chance to observe hundreds of bird species. The natural fish lakes within the delta provide exceptional richness for both eco-tourism and scenic tourism.

One of the Most Peaceful Coasts of the Black Sea

With a 22.5-kilometer coastline, 19 Mayıs offers some of the region's calmest and most serene beaches, including:

19 Mayıs Beach

Dereköy Beach



19 Mayıs Culture and Tourism

EN

Yörükler Beach

The wide sandy shores, crimson reflections of the sunset over the sea, and the untouched natural coastline attract visitors in every season.

History and Culture: Traces of Many Civilizations

19 Mayıs has long been a meeting place for various cultures of Anatolia. The structures that survive from past to present reveal the district's historical richness.

Highlighted historical landmarks:

Fatma Çavuş Nail-less Wooden Mosque

Historic Bathhouse

Historic Clock Tower

Şeyh Beg Tomb

These monuments play an important role in preserving the district's cultural identity.

A Rising Star in Gastronomy: The Cuisine of 19 Mayıs

Thanks to the harmony of agriculture and nature, 19 Mayıs has a rich local culinary culture. Its regional products hold significant value for both gastronomy and tourism.

Featured Local Flavors:

Nebiyân Bean

19 Mayıs Salep

Engiz Ketesi (local pastry)

Topalan Soup

Chestnut & Hazelnut Production

Among these, 19 Mayıs Salep has become a nationally recognized brand through the municipality's efforts



festival promotes salep to large audiences both economically and culturally.

Location and Climate

19 Mayıs experiences a typical Black Sea climate, with cool summers, mild and rainy winters. The slopes of Mount Nebiyân display the colors of all four seasons. The district's combination of sea, plains, and forests offers a wide range of tourism opportunities.

Alaçam Kültür ve Turizm

TR



Alaçam: Karadeniz Kıyısında Tarih ve Doğanın Buluştuğu İlçe

Samsun'un batısında, Karadeniz kıyısında yer alan Alaçam, tarihi geçmişi, zengin doğal yapısı ve canlı kültürel hayatıyla bölgenin dikkat çeken sahil ilçelerinden biridir. Kızılırmak Deltası'nın uzantıları, geniş orman alanları, sahilleri ve yaylalarıyla Alaçam; hem doğa hem kültür turizmi için cazip bir rota sunar.

Doğal Güzellikler ve Mesire Alanları

• Geyikkoşan Sahili ve Mesire Yeri

İlçe merkezine yalnızca 2 km uzaklıktaki Geyikkoşan Sahili ve Mesire Yeri, temiz kumsalı, çınar ve taflan ağaçlarıyla çevrili koruluğu ve Karadeniz'e açılan manzarasıyla Alaçam'ın en bilinen duraklarından biridir. Adını koruluk içindeki Geyik Baba Türbesi'nden alan bölge, hem piknik hem denize girme imkânı sunar ve dünyada nesli tehlike altında olan kum zambağına ev sahipliği yapar.

Alaçam'ın güneyinde, denizden 1.665 metre

yüksekte yer alan Dürtmen Yaylası, orman dokusu, serin yayla havası ve geniş çayırlarıyla doğayla baş başa kalmak isteyen ziyaretçilerin tercih ettiği mesire alanıdır. Asfalt yol ile ulaşımın kolay olması, yaylaya olan ilgiyi artırmaktadır.

İlçe merkezine yaklaşık 3 km mesafede bulunan Acısu İçmesi ise kayaların arasından çıkan maden suyu özelliğiyle tanınır. Yüzyılı aşkın süredir yöre halkı tarafından şifalı kabul edilen bu su, günümüzde de ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir.

Alaçam'ın güney ve iç kesimleri, meşe, gürgen, palamut, akçaağaç, çam ve göknar gibi türlerden oluşan geniş orman alanlarıyla kaplıdır. Bu zengin bitki örtüsü, yürüyüş ve doğa gözlemi için elverişli bir ortam sunar.

Tarihî ve Mimari Değerler

İlçede Sivritepe, Elçi tepe, Gökçebogaztepe ve Dede tepe höyükleri bulunmaktadır. Sivritepe, Dede tepe, Gökçebogaztepe de Hitit dönemine ait yerleşmeler tespit edilmiştir. Gökçebogaztepedeki



Alaçam Kültür ve Turizm

TR

kazılar 1955 yılında yapılmıştır. Ayrıca Sivritepe de yapılan kazılarda Milezyenlere (Miletoslular - Miletliler) ait olduğu belirtilen çanaklar, çömlekler bulunmuştur. Birde Yakakent ve Alaçam'ın güneyinde dağlık ve ormanlık alanda tarihi bir kale yer almaktadır.

Alaçam'daki tarihi eserler arasında 1515 yılında Anadolu Beylerbeyi Sadi Bey tarafından yaptırılan Sadi Bey camii ve 1887 (Rumi 1303) yılında yapılmış Yeni Camii de sayılabilir.

Alaçam Evleri

Alaçam'ın tarihi evleri, ilçenin geçmişten günümüze uzanan mimari mirasını gözler önüne serer. Ahşap işçiliği, taş temeller ve süslemelerle bezeli evler, yöresel yaşam tarzını ve kültürel dokuyu korur. Bu evler, Alaçam'ın sadece tarihî değil, aynı zamanda estetik açıdan da değerli bölgelerinden biridir.

Şenlikler ve Folklor

Alaçam'ın kültürel hayatının en canlı örneklerinden biri, her yıl 6 Mayıs'ta Geyikköşan'da düzenlenen Hıdırellez Şenlikleri ve yağlı pehlivan güreşleridir. Kökeni Geyik Baba efsanesine dayanan bu şenlikler, yüzyıllardır bölgenin ortak hafızasını ayakta tutar.



Dürtmen Yaylası eteklerindeki Hüseyin Dede Türbesi çevresinde 7 Mayıs'ta gerçekleştirilen yayla



şenlikleri de hem ilçe halkını hem de misafirleri bir araya getiren etkinlikler arasındadır.

Alaçam'da mübadil nüfusun etkisiyle düğün ve eğlencelerde Rumeli oyunları (Zigoş, Debreli Hasan, Vardar Ovası, Topal Ağa) ve yerel kasap/hornon oyunları davul-zurna eşliğinde icra edilmekte, böylece zengin folklorik miras günümüze taşınmaktadır.

Yemekler:

Tavuk eti ile yapılan Herse, özellikle Çerkez köylerinde yapılan Alus yemekleri; çiğ kıymadan içine baharat katılarak yapılan kapaklı pidesi, Palamut balığından yapılan palamut dolması Alaçam'a özgü olup, çok beğenilen yemeklerdir. Bahar üzeri yapılan Koyun peyniri oldukça meşhurdur.

Hamsi pilavı, mantı, keşkek, Aşure Alaçam'da yaygın olarak yapılmaktadır. Alaçam'da ayrıca Kasap Üstü denilen kendin pişir kendin ye seklinde et çeşitlerinin yapıldığı mekanlar yaygındır.

Alaçam Culture and Tourism

EN



Alaçam: A District Where History and Nature Meet on the Black Sea Coast

Located on the western side of Samsun along the Black Sea coastline, Alaçam is one of the region's most remarkable coastal districts with its historical heritage, rich natural landscape, and vibrant cultural life. With its extensions of the Kızılırmak Delta, expansive forests, beaches, and highlands, Alaçam offers an appealing route for both nature and cultural tourism.

Natural Beauties and Recreation Areas

Just 2 kilometers from the district center, Geyikkoşan Beach and Recreation Area is one of Alaçam's most iconic spots. With its clean sandy shoreline, wooded area surrounded by plane and cherry laurel trees, and its view opening to the Black Sea, it offers both a pleasant beach experience and a forested picnic area. The site, named after the Geyik Baba Tomb located within the grove, is also home to the sand

lily, a globally endangered plant species.

To the south of Alaçam, at an elevation of 1,665 meters, lies Dürtmen Plateau, a preferred recreation area for visitors seeking tranquility in nature. With its forested landscape, cool plateau climate, and vast meadows—and thanks to its easy access via paved roads—the plateau attracts increasing interest each year.

Approximately 3 kilometers from the district center, Acısu Spring is known for its natural mineral water that flows from between rock formations. Considered healing by locals for more than a century, this spring continues to draw visitors today.

The southern and inland parts of Alaçam are covered



with expansive forests made up of oak, hornbeam, gall oak, maple, pine, and fir species. This rich vegetation offers an ideal environment for hiking

Alaçam Culture and Tourism

EN

and nature observation.

Historical and Architectural Heritage

Located in the Karşıyaka neighborhood, Sivritepe Mound and Fortress is one of Alaçam's most important archaeological sites, reflecting its multi-layered history. Excavations have revealed settlement traces from the Early Bronze Age to the Middle Ages. The hill also offers a scenic vantage point overlooking the district.

Within the district center, the neighborhoods of Çeşme, Karşıyaka, and Yenicami are designated as protected historical zones. This area, home to 61 registered structures, reflects late 19th-century Ottoman civil architecture with its traditional



Festivals and Folklore

One of Alaçam's most vibrant cultural traditions is the Hıdırellez Festival and oil wrestling competitions held every year on May 6 in Geyikkoşan. Rooted in the legend of Geyik Baba, this celebration has preserved the collective memory of the region for centuries.

The plateau festival held around the Hüseyin Dede Tomb on the slopes of Dürtmən Plateau every May 7 also brings together locals and visitors for communal

celebration.

Due to the influence of the population exchange, wedding and entertainment traditions in Alaçam include Rumelian dances such as Zigoş, Debreli Hasan, Vardar Ovası, and Topal Ağa, as well as local kasap/hornon dances accompanied by drum and zurna — keeping the district's rich folkloric heritage alive today.

houses, mosque, bathhouse, fountains, and former commercial buildings that shape the identity of Alaçam.



Yakakent Kültür ve Turizm

TR



Yakakent: Karadeniz'in Doğayla Kucaklaşan Gizli Cenneti

Karadeniz'in kıyısında, mavi ile yeşilin birbirine karıştığı özel bir nokta vardır: Yakakent. Samsun'un en sakin, en doğal ve en karakteristik ilçelerinden biri olan Yakakent; tertemiz sahilleri, eşsiz gün batımları, zengin balıkçılık kültürü ve bozulmamış ormanlarıyla her mevsim ziyaretçilerini büyüleyen bir turizm cennetidir. İlçe, hem doğa tutkunlarına hem fotoğrafçılara hem de huzurlu bir tatil arayanlara benzersiz bir deneyim sunar.

Uzunkız Yaylası: Çam Kokulu Serinliğin Adresi

İlçe merkezine 35 kilometre uzaklıkta bulunan Uzunkız Yaylası, 1300 rakımda çam ormanlarıyla çevrili bir doğa kaçamağı sunuyor. Kalabalıktan uzaklaşıp serin havada yürüyüş yapmak isteyenlerin vazgeçilmez rotası olan yayla; kamp tutkunları için de ideal bir konuma sahip. Gündüzleri kuş sesleri, geceleri yıldızlarla dolu gökyüzü eşliğinde geçirilen zaman, ziyaretçilere unutulmaz bir huzur bırakıyor.

Uzunkız Yaylası'nın en ilgi çekici yönlerinden biri de, bölgenin yüksek kesimlerinde görülen dev kırmızı orman karıncaları. Boyu bir metreyi bulan yuvalarıyla görenleri şaşkına çeviren bu karıncalar, ekosistemin en önemli koruyucularından. Kene ve zararlı böcekleri temizleyen bu tür, hem doğa meraklılarının hem fotoğrafçıların dikkatini çekiyor.

Balıkçılığın Kalbi: Yakakent Limanı

Yakakent, bölgenin en güçlü balıkçılık merkezlerinden biri olarak öne çıkıyor. İlçe limanında çok sayıda balıkçı teknesi bulunuyor ve avlanan deniz ürünleri çeşitliliğiyle bölge ekonomisine büyük katkı sağlıyor. Ayrıca ilçede: Balık unu, yemi ve yağı üreten fabrikalar, Çiftlik balığı üretimi yapan tesisler bulunması, Yakakent'i Karadeniz'in önemli su ürünleri üretim merkezlerinden biri haline getiriyor.

Karadeniz'in En Güzel Gün Batımı Yakakent'te

Yakakent'in en çok bilinen özelliklerinden biri, güneşin denize en yakın noktadan batması sayesinde Karadeniz'de izlenebilecek en büyüleyici gün batımlarını sunmasıdır. Özellikle yaz akşamlarında sahile akın eden vatandaşlar, kartpostallık



Yakakent Kültür ve Turizm

TR

manzaralara tanıklık eder. Turuncudan mora uzanan renklerin denizle birleştiği o an, fotoğrafçıların objektifine defalarca konu olmuştur.

Çamgölü Mesire Alanı: Denizle Ormanın Buluşması

Samsun–Sinop karayoluna yakın konumda, ilçe merkezine yalnızca 7 kilometre uzaklıktaki Çamgölü Mesire Alanı, Yakakent’in en çok ziyaret edilen doğal güzelliklerinden biridir. Çam ağaçlarının gölgesinde, dalgaların sesi eşliğinde dinlenmek isteyenlerin ilk tercihi olan bu alan; piknikten doğa yürüyüşüne, deniz manzarası eşliğinde keyifli saatler geçirmeye kadar birçok aktivite sunuyor.

Mavi ile yeşilin buluştuğu bu özel nokta, bölgenin en huzurlu duraklarından biri olmaya devam ediyor.

Asmapınar Cevizdibi Kanyonu: Keşfedilmeyi Bekleyen Doğal Hazine

Yakakent’in saklı kalmış doğal güzelliklerinden biri olan Asmapınar Cevizdibi Kanyonu, orman içindeki konumuyla yürüyüş severler için ideal bir rota sunuyor. Dere yatağı boyunca 4 kilometre gidiş – 4 kilometre dönüş olmak üzere toplam 7–8 kilometrelik orta–zor seviyede bir parkurdan



oluşan kanyon, sessiz ve büyüleyici atmosferiyle ziyaretçilerine eşsiz bir deneyim yaşıyor.

Her ne kadar şu anda profesyonel turizm için tam olarak düzenlenmemiş olsa da, Yakakent Belediyesi tarafından turizme kazandırılmasına yönelik çalışmalar planlanıyor. Kanyon tamamıyla hazır hale geldiğinde, bölgenin en gözde doğa rotalarından biri olmaya aday.

Doğa ve Sakinliği Bir Arada Arayanların Yeni Durağı

Yakakent, Karadeniz’in en özel ilçelerinden biri olmayı yalnızca doğal güzellikleriyle değil, sakinliği, kültürü ve köklü balıkçılık geleneğiyle de başarıyor. Hem yaylaları hem kanyonları hem de sahil şeridiyle dört mevsim ziyaret edilebilecek bir turizm potansiyeline sahip.

Yakakent; doğa, deniz, serin yayla rüzgârı, eşsiz gün batımı ve samimi Karadeniz kültürünü bir arada yaşamak isteyen herkes için keşfedilmeyi bekleyen bir cennet.

Yakakent Culture and Tourism

EN



Yakakent: The Hidden Paradise of the Black Sea, Embracing Nature

On the shores of the Black Sea, where blue and green blend into one another, lies Yakakent—one of Samsun's most tranquil, natural, and character-rich districts. With its pristine beaches, breathtaking sunsets, rich fishing culture, and untouched forests, Yakakent enchants visitors in every season and stands as a true tourism gem.

The district offers a unique experience for nature lovers, photographers, and anyone seeking a peaceful getaway.

Uzunkız Plateau: The Scented Coolness of Pine Forests

Located 35 kilometers from the district center, Uzunkız Plateau sits at 1,300 meters of elevation and offers a refreshing nature escape surrounded by pine forests. It is a favorite destination for those looking to hike in cool, crisp air away from the crowds, and an ideal spot for camping enthusiasts.

From daytime filled with birdsong to nighttime illuminated by countless stars, the plateau leaves visitors with unforgettable peace.

One of the most intriguing features of Uzunkız Plateau is the presence of giant red wood ants, found in the high-altitude areas. With mounds reaching up to one meter in height, these ants astonish observers and serve as key protectors of the ecosystem—controlling ticks and harmful insects. They capture the attention of both nature enthusiasts and photographers.

The Heart of Fishing: Yakakent Harbor

Yakakent is recognized as one of the strongest fishing hubs of the region. The district's harbor hosts numerous fishing boats, and the variety of seafood harvested contributes significantly to the local economy.

Additionally, the presence of:

Fishmeal, fish feed, and fish oil production factories

Aquaculture farms

has made Yakakent one of the Black Sea's major seafood production centers.

The Most Beautiful Sunset of the Black Sea Is in Yakakent

One of Yakakent's most renowned features is its spectacular sunset, where the sun sinks closest to the sea's horizon—offering one of the Black Sea's



Yakakent Culture and Tourism

EN

most enchanting sunset views.

On summer evenings, locals and visitors gather along the beach to witness postcard-worthy scenes.

The blend of orange, pink, and purple tones meeting the sea has become a recurring subject for photographers.

Çamgölü Recreation Area: Where the Sea Meets the Forest

Located just 7 kilometers from the district center and near the Samsun–Sinop highway, Çamgölü Recreation Area is one of Yakakent's most visited natural attractions.

Shaded by pine trees and accompanied by the soothing sound of waves, it is the first choice of those who want to relax in nature. The area offers:

Picnic spots

Nature walking trails

Peaceful hours accompanied by sea views

This unique meeting point of blue and green remains one of the region's most serene stops.

Asmapınar Cevizdibi Canyon: A Natural Treasure Waiting to Be Discovered



One of Yakakent's lesser-known natural wonders, Asmapınar Cevizdibi Canyon, offers an ideal hiking route deep within the forest. The canyon consists of a 7–8 km mid-to-difficult trail (4 km in and 4 km out) along a stream bed, providing visitors with a calm, enchanting atmosphere.

Although it is not yet fully developed for professional tourism, Yakakent Municipality is planning improvement works to incorporate it into the tourism network. Once completed, it is expected to become one of the region's most sought-after nature routes.

Conclusion: A New Destination for Those Seeking Nature and Tranquility

Yakakent is one of the Black Sea's most special districts not only for its natural beauty but also for its serenity, culture, and deep-rooted fishing tradition. With its plateaus, canyons, and coastline, it offers year-round tourism potential.

For anyone wishing to experience nature, the sea, cool plateau breezes, unforgettable sunsets, and the warm spirit of Black Sea culture all at once, Yakakent is a paradise waiting to be discovered.

COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

Geographically Indicated Products



www.bafratso.org.tr

Bafra Pidesi

Bafra Pidesi Hakkında;

Eskiden, Bafra'da pazar sabahları ayrı bir heyecan taşırdı. Gün doğmadan önce, mahalle fırınlarının önünde uzun kuyruklar oluşur, insanlar ellerinde tepsilerle sıraya girerdi. Pide malzemeleri o zamanlar fırıncıya bırakılmazdı; herkes iç harcını evinde hazırlar, malzemesini kendi tepsisinde getirirdi. Fırıncılar, tepsi tepsi gelen bu malzemelerini pide hamurlarıyla birleştirip büyük bir ustalıklarla fırına sürer, çıtır çıtır kızarana kadar başında beklerdi. Fırının önünde bekleyenlerse bu süreyi sohbet ederek değerlendirir, bazen komşularla tarifler paylaşılır, bazen çocuklar fırının önünde oynarken büyükler bir bardak çayla sabahın serinliğini karşılardı.

O dönemlerde Bafra Pidesi, sadece bir yiyecek değil, haftanın yorgunluğunu atmak, komşuluk bağlarını güçlendirmek ve pazar gününü taçlandırmak için bir bahaneydi adeta. Her evin tarifi ayrıydı; kimisi daha yağlı severdi, kimisi soğanı bol koyardı. Ama hepsinin ortak noktası, taş fırının verdiği o eşsiz çıtırılık ve tereyağı kokusuydu.

Zamanla bu gelenek daha profesyonel bir boyuta taşınmış; Bafra Pidesi, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Coğrafi İşaret Tescili alınarak resmî kimliğine kavuşmuştur. Bugün yalnızca Bafra'da değil, Türkiye'nin dört bir yanında

tanınan bu eşsiz lezzet, uluslararası alanda da dikkat çekmeyi başarmıştır. Öyle ki, geleneksel yemekleri değerlendiren dünyaca ünlü Taste Atlas platformu, Bafra Pidesi'ni "Dünyanın En İyi Ekmeği" olarak seçmiş ve bu gurur verici unvan, ilçemizin gastronomi alanındaki değerini bir kez daha gözler önüne sermiştir.

Bafra Pidesinin Tarifi;

Malzemeler; Hamuru İçin: 3 su bardağı un(300 gram), 1 su bardağı su(200 mililitre), 1 silme çay kaşığı instant maya(4 gram), 1 silme çay kaşığı tuz(5 gram), İç Harcı İçin, 300 gram az yağlı dana kıyma, 1 adet kuru soğan, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber. Üzeri İçin: 4 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için un, su ve mayayı birleşene kadar karıştırıp tezgâhın üzerinde ya da derin bir kaptaki 5 dakika yoğurun. Tuzu ilave ederek hamur pürüzsüz ve yumuşak bir hal alana kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru hafifçe unladığınız bir kaba alın ve hamuru da unlayıp üzerini örtün. Hamuru mayalanması için 1 - 1,5 saat kadar dinlendirin.

Hamur mayalanırken bir tavada kıymayı, tuz ekleyerek kavurun. Kıyma suyunu çekip kahverengi bir hala alınca ocaktan alın. Kavrulmuş kıymaya karabiber ve ufak küpler halinde doğradığınız soğanı ekleyip soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış tezgâha alın, havasını bastırarak çıkartın, dört eşit parçaya bölün. Dıştan içe doğru katlayıp yuvarlayın ve üzerini unladıktan sonra örtüp 45 dakika tezgâhta dinlendirin. Dinlenen hamurları hafifçe unladıktan sonra uzun şekilde açın. Elinizle de arada çekip uzatın ve havalandırarak fazla undan kurtulun. Açtığınız hamurun ortasına kenarlardan boşluk kalacak şekilde 4 yemek kaşığı kadar kıymalı harçtan koyun. Hamurun kenarlarını yukarıda birleştirip çimdikleyerek sıkıca kapatın. Pideyi kenarlardan çekip

dilediğiniz boyuta uzatın.

Fırını 230 derecede fanlı olarak ısıtın. Pideyi bir tepsiye ikişer ikişer yerleştirin ve fırının alttan bir üstteki gözünde 12 dakika pişirin. Kızaran pideyi çıkar çıkmaz tepside başka bir yere alın ve sıcaklığı her yerine tereyağı sürün.

Lezzeti arttırmak için pidenin üzerini bıçakla kesip içine de ufak parçalar halinde tereyağı bırakıp, dilimleyip servis edin.



Bafra Pita

Bafra Pita(Pide) About

In the past, Sunday mornings in Bafra carried a special excitement. Before sunrise, long queues would form in front of neighborhood bakeries, with people lining up holding trays in their hands. At that time, bakery owners weren't given the filling ingredients; each family would prepare their own mixture at home and bring it in their own tray. The bakers would skillfully combine these homemade fillings with their own pita (pide) dough and place them in the oven, carefully watching over them until they turned golden and crispy.

While waiting outside, people would pass the time chatting — sometimes exchanging recipes with neighbors, while children played around and the adults warmed themselves with a cup of tea in the early morning chill.

Back then, Bafra Pita (pide) was more than just food — it was an excuse to shake off the week's fatigue, strengthen neighborhood bonds, and crown the joy of a Sunday. Each household had its own recipe: some preferred it more oily, others liked it with plenty of onions. But they all shared one common trait — that unmatched crispiness from the stone oven and the irresistible aroma of butter.

Over time, this tradition evolved into a more professional identity. Bafra Pita(pide) received its Geographical Indication Registration through the Bafra Chamber of Commerce and Industry, officially

gaining its cultural and culinary status.

Today, this unique delicacy is known not only in Bafra but across all of Turkey — and has even captured international attention. So much so that Taste Atlas, a globally renowned platform evaluating traditional dishes, named Bafra Pita(pide) as “The Best Bread in the World”. This prestigious title once again highlighted our district's value in the field of gastronomy.

Bafra Pita(Pide) Recipe

To prepare the dough, combine the flour, water, and yeast, and knead the mixture either on the counter or in a deep bowl for about five minutes. Once combined, add the salt and continue kneading until the dough becomes smooth and soft. Transfer the dough into a lightly floured bowl, dust the top with a bit of flour, cover it, and let it rest for about 1 to 1.5 hours to rise.

While the dough is rising, begin preparing the filling. In a pan, cook the ground beef with salt. When the meat releases its juices and browns, remove it from the heat. Add the black pepper and the onion, which has been finely diced into small cubes, mix everything well, and allow the mixture to cool completely.

Once the dough has finished rising, place it on a lightly floured surface, press it down gently to remove the air, and divide it into four equal parts. Fold each piece inward and shape them into smooth balls.



Lightly dust the tops with flour again, cover them, and let them rest on the counter for an additional 45 minutes.

After the second resting period, take each dough ball and roll it out into a long, oval shape. Stretch them gently by hand if needed, and lift them slightly to shake off any excess flour. Place about four tablespoons of the minced meat filling in the center of each dough piece, making sure to leave space along the edges. Fold the edges over and pinch them together firmly to seal. You can then pull the ends of the pide to stretch them to your desired length.

Preheat the oven to 230°C with the fan setting on.

Place two pides at a time on a baking tray and bake them on the rack just above the bottom level of the oven for about 12 minutes, until they are nicely golden.

Once the pides are baked, remove them from the tray immediately and brush the entire surface with melted butter while they are still hot. For even more flavor, you can slice the top of the pide open with a knife, tuck in small pieces of butter inside, cut it into slices, and serve warm.

Bafra Nokulu

TR

Bafra Nokulu, Bafra yöresi ile özdeşleşmiştir. Yüzyıllardır yapılmakta olan ve Bafra yöresinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bu özel lezzet, hamurunda kabartma tozunun kullanılmaması, içine yumurta katılmaması ve sirke kullanılması sayesinde sahip olduğu gevrekliğiyle benzerlerinden farklılaşır.

Yapımı özel marifet ve ustalık gerektirirken, kullanılan ceviz, fındık, üzüm gibi iç malzemelerin kaliteli olması da önem taşımaktadır. “Bafra Nokulu”; Tok tutması, enerji vermesi ve dayanıklı olmasıyla bilinir ve günümüzde yemekli toplantıların vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Bafra Nokulu’nun Coğrafi işaret tescili Samsun Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilmiştir.

Malzemeler : 1 kg buğday unu, 2 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 250 gr margarin, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı ceviz içi, 1 yemek kaşığı tarçın, 2 yemek kaşığı toz şeker, Yeteri kadar karbonat

Yapılışı: Buğday unu, bir yumurta, yoğurt, eritilmiş margarin ve karbonat kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur, 3 topak halinde ayrılır. Yufka şeklinde açılan hamurların üzeri sıvı yağ ile yağlanıp içine dövülmüş ceviz, toz şeker ve tarçın iyice karıştırılarak serpilir. Yufka kıvrılıp yuvarlanır. İstenilen büyüklükte kesilip tepsiye dizilir. Yumurtanın geri kalan sarısı da üstüne sürülüp fırına verilir.



Bafra Nokulu

EN

Bafra Nokulu has become synonymous with the Bafra region. This special flavor, which has been made for centuries and has reached the present day with the cultural heritage of the Bafra region, distinguishes itself from similar pastries with its crispness, thanks to the absence of baking powder in the dough, no eggs used inside, and the inclusion of vinegar.

While its preparation requires special skill and mastery, the quality of the filling ingredients such as walnuts, hazelnuts, and raisins is also important. "Bafra Nokulu" is known for its ability to provide satiety, energy, and durability, and has become an indispensable part of meals served during meetings today. The geographical indication registration of Bafra Nokulu was carried out by the Samsun Metropolitan Municipality.

Ingredients: 1 kg wheat flour, 2 eggs, 1 glass of yogurt, 250 g margarine, 1 glass of vegetable oil, 1 glass of walnut kernels, 1 tablespoon of cinnamon, 2 tablespoons of granulated sugar, baking soda as needed

Preparation:

Wheat flour, one egg, yogurt, melted margarine, and baking soda are kneaded until the dough reaches the consistency of an earlobe. The dough is divided into 3 portions. The rolled-out dough pieces are brushed with vegetable oil, and a well-mixed filling of crushed walnuts, granulated sugar, and cinnamon is sprinkled on top. The dough is rolled and coiled. It is cut to the desired size and arranged on a tray. The remaining egg yolk is brushed on top, and it is baked in the oven.



Bafra Kaymaklı Lokumu

TR

Bafra Kaymaklı Lokumu; Kızılırmak Deltası'nın özgürce gezen mandalarından elde edilen taptaze kaymağı ile sade lokumun birleşiminden doğar ve günlük olarak özenle hazırlanır. Özellikle kış aylarında sofraların vazgeçilmez tatlısı olarak tercih edilen bu lezzet, damakta bıraktığı yoğun tat ve yumuşacık dokusuyla her yaştan insanın favorisi hâline gelmiştir.

Bafra Kaymaklı Lokumu'nun Coğrafi İşaret Tescili, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası tarafından alınmış olup; bu geleneksel lezzet böylece resmiyet kazanarak korunmuştur.

Bafra Kaymaklı Lokum Tarifi;

Yaklaşık 1 kg lokum için malzemeler; 120 g mısır nişastası, 710 g beyaz şeker, 510 ml su, 0,5 g limon tuzu (sitrik asit), Her 1 kg lokum için, dolgu malzemesi olarak 250 g manda kaymağı kullanılır.

Şeker, bakır kazanda su ile karıştırılarak eritilir. Daha sonra nişasta ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. 85-90°C sıcaklıkta 2-2,5 saat pişirilir. Pişirmenin tamamlanmasına 10 dakika kala limon tuzu eklenir. Karışım kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde kalıplara dökülür ve yaklaşık 48 saat dinlendirmeye bırakılır. Dinlenmeden sonra lokum kitlesi kullanıma hazır hale gelir.

Nişasta serili mermerin üzerine tabaka halinde

bulunan lokum kitlesi konular, 10 cm ölçütlerde kesilir. Ardından lokum merdane ile açılarak içerisine manda kaymağı konular ve lokumun 2 tarafı birleştirilerek silindir haline getirilir. Nişasta dökülerek yuvarlanır. Servise hazır hale getirilir.



Turkish Delight with Clotted Cream from Bafra

EN

Turkish Delight with Clotted Cream from Bafra

Bafra Kaymaklı Lokumu is born from the combination of plain Turkish delight and the fresh clotted cream obtained from the water buffaloes that roam freely in the Kızılırmak Delta, and it is carefully prepared daily. Especially preferred as an indispensable dessert on tables during the winter months, this

flavor has become a favorite among people of all ages with its intense taste and soft texture.

The Geographical Indication Registration of Bafra Kaymaklı Lokumu was obtained by the Bafra Chamber of Commerce and Industry; thus, this traditional flavor has officially gained protection.

Bafra Kaymaklı Lokumu Recipe:

Ingredients for approximately 1 kg of Turkish delight: 120 g corn starch, 710 g white sugar, 510 ml water, 0.5 g citric acid (lemon salt). For each 1 kg of delight, 250 g of buffalo clotted cream is used as filling.

Sugar is dissolved by mixing it with water in a copper cauldron. Then starch is added and the mixing continues. It is cooked at a temperature of 85–90°C for 2–2.5 hours. Ten minutes before the end of the cooking process, citric acid is added. When the mixture reaches the softness of an earlobe, it is poured into molds and left to rest for approximately 48 hours. After resting, the delight mass becomes ready for use.

The delight mass, in sheet form, is placed on a marble surface sprinkled with starch and cut into 10 cm pieces. Then, it is rolled out with a rolling pin, buffalo clotted cream is placed inside, and the two sides of the delight are joined to form a cylinder. It is rolled in starch and made ready for serving.



Yakakent Mantısı

Karadeniz'in kıyısında, masmavi denizin serin esintisiyle doğanın iç içe geçtiği sakin bir ilçedir Yakakent. Sabahın erken saatlerinde balıkçı teknelerinin dönüşünü izlemek, kıyıda yürürken rüzgârın taşıdığı deniz kokusunu içine çekmek, burada gündelik hayatın sıradan değil huzurlu bir parçasıdır. Doğası kadar sofraları da zengindir Yakakent'in.

Bu kadim sofraların en özel lezzetlerinden biri, kuşaktan kuşağa aktarılan Yakakent Mantısıdır. Türkiye'nin birçok yerinde mantı yapılır, ama Yakakent Mantısı, hem hazırlanışı hem de sunumuyla bambaşka bir gelenektir.

Kıymalı harçla doldurulan küçük hamurlar, bohça şeklinde özenle kapatılır. Ardından kaynar suda haşlanır ve iki farklı şekilde servis edilir: ya üzerine bol ceviz serpilerek sade olarak ya da sarımsaklı, koyu kıvamlı yoğurtla buluşturularak. Üzerine gezdirilen tereyağlı sos ve baharatlar ise bu lezzeti tamamlayan son dokunuşlardır.

Yakakent Mantısı; sadece bir yemek değil, evlerdeki misafirperverliğin, sahil kasabasının dinginliğinin ve el emeğine verilen değerlerin bir sembolüdür. Bu eşsiz tat, Yakakent Belediyesi tarafından Coğrafi İşaret Tescili ile koruma altına alınmış ve bölgenin kültürel mirası olarak resmiyet kazanmıştır.

Yakakent Mantısının Tarif;

Malzemeler; 3 su bardağı un, 1 su bardağı ılık su, 1 adet yumurta, 1 çay kaşığı tuz. iç harcı için; 250 gram kıyma, 1 adet orta boy kuru soğan, 1 çay kaşığı tuz,

1/2 çay kaşığı karabiber, 1/2 çay kaşığı pul biber.

Sosu için; 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı salça. Üzeri için; 1 kase sarımsaklı yoğurt, 1 çay pul biber, kaşığı nane, 1/2 çay kaşığı sumak, 1 çay kaşığı pul biber.

Yapılışı; 3 su bardağı unu bir yoğurma kabına boşaltın, 1 adet yumurta, tuz ve 1 su bardağı ılık suyu ekleyip yoğurun. Ele yapışmayan, bir hamur edip dinlendirelim. Kuru soğanı rendeleyin ve kıymayı soğana ekleyin. Daha sonra, karabiber, tuz ve pul biber ekleyerek yoğurun. Hamuru bezelere ayırın. Her bezeyi biraz kalın bir şekilde açın ve kareler şeklinde kesin. Her karenin ortasına kıymalı harçtan küçük bir parça yerleştirin. Bohça şeklinde kapatın. Tencereye su ekleyip kaynatın ve mantıları yaklaşık 20 dakika pişirin. Sosu için bir kaptaki tereyağı ve salçayı kavurun. Mantıyı servis tabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Üzerine hazırladığınız sosu döktükten sonra kuru nane, sumak ve pul biber ekleyerek servis edebilirsiniz.

TR



Yakakent Style Turkish Dumplings

EN



Yakakent is a quiet district on the coast of the Black Sea, where the cool breeze of the deep blue sea blends with nature. Watching the return of fishing boats in the early morning hours and inhaling the scent of the sea carried by the wind while walking along the shore are peaceful, ordinary parts of daily life here. Just like its nature, Yakakent's tables are rich as well.

One of the most special flavors of these ancient tables is Yakakent Mantisı, passed down from generation to generation. Turkish dumplings are made in many parts of Turkey, but Yakakent Mantisı is a completely different tradition, both in preparation and in presentation.

Small dough parcels filled with minced meat are carefully sealed in a bundle shape. Then, they are boiled in hot water and served in two different ways: either plain with plenty of crushed walnuts sprinkled on top, or combined with thick, garlicky yogurt. The finishing touch is a sauce made with butter and spices poured over the top.

Yakakent Mantisı is not just a dish; it is a symbol of the hospitality found in homes, the calm spirit of the coastal town, and the value given to handcrafted

food. This unique taste has been protected with a Geographical Indication Registration by Yakakent Municipality and has officially become part of the region's cultural heritage.

Yakakent Mantisı Recipe

Ingredients: 3 cups of flour, 1 cup of warm water, 1 egg, 1 teaspoon salt

For the filling: 250 grams ground meat, 1 medium onion, 1 teaspoon salt, 1/2 teaspoon black pepper, 1/2 teaspoon red pepper flakes

For the sauce: 2 tablespoons butter, 2 tablespoons tomato paste

For topping: 1 bowl of garlic yogurt, 1 teaspoon red pepper flakes, 1 teaspoon dried mint, 1/2 teaspoon sumac, 1 teaspoon red pepper flakes

Preparation:

Pour 3 cups of flour into a kneading bowl, add 1 egg, salt, and 1 cup of warm water, and knead. Form a non-sticky dough and let it rest. Grate the onion and add the ground meat to it. Then, add black pepper, salt, and red pepper flakes and mix well. Divide the dough into portions. Roll out each portion slightly thick and cut into squares. Place a small amount of meat filling in the center of each square. Fold them into a bundle shape. Add water to a pot and bring to a boil, then cook the dumplings for about 20 minutes.

For the sauce, sauté the butter and tomato paste in a pan. Place the dumplings on a serving plate and pour the garlic yogurt over them. Then add the prepared sauce on top and garnish with dried mint, sumac, and red pepper flakes before serving.

COĞRAFİ İŞARET TESCİLİ AŞAMASINDAKİ ÜRÜNLER

**Products in the Geographical
Indication Registration Process**

Bafra Manda
Kaymağı



Bafra Manda
Yoğurdu



Bafra Manda
Peyniri



Bafra
Pirinci



Bafra
Dondurması

Nebyan
Fasulyesi



Nebyan
Kestanesi



Salep



Bafra Dondurması

TR

Bafra yalnızca Pidesi, Nokulu ve Kaymalık Lokumu ile değil, yüzyıllık geçmişe sahip dondurmasıyla da öne çıkmaktadır. Bafra Dondurması, Osmanlı dönemine uzanan geleneksel bir tatlıdır ve hâlâ doğal malzemelerle, el emeğiyle hazırlanarak yaşatılır.

Onu özel kılan en önemli unsur, yoğun süt ve doğal salep ile elde edilen eşsiz kıvamıdır. Katkı maddesi kullanılmadan hazırlanan bu dondurma, hem lezzeti hem dokusuyla diğerlerinden kolayca ayrılır. Bafra'nın iklimi ve süt ürünlerinin kalitesi, dondurmaya karakteristik bir aroma kazandırır.

Üretimi sabır ister; düşük ısıda pişirme, dikkatli karıştırma ve soğutma aşamaları büyük titizlikle yürütülür. Sade ya da kakaolu olarak hazırlanabilen bu lezzet, bugün modern tekniklerle daha geniş kitlelere ulaşsa da özündeki sadeliği korumayı sürdürmektedir.



Bafra Dondurması, yalnızca serinletici bir tatlı değil; bölgenin kültürel mirasını taşıyan, geçmişin ruhunu bugüne aktaran eşsiz bir lezzettir.

Bafra Dondurması Tarifi;

Malzemeler; 1 lt yarım yağlı süt, 6 gram salep tozu, 125 gr Toz Şeker.

Kakaolu Dondurma İçin; 1,5 tatlı kaşığı kakao tozu,

Yapılışı;

İlk önce Sütü kaynatmaya koyarız. Kaynayan süt 80 dereceye ulaştığında şeker katılır ve sürekli karıştırılır. Yarım saat sonra karıştırma bırakılır ve en kısık ateşte kaynatmaya devam eder.

Sütümüz 3,5 ila 4 saat kaynatıldıktan sonra sütün içindeki kendi su miktarı azalacak ve karamelize görüntüye bürünecektir. Son olarak salep ilave edilerek tekrar karıştırılır ve yarım saat içinde ocak altı kapanır. Sürenin sonunda ocaktan alalım ve şimdi karışımın ılımasını bekleyelim.

Sütümüz ılıdıktan sonra 1 gün dolapta dondurucu bölümünde saklanır.

Ertesi gün 2 ye ayıracağımız kablara koyarak sade ve kakolu tercihimizi yaparız.

Çekim dediğimiz makinelere alarak -18 derecede karıştırılarak kıvama gelmesi sağlanır. (süt kokusu tercih etmeyenler vanilya katabilir)

İlk sade sonra kakolu dondurma için geri kalan yarım litre çekime getirilir. Çekim esnasında kakomuzu atar karışım/çekim - 18 derecede devam eder. 15 dk sonra geri kablara koyar derin dondurucuda bir gece bekletiriz.

Bafra Ice Cream

EN

Bafra stands out not only with its Pita (pide), Nokul, and Clotted Cream Delight, but also with its century-old traditional ice cream. Bafra Ice Cream is a dessert that dates back to the Ottoman period and is still prepared by hand using natural ingredients.

What makes it special is its unique consistency, achieved through rich milk and natural salep. This ice cream, made without any additives, is easily distinguished from others by both its flavor and texture. The climate of Bafra and the quality of its dairy products give the ice cream its characteristic aroma.

Its production requires patience; the stages of cooking at low temperature, careful stirring, and cooling are carried out with great precision. This dessert, which can be prepared plain or with cocoa, has reached wider audiences today with modern techniques, yet it continues to preserve its essential simplicity.

Bafra Ice Cream is not just a refreshing dessert; it is a unique flavor that carries the cultural heritage of the region and brings the spirit of the past into the present.

Bafra Ice Cream Recipe

Ingredients: 1 liter semi-skimmed milk, 6 grams salep powder, 125 grams granulated sugar

For Cocoa Ice Cream: 1.5 dessert spoons of cocoa

powder

Preparation:

First, begin by boiling the milk. When the milk reaches 80°C, add the sugar and stir continuously. After half an hour, stop stirring and continue to boil over the lowest heat.



After boiling the milk for 3.5 to 4 hours, the water content in the milk will reduce and it will take on a caramelized appearance. Finally, add the salep, stir again, and turn off the heat within half an hour. At the end of the time, remove it from the stove and wait for the mixture to cool.

Once the milk has cooled, store it in the freezer compartment of the refrigerator for one day.

The next day, divide it into two containers and choose between plain and cocoa.

Transfer it into machines used for churning (called “çekim”) and mix at -18°C until it reaches the desired consistency. (For those who do not prefer the milk scent, vanilla can be added.)

First, churn the plain mixture, then the remaining half liter is used for cocoa ice cream. During the churning process, add the cocoa and continue mixing at -18°C. After 15 minutes, transfer the mixture back into containers and store it in a deep freezer overnight.

Bafra Pirinci

TR

Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez bir parçası olan pirinç, vücudun ihtiyaç duyduğu lif ve demir gibi değerler içerir. Bafra Pirinci ile pişireceğiniz pilavlarınız tane tane olur. Ayrıca pişirme esnasında içerisine atacağınız bir adet kesme şeker ve bir yemek kaşığı limon suyu ile pilavınızın daha parlak ve beyaz olmasını sağlarsınız.

Özellikleri;

- Düşük doymuş yağ içerir.
- Düşük şeker içerir.
- Lif kaynağıdır.

- Düşük sodyum içerir.
- Fosfor kaynağıdır.
- Saklama Koşulları

Rutubetsiz güneş almayan serin bir yerde, mümkünse bez torbada saklayınız.

Kullanım Önerileri

Pişıirmeden önce bol suyla nişastasından arındırmak için yıkanır. Yıkanan pirinçler tencerede kavrulur. Üzerine kullanılan pirinç miktarının 2 katı kadar su eklenir. Suyu çekinceye kadar pişirilip dinlenmeye bırakılır.



Bafra Rice

Rice, an indispensable part of Turkish culinary culture, contains nutrients such as fiber and iron that the body needs. The pilafs you cook with Bafra Rice will turn out perfectly fluffy and separate. In addition, adding one cube of sugar and one tablespoon of lemon juice during cooking will make your pilaf shinier and whiter.

Characteristics:

- *Contains low saturated fat*
- *Contains low sugar*
- *Source of fiber*

- *Contains low sodium*
- *Source of phosphorus*

Storage Conditions

Store in a cool, dry place away from sunlight, preferably in a cloth bag.

Usage Recommendations

Before cooking, wash thoroughly with plenty of water to remove the starch. After washing, sauté the rice in a pot. Add twice the amount of water compared to the rice used. Cook until the water is absorbed and then let it rest.



Bafra Manda Yoğurdu

TR

Kızılırmak Deltası'nın bereketli ovalarında, doğayla iç içe yaşayan bir kültür vardır: mandacılık. Bafra Türkiye'nin en verimli manda üretim bölgelerinden biri olmasıyla da dikkat çeker. Deltanın sulak yapısı, zengin otlakları ve doğal kaynak suları, burada yetişen mandaların hem yaşam kalitesini hem de süt verimini artırır.

Bafra'da yıllardır süregelen manda yetiştiriciliği, hem küçük aile işletmelerinin geçim kaynağı hem de bölgenin geleneksel üretim biçimlerinden biri olarak yaşatılmaktadır. Samsun genelinde yer alan yaklaşık 19 bin mandanın önemli bir bölümü Bafra ve çevresinde yetiştirilmektedir. Bu oran, bölgeyi Karadeniz'de manda sütü, kaymağı ve yoğurdu ile üretiminde ön plana çıkarmaktadır.



Manda sütü; inek sütüne kıyasla daha yoğun kıvamlı, daha yüksek protein ve yağ içeriğine sahiptir. Bu da ondan elde edilen yoğurt ve kaymağın lezzetini eşsiz kılar. Yerel üreticiler, geleneksel yöntemleri modern hijyen koşullarıyla birleştirerek, manda sütünü hem ekonomik değere dönüştürmekte hem de bölgenin mutfak kültürüne katkı sunmaktadır.

Doğal antibiyotik olarak bilinir. Bağırsak florasını hızla yenilenmesine katkı sağlar. B12 vitamini açısından zengin bir besin olduğu için uzmanlar tarafından sıklıkla önerilir. Manda yoğurdu faydaları arasında kalp sağlığını korumak da sayılabilir. Vücudun savunma mekanizmasını güçlendirdiği için bağışıklık sistemini destekler. Sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı olur. Kişinin genel sağlık durumunu korumakta etkilidir. Konsantrasyon ve beyin sağlığı açısından da manda yoğurdu faydaları ile dikkat çeker.

Manda Yoğurdu Cilde Faydaları

Manda yoğurdu sadece lezzetli ve besleyici bir besin değildir. Ayrıca cilt sağlığı açısından da birçok fayda sağlar. Cildinizin daha sağlıklı ve canlı görünmesine yardımcı olur.

Manda yoğurdu cilde faydaları için maske olarak cildinize uygulayabilirsiniz. Manda yoğurdu tek başına uygulayabileceğiniz gibi cilde faydalı olan başka besinlerle de karıştırarak maske yapabilirsiniz. Örneğin manda yoğurdu ve salatalık maskesi, manda yoğurdu ve bal maskesi, manda yoğurdu ve limon suyu maskesi şeklinde cilt maskeleri hazırlayabilirsiniz.

Bafra Buffalo Yogurt

EN

In the fertile plains of the Kızılırmak Delta, there exists a culture intertwined with nature: water buffalo farming. Bafra stands out as one of Turkey's most productive buffalo breeding regions. The delta's wetlands, rich pastures, and natural spring waters enhance both the quality of life and the milk yield of the buffaloes raised here.

Water buffalo breeding, which has continued for years in Bafra, is both a source of livelihood for small family businesses and one of the region's traditional production methods. A significant portion of approximately 19,000 buffaloes across the Samsun province are raised in Bafra and its surroundings. This figure brings the region to the forefront in the Black Sea for the production of buffalo milk, clotted cream, and yogurt.

Buffalo milk, compared to cow's milk, has a thicker consistency and higher protein and fat content. This makes the yogurt and clotted cream produced from it uniquely delicious. Local producers combine traditional methods with modern hygiene standards, transforming buffalo milk into economic value and contributing to the culinary culture of the region.

It is known as a natural antibiotic. It contributes to the rapid regeneration of intestinal flora. Rich in vitamin B12, it is frequently recommended by experts. Among the benefits of buffalo yogurt is its contribution to heart health. It supports the immune system by strengthening the body's defense mechanisms. It helps regulate the digestive system

and is effective in maintaining overall health. Buffalo yogurt is also noteworthy for its benefits related to concentration and brain health.

Benefits of Buffalo Yogurt for the Skin

Buffalo yogurt is not only a delicious and nutritious food but also provides many benefits for skin health. It helps your skin appear healthier and more vibrant.

To benefit from buffalo yogurt for your skin, you can apply it as a mask. You can use it on its own or mix it with other skin-friendly ingredients to create facial masks. For example, you can prepare masks such as buffalo yogurt and cucumber, buffalo yogurt and honey, or buffalo yogurt and lemon juice.



Bafra Manda Kaymağı

TR

Manda Kaymağının Faydaları; Manda kaymağı, protein, yağ, vitamin ve mineral açısından zengin bir besindir. Bu nedenle, sağlığa birçok faydası bulunmaktadır.



Manda kaymağının faydalarından bazıları şunlardır:

1. Enerji verir: Manda kaymağı, yüksek kalorili bir besin olduğundan, enerji vericidir.
2. Sindirimi kolaylaştırır: Manda kaymağı, sindirimi kolaylaştırıcı bir etkiye sahiptir.
3. Kasları güçlendirir: Manda kaymağı, kasları güçlendirmeye yardımcı olan protein içerir.

4. Cildin sağlığını korur: Manda kaymağı, cildi nemlendiren ve besleyen vitamin ve mineraller içerir.
5. Saçların sağlığını korur: Manda kaymağı, saçların sağlıklı uzamasına yardımcı olan vitamin ve mineraller içerir.

Manda Kaymağının Yapımı

Manda kaymağı, manda sütünün yağının yoğunlaştırılmasıyla elde edilir. Manda sütü, kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan sütün üzerinde oluşan kaymak, bir kaşıkla alınarak tabağa alınır. Kaymak, birkaç gün bekletilerek daha kıvamlı hale getirilir.

Manda kaymağı, evde de kolaylıkla yapılabilir. Bunun için, manda sütü, kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan sütün üzerinde oluşan kaymak, bir kaşıkla alınarak tabağa alınır. Kaymak, buzdolabında birkaç gün bekletilerek daha kıvamlı hale getirilir.

Manda Kaymağı Nasıl Tüketilir?

Manda kaymağı, kahvaltılarda, tatlılarda ve yemeklerde kullanılabilir. Kahvaltıda, kızarmış ekmeğin üzerine sürülerek veya balla birlikte tüketilebilir. Tatlılarda, baklava, kadayıf, revani gibi tatlıların üzerine serpilerek veya tatlı soslarına katılarak kullanılabilir. Yemeklerde, et yemeklerine, çorbalara veya salatalara katılarak kullanılabilir.

Bafra Buffalo Clotted Cream

EN

Benefits of Buffalo Clotted Cream: Buffalo clotted cream is a nutrient-rich food containing protein, fat, vitamins, and minerals. Therefore, it offers many health benefits.

Some of the benefits of buffalo clotted cream are as follows:

1. *Provides energy: As a high-calorie food, buffalo clotted cream is energizing.*
2. *Aids digestion: Buffalo clotted cream has a digestion-facilitating effect.*
3. *Strengthens muscles: It contains protein that helps strengthen muscles.*
4. *Maintains skin health: It contains vitamins and minerals that moisturize and nourish the skin.*
5. *Promotes healthy hair: It contains vitamins and minerals that support healthy hair growth.*

How Buffalo Clotted Cream is Made

Buffalo clotted cream is obtained by concentrating the fat of buffalo milk. After buffalo milk is boiled, it is left to cool. The cream that forms on the surface of the cooled milk is scooped off with a spoon and placed on a plate. The cream is left to rest for a few days to gain a thicker consistency.

Buffalo clotted cream can easily be made at home. For this, after the buffalo milk is boiled, it is left to cool. The cream that forms on top of the cooled milk is taken with a spoon and placed on a plate. It is

then left in the refrigerator for a few days to become thicker.

How to Consume Buffalo Clotted Cream

Buffalo clotted cream can be used at breakfast, in desserts, and in meals. At breakfast, it can be spread on toasted bread or consumed together with honey. In desserts, it can be sprinkled on top of sweets such as baklava, kadayıf, or revani, or mixed into dessert sauces. In meals, it can be added to meat dishes, soups, or salads.



Bafra Manda Peyniri

TR

Manda Yetiştiriciliği

Kızılırmak Deltası, Samsun'un Bafra, 19 Mayıs ve Alaçam ilçeleri arasında yer alır. Türkiye'nin en önemli sulak alanlarından biri olduğu gibi Türkiye'de manda yetiştiriciliğinin en yoğun yapıldığı bölgelerden biridir. Geniş çayır alanları, sulak meralar ve göller mandalar için mükemmel doğal bir yaşam ortamı oluşturur. Mandalar burada yarı serbest, doğal beslenmeye dayalı yöntemlerle otlatılır ve yetiştirilir.



Manda Peyniri

Kızılırmak Deltası'nın verimli çayırlarında doğal olarak beslenen mandaların sütünden üretilen Manda Peyniri, bölgenin geleneksel peynircilik kültürünü günümüze taşıyan özel bir lezzettir.

Yüksek yağ ve protein içeren manda sütü sayesinde peynir, daha dolgun aromalı, hafif tatlımsı ve belirgin süt kokusuna sahip olur. Yapım sürecinde süt, geleneksel usullerle mayalandıktan sonra kaplar içine alınır ve kendi ağırlığıyla süzülerek kıvam kazanır. Bu yöntem, peynire hem doğal bir sıklık hem de bölgeye özgü karakteristik dokusunu kazandırır.

Manda Peyniri; kahvaltılarda, salatalarda ya da bölgeye özgü sıcak yemeklerde rahatlıkla kullanılabilir. Doğal üretim yöntemleri ve sınırlı miktarda üretilmesi onu oldukça değerli ve özgün kılar. Özellikle Manda Peynirinden yapılmış Pide de kullanılmasından ötürü önemli yere sahiptir.

Kızılırmak Deltası'nın doğallığını ve manda yetiştiriciliğinin köklü geleneğini yansıtan Manda Peyniri, hem yerel halkın hem de bölgeyi ziyaret eden gastronomi meraklılarının mutlaka denemesi gereken lezzetlerdendir.

Bafra Buffalo Cheese

EN

Buffalo Breeding

The Kızılırmak Delta, stretching between the districts of Bafra, 19 Mayıs, and Alaçam in Samsun, is one of Turkey's most important wetlands — and one of the country's leading regions for water buffalo farming. Its vast meadows, fertile pastures, and lakes provide an ideal natural habitat for buffaloes, which are grazed and raised semi-freely through traditional, nature-based methods.

Buffalo Cheese

Made from the milk of buffaloes that graze naturally on the lush grasslands of the Kızılırmak Delta, Buffalo Cheese carries forward the region's long-standing cheesemaking heritage.

Thanks to the high fat and protein content of buffalo milk, this cheese has a rich, full flavor, a slightly sweet note, and a distinct, creamy aroma. During production, the milk is curdled using traditional techniques, poured into molds, and left to strain naturally under its own weight — a process that gives the cheese its characteristic density and unique regional texture.

Buffalo Cheese can be enjoyed at breakfast, in salads, or in local hot dishes. Its natural production process and limited availability make it both precious and authentic. It also holds a special place in local cuisine as a key ingredient in Bafra's

famous Pide (Turkish flatbread).

Reflecting the purity of the Kızılırmak Delta and the deep-rooted buffalo-farming tradition of the region, Buffalo Cheese is one of those must-try delicacies for both locals and visiting gastronomy enthusiasts.



Nebyan Fasulyesi

TR

Samsun'un 19 Mayıs ilçesinde, Nebyan Dağı'nın serin yamaçlarında yetişen ve adını doğduğu topraklardan alan özel bir lezzet vardır: Nebyan Fasulyesi. Sadece belirli rakımda, sınırlı arazilerde yetiştirilebilen bu nadide ürün; toprağın, suyun ve temiz dağ havasının armağanıdır. Kimyasal gübre ve zirai ilaç kullanılmadan, tamamen doğal



yöntemlerle üretilen bu fasulye; sadece bir baklagil değil, bölgenin kendine has tarım mirasının bir yansımasıdır.

Nebyan Fasulyesi, normal fasulyeye kıyasla üç kat daha kısa sürede pişmesi ve pişerken dağılmaması ile mutfaklarda büyük kolaylık sağlar. Bu özelliği, onu yalnızca yöre halkının değil, profesyonel şeflerin ve sağlıklı beslenmeye önem verenlerin de tercih ettiği bir ürün hâline getirmiştir. Üstelik içerdiği yüksek protein değeri sayesinde kırmızı ete yakın besleyici güç sunar. Kas kütlesi geliştirmeye çalışan sporcular için doğal bir protein kaynağı olarak da öne çıkmaktadır.

Nebyan Fasulyesi'nin en dikkat çekici yönlerinden biri de sınırlı üretim kapasitesidir. Yalnızca verimli ve doğal yapısını koruyan özel tarlalarda yetiştirilebildiği için her hasat dönemi sınırlı miktarda elde edilir. Bu durum, henüz toprağa düşmeden alıcı bulan, hatta siparişi bir yıl önceden verilen bir ürün olmasını sağlar. Her yıl aynı lezzeti arayan müdavimleri, sonraki sezonun fasulyesini şimdiden beklemeye başlar.

Nebyan Fasulyesi, yalnızca sofralara değil, Samsun'un tarımsal itibarı ve markalaşma çabasına da katkı sunan, bölgeye özgü bir değer hâline gelmiştir. Her baklası, doğanın sunduğu saf lezzetin ve emeğin kıymetli bir temsilcisidir.

Nebyan Bean

EN

In the cool slopes of Mount Nebyan, located in Samsun's 19 Mayıs district, grows a distinctive delicacy named after the very soil it was born from: the Nebyan Bean. Cultivated only at specific altitudes and within limited farmland, this rare crop is a gift of fertile earth, pure water, and clean mountain air. Grown entirely through natural methods—without chemical fertilizers or pesticides—the Nebyan Bean is more than just a legume; it is a reflection of the region's unique agricultural heritage.

Compared to ordinary beans, the Nebyan Bean cooks three times faster and retains its shape without falling apart, making it a favorite in kitchens. This feature has made it popular not only among locals but also among professional chefs and those who value healthy eating. Thanks to its high protein content, it offers a nutritional value comparable to red meat and serves as a natural source of protein for athletes seeking to build muscle mass.

One of the most remarkable aspects of the Nebyan Bean is its limited production. Because it can only be grown in specific fertile fields that maintain their natural structure, each harvest yields only a small amount. As a result, the beans are often pre-ordered months in advance, sometimes even a year before harvest. Loyal enthusiasts of its signature flavor eagerly await the next season's crop every year.

Today, the Nebyan Bean has become not only a

staple of local tables but also a symbol of Samsun's agricultural prestige and regional branding efforts. Each bean embodies the pure taste of nature and the dedicated labor that sustains it.



Salep

TR

Samsun'un 19 Mayıs ilçesi, iklim yapısı ve verimli toprakları sayesinde salep orkidesinin kültürel üretimi için Türkiye'nin en uygun bölgelerinden biridir. Doğal salep yumrularının doğadan toplanmasının yasaklanması ve kontrollü yetiştiriciliğin desteklenmesiyle birlikte, ilçede salep tarımı son yıllarda hızla önem kazanmıştır.

1. İklim ve Toprak Uygunluğu

Karadeniz ikliminin ılıman, nemli ve yumuşak karakteristiklerini taşır.

Salep yetiştiriciliği için ideal olan özellikler bölgenin genel toprak ve iklim yapısıyla uyumludur:

- Organik madde yönünden zengin, humuslu topraklar
- İyi drene olan yapılar
- Serin geçen kış ayları
- Aşırı sıcak olmayan, ılıman yaz mevsimi



Bu koşullar, orkide yumrularının sağlıklı gelişimini ve çoğalmasını destekler.

2. Yetiştiricilik Süreci

Salep üretimi genellikle Eylül – Kasım döneminde yumruların toprağa dikilmesiyle başlar.

Süreç şu şekilde ilerler:

- Kış – İlkbahar: Bitki yapraklarını geliştirir, fotosentezle yumru besin depolar.
- Yaz: Bitkinin toprak üstü kısmı doğal olarak kurur.
- Haziran – Temmuz: Hasat dönemi olup yumrular topraktan çıkarılır.

Üretim, çoğunlukla kapama bahçelerde veya küçük ölçekli tarlalarda, kontrollü tarım teknikleriyle yapılır.

3. Kullanım Alanları

Salep, hem ekonomik değeri yüksek hem de çok yönlü bir ürün olup şu alanlarda kullanılmaktadır:

- Geleneksel sıcak salep içeceği
- Bafra dondurması başta olmak üzere doğal dondurmalar
- Fitoterapi ve doğal ürün sektörü
- Aromatik baharat ve gıda hammaddesi

Yüksek aroma, kıvam ve stabilite kazandırma özellikleri nedeniyle salep, gıda sanayisinde oldukça kıymetli bir bileşendir.

Salep

EN

The 19 Mayıs district of Samsun stands out as one of Turkey's most suitable regions for the cultivated production of salep orchids, thanks to its favorable climate and fertile soil. With the prohibition of collecting wild orchid tubers and the encouragement of controlled cultivation, salep farming has rapidly gained importance in the district in recent years.

1. Climate and Soil Suitability

The region carries the mild, humid, and temperate characteristics of the Black Sea climate, perfectly aligning with the needs of salep cultivation:

- *Soils rich in organic matter and humus*
- *Well-drained soil structure*
- *Cool winter months*
- *Mild summers without excessive heat*

These natural conditions support the healthy growth and reproduction of orchid tubers.

2. Cultivation Process

Salep production typically begins between September and November, when the tubers are planted in the soil. The process follows a natural annual rhythm:

- *Winter – Spring: The plant develops its leaves and stores nutrients in the tuber through photosynthesis.*
- *Summer: The above-ground parts of the plant naturally wither.*
- *June – July: The harvest period, when the mature tubers are carefully dug out.*



Production is mostly carried out in small-scale fields or enclosed gardens using controlled agricultural techniques to ensure sustainability and quality.

3. Areas of Use

Salep is a high-value, multi-purpose product with diverse applications:

- *Traditional hot salep*
- *Natural ice creams, especially Bafra ice cream*
- *Phytotherapy and natural wellness products*
- *Aromatic spice and food ingredient*

Because of its ability to enhance aroma, texture, and consistency, salep is considered a highly prized ingredient in the food industry.

Nebyan Kestanesi

TR

Karadeniz'in serin dağ havası, Nebyan eteklerinde yetişen her ürüne ayrı bir karakter kazandırır. İşte bu toprağın, bu sisli dağların ve bu sabırlı iklimin en özel armağanlarından biri de Nebyan Kestanesidir. Samsun'un 19 Mayıs ilçesine bağlı Cerekli, Fındıklı, Yeşilyurt, Kösedik, Aydınpınar ve çevresindeki köylerde doğal olarak yetişen bu kestane, yalnızca bir meyve değil, yöre halkı için sonbaharı müjdeleyen bir kültürdür.

Nebyan Kestanesi, ilk bakışta iriliğiyle değil; zarif yapısı, kabuğunun inceliği, tohum zarının kolayca soyulması ve en önemlisi damakta bıraktığı yoğun aroması ile dikkat çeker. Küçük ama özlü meyvesi, özellikle közde piştiğinde hafif tütsülenmiş kokusuyla çocukluk hatıralarını canlandırır. Kabuğu kolay soyulur, içi kremamsı bir dokuya

sahiptir; ne çok kuru ne de fazla nemlidir. Bu dengeli yapısıyla hem evlerde tüketilir hem de tatlı ve pasta sektöründe tercih edilen nitelikli bir üründür.

Ondokuz Mayıs Üniversitesi'nin Ziraat Fakültesi tarafından yapılan çalışmalar da bu kestane'nin kendine özgü ekotiplere sahip olduğunu, bölgedeki genetik çeşitliliğin korunması gerektiğini ortaya koymuştur. Her köyde farklı bir aromaya, farklı bir yoğunluğa sahip olan ağaçlar, Nebyan'ın kendine has florasını da gözler önüne serer.

Bugün hâlâ Nebyan Kestanesi; soba başında sohbetin, Hıdırellez gecesindeki umudun, dağdan taşınan emeğin simgesi olmaya devam ediyor.



Nebyan Chestnut

EN

The cool mountain air of the Black Sea region gives a unique character to every product grown on the slopes of Nebyan. One of the most special gifts of this land, these misty mountains, and this patient climate is the Nebyan Chestnut. Naturally grown in the villages of Cerekli, Fındıklı, Yeşilyurt, Kösedik, Aydınpinar, and their surroundings, located in the 19 Mayıs district of Samsun, this chestnut is more than just a fruit—it is a cultural symbol heralding the arrival of autumn for the local people.

At first glance, the Nebyan Chestnut does not stand out for its size but rather for its elegant structure, thin shell, easily peelable seed coat, and most importantly, its intense aroma left on the palate. Its small but rich fruit especially evokes childhood memories with its lightly smoked scent when roasted

over embers. Its shell peels off easily, and the inside has a creamy texture; it is neither too dry nor overly moist. Thanks to this balanced structure, it is both consumed in households and preferred in the dessert and pastry industry as a high-quality ingredient.

Studies conducted by the Faculty of Agriculture at Ondokuz Mayıs University have revealed that this chestnut possesses its own unique ecotypes and that the genetic diversity in the region should be preserved. The trees in each village, bearing different aromas and varying intensities, also showcase Nebyan's distinctive flora.

Even today, Nebyan Chestnut continues to be a symbol of conversation by the stove, of hope during the Hidirellez night, and of the labor carried down from the mountains.



YÖRESEL LEZZETLERİMİZ

Our Local Delicacies



Topalak Çorbası

TR 19 Mayıs ilçesinde özellikle Yörükler Mahallesinde Yörük vatandaşlar tarafından sıkça yapılan ve tüketilen bir yemek türüdür. İsim olarak çorba şeklinde anılsa da sofralarda ana yemek olarak tüketilmektedir. Etili ve nohutlu olarak yapılır ve düğünlerin geleneksel yemeğidir. İçerisine biraz bulgur (ya da düğü), çeşitli baharatlar katılarak hamur yoğurulur. Köftelik harç kıvamına getirilir. Avuç içerisinde ovuşturularak misket büyüklüğünde köfte şeklinde hazırlanır. Daha sonra da nohut, yağ, tuz ve diğer malzemelerin ilavesiyle çorba kıvamında pişirilir. Servis yapılırken, üzerine sarmısaklı yoğurt ve kurutulup ufalanmış nane eklenir. Bu yemek hazırlanırken acıkan ve sabırsızlanan çocuklara hazırlanmış hamurun bir kısmı avuç içerisinde yassıtılarak sobanın ya da sacın üzerinde altı, üstü kızartılıp verilir.



Topalak Soup

EN

Topalak Soup is a dish frequently prepared and consumed by the Yörük (nomadic) people, especially in the Yörükler Neighborhood of the 19 Mayıs district. Although it is referred to as a “soup” by name, it is served as a main course at the table. It is made with meat and chickpeas and is a traditional dish served at weddings.

A dough is prepared by mixing a bit of bulgur (or cracked wheat) with various spices. The mixture is kneaded until it reaches a consistency suitable for meatballs. It is then shaped into marble-sized balls by rolling it between the palms. Afterward, chickpeas, oil, salt, and other ingredients are added, and the dish is cooked to a soup-like consistency.

When served, it is topped with garlic yogurt and crumbled dried mint. While this dish is being prepared, a portion of the dough is flattened in the palm and grilled on a stove or griddle—browned on both sides—and given to children who are hungry and impatient.

Engiz Ketesi

TR

Kete; Doğu Anadolu Bölgesi, Doğu Karadeniz ve Güney Kafkasya'da tüketilen bir ekmek çeşididir. Yapılan bölgeye göre farklılıklar göstermektedir. 19 Mayıs'ta Gürcistan, Batum ve Artvin göçmeni ailelerin olması sebebiyle ilçemizde de günümüze kadar tüketilen gıda ürünü olarak sofralarımızda yerini almıştır.

Hamurunun yoğunluğu ve doyurucu özelliği ile dikkat çekmektedir. Pişme süresi derecesine göre maksimum yarım saat olan kete genellikle kahvaltılarda ve ara öğünlerde ekmek yerine de tüketilmektedir.

Engiz Kete

EN

Kete is a type of bread consumed in the Eastern Anatolia Region, the Eastern Black Sea Region, and the South Caucasus. It varies depending on the region where it is made. In the 19 Mayıs district, due to the presence of families who immigrated from Georgia, Batumi, and Artvin, this food product has continued to be consumed and has found its place on local tables to this day.

It stands out with the density of its dough and its filling, satisfying quality. Depending on the baking temperature, the maximum cooking time is about half an hour. Kete is often consumed during breakfast and as a snack, also serving as a bread substitute.



Sipsi

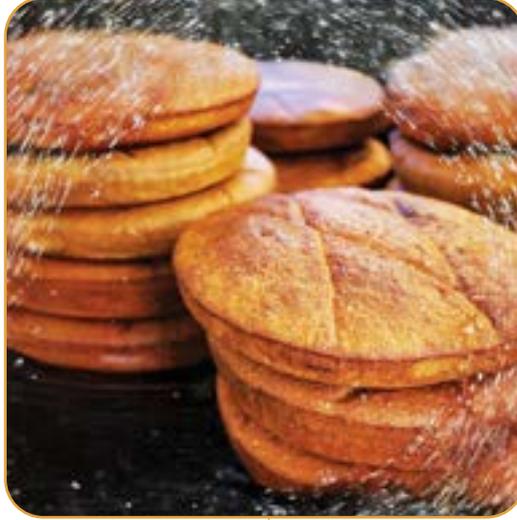
TR

Alaçam ilçesinde yaygın olarak Tavuk ve mısır unuyla yapılan bir yemektir.

Malzemeler;

- 2 su bardağı mısır unu,
- 1 adet tavuk göğsü,
- 5 diş sarımsak,
- 1 adet kuru soğan,
- 1 yemek kaşığı domates salçası,
- Tuz

Yapılışı; Tavuğu haşlayıp suyunu süzün ve daha sonra kullanmak üzere kenara alın. Etlerin' bir çatal yardımıyla ince ince didikleyin. Mısır ununu bir tencerede rengi değişene kadar kavurup suyla açın. Tavuk suyunu ısıtıp içine mısır ununu ekleyin ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Bir taşım kaynatın. Soğanı piyazlık doğrayıp ayrı bir tavada pembeleşene kadar kavurun. Sarımsağı, salçayı, tuzu ve pul biberi ekleyip harmanlayın. Soğanın yarısını tenceredeki mısır ununa ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sipsiyi geniş bir tabağa alıp üzerine kalan soğanı dökün. Didiklenmiş tavuk ellerini de en üste yerleştirin.



EN

Sipsi is a dish commonly prepared with chicken and corn flour in the district of Alaçam.

Ingredients:

- 2 cups of corn flour
- 1 chicken breast
- 5 cloves of garlic
- 1 onion
- 1 tablespoon of tomato paste
- Salt

Preparation: Boil the chicken, strain the broth, and set it aside for later use. Shred the meat finely with the help of a fork. Roast the corn flour in a pot until its color changes, then dilute it with water. Heat the chicken broth, add the corn flour mixture, and cook while stirring until it reaches a pudding-like consistency. Bring it to a boil.

Slice the onion thinly and sauté it in a separate pan until golden. Add garlic, tomato paste, salt, and red pepper flakes, and mix well. Add half of the sautéed onion mixture into the corn flour mixture and stir. Transfer the prepared sipsi to a large serving plate, pour the remaining onion mixture on top, and finally, place the shredded chicken over it.

Haluj

TR

Haluj, Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler; 1 kilo haşlanmış patates, 4-5 adet büyük boy soğan, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı domates salçası, 2 kilo un, 1 baş sarımsak, 2 su bardağı sıvı yağ, 1 kase yoğurt, 1 tutam reyhan, tuz, karabiber, toz biber, pulbiber (isteğe göre baharat).

Yapılışı; Soğanlar yemeklik doğranır. Sıvı yağ da kavrulur. Ardından reyhan, tuz ve istenilen baharatlar eklenip haşlanmış ez-ilmiş patateslerle karıştırılıp hazır hale getirilir. Büyük bir kaba yeteri miktarda un, tuz ve su konarak kulak memesinden biraz daha kalın bir hamur elde edilir. 4 beze hamur yuvarlanarak 5 dk dinlenmeye bırakılır Çok ince olmayacak şekilde açılır ve su bardağı yardımıyla kesilir. Kesilen hamura 2 çay kaşığı patatesli harçtan konup resim-de gösterildiği şekilde örülür. Bütün hamurlar bu şekilde yapılır. Büyük derin bir tencereye su koyup kaynatılır. Az sıvı yağ ve tuz eklenir. Hamurlar tek tek atılır, 10-15 dk kadar pişirilir. Patlamaması için çok pişirmemeye ve süzmeye kevgirle almaya özen gösterelim. Bu arada bir tavaya sıvı yağ ekleyip rendelemiş olduğumuz sarımsaklar] kavuralım, az toz biberle renklendirelim Tepsie kevgirle aldığımız pişen hamurların üzerine sarımsak ve yağ ilave edelim.



EN

Haluj is a dish commonly prepared in the district of Alaçam.

Ingredients: 1 kg boiled potatoes, 4-5 large onions, 1 tablespoon pepper paste, 1 tablespoon tomato paste, 2 kg flour, 1 head of garlic, 2 cups vegetable oil, 1 bowl of yogurt, A pinch of basil, Salt, black pepper, ground red pepper, chili flakes (spices optional)

Preparation:

Chop the onions for cooking and sauté them in vegetable oil. Then add basil, salt, and desired spices, mix with the mashed boiled potatoes, and prepare the filling.

In a large bowl, combine enough flour, salt, and water to make a dough that is slightly firmer than earlobe consistency. Shape the dough into 4 balls and let them rest for 5 minutes. Roll them out—not too thin—and cut into circles using a water glass. Place 2 teaspoons of the potato filling onto each circle and fold as shown in the picture. Prepare all dough pieces this way.

Fill a large deep pot with water and bring it to a boil. Add a little vegetable oil and salt. Drop in the dumplings one by one and cook for 10-15 minutes. Be careful not to overcook or stir too much, to avoid them breaking apart—use a slotted spoon to remove them.

Meanwhile, add vegetable oil to a pan and sauté the grated garlic. Add a small amount of ground red pepper for color. Pour this garlic oil over the cooked dumplings placed on a tray using a slotted spoon.

Meanwhile, add vegetable oil to a pan and sauté the grated garlic. Add a small amount of ground red pepper for color. Pour this garlic oil over the cooked dumplings placed on a tray using a slotted spoon.

Kaçamak

TR

Kaçamak, Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler:

0,75 litre su, 350 gram mısır unu, 1 çay kaşığı tuz, 3 yemek kaşığı tere yağı, 1/2 çay bardağı pekmez.

Yapılışı: Bir tencerede suyu ve tuzu birlikte kaynatın. Su kaynadıktan sonra ocaktan kenara alın ve mısır ununu yavaş yavaş ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırın. Tencereyi tekrar ocağa alıp, kısık ateşte bulamaç haline gelene kadar pişirin. Pişen kaçamağı servis tabağına alın ve tahta kaşık yardımıyla orta kısımlarına delikler açın. Erittiğiniz tereyağını üzerine gezdirdikten sonra pekmezi de üzerine dökün ve servis edin.



Kaçamak

EN

Kaçamak is a dish commonly prepared in the district of Alaçam.

Ingredients:

0.75 liters of water, 350 grams of corn flour, 1 teaspoon salt, 3 tablespoons of butter, 1/2 tea glass of molasses

Preparation:

Boil the water and salt together in a pot. Once the water has boiled, remove it from the heat and slowly add the corn flour while stirring with a wooden spoon. Place the pot back on the stove and cook over low heat until it becomes a thick mash.

Transfer the cooked Kaçamak onto a serving plate and, using a wooden spoon, make small wells in the center. Drizzle the melted butter over the top, then pour the molasses over it and serve.

Keşkek

TR

Keşkek, Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir. Düğün evlerinin ve bayram sabahlarının vazgeçilmezidir Keşkek. İlçeye has yapımıyla, özel günlerin baş tacı “Alaçam Keşkeği”nin yapımında büyükbaş hayvan eti, nohut ve aşurelik bütün buğday kullanılır. Odun ateşiyle ısıtılmış taş fırında, çömlek içerisinde yaklaşık on iki saat boyunca pişirilen malzemeler fırından çıkarıldıktan sonra, ahşap kaşık yardımıyla karıştırılır. Böylece Keşkek’e sakız kıvamı verilir. Servisi sırasında üzerine dökülen salçalı tereyağı sosu ile süslenen Keşkek artık yemeye hazırdır.

Malzemeler: 1 kg aşurelik bütün buğday, 1 su bardağı nohut, 800 g et (tavuk eti koyar-sanız 3 adet but), tuz.

Sosu için: Tereyağı, Salça.

Yapılışı: Çömleğin en altına eti yerleştirin. Üzerine yıkamış olduğunuz nohut, buğdayı ve 1 çorba kaşığı tuzu ekleyin. Hazırladığımız malzemenin üzerini 10-15 cm geçecek kadar suyu ekleyin. Çömleği odun fırınına akşamdan koyulur ve sabaha kadar fırında bekletilir. Fırından alınan keşkek büyük tahta kaşık yardımı ile iyice ezilir Tabaklara alındıktan sonra üzerine salçalı sos dökülerek servis yapılır.

EN

Keşkek is a dish commonly prepared in the district of Alaçam. It is an essential part of wedding feasts and festive morning meals. With its unique local preparation method, the “Alaçam Keşkek” holds a special place on special occasions. It is made using beef, chickpeas, and whole hulled wheat. The ingredients are cooked in a clay pot for approximately twelve hours in a stone oven.

Keşkek

heated with wood fire. After being taken out of the oven, they are stirred with a large wooden spoon until a chewy, glue-like consistency is achieved. The dish is then topped with a butter and tomato paste sauce and is ready to be served as the famous Merzifon Keşkek.

Ingredients: 1 kg whole hulled wheat (used for aşure), 1 cup of chickpeas, 800 g of meat (if using chicken, 3 drumsticks), Salt

For the sauce: Butter, Tomato paste

Preparation:

Place the meat at the bottom of a clay pot. Add the washed chickpeas, wheat, and 1 tablespoon of salt on top. Add enough water to cover the mixture by 10–15 cm. Place the clay pot in a wood-fired oven in the evening and let it sit until morning. Once removed from the oven, mash the keşkek thoroughly using a large wooden spoon. After portioning onto plates, drizzle with the tomato paste butter sauce and serve.



Köy Böreği

TR

Köy böreği, Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yiyecektir..

Malzemeler: 5 bardak un, 1 yemek kaşığı kurumaya, tuz, yeterince su, sıvı yağ.

İç malzemesi: 1 kg ıspanak, 2 adet kuru soğan, 1 kase çökelek peynir yada istediğiniz bir peynir, tuz, pul biber.



Yapılışı: Un maya tuz ve su ile hamur yoğurulur ve üzeri nemli bir bezle kapatılıp 20-25 dk mayalanmaya bırakılır. Diğer tarafta ıspanaklar temizlenip süzülüp doğranır. Hamurlar tepsi büyüklüğünde açılır aralarına- yağ gezdirilip tek tek yağlanmış tepsiye dizilir. 3 kat hamur dizilince önce ıspanak serpilir sonra tuz peynir soğan pul biber serpilir. İç harcı önceden karıştırınca sulandığı için ben ayrı ayrı koyuyorum isterseniz içi önceden karıştırabilirsiniz. 3 kat hamur tek tek yağlanarak dizilir yine iç harcı konulup son 3 hamurda yağlanarak dizilir. En üst kata yine yağ sürülüp fırına verilir. 25 30 dk pişirilir.

Village Pastry

EN

Village Pastry is a dish commonly prepared in the district of Alaçam.

Ingredients: 5 cups of flour, 1 tablespoon of dry yeast, Salt, Water as needed , Vegetable oil

Filling: 1 kg spinach, 2 onions, 1 bowl of curd cheese or any cheese of your choice, Salt, Red pepper flakes

Preparation:

Knead the dough using flour, yeast, salt, and water. Cover with a damp cloth and let it rest for 20–25 minutes to rise. Meanwhile, clean, drain, and chop the spinach.

Roll the dough out into sheets the size of your baking tray. Drizzle oil between the layers and place each one into an oiled tray. After layering 3 sheets, sprinkle the chopped spinach, then add salt, cheese, onion, and red pepper flakes.

(Note: Since mixing the filling beforehand causes it to release water, I add them separately, but you can mix them in advance if you prefer.)

Add 3 more dough layers, oiling each one as you go, then repeat the filling. Finally, place the last 3 dough layers, also oiling between each. Brush the top layer with oil and place in the oven.

Bake for 25–30 minutes.

Kuymak

TR

Kuymak, Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 4 yemek kaşığı mısır unu, 2 su bardağı su, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 kase kadar telli peynir, imansız peynir ve kaşar peyniri karışımı, tuz (peynirlerin tuz oranına göre istediğiniz ölçüde).

Yapılışı: Bakır yada teflon tavamıza 2 yemek kaşığı tereyağını koyup eritelim. 4 yemek kaşığı mısır ununu ve tuzu ekleyip unumuzu kavuralım. Hafif rengi dönüp kokusunu verince 2 su bardağı soğuk suyumuzu da yavaş yavaş ekleyelim. Topaklanma olmaması için karıştıralım. Altı kısık bir şekilde suyunu çekip yağını üzerine verinceye kadar yaklaşık 5 dakika pişirelim. Bu aşamada peynirli karışımımızı ekleyip fazla karıştırmadan peynirimiz eriyip tekrar yağı yüzüne çıkınca altını kapatalım ve sıcak sıcak servis edelim.

Kuymak

EN

Kuymak is a dish commonly prepared in the district of Alaçam.

Ingredients: 4 tablespoons of corn flour, 2 cups of water, 2 tablespoons of butter, About 1 bowl of string cheese, a mix of unsalted cheese and kashar cheese, Salt (adjust depending on the saltiness of the cheeses)

Preparation:

Place 2 tablespoons of butter into a copper or non-stick pan and melt it. Add 4 tablespoons of corn flour and salt, then roast the flour. Once it changes color slightly and releases its aroma, slowly add 2 cups of cold water. Stir to prevent lumps from forming.

On low heat, cook for about 5 minutes until the water is absorbed and the butter rises to the surface. At this stage, add the cheese mixture. Without stirring too much, let the cheese melt and allow the butter to rise again. Once that happens, remove from heat and serve hot.



Pirinç Böreği

TR

Pirinç böreği; Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 1 kilo yufka, 2 su bardağı pirinç, 300 gr lor, 2 yemek kaşığı tepeleme yoğurt, 2 yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz, sıvı yağ.

Yapılışı: Öncelikle pirinci haşlıyoruz, ama eğer varsa akşamdan kalan pilavınız onu kullanabilirsiniz. Hoşlanan pirincin içine loru, yoğurdu. Yumurtayı, tuzu ilave ediyoruz (kalan pilav ile yapacak olursanız tuz ilave etmeyin) ve iç harcımız hazır. Tepsimizi yağlıyoruz, bir yufkayı ortadan ikiye bölüp tepsimize buruşturarak seriyoruz çok az yağ gezdirip diğer yarım yufkayı da buruşturarak seriyoruz, yine çok az yağ gezdiriyoruz, ikinci yufkayı da aynı şekilde ikiye bölüp tepsimize buruşturarak seriyoruz, yine aralarını çok az yağ gezdiriyoruz üçüncü yufkanın yarısını tepsimize buruşturarak seriyoruz. (yani iki buçuk yufka kullanmış oluyoruz) ve iç harcımızın tamamını eşit şekilde tepsimize yayıyoruz, kalan yufkaları aynı şekilde aralarını yağ gezdirerek buruşturup tepsimize seriyoruz ve en son aşamaya geldik, üzerine 2 kaşık yoğurt ile 2 yemek kaşığı sıvı yağ karışımı ile güzelce her yerine eşit şekilde sürüyoruz, önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 35 veya 40 dk altı üstü kızarana kadar pişirin.



Rice Pastry

EN

Rice pastry is a dish commonly prepared in the district of Alaçam.

Ingredients: 1 kg yufka (phyllo dough), 2 cups of rice, 300 g curd cheese, 2 heaping tablespoons of yogurt, 2 eggs, 1 dessert spoon of salt, Vegetable oil

Preparation:

First, boil the rice—or if you have leftover rice from the night before, you can use that instead. Add the curd cheese, yogurt, eggs, and salt to the cooked rice (if using leftover rice, do not add extra salt). This completes your filling.

Grease your baking tray. Cut one sheet of yufka in half and place it into the tray by scrunching it. Drizzle a little oil over it, then add the second half in the same scrunching way and drizzle a bit more oil. Do the same with a second yufka—cut, scrunch, place, and lightly oil. Take half of the third yufka and lay it into the tray in the same way. (This means a total of 2.5 sheets are used before the filling.)

Evenly spread all the prepared filling over the layered yufka. Cover the filling with the remaining yufka sheets, again scrunching and lightly oiling between layers.

For the final step, mix 2 tablespoons of yogurt with 2 tablespoons of vegetable oil and spread the mixture evenly over the top.

Bake in a preheated oven at 200°C for 35–40 minutes until the top and bottom are golden brown.

Pırasa Sarması

Stuffed Leek Rolls

TR

Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 4 adet kalın pırasa.

İç harcı için: 300 g kıyma, 1 su bardağı pirinç, 1 tatlı kaşığı saka. 1 adet kuru soğan, maydanoz, zeytinyağı, tuz, karabiber.

Yapılışı: Pırasaların kalın beyaz kısımlarını dört parmak genişliğinde doğrayın. Doğradığınız pırasaların ortasından yarısına kadar bıçakla kesik atın. Sonra pırasaları kaynayan suda 5 dakika kadar haşlayın. Pırasalar soğuyunca katlarını ayırın. En ucuna iç harcım koyup rulo şeklinde sarın. Sardığınız pırasaları tencereye sıraladıktan sonra üzerine 1-2 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirip, tuzunu serpin. Sarmaların hizasına su koyun. Üzerine bir tabak kapatarak pişmeye bırakın. Kayna-maya başladıktan sonra kısık ateşte pırasa ve pirinçler pişip suyunu çekene kadar pişirin.

EN

Stuffed leek rolls are a dish commonly prepared in the district of Alaçam.

Ingredients: 4 thick leeks

For the filling: 300 g ground meat, 1 cup of rice, 1 dessert spoon of tomato paste, 1 onion, Parsley, Olive oil, Salt, Black pepper

Preparation:

Cut the thick white parts of the leeks into pieces about four fingers wide. Make a vertical cut halfway through each piece to help separate the layers. Boil the leeks in water for about 5 minutes. Once cooled, separate the layers.

Place some of the filling at one end of each leek strip and roll it up like a cylinder. Arrange the rolls in a pot. Drizzle 1-2 tablespoons of olive oil over them and sprinkle with salt. Add enough water to reach the level of the rolls. Place a plate on top to keep them in place while cooking.

After the water starts boiling, reduce the heat and cook on low until the leeks and rice are fully cooked and the water is absorbed.



Köy Ekmeği

TR

Köy ekmeği, Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir ekmektir.

Malzemeler: 2 su bardağı ılık su, 1,5 tatlı kaşığı tuz, 6 su bardağı un, 1 yemek kaşığı kuru maya, 1 yemek kaşığı şeker.



Üzeri için: Yoğurt.

Yapılışı: Ilık su, şeker ve maya bir kaba alınır, karıştırılır. Köpük köpük olunca, mayaya gelmiş demektir. Un leğene konur, ortasına havuz açılır. Tuz atılır. Havuzun ortasına, mayalı su dökülür. Önce çatal ile karıştırılır ki, hemen ele yapışmasın. Ardından, hamur küçük dokunuşlarla yoğrulur. Katı ise su eklenir, yumuşak ise un eklenir. Ele yapış-mayan bir hamur elde edilir. Leğenin kapağı kapatılır ve hamur mayalanmaya bırakılır. Hamur iki katına çıkacak. Eller unlanır. Hamur alınır ve şekil verilir. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye konur. Ortasına bıçakla kesik atılır. Yarım saat kadar, tepside dinlendirilir. Üzerine yoğurt sürülür ve fırına verilir. Kızarıncaya kadar, kontrollü pişirilir. Piştikten sonra, fırından çıkarılır. Üzerine hafif su serpilir ve bez örtülür.

Village Bread

EN

Village bread is a type of bread commonly baked in the district of Yakakent.

Ingredients: 2 cups of warm water, 1.5 dessert spoons of salt, 6 cups of flour, 1 tablespoon of dry yeast, 1 tablespoon of sugar

For the top: Yogurt

Preparation:

Combine warm water, sugar, and yeast in a bowl and mix. When it becomes foamy, it means the yeast is activated. Place the flour into a large mixing bowl and make a well in the center. Add salt around the edge. Pour the yeast mixture into the center of the well.

Start mixing with a fork to prevent the dough from sticking to your hands too early. Then knead the dough gently. If the dough is too firm, add water; if it's too soft, add flour. Knead until a dough that doesn't stick to your hands is formed.

Cover the bowl and let the dough rise until it doubles in size. Dust your hands with flour. Take the dough, shape it, and place it onto a greased and floured baking tray. Make a slit in the center with a knife. Let it rest in the tray for about half an hour.

Brush the top with yogurt and place it in the oven. Bake under careful observation until it turns golden brown. After baking, remove it from the oven, sprinkle a little water over the top, and cover with a cloth.

Borani

TR

Borani, Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 1 adet kuru soğan, 500 gram ıspanak, 2 diş sarımsak, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kase yoğurt.

Üzeri için: 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber.

Yapılışı: Bir tencereye aldığımız zeytinyağında doğradığımız soğanı ve sarımsakları güzelce kavurun. Ardından içine ıspanakları ekleyin ve ıspanakların rengi dönüp, pişene dek güzelce kavurun. Biraz soğumaya bırakın Soğuduktan sonra yoğurtla karıştırın ve bir servis tabağına alın. Üstüne yağda kızdırılmış toz biberi gezdirin ve servis edin.

Borani

EN

Borani is a dish commonly prepared in the district of Yakakent.

Ingredients: 1 onion, 500 grams spinach, 2 cloves of garlic, 3 tablespoons olive oil, 1 bowl of yogurt

For the topping: 1 tablespoon olive oil, 1/2 teaspoon ground red pepper

Preparation:

In a pot, sauté the chopped onion and garlic in the olive oil. Then add the spinach and continue sautéing until the spinach changes color and is fully cooked. Let it cool slightly.

Once cooled, mix with the yogurt and transfer to a serving plate. Drizzle the sautéed ground red pepper in oil over the top and serve.



Mısır Çorbası

TR

Mısır çorbası; Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir çorba çeşididir.

Malzemeler; 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 adet kuru soğan, 5 su bardağı sebze suyu (veya normal su), 5 adet mısır (büyük boy), 2 tatlı kaşığı tuz, 1/2 tatlı kaşığı karabiber, 1/4 demet maydanoz.

Yapılışı; Mısırları dik tutarak, keskin bir bıçakla yukardan aşağıya doğru keserek ta-nelerini koçanından ayırın. Bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını ekleyerek orta ateşte eritmeye başlayın. Üzerine küçük küpler halinde doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşinceye dek kavurun. Suyu, mısır tanelerini, koçanları, tuzu ve karabiberi ekleyin. Orta ateşte pişirerek kaynamaya bırakın. Kaynayan çorbanın altını kısıp, kapağını kapatarak yaklaşık 15 dakika, mısırlar yumuşayana dek pişirin. Mısır koçanlarını tencereden çıkarın. Kalan malzemeyi bir el blenderıyla pürüzsüz bir kıvama gelene dek çekin. 10 dakika daha pişirdikten sonra, doğranmış maydanozları da ilave ederek servis edin.



Corn Soup

EN

Corn soup is a type of soup commonly prepared in the district of Yakakent.

Ingredients:

- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons olive oil
- 1 onion
- 5 cups vegetable broth (or regular water)
- 5 large ears of corn
- 2 dessert spoons of salt
- 1/2 dessert spoon of black pepper
- 1/4 bunch of parsley

Preparation:

Hold the corn upright and, using a sharp knife, slice downward to separate the kernels from the cob. In a pot, add the olive oil and butter and begin melting over medium heat. Add the finely diced onion and sauté until golden.

Add the water or vegetable broth, corn kernels, corn cobs, salt, and black pepper. Bring to a boil over medium heat. Once boiling, reduce the heat, cover the pot, and simmer for about 15 minutes until the corn softens.

Remove the corn cobs from the pot. Using an immersion blender, blend the remaining ingredients until smooth. After cooking for another 10 minutes, add the chopped parsley and serve.

Tarhana

TR

Tarhana, Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 1 kg domates, 1 kg kırmızı biber, 1 kg kuru soğan, yarım kg nohut, 1 kg yoğurt, 3 yemek kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 1 demet nane, 5 kg un.

Yapılışı: Domates, soğan, biber, maydanoz ve taze naneyi yıkayıp, ince ince doğrayın. Üzerine 1 lt su ekleyerek iyice yumuşayıp ez-ilecek kıvama gelene kadar pişirin Daha sonra haşlanmış nohutu da ekleyerek blender ile ezin. Süzgeçten geçirin. Karışımı yoğurtma kabına alın, yoğurt ve tuzu ilave edip karıştırın. Elenmiş un ile katı bir hamur yapın, cam veya çelik bir kaba koyup üzerini kapatın ve 6-7 gün bekletin. Her gün sabah, öğlen, akşam hamuru karıştırın. Çok sulanırsa un ilave edebilirsiniz. Süre dolunca bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökülün.



Tarhana

EN

Tarhana is a dish commonly prepared in the district of Yakakent.

Ingredients:

- 1 kg tomatoes
- 1 kg red peppers
- 1 kg onions
- 500 g chickpeas
- 1 kg yogurt
- 3 tablespoons salt
- Half a bunch of parsley
- 1 bunch of mint
- 5 kg flour

Preparation:

Wash and finely chop the tomatoes, onions, peppers, parsley, and fresh mint. Add 1 liter of water and cook until everything softens and reaches a mashable consistency. Then add the boiled chickpeas and blend the mixture. Strain through a sieve.

Transfer the mixture into a kneading bowl, add the yogurt and salt, and mix well. Add sifted flour and knead into a thick dough. Place the dough in a glass or steel container, cover it, and let it sit for 6–7 days.

Stir the dough every morning, noon, and evening. If it becomes too watery, you can add more flour. At the end of the fermentation period, break the dough into small pieces and spread them over a cloth.

Levrek Izgara

TR

Levrek Izgara, Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir balık yemeği çeşididir.

Malzemeler: 1 adet levrek (550-600 gr civarı), zeytinyağı, tuz, değirmen karabiber,

Servisi için: Limon dilimleri, kırmızı soğan dilimleri, isteğe göre domates, isteğe göre kıvrıcık.

Izgara Levrek Tarifi Nasıl Yapılır?

Ayıklayıp temizlediğiniz balığı iyice yıkayın ve içini dışını havlu kağıt ile kurulayın.

Levrekleri bir kap içine alın ve üstüne bolca zeytinyağı ilave ederek için dışını yağlayın. 15-20 dakika dinlendirin (sarımsak, defneyaprağı vs ekleyecekseniz bu yağın içine ekleyin)

İlk ısısı geçip köze dönen mangalın üstüne ızgarayı koyun ve iyice ısınmasını bekleyin.

Isınan ızgaranın üstüne yağın süzdüğünüz levrekleri koyun. İlk yüzeyde ızgara izi çıkıp balık ızgaradan kolay ayrılıncaya kadar pişirin. Diğer yüzeyini de aynı şekilde pişirerek sıcak servis yapın.



Grilled Sea Bass

EN

Grilled sea bass is a type of fish dish commonly prepared in the district of Yakakent.

Ingredients: 1 sea bass (approximately 550–600 g), Olive oil, Salt, Freshly ground black pepper

For serving: Lemon slices, Red onion slices, Optional: tomato, Optional: lettuce

How to Prepare Grilled Sea Bass:

Thoroughly clean and gut the fish, rinse it well, and pat it dry inside and out with paper towels.

Place the sea bass in a bowl and coat it generously with olive oil, both inside and out. Let it rest for 15–20 minutes (if using garlic, bay leaves, etc., you can add them into the oil).

Place the grill rack over the barbecue once the initial flames have died down and turned to embers, and let it heat well.

Place the sea bass on the hot grill after draining off the excess oil. Cook on one side until grill marks appear and the fish releases easily from the grill. Flip and cook the other side in the same manner.

Serve hot.

Palamut Dolması

TR

Palamut Dolması Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir balık yemeği çeşididir.

Malzemeler: 1 palamut, 2 orta boy domates, Yarım demet maydanoz, 2 diş sarımsak, 2 kırmızı soğan, Palamut Dolma.

Yapılışı: Palamudun içini temizleyin. Bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Soğanları piyazlık, sarımsak ve maydanozu kıyın. Domateslerin kabuğu soyup çekirdeklerini çıkarın ve küp doğrayın. Tüm malzemeleri bir kapta harmanlayın. Bu karışımı palamudun içine doldurun.

Yağlanmış bir fırın kabına yerleştirin ve fırça ile üzerini yağlayın. Fırın kabını pişirme kâğıdı ile örtün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Üzerinden kâğıdını aldıktan sonra da 5 dakika daha pişirin ve sıcak servis edin.

Stuffed Bonito

EN

Palamut Dolması is a type of fish dish commonly prepared in the district of Yakakent.

Ingredients: 1 bonito, 2 medium tomatoes, Half a bunch of parsley, 2 cloves of garlic, 2 red onions

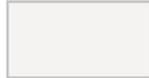
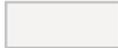
Preparation:

Clean the inside of the bonito thoroughly. Wash it well with plenty of water and drain. Slice the onions thinly (julienne), chop the garlic and parsley. Peel the tomatoes, remove their seeds, and dice them.

Mix all the ingredients in a bowl. Fill the inside of the bonito with this mixture.

Place the stuffed bonito into a greased baking dish and brush the top with oil. Cover the baking dish with parchment paper and bake in a preheated oven at 180°C for 30 minutes. Remove the parchment paper and bake for an additional 5 minutes.

Serve hot.



Dut Pekmezi

TR

Dut pekmezi, Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir pekmezdır.

Malzemeler: 1 ölçü dut, 1 ölçü süzölmüş dut suyu.

Yapılışı: İlk olarak dutları temiz bir tölbent veya çuval içine alın ve altına büyük bir kap yerleştirin. Çuvalı yukarı aşağı hareket ettirerek suyunun süzölmesini sağlayın. Ardından dut ve suları büyük bir tencere içine alın. Ocağı açın ve kaynamaya bırakın. Dutlar kaynamaya başladığında üzerine çıkmaya başlayan kefiyi alın. Dutun rengi kızarana ve çiğliğı gidene kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Kaynayan dutlu karışımı tekrardan süzögece alın ve süzölmesi için bir kap kullanın. Dut tama-men süzöldüğünde, süzölen suyu tekrar pişirme kabına alın. Su kaynadıkça ortaya çıkan köpükleri kaşık yardımı ile alın. 10 dakika daha kaynattıktan sonra dut pekmezini kaplara koyun ve güneş gören bir yerde muhafaza edin. Güneş altında 2 gün bekletilen pekmezin üzerinde sarı bir tabaka oluşacaktır. 2 günün sonunda pekmezi tölbent ile süzün ve cam kavanozlara koyun.



Mulberry Molasses

EN

Mulberry molasses is a type of molasses commonly prepared in the district of Yakakent.

Ingredients: 1 part mulberries, 1 part strained mulberry juice

Preparation:

First, place the mulberries into a clean cheesecloth or sack, and set a large bowl underneath. Move the sack up and down to allow the juice to be strained. Then transfer the mulberries and their juice into a large pot. Turn on the stove and bring it to a boil.

As the mulberries begin to boil, skim off the foam that rises to the surface. Cook for about 45 minutes until the mulberries turn a reddish color and lose their rawness.

Once boiled, pour the mulberry mixture through a strainer and collect the juice in a container. After all the juice is strained, transfer the liquid back into a cooking pot. As it boils, continue to skim off the foam with a spoon.

After boiling for another 10 minutes, pour the mulberry molasses into containers and store them in a place that receives sunlight. After 2 days under the sun, a yellow layer will form on top of the molasses. At the end of the second day, strain the molasses through cheesecloth and transfer it into glass jars.

Kiren Ezmesi

TR

Kiren ezmesi, Yakakent ilçesinde yaygın olarak yapılan bir ezmedir.

Malzemeler: 3 kg kızılıcık, 1 su bardağı su, 4 su bardağı şeker, 1/2 (yarım) damla limon suyu.

Yapılışı: Yıkanan kızılıcıklar bir tencereye alındıktan sonra üzerine 1 su bardağı su eklenir ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kızılıcıklar yumuşayana kadar yani çekirdeği çıkacak yumuşaklığa geldiğinde başka bir tencereye süzgeç yardımıyla süzülür ve süzgecin üstünde kalan posasında ezilerek-tencerenin içine girmesi sağlanır. Ben elimle ezerek yaptım. Daha sonra süzülen ve çekirdeklerinden arındırılan kızılıcık tekrar ocağa alınır ve üzerine 4 su bardağı şeker konur. 20 dakika ara ara karıştırılarak kaynatılır ve 1 veya 2 damla limon suyu koyulduktan sonra 1-2 dakika daha kaynatılıp altı kapatılır. Kavanozlara koyulup kapakları sıkıştırılır.

Cornelian Cherry Paste

EN

Kiren Ezmesi is a type of fruit paste commonly prepared in the district of Yakakent.

Ingredients: 3 kg cornelian cherries (kızılıcık), 1 cup of water, 4 cups of sugar, 1/2 (half) drop of lemon juice

Preparation:

Place the washed cornelian cherries into a pot and add 1 cup of water. Let them simmer on low heat. Once the cherries soften enough for their pits to be removed, strain them into another pot using a sieve. Press the pulp left in the sieve through so it also enters the pot—I did this by hand.

Return the strained and pitted cherry pulp to the stove and add 4 cups of sugar. Boil for 20 minutes, stirring occasionally. After that, add 1 or 2 drops of lemon juice and boil for another 1–2 minutes before turning off the heat.

Transfer into jars and seal the lids tightly.



Herse

TR

Herse, Alaçam ve Yakakent ilçelerinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 1 adet bütün tavuk. 3 su bardağı aşurelik buğday. tuz. **Sosu için:** 1-2 yemek kaşığı tereyağı, 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ, pul biber.



Yapılışı: Buğdayı ayıklayıp yıkadıktan sonra tencereye aktarın. Üzerini iki kat geçecek kadar soğuk suyla birlikte ocağa alıp ağzı açık halde kaynayana kadar pişirin. Ocağı kısıp buğdaylar ezilecek kıvama gelene kadar pişirmeye devam edin ancak karıştırmayın. Pişen buğdaya tuzu ilave edin ve bir süre daha pişirin. Bu esnada ayrı bir tencerede ayıklayıp temizlediğiniz tavuğu etler didiklenecek kıvama gelene kadar başlayın Pişen tavuğa tuzunu ekleyip bir süre daha başlayın ve suyunu süzüp etlerini ayıklayın ve didikleyin. Buğdayın içine tavuk suyundan iki kepçe kadar ekleyip çekene kadar pişirin. Didiklediğiniz tavukları da buğdaylara ekleyin ve güzelce harmanlayın. Herse'yi servis tabaklarına bölüştürüp kızdırdığınız tereyağı ve sıvı yağ karışımını üstlerine bölüştürün.

Herse

EN

Herse is a dish commonly prepared in the districts of Alaçam and Yakakent.

Ingredients: 1 whole chicken, 3 cups of hulled wheat (used for aşure), Salt

For the sauce: 1–2 tablespoons of butter, 2–3 tablespoons of vegetable oil, Red pepper flakes

Preparation:

After cleaning and rinsing the wheat, place it into a pot. Add cold water until it covers the wheat by twice its depth and bring to a boil with the lid off. Reduce the heat and continue cooking until the wheat becomes soft enough to mash—but do not stir. Once the wheat is cooked, add salt and let it cook a bit more.

In the meantime, place the cleaned chicken into a separate pot and boil until the meat becomes tender enough to shred. Add salt during the final stage of cooking, then strain the chicken and shred the meat.

Add about two ladles of the chicken broth to the cooked wheat and continue to cook until it absorbs the liquid. Add the shredded chicken to the wheat and mix thoroughly.

Portion the Herse onto serving plates and pour the mixture of heated butter and vegetable oil over each serving.

Kaypancak

TR

Kaypancak, Alaçam ve Yakakent ilçelerinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 1,5 su bardağı un, yarım su bardağı su, 1 tane yumurta, yarım yemek kaşığı sıvı yağ, yarım tatlı kaşığı tuz.

Sosu için: 1 kase yoğurt, 1 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı tereyağı. 1 yemek kaşığı sıvı yağ, yarım tatlı kaşığı pul biber.



Yapılışı: Bir kaba 1.5 su bardağı un, yarım su bardağı su, 1 tane yumurta, yarım yemek kaşığı sıvı yağ, yarım tatlı kaşığı tuz koyarak hepsini yoğuruyoruz. Eğer suyu az gelirse ilave ediyoruz. Yoğurduğumuz hamurdan 2 tane yuvarlak beze hazırlıyoruz. Un döktüğümüz tezgahta hamurun üzerine un dökerek yufka büyüklüğünde açıyoruz ve küçük küçük üçgenler kesiyoruz. Bir tencerede su kaynatıyoruz ve içine hamurları atarak pişiriyoruz. Sosu için: Bir kase yoğurt ile 1 diş ezilmiş sarımsağı karıştırıyoruz. Bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını 7 yemek kaşığı sıvı yağ ile eritiyoruz. Üzerine yarım tatlı kaşığı pul biber serpiyoruz. Hazırladığımız yoğurtlu ve tereyağı sos ile servis yapıyoruz.

Kaypancak

EN

Kaypancak is a dish commonly prepared in the districts of Alaçam and Yakakent.

Ingredients: 1.5 cups of flour, 1/2 cup of water, 1 egg, 1/2 tablespoon vegetable oil, 1/2 dessert spoon salt,

For the sauce: 1 bowl of yogurt, 1 clove of garlic, 1 tablespoon butter, 1 tablespoon vegetable oil, 1/2 dessert spoon red pepper flakes

Preparation:

In a bowl, combine 1.5 cups of flour, 1/2 cup of water, 1 egg, 1/2 tablespoon of vegetable oil, and 1/2 dessert spoon of salt and knead the dough. If the dough feels dry, add more water as needed. From the kneaded dough, prepare 2 round dough balls. On a floured surface, roll out the dough into flat rounds the size of phyllo sheets and cut into small triangles.

Boil water in a pot and cook the dough pieces in the boiling water.

For the sauce:

Mix 1 bowl of yogurt with 1 crushed clove of garlic. In a pan, melt 1 tablespoon of butter together with 1 tablespoon of vegetable oil. Sprinkle 1/2 dessert spoon of red pepper flakes over it. Serve the cooked dough pieces with the garlic yogurt and the butter-pepper sauce.

Mamaliga

TR

Alaçam ve Yakakent ilçelerinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 3 bardak su, 1,5 su bardağı mısır unu, (iri çekilmiş) 1 çay kaşığı tuz, 3 yemek kaşığı tereyağı.

Yapılışı: Tencereye suyu alın ve kaynatın. Kaynadıktan sonra tuz ve tereyağını ekleyin ve karıştırın. Önce mısır unundan suyun için yarım avuç kadar serpiştirin ve bu sırada tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Su tekrar kaynamaya başladıktan sonra mısır ununun kalanı da ekleyerek karıştırın. Bu aşamada mısır ununun toprak toprak olmaması için devamlı ve hızlıca karıştırmayı ihmal etmeyin. iyice kıvam alıp karışım koyulaşıncaya dek karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte 15 dakika kadar pişip iyice kıvam aldığı anda mısır unlu karışım iyice toparlanıp kendini çekmiş hale geldiğinde ocaktan alın. Servis tabağına alarak üzerinde tereyağını gezdirip ve taze bir peynir rendeleyebilirsiniz.



Mamaliga

EN

Mamaliga is a dish commonly prepared in the districts of Alaçam and Yakakent.

Ingredients: 3 cups of water, 1.5 cups of cornmeal (coarsely ground), 1 teaspoon salt, 3 tablespoons of butter,

Preparation:

Pour the water into a pot and bring it to a boil. Once it starts boiling, add the salt and butter and stir. First, sprinkle about half a handful of cornmeal into the water while stirring with a wooden spoon. After the water starts boiling again, add the remaining cornmeal and continue stirring.

At this stage, make sure to stir continuously and quickly to prevent the cornmeal from forming lumps. Keep stirring until it thickens and the mixture reaches a dense consistency. Simmer on low heat for about 15 minutes. When the cornmeal mixture has thickened completely and pulls away from the pot, remove it from the heat.

Transfer to a serving plate, drizzle with melted butter, and optionally grate some fresh cheese on top.



Lahana Dolması

TR

Lahana dolması, Alaçam ve Yakakent ilçelerinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 1 orta boy lahana, tuz. İç malzemesi; 1 su bardağı pirinç, 1 orta boy soğan, 1 tatlı kaşığı salça, tuz, kimyon, kara-biber, nane, pul biber, maydanoz, sıvı yağ.

Üzeri için: 1 tatlı kaşığı salça, 2 yemek kaşığı zeytinyağ, 3-4 su bardağı sıcak su, tuz.

Yapılışı: Öncelikle tencereye su koyalım, kaynatalım. Kaynadıktan sonra çok az tuz atalım ve lahanayı fazla küçük olmayacak şekilde parçalara ayırıp kaynamış suda haşlayalım. Haşladıktan sonra da soğuk suda yıkayıp süzgece alalım. Tavamızın içerisinde sıvı yağını ve ince doğranmış soğanı kavuralım, daha sonra salça ve baharatları ekleyelim. 1 çay bardağı kadar olacak şekilde su ilave edelim suyu çekince tavamızı ocaktan alalım. İnce kıyılmış maydanozu ekleyelim. Lahanalardan bir sarımlık parçalar kopardıktan sonra bir ucuna iç harcında ekleyelim ve rulo gibi uzunlamasına saralım tencereye dizelim. En son üzerine zeytinyağ, tuz ve salça ekleyip 3-4 su bardağı kadar sıcak su ilave edelim .Kısık ateşte pişirelim (15-20 dk kadar).

EN

Stuffed cabbage rolls are a dish commonly prepared in the districts of Alaçam and Yakakent.

Ingredients: 1 medium-sized cabbage, Salt

For the filling: 1 cup of rice, 1 medium onion, 1 dessert spoon of tomato paste, Salt, Cumin, Black pepper, Dried mint, Red pepper flakes, Parsley, Vegetable oil

Stuffed Cabbage Rolls

For the top: 1 dessert spoon of tomato paste, 2 'ablespoons of olive oil, 3-4 cups of hot water, Salt

Preparation:

First, place water in a pot and bring it to a boil. Once boiling, add a small amount of salt and separate the cabbage into pieces (not too small). Boil the cabbage leaves in the hot water. After boiling, rinse with cold water and place them in a strainer to drain.

In a pan, sauté the finely chopped onion in vegetable oil. Then add the tomato paste and spices. Add about one tea glass of water. Once the water is absorbed, remove the pan from the heat. Add finely chopped parsley.

Tear cabbage leaves into wrapping-sized pieces. Place a spoonful of the filling on one end of each leaf and roll it lengthwise like a cigar. Arrange the rolls in a pot.

For the final step, add olive oil, salt, and tomato paste over the top. Pour in 3-4 cups of hot water. Cook on low heat for about 15-20 minutes.



Pişi

TR

Pişi, Alaçam ve Yakakent ilçelerinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 4,5 su bardağı un, 2 silme tatlı kaşığı tuz, 1 paket instant maya, 2 tatlı kaşığı şeker, 1 su bardağı ılık süt, 1,5 su bardağı ılık su.

Yapılışı: Yoğurma kabımıza unu alalım, üzerine tuzu ekleyerek karıştıralım. Instant mayayı, şekerini, ılık sütü ve suyu ekleyerek orta kısımdan yoğurmaya başlayalım. Yavaş yavaş kenarlardaki unları da hamurumuza ila-ve edelim. Hamur üzerine temiz bir bez ör-terek 60 dakika kadar mayalanmaya bira-kalım. Hamurumuzu keserek bezeler oluşturalım ve avucumuzla şekil verelim. Şekil verdiğimiz pişilerimizi kızdırdığımız yağa alalım ve çevirerek arkalı önlü kızarana kadar pişirelim.



Fried Dough

EN

Pişi is a dish commonly prepared in the districts of Alaçam and Yakakent.

Ingredients:

- 4.5 cups of flour
- 2 level dessert spoons of salt
- 1 packet of instant yeast
- 2 dessert spoons of sugar
- 1 cup of warm milk
- 1.5 cups of warm water

Preparation:

Place the flour into a mixing bowl and add the salt, mixing them together. Add the instant yeast, sugar, warm milk, and water, and begin kneading from the center. Gradually incorporate the flour from the sides into the dough.

Cover the dough with a clean cloth and let it rise for about 60 minutes. After rising, cut the dough and shape it into small balls, then flatten them slightly with your palm.

Heat oil in a pan and fry the shaped pişi, turning them until both sides are golden brown.

Koyun Peyniri

TR

Koyun ve keçi peyniri, Alaçam ve Yakakent ilçelerinde yaygın olarak yapılan bir peynirdir.

Malzemeler: 1 lt keçi sütü, 3-4 yemek kaşığı keçi yoğurdu.

Yapılışı: Sütü ufak bir tencereye alın, kaynamaya başlayınca içine keçi yoğurdunu ekleyin. Yaklaşık 1 dakika sonra süt kesil-meye başlayacaktır. Kesildikten sonra 7 dakika daha kaynatın. Cam bir kaseye temiz bir tülbent yerleştirip içine kesilmiş sütü dökün. Süzerken elinizin yanmaması için ılınmasını bekleyin. Sütün sarı suyu kaseye aksın. Suyun tamamını akıtmak için tülbenti iyice sıkın. Suyunu tamamen ayırmak isterseniz tülbente sarıp altına kase koyduğunuz bir süzgece yerleştirin. Peynire bastırıp suyunu çıkarması için üstüne dolu kavanoz gibi ağırlık yerleştirin. Buzdolabında bu şekilde sabaha kadar suyunun akmasını sağlayın. Ev yapımı keçi peynirini buzdolabında muhafaza edin. Sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.



Sheep Cheese

EN

Sheep and goat cheese are types of cheese commonly made in the districts of Alaçam and Yakakent.

Ingredients:

- 1 liter goat milk
- 3-4 tablespoons goat yogurt

Preparation:

Pour the milk into a small pot. Once it begins to boil, add the goat yogurt. After about 1 minute, the milk will start to curdle. Once curdled, continue boiling for another 7 minutes.

Line a glass bowl with a clean cheesecloth and pour the curdled milk into it. Wait until it cools slightly so you don't burn your hands while straining. Allow the yellowish whey to drain into the bowl. To remove all the liquid, tightly squeeze the cheesecloth.

If you want to drain it completely, wrap the cheese in the cloth and place it in a strainer over a bowl. Press down with a heavy object (like a filled jar) to help the remaining liquid escape. Leave it in the refrigerator overnight to drain completely.

Store the homemade goat cheese in the refrigerator. You can slice and serve it later.

Tirit

TR

Tirit, Alaçam ilçesinde yaygın olarak yapılan bir yemektir. Çeşitli yörelerde farklı etler kullanılarak yapılırsa da Alaçam'da tavuk etiyle yapılanı meşhurdur. Özel günlerin vazgeçilmezi olarak sofralarda yerini alan Alaçam Tiridi tavuk eti ve yufka ekmeğ birleştirilerek yapılır.

Malzemeler: 500 gr kemiksiz tavuk göğsü, 1 kilo tiritlik ya da ıslamalık yufka, 3 yemek kaşığı tereyağ, yarım su bardağı sıvı ya, 1 su bardağı çekilmiş ceviz.

Yapılışı: Öncelikle tavuk göğsünü suyuna 1 yemek kaşığı tereyağ ve tuz ekleyerek pişiriyoruz. Tavuk pişerken yufkalarımızı üçgen şeklinde kesiyoruz, yani yufkacılarıdaki yufkayı dörde böldüğümüzde çıkan üçgen büyük oluyor onu 3 üçgen olacak şekilde kesiyoruz, sonrasında uç kısmından başlayıp geniş tarafına doğru katlıyoruz hepsini böyle katlayıp bir kaba alıyoruz. Tereyağı ve sıvıyağını eritiyoruz, pişen tavuk göğsünü de bir kaba alıp küçük parçalara ayırıyoruz. Kalan tavuk suyunu bir kaba alıp katladığımız yufkaları bu suda ıslatıp tepsiye diziyoruz. Bir sıra aynı şekilde dizdikten sonra üzerine tereyağ sürüp ceviz serpiyoruz. Bitene kadar aynı işlemi tekrarlıyoruz. En üstüne tavuk etlerimizi ekleyip sıcak olarak servis yapabiliriz.



Tirit

EN

Tirit is a dish commonly prepared in the district of Alaçam. Although different types of meat are used in various regions, the version made with chicken is famous in Alaçam. Alaçam Tirit, a staple of special occasions, is made by combining chicken meat with yufka bread.

Ingredients: 500 g boneless chicken breast, 1 kg yufka bread (suitable for tirit or for soaking), 3 tablespoons of butter, 1/2 cup of vegetable oil, 1 cup of ground walnuts

Preparation:

First, cook the chicken breast by adding 1 tablespoon of butter and some salt to the water. While the chicken is cooking, cut the yufka into triangles. When you divide a sheet of yufka into four, the resulting triangle is large—cut each one into three smaller triangles. Starting from the tip, fold each triangle toward the wide end. Fold all pieces this way and place them into a bowl.

Melt the butter and vegetable oil. Once the chicken breast is cooked, place it in a bowl and shred it into small pieces. Set aside the remaining chicken broth. Dip the folded yufka pieces into the broth to soften them and arrange them in a tray. After one layer is placed, brush with melted butter and sprinkle with walnuts. Repeat the process until all ingredients are used.

Finally, add the shredded chicken on top and serve hot.

Yahni

TR

Yahni, Alaçam ve Yakakent ilçelerinde yaygın olarak yapılan bir yemektir.

Malzemeler: 800 gram yağsız kuşbaşı et, 400 gram arpacık soğan, 10 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber.

Yapılışı: Yağsız kuşbaşı etleri bol suda yıkayıp üzerlerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Kuşbaşı etleri alıp yüksek ateşte kendi suyunu çekene kadar pişirin. Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip tencerede orta ateşle pişirme işlemini sürdürür. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını ayıklayıp bütün halde bırakın. Yumuşayan etlere domates salçası, arpacık soğan, sarımsak, sirke, tuz ve karabiber katıp karıştırın. Üzerini bir parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirme işlemine devam edin. Soğan ve sarımsaklar yumuşadığında salçalı sosuyla birlikte sıcak olarak servis edin.



Stew

EN

Yahni is a dish commonly prepared in the districts of Alaçam and Yakakent.

Ingredients: 800 grams lean cubed meat, 400 grams pearl onions, 10 cloves of garlic, 2 tablespoons olive oil, 1 tablespoon butter, 1 tablespoon tomato paste, 1 dessert spoon vinegar, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon black pepper

Preparation:

Wash the lean cubed meat thoroughly in plenty of water and pat it dry with paper towels. Heat the olive oil in a deep pot. Add the meat and cook on high heat until it absorbs its own juices.

Add enough hot water to cover the meat and continue cooking over medium heat. Peel the pearl onions and garlic cloves, leaving them whole. Once the meat has softened, add the tomato paste, pearl onions, garlic, vinegar, salt, and black pepper, and stir.

Add hot water until it covers the mixture by about one finger's width and continue to cook on low heat. When the onions and garlic are softened, serve hot with the tomato-based sauce.

Kaynakça:

- Bafra TSO Arşivi Saha Araştırmaları
- Bafra Belediyesi Arşivi ve Araştırmaları
- Bafra Belediyesi Web Sayfası
- 19 Mayıs Belediyesi Web Sayfası
- Alaçam Belediyesi Web Sayfası
- Yakakent Belediyesi Web Sayfası
- OMÜ Bafra Şevket Aşçı Turizm Fakültesi “Samsun Gastronomi Keşif Raporu”
- Vikipedi
- Yerel Kaynaklar



Kitapçığımızda yer alan ürünlerin satışını/üretimini yapan firmalara ulaşmak için aşağıda yer alan karekod'dan veya Odamız web sayfası www.bafratso.org.tr adresi üzerinden ulaşabilirsiniz.



**KAPAK İÇİ
BOŞ SAYFA**



Altinovam
Tarım A.Ş.

Bafra Ticaret ve Sanayi Odası Kuruluşudur.

www.baftratso.org.tr - info@baftratso.org.tr - [@baftratso-0362 543 10 75](tel:03625431075)