

1. ULUSLAR ARASI  
“ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A  
GELENEKSEL GIDALAR”  
SEMPZYUMU  
BİLDİRİ KİTABI



THE 1<sup>ST</sup> INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON  
“TRADITIONAL FOODS  
FROM ADRIATIC TO CAUCASUS”  
PROCEEDINGS BOOK

15-17 APRIL 2010 TEKİRDAĞ / TURKEY

# 1. ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU

## BİLDİRİ KİTABI - PROCEEDINGS BOOK

TEKİRDAĞ

**Dizgi- Kapak**  
**Typesetting-Cover Design** : Kadir Gürbüz GÜNER

**Baskı** : Başak Ofset  
**Press** Davutpaşa Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi  
1A-3 Topkapı – İSTANBUL  
0212 613 0063



**İsteme Adresi - Request Address:**  
Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü  
Tekirdağ – Türkiye  
**Tel:** +90 282 293 1442 – 125  
**e-mail:** kguner@nku.edu.tr

©2010, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – TEKİRDAĞ

ISBN: 978-605-4265-02-2

- ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU BİLDİRİ KİTABINDA YER ALAN MAKALELERİN TÜM SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.
- THE ARTICLES AND STATEMENTS PUBLISHED IN THE PROCEEDINGS BOOK OF THE INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS ARE THE RESPONSIBILITY OF THE AUTHORS.

#### HONORARY BOARD OF THE SYMPOSIUM

**Prof.Dr. Nizamettin ŞENKÖYLÜ**  
(Rector of Namık Kemal University)

**Prof.Dr. Enver DURAN**  
(Rector of Trakya University)

**Prof. Dr.Agron REKA**  
(Rector of State University of Tetova)

#### ORGANISING COMMITTEE

- Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ (Head)
- Prof. Dr. Ahmet CAN
- Prof. Dr. Hamit MEHMETİ
- Prof. Dr. Muhammet ARICI
- Prof. Dr. Şefik KURULTAY
- Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU
- Hasan PİRİNÇÇİ
- Assist. Prof. Dr. İsmail YILMAZ
- Assist. Prof.Dr. Murat TAŞAN
- Assist. Prof.Dr. Tuncay GÜMÜŞ
- Assist. Prof.Dr. Ümit GEÇGEL
- Res. Assist. Kadir Gürbüz GÜNER
- Res. Assist. İrem DAMAR
- Vet. Erhan Sulejmani
- Dr. Rukije Agic

#### SYMPOSIUM SECRETARIAT

Assist. Prof.Dr. İsmail YILMAZ  
Res. Assist. H. Murat VELİOĞLU

#### SYMPOSIUM SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Dr. Mehmet ALPASLAN  
Prof. Dr. Muhammet ARICI  
Prof. Dr. Nevzat ARTIK  
Prof. Dr. Ayhan ATLI  
Assoc. Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR  
Assoc. Prof. Dr. Masum BURAK  
Prof. Dr. Ahmet CAN  
Assoc. Prof. Dr. Cengiz CANER  
Prof. Dr. Muharrem CERTEL  
Prof. Dr. Hayri COŞKUN  
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR  
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER  
Prof. Dr. Utku ÇOPUR  
Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU  
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ  
Prof. Dr. Onur DEVRES  
Prof. Dr. Aziz EKŞİ  
Prof. Dr. Adem ELGÜN  
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU  
Prof. Dr. H. Hüsnü GÜNDÜZ  
Prof. Dr. Ayşe Zeynep KATNAŞ  
Prof. Dr. Mükerrerem KAYA  
Prof. Dr. Faik KOCA  
Prof. Dr. Akif KUNDAKÇI  
Prof. Dr. Şefik KURULTAY  
Prof. Dr. Hamit MEHMETİ  
Prof. Dr. Zümrüt B. ÖGEL  
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER  
Prof. Dr. Sami ÖZÇELİK  
Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR  
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN  
Assoc. Prof. Dr. Hazir POLLOZHANI  
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU  
Prof. Dr. Osman ŞİMŞEK  
Prof. Dr. Mahir TURHAN  
Prof. Dr. Aydın YAPAR  
Prof. Dr. Hasan YETİM  
Prof. Dr. Atilla YETİŞMEYEN  
Prof. Dr. Metin YILDIRIM  
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN

## MALATYA DARENDE YÖRESEL YEMEĞİ KÖMBE

Bayram YURT Önder YILDIZ Erdoğan KÜÇÜKÖNER  
İğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, İğdır, Türkiye

### ÖZET

Toplumumuzun farklı yörelerindeki damak tadı, enerji ihtiyacı gibi farklılıklar beslenme alışkanlıklarını ve dolayısıyla üretilen gıdaların çeşitliliğini etkilemektedir. Kendine özgü hazırlanan hamuru içerisine kavurma, keklük eti, çökelek veya patates gibi dolgu maddeleri konularak üretilen kömbe, Malatya Darende bölgesinde en önemli misafir yemeği olarak bilinmektedir. Bu çalışmada kömbe hamuru ve dolgu maddelerinin hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesi hususları anlatılacaktır.

**Anahtar kelimeler:** Geleneksel gıda, Malatya, kömbe

### REGIONAL MEAL OF MALATYA DARENDE: KÖMBE

### ABSTRACT

Tastes in different regions of our society and differences such as energy needs have affected the variety of food. Kömbe that is produced by adding fillers such as roasting, partridge meat, çökelek or potatoes in prepared with its own dough is known the most important guests meal in Malatya Darende region. In this study, preparation of kömbe dough and its fillers, be cooked and be served were explained.

Keywords: Traditional food, Malatya, kömbe

### Giriş

Canlıların temel ihtiyaçlarının en başında gelen beslenme [1] büyüme, yaşamın sürdürülebilmesi ve sağlığın korunması için besin maddelerinin alınarak kullanılmasıdır [2]. İnsanoğlunun çeşitli işlevlerinin gerçekleşmesinde ihtiyaç duyduğu besinlerinin farklılığının bir sebebi de yaşanan çevredir [3]. Beslenme alışkanlıkları bireyin kişisel özelliklerine, yaşadığı toplumun kültürel özelliklerine, iklimine, toprak özelliklerine ve ekonomik durumuna göre şekillenir [4]. Alışkanlıklar, toplumsal ve ekonomik koşullar enerji alım ve tüketimini dolayısıyla da beslenmeyi çok etkilemektedir [5].

Doğumdan ölüme beslenme mecburiyeti, insanların ilk çağlardan bu yana yemekle ilgili birtakım kurallar geliştirmelerine sebep olmuştur. Bu kurallar zaman içinde toplumların kendi yapı ve değerleri ile birleşerek o toplumlara özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur. Dünyanın ünlü mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağı da böyle bir gelişimin sonucudur. Yöresel mutfaklar Anadolu’da bölge ürünleriyle oluşmuş mutfaklardır. [6]. Beslenme biçimleri, bağlı bulunduğu kültürel- coğrafi- ekolojik- ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre değişmektedir. Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok faktörden etkilenmektedir [7]. Bu çeşit zenginliğine güzel bir örnek olan Malatya mutfak kültürü, zengin bir görünüme sahiptir [8].

İnsan beslenmesinde, bitkisel ürünler hayvansal ürünlere göre çok daha kolay ve ucuza temin edilebilmektedir [9]. Tahıllar, tat ve aroma bakımından nötr karakterde olup, bu sayede yüzyıllar boyu usanmadan yenile gelen gıda maddeleri olma özelliklerini muhafaza etmiştir. [10]. Buğday ürünleri tüketimi bireyden bireye, bölgelere ve yerleşim yerine göre değişiklik arz etmektedir. [11]. Ulusal ve uluslararası tanınmayıp belli yörelerde bilinen birçok geleneksel hamur işi yemeklerimiz vardır. Malatya Darende bölgesinde en yaygın yemekler arasında yer alan Kömbe de bunlardan biridir.

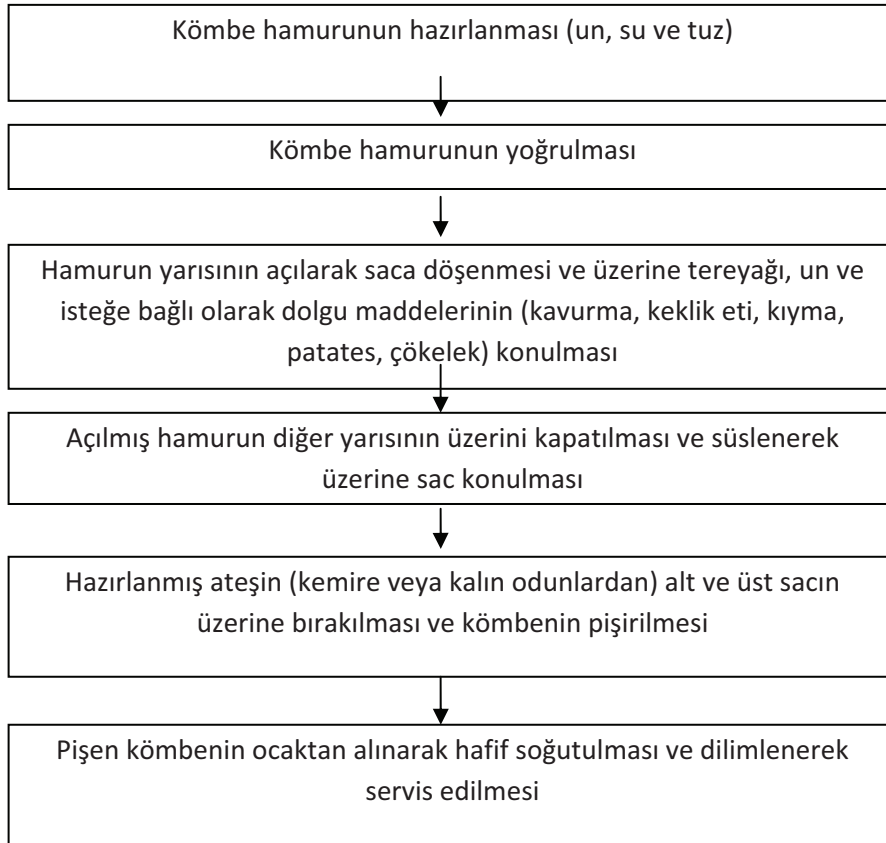
Bu çalışmada, Malatya Darende bölgesine ait geleneksel bir yemek olan kömbenin, hamurunun hazırlanması, dolgu maddelerinin katılması, pişirilmesi ve servis edilmesi konuları açıklanarak bu yöresel yemeğin tanıtımı sağlanacaktır.

### Kömbe

Kömbe denilince Malatya bölgesinde yapılan ve börek benzeri olan yöresel bir yemek akla gelir. Fakat Malatya Darende ilçesindeki kömbe hamur miktarının fazla oluşu ve dolgu maddelerinden dolayı çok daha farklıdır. Malatya’nın en uzak ve en büyük ilçesi olan Darende yemek kültürü olarak bağlı bulunduğu ilden farklılıklar arz etmektedir.

Kömbe yapımı akış şeması Şekil 1. de gösterilmiştir. Kömbe hamuru açılmadan önce pişirilmesi için gerekli olan ateş hazırlanır. Kemire olarak adlandırılan tezek benzeri yakıt (koyun gübresi) iyice yakılarak kor haline gelmesi sağlanır. Kemire olmazsa bu iş için kalın odunlar kullanılır. Kömbe hamuru için belirli oranlarda un, su ve tuz karıştırılarak yoğrulur. Homojen hale getirilen hamur ikiye bölünerek iyice açılır. Hamurun açılan bir parçası yağlanmış saca serilir. Isıtılmış tereyağına belli miktarda un ilave edilerek (viskoz olup akmaması için) birinci kat hamurun üzerine iyice

yedirilir. Daha sonra isteğe bağlı olarak kömbe dolgu maddeleri dediğimiz kavurma, çökelek, patates, keklik eti ilave edilir. Üzerlerine hamurumuzun ikinci parçası serilir ve kenarları kıvrılmak suretiyle tereyağı ile dolgu maddelerinin dışarıya çıkması engellenir. Hazırlanan hamurun pişme sırasında şişmemesi için tam ortasına parmakla delik açılır ve hamur yüzeyinde çatal ile ürünün albenisini arttırmak için süsleme yapılır. Daha sonra süslenmiş hamurun üzerine yağ, yoğurt ve yumurta karışımı sürülerek iyi kızarması sağlanır. Bütün bunların üzerine de diğer yağlanmış sac kapatılarak ürün pişirilmeye hazır hale getirilir. Pişirilme işlemi için daha önceden kor haline getirilmiş kemire veya odun korlarının çoğu sacın üst kısmına konularak pişirme işlemine başlanır. Ateşin durumuna göre yaklaşık 30–45 dk pişirilir. Pişmenin homojenliği ve kontrolü için sac belli aralıklarla çevrilir. Pişmiş olan kömbe ocaktan ekmek ya da kömbe tahtası dediğimiz tahtanın üzerine alınarak yeme sıcaklığına gelmesi beklenir ve dilimlenerek servise hazır hale getirilir [12] [13] [14]. Kömbenin tam ortasındaki delikli kısım ise misafirin önde gelenine ikram edilir. Kömbenin makbul olanı sac da yapılandır. Bunun yanında tepsi içinde hazırlanan kömbe fırınlı soba veya elektrikli fırın kullanılarak da pişirilmektedir.



Şekil 1. Kömbe yapım aşaması

## KAYNAKLAR

1. Bulduk, S. (2005). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ankara. s: 2.
2. Baysal, A. Beslenme. (1997). Hatipoğlu Yayınevi, Ankara. s: 9.
3. Erdoğan, S. (2005). Beslenme ve Besin Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. s: 3.
4. Bulduk, S. (2006). Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. s: 2-3.
5. Sencer, E. (1987). Beslenme ve Diyet. Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul. s:19.
6. Anonim (2010). <http://www.cukurkent.net> (Erişim: 25. 02.2010).
7. Anonim, (2010). Türk mutfak kültürü.<http://www.kulturturizm.gov.tr> (Erişim: 25. 01.2010).
8. Anonim, (2010). Mutfak Kültürü. <http://www.malatya.gov.tr> (Erişim: 25. 01.2010).
9. Elgün, A., Ertugay, Z., Kurt, A., Gökalp, H.Y. (1994). Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 671, Erzurum. S: 78.
10. Elgün, A., Ertugay, Z. (1992). Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 718, Erzurum. S: 3.
11. Aslan, P. (2006). Beslenme Eğitimi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü Çiftçi ve Yayım Serisi, Ankara. s: 2.
12. Ulutaş, F. (2010). Kişisel söyleşi.
13. Karabaş, K.F. (2010). Kişisel söyleşi.
14. Yurt, E. (2010). Kişisel söyleşi.