

YÖRESEL LEZZETLERE **SEYAHAT**



KültürKitaplığı

MÜSİAD

MUSTAKİL SANAYİCİ VE İŞ ADAMLARI DERNEĞİ

YÖRESEL LEZZETLERE **SEYAHAT**

Kitabın basımına katkılarından dolayı,



teşekkür ederiz.



KültürKitaplığı

MÜSTAKİL SANAVİCİ ve İŞ ADAMLARI DERNEĞİ

MÜSİAD Kùltür Kitaplığı: 2

ISBN 978-975-7215-76-9

© 2007, Har hakkı mahfuzdur.

MÜSİAD'dan izin almak veya MÜSİAD kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.

6/3/2008 tarihinde kabul edilen 5747 sayılı “*Büyükşehir Belediyesi Sınırları İçerisinde İlçe Kurulması Ve Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun*’a” göre kaldırılan ilçeler ve belediyeler, illerimizin ilçeleri ile ilgili verilen bilgiler kapsamına alınmamıştır.

Derleyen: Esmâ KAN YILDIZ

Grafik - Tasarım - Baskı ve Cilt
TAVASLI MATBAACILIK

Sanayi Cad. No:17 34196
Çobançeşme-Yenibosna-İstanbul
Tel.: 0 212 451 31 32
Fax: 0 212 451 31 41
Web:www.tavasli.com

MÜSTAKİL SANAYİCİ ve İŞADAMLARI DERNEĞİ

Sütlüce Mah. İmrahor Cad. No:28 Beyoğlu / İSTANBUL

Tel.: 0 (212) 222 04 06 **Fax:** 0 (212) 210 50 82

Web:www.musiad.org.tr **e-mail:**musiad@musiad.org.tr

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ.....	5
TURİZMDE YENİ BİR AÇILIM: YÖRESEL LEZZETLERE SEYAHAT	6
ADANA.....	12
ADİYAMAN.....	16
AFYON.....	18
AĞRI.....	20
AMASYA.....	22
ANKARA	24
ANTALYA	26
ARTVİN	30
AYDIN.....	32
BALIKESİR	34
BİLECİK.....	36
BİNGÖL	38
BİTLİS.....	40
BOLU	42
BURDUR.....	44
BURSA	46
ÇANAKKALE	50
ÇANKIRI.....	52
ÇORUM.....	54
DENİZLİ.....	56
DİYARBAKIR.....	58
EDİRNE.....	60
ELAZIĞ	62
ERZİNCAN	64
ERZURUM.....	66
ESKİŞEHİR.....	70
GAZİ ANTEP	72
GİRESUN	74
GÜMÜŞHANE.....	76
HAKKARİ.....	78
HATAY.....	80
ISPARTA.....	82
İÇEL(MERSİN).....	84
İSTANBUL.....	86
İZMİR	92
KARS.....	96
KASTAMONU	98
KAYSERİ	100
KIRKLARELİ	104

KİRŞEHİR.....	106
KOCAELİ.....	108
KONYA.....	110
KÜTAHYA.....	114
MALATYA.....	118
MANİSA.....	122
KAHRAMANMARAŞ.....	124
MARDİN.....	128
MUĞLA.....	130
MUŞ.....	132
NEVŞEHİR.....	134
NİĞDE.....	136
ORDU.....	138
RİZE.....	140
SAKARYA.....	144
SAMSUN.....	146
SİİRT.....	148
SİNOP.....	150
SİVAS.....	152
TEKİRDAĞ.....	154
TOKAT.....	156
TRABZON.....	158
TUNCELİ.....	162
ŞANLIURFA.....	164
UŞAK.....	168
VAN.....	170
YOZGAT.....	172
ZONGULDAK.....	174
AKSARAY.....	178
BAYBURT.....	180
KARAMAN.....	182
KIRIKKALE.....	184
BATMAN.....	186
ŞIRNAK.....	188
BARTIN.....	190
ARDAHAN.....	192
İĞDIR.....	194
YALOVA.....	196
KARABÜK.....	198
KİLİS.....	200
OSMANİYE.....	202
DÜZCE.....	204
KAYNAKÇA.....	206
WEB ADRESLERİ.....	207

YÖRESEL LEZZETLERE SEYAHAT

Gıda turizmi, insanların bir yerden bir yere gezip seyahat ederken, bölgelere has özellikteki her türlü gıda ürünü ve yemekleri tanınması ve bu yöresel gıdaların turistik hareketin içersine sokulması olarak tanımlanmaktadır. Yöresel lezzetlerin tanıtımı ile birlikte mahalli değerlerin ve milli kültürlerin hem yerli hem de yabancı turistlere tanıtılması sağlanmaktadır. Bu sebeple, turizm tanımının içerisinde yer alan gıda turizmi kavramını destekleyen bu çalışma son derece önemlidir.

Son yıllarda turizm kavramında da çeşitliliğe gidilmektedir. Gıda turizmi, sağlık turizmi, kaplıca turizmi bu çeşitlilikte ön sırada yer almaktadır. Tüm bu girişimler başta ülke tanıtımına olmak üzere kendi kültürümüzün tanıtımına çok olumlu katkılarda bulunmaktadır. MÜSİAD Gıda ve Tarım Sektör Kurulu'nun hazırladığı ve Türkiye'nin potansiyellerinin değerlendirilmesini, alternatif turizm çalışmalarının geliştirilmesini, ülkemizin turizmden aldığı payın artırılmasını ve kültürümüzün tanıtılmasını amaçlayan bu çalışmanın ayrı bir önemi vardır.

Her yıl milyonlarca turistin geldiği ülkemizde yöresel gıdalarımızın ve yemeklerimizin tanıtılması ve yerli- yabancı turistlerin bu bölgelere yönlendirilmesiyle birlikte ciddi bir katma değer ortaya çıkacaktır. Aynı zamanda bu yörelerde oluşacak turist hareketi ile birlikte bölgenin gelişmesine katkıda bulunulmuş olacaktır.

Bu vesileyle öncelikle MÜSİAD Kültür Kitaplığı serisine eklenecek olan bu çalışmayı derleyen Esmâ Kaan Yıldız'a, katkılarından dolayı MÜSİAD Gıda ve Tarım Sektör Kurulu'na, eserin basılmasına destekte bulunan , Abdurrahman Kaan, Halim Aydın, Salih Keskin, Rahmi Korkmaz, Ramazan Bingöl, Mehmet Şükrü Başar ve Beltur A.Ş'ye, ayrıca eserin yayına hazırlanması konusundaki çalışmalarından dolayı MÜSİAD Araştırmalar ve Yayın Komisyonu'na teşekkürlerimi sunarım.

TURİZMDE YENİ BİR AÇILIM: YÖRESEL LEZZETLERE SEYAHAT

Gezelim ve Lezzetlerimizi Keşfedelim

Turizm tanımının içerisinde yer bulabileceğimiz gıda turizmi kavramı; insanların turistik faaliyetleri içerisinde değerlendirilmesi ve geliştirilmesi gereken bir kavramdır.

İnsanlar bir yerden bir yere gezmek görmek dinlenmek ve çok çeşitli amaçlarla seyahat ederken o bölgeye has özellikteki her türlü gıda ürünü ve yemeklerinin bu kişilere tanıtılarak yerel farklılıkların turistik bir değer kazanması gıda turizmi olarak tanımlanmaktadır.

MÜSİAD Gıda ve Tarım Sektör Kurulu, gıda turizmi konusunda yaptığı çalışmalarla, Türkiye'nin potansiyellerinin değerlendirilmesini ve de böylece turizmden aldığı payın artırılmasını amaçlamakta ve aynı zamanda alternatif turizm konusu çalışmalarını sürdürmektedir.

Turistlerin yoğunlukla ziyaret ettiği yerlere yakın o yöreye ait özelliği ile ün yapmış lezzetlerimiz ve gıda ürünlerimiz önemli bir potansiyel olarak değerlendirilmeyi beklemektedir. Türkiye yöresel özellikleriyle tanınmış yemekleri ve gıda ürünleri ile oldukça zengin bir ülkedir. Bu zenginliklerin sadece iç pazarda değerlendirilmesinin yanı sıra daha çok dışardan gelenlerin göstereceği ilginin üzerinde durulması ve çalışılması, hem o yöre hem de ülke ekonomisi açısından oldukça önemlidir. Mesela; Efes'i gezmeye gelen bir turist ziyaretine hemen yakınındaki meşhur Çöp Şişesi ayrı bir lezzet katacaktır veya bir Turist Kapadokya'yı görmek için bir kereliğine gelmişse, tattığı ve beğendiği doğal bir ürünü yiyebilmek maksadıyla birkaç kez gelme ihtimali doğacaktır.

Diğer bir örnek olarak; Türk dönerinin yurt dışında başarısı dikkate alındığında, lezzetlerimizin hiç de azımsanmayacak ölçüde büyük bir ilgi gördüğünü söyleyebiliriz. Bunun gibi daha sayamayacağımız kadar yöresel ürünlerimiz tanıtılmayı beklemektedir. Bu konuda da hem sivil toplum kuruluşlarına, hem de resmî kuruluşlara görevler düşmektedir.

Mesela, Fransa da turizm acenteleri turistleri turlarla şatoları gezdirip, akşam da geleneksel yemeklerden yedirmekte ve böylelikle o bölgenin ürünlerinden katma değer elde edilmektedir. Bizler de kendi turistik yörelerimizin yakınındaki yerlerin, geleneksel yemeklerinin turistlere tanıtmak suretiyle, iki kat kazançlı çıkmış oluruz; birincisi; kültürel değerlerimizi tanıtmak suretiyle bunların zihinlerde kalmasını ve kendi ülkelerine taşınmasını sağlamak. İkincisi; katma değeri yüksek bir kazanç elde etmek suretiyle turizm gelirimizi artırmak. Bunu gerçekleştirdiğimiz zaman, dünya turizminde söz sahibi olabilmenin gereğini yerine getirmiş olacağız.

Bu konuya bağlı olarak, Anadolu'daki kervansaraylarımızın açılması ve buralarda o bölgeye ait yemeklerimizin, kültürel motiflerimizin gelecek olan turistlere sunulması gerekmektedir. Dünyada mevcut bir pazar vardır. Fakat bir pazar da vardır ki, bu pazar ucuz ürün kabul etmez. Bu **çok yoğun** bir pazardır. Bizler bu pazara dönük çalışmalarımızı artırırsak uzun vadede avantajımız büyük olacaktır.

AB tarama sürecinde önemli bir yer tutan tarım ve gıda konusu müzakereler sırasında ülkemiz için oldukça sıkıntılı geçeceği düşünülmektedir. Bu konuda ülkemizin kazançlı çıkması için yerli değerlerimizin ve bize has olan ürünlerimizin üzerinde önemle durmak ve bu alana yatırım yapmak gerekir. Herkesin üzerine düşeni yapması ve mahallî değerlerimizin de bu anlamda öne çıkarılıp

marka haline gelmesi, ülkemizin uluslararası ticarî pastadan aldığı payı artırması açısından çok önemlidir.

LEZZET HARİTASININ ÇIKARTILMASI

Bu çalışmada öngörülen bütün bölgelerle ilgili olarak yapılan bir lezzet taramasından sonra, bunlar bir harita üzerinde gösterilmiştir. Böylece her bölgenin turizm faaliyetine bir katkı sağlanmış olacaktır.

Türkiye'nin her ili teker teker taranmak suretiyle, bir gıda ürünleri çalışması yapılmış, aynı zamanda yetişen bütün ürünler bu çalışmaya katılmıştır.

Lezzet haritası öncelikle turizm bürolarına ve o bölgedeki seyahat acentelerine, aynı zamanda seyahat firmalarına, uçaklara, her türlü turistik otel, motel gibi turistlere yönelik tesislere önemli katkı sağlayacağına inanıyoruz.

Harita ayrıca, yurt dışındaki turizm danışma bürolarında ve seyahat acentelerinde önemli bir işlev görecektir.

Ayrıca okullarımızdaki turizm derslerinde bölgelerle ilgili olarak, gıda turizmi üst başlığında öğrenciler konuyla ilgili olarak bilgilendirilebilir.

Her öğrenci genellikle Anadolu ile bir şekilde bağlantılıdır. Kendi bölgesi konusunda edineceği bilgilenme uzun vadede tanıtım faaliyetlerine katkı sağlayacaktır.

MÜSİAD, “gıda turizmi” tabirini ortaya atmakla, ülkemizin her türlü özellikli gıda ürününe bir katma değer kazandırılması gerektiği noktasından hareket etmektedir. Çünkü değer kazandırılması gereken gerçekten çok miktarda ürünümüz vardır. Hatta bunlardan

sadece birkaçı bile küçük çabalarla uluslararası çapta meşhur olmayı başarmıştır. Bizim mutfağımız bütün dünya mutfaklarından daha leziz bir mutfaktır. Keza ülkemize gelen turistlerden de bunu teyit etmekteyiz.

Sivil toplum kuruluşlarının asıl görevlerinden biri de, ülkemize değer kazandırmaktır. Bu konularda çözüm üretmektir. İşte lezzet haritası projesi ve gıda turizmi konusu tam da bu tür açılıma sahiptir. Tamamen yeni bir kavramdır ve mutlaka işlenmesi gerekir. Bu konu her türlü medya mecrasında işlenmeli, sürekli gündemde tutulmalıdır.

Bölgelerimizin geliştirilmesine dönük olarak ve de özellikle geri kalmış bölgelerimiz üzerinde uygulanacak yeni projeler, oralara dönük bir açılım olacaktır. Bölgenin insanına yeni bir ümit aşılacaktır. Bazı bölgelerimizde öyle değerli ürünler vardır ki, eğer bunların ustaca pazarlanması ve tanıtılması gerçekleştirilebilse, ortaya memnuniyet verici sonuçlar çıkacaktır.

Ülkemiz, turizmden azımsanmayacak bir pay almaktadır. Fakat bu daha çok belli bölgelerde odaklaşmaktadır. Çeşit olarak baktığımızda bir veya iki tür turizm faaliyeti söz konusudur. Hâlbuki ülkemizin her yöresi ayrı bir turizm faaliyeti için değerlendirilebilecek özelliklere sahiptir. 2011 kış sporları olimpiyatının Erzurum da yapılacak olması söylediklerimizi birazda olsa açıklamaktadır.

Öyleyse önceliğimiz her bölgenin gıda ürününün tespit edilmesi ve tanıtılmasını sağlayacak bir altyapı hazırlamaktır. “Lezzet Haritası” çalışması böyle bir altyapıya öncülük edecek bir özelliğe sahiptir.

Diğer bir önemli madde; turizm faaliyetinin genişletilmesi ve çeşitlendirilmesinin etkisi aynı zamanda bölge insanının göç vermesinin de önüne geçecektir.

Aslında bahsettiğimiz konu dünyada gelişmekte olan ihtisas turizmi kapsamında ele alınabilir. Türkiye, iklimiyle bozulmamış toprak yapısıyla ve birçok çeşitliliğe sahip bölgesel özellikleriyle ihtisas turizminin gelişmesine oldukça müsaittir.

Atılacak adımlar iki şekilde ele alınmalıdır. İlki Turizm Bakanlığının ve belediyelerin konu ile ilgili atacağı adımlar. İkincisi, sivil kuruluşlarının ve çeşitli teşebbüslerin bu konudaki aktiviteleridir.

Belediyelerimiz çeşitli festival ve panayırlarla yörenin meşhur ürünlerini ön plana çıkartıp sergilemek suretiyle tanıtıma katkıda bulunabilirler. Çıkarılacak bölgesel gıda haritalarıyla turistlerin ilgisi yönlendirilebilir.

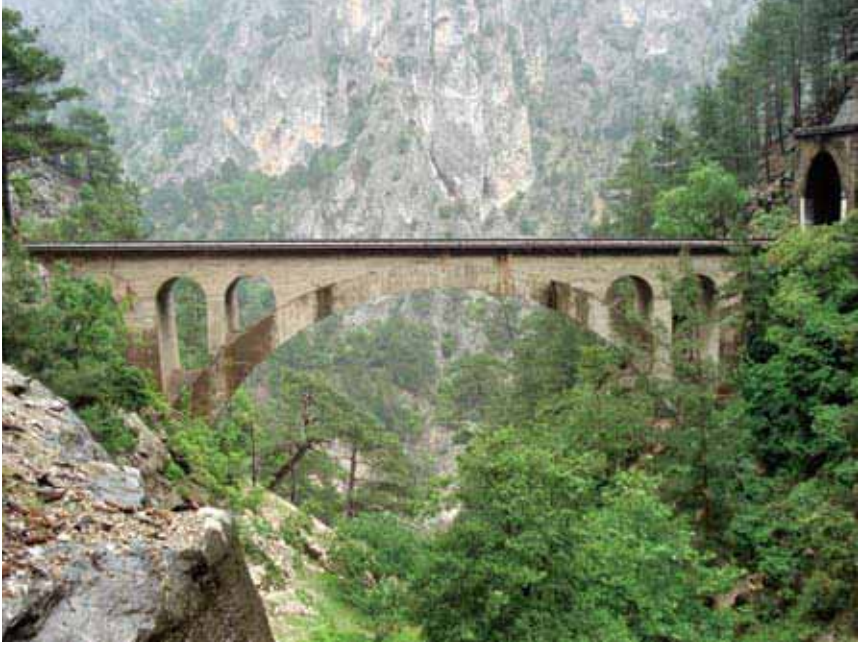
Bölgelerde yetişen özellikli ürünler ve aynı zamanda meşhur yemekler belirtilmek suretiyle o bölgenin gıda haritası hazırlanmış olacak. Bu haritalarda turizm seyahat acentelerin de bulundurulması, turistlerin o bölgeye yönlendirilmesi sağlanacaktır.

Turizm beldelerinde kurulacak doğal ürünler marketlerinde değeri yüksek doğal lezzeti olan ürünlerin sunulması, lezzetlerimizin sınırlarımızı aşmasının sağlayacaktır. Birçok dünya ülkesi bu tür özellikli gıda ürünü ticaretinden ciddi gelirler elde etmektedir. İtalya makarnasıyla ünlüdür. Bunun hem ürün olarak, hem de imaj olarak pazarlanması oldukça başarılı şekilde yapılmaktadır. Önemli olan bir ürünün sadece iyi olması değil; iyi tanıtılmasıdır, iyi anlatılmasıdır. Yeterince anlatamaz ve tanıtamazsanız çok iyi bir ürün dahi olsa fazla bir şeyi ifade etmeyecektir. Kaldı ki, bizim öyle lezzetlerimiz var ki, iyi pazarlandığında, tanıtıldığında ve tattırıldığında birçok dünya markasından daha çok ilgi çekeceği muhakkaktır.

alanlara yönelmenin gerekliliği ortada iken, bizler bu konudaki avantajlarımızı iş işten geçmeden değerlendirmek zorundayız.

Esasen bu konuda en önemli destek, resmî makamların konuya gösterecekleri ilgi ve alınacak kararlar olacaktır. **MÜSİAD** konunun gündeme gelmesi ve fikrin olgunlaştırılması anlamındaki çabalarını devam ettirecektir.

MÜSİAD GIDA ve SEKTÖR KURULU



ADANA (01)

TÜNELLER ARASI TARİHİ KÖPRÜ

NÜFUSU: 2,006,650

İLÇELERİ: Tufanbeyli, Saimbeyli, Feke, Kozan, Aladağ, Pozantı, İmamoğlu, Karaisalı, Yüreğir, Ceyhan, Seyhan, Yumurtalık, Karataş.

TARİHÇESİ: Hitit tabletlerinden Hititler döneminde kent ve çevresinde Kizzuvatna Krallığı'nın egemen olduğu anlaşılmaktadır. M.Ö. 9. yy sonlarına doğru Asur, M.Ö. 6. yy.da Pers, M.Ö. 333'te Büyük İskender'in egemenliğine girdi... Birinci Dünya Savaşı sırasında (1914–1918) Toros ve Gâvur dağı tünelleri ve Bağdat demiryoluyla kent İstanbul ve Suriye'ye bağlandı. Birinci Dünya Savaşı sonrasında 24 Aralık 1918'de Fransız birlikleri, işbirlikçi Ermeni çeteleriyle Adana'yı işgal etti. Türk milis kuvvetlerinin

şiddetle direnmesi, işgalcilerin önemli kayba uğramalarına yol açtı. 20 Ekim 1921’de imzalanan Ankara Antlaşması uyanınca, Fransız işgal kuvvetleri şehirden çekildi. 5 Ocak 1922 Adana’nın Kurtuluş Günü olarak kutlanmaktadır.

NEREDE GEZİLİR: Akören Kalesi, Mazilik Ören Yeri ve Kalesi, Postyağbasan Kalesi, Yılankale, Feke Kalesi, Antik Magarsus Kilisesi, Amfi Tiyatro, Kozan Kalesi, Tepebağ Höyüğü, Sar Harabeleri, Kaya Kabartmaları ve tüneller arası Tarihi Köprü.

Arkeoloji Tarih ve Kültür Turizmi için: Kartepe. *Çevre ve Bilimsel Turizm için:* Seyhan nehrinin meydana getirdiği Tuzla ve Akyatan gölleriyle; Ceyhan nehrinin oluşturduğu Akyayan gölü ve Yumurtalık dalyanı. Her iki alanda önemli çevre bilimsel (ekolojik) zenginliğe sahiptir. Doğal ortamlarında az bulunan çeşitli kuşlar ile deniz ve kara canlıları yaşamaktadır. *Rafting için:* Tahtalı dağlarından doğan Tufanbeyli, Saimbeyli ve Feke ilçelerinde geçen aşağıda Seyhan nehrine karışarak denize dökülen Göksu ırmağı kıvrımlı güzergâhı ve uygun debisi ile rafting sporuna çok elverişlidir. *Termal Turizm için:* Aladağ yakınlarındaki Acısu İçmesi, Ceyhan yakınlarındaki Tahtalıköy, Kokarpınar İçmeleri, şehir merkezindeki Kurttepe, Alihocalı. *Yayla Turizmi için:* Tekir, Bürücek, Hamidiye, Fındıklı, Asar, Asmacık, Armutoluk, Belemelik, Kızıldağ, Meydan, Çamlıyayladır. *Mağra ve Kanyon Turizmi için:* Aladağ’daki Bığbığ mağarası doğal güzelliği ile mağara turizmine, Feke’deki Göksu ırmağının oluşturduğu vâdi ise kanyon turizmine çok uygundur. *Doğa Yürüyüşü (Trakking) için:* Bu spor için Toroslar’da çok sayıda güzergâh bulunmaktadır. Ancak bunların en önemlisi Pozantı ilçesinden Hamidiye köyünden başlayıp Eyner suyuna kadar olan kısmıdır. *Av Turizmi için:* İl sınırları içinde Toros dağlarında dağ keçisi, geyik, yaban domuzu, keklik, bıldırcın, üveyik, tavşan, yaban ördeği, yaban kazı ve benzerinin avı mevsimine göre yapılmaktadır. İlde deniz avcılığı da gelişmiştir. Yumurtalık’ta Çamlık ve Yerkuma, Karataş’ta Akyatan, Tuzla ve Burma boğazı dalyanlarında kefal,

levrek, çupra, lagos, dil balığı, kara kulak, mercan ve karides avı ile baraj göllerinde sudak, sazan, yayın(gelebicin), yılanbalığı avı yapılmaktadır. *Göl ve Su Sporları Turizmi için:* Seyhan, Çatalan, baraj gölleri. *İnanç Turizmi için:* Adana’da şehir merkezindeki Bebekli Klise, Saimbeyli’deki Kale Kilise (Kara Kilise), Şar’daki Antik Kilise ve Kent kalıntıları, Aladağ’daki Akören Kilisesi inanç turizmi bakımından önemli yerlerdir.

NE YENİR: Adana kıyma kebabı, Adana kuşbaşı, içli köfte, kısır, işkembe dolması, acabekli bulgur çorbası, analı kızlı, börek çorbası, dul avrat çorbası, hayır çorbası, kara çorba, lepe, mırmirik çorbası, namaz çorbası, püsürük çorbası, rüştiye çorbası, Babagannüç, Bartavit, Ezme salata, Fette, Fettüş, haydari, muhammara, pişmiş soğan salatası, tahnlı turp salatası, vartabet, arap kebabı, banduri, etli tava, gerdan paçası, cıgırtlak kebabı, domatesli bulgur dolması, fıstıklı köfte, simit köfte, sini köftesi, tahinli köfte, baş kavurma, çoban böreği, acebekli bulgur pilavı, avgan pilavı, dövme pilavı, ıspanaklı bulgur pilavı, kabaklı bulgur pilavı, kelleli bulgur pilavı, kömeç lepesi, nohutlu etli bulgur pilavı, tavuklu perde pilavı, ıspanaklı tandır böreği, muska böreği, sıkma, şiş börek, yufka ekmek.

Ünlü İçecekler: Şalgam suyu, aşlama (meyan kökü), yayık ayranı.

Ünlü Tatlılar: Taş Kadayıf, adana tatlısı, meyve ezmesi, portakallı gül tatlısı, karakuş tatlısı, nemse tatlısı, halka tatlısı (Adana Burması) ve bici-bici’dir.

NEREDE YENİR: Adana Seyhan’daki *Büyük Fırat* adlı Restaurant tavsiye edebileceğimiz mekânlardandır. Adananın İlk Et Lokantası ve Konya Fırın Lezzetini tadabileceğiniz tek adres Ünal Et Lokantası, Adananın ilk tam teşekküllü, her çeşit balık lezzetini tadabileceğiniz Akoluk balıkçı barınağı, Adana Kebabının en lezzetlisini ve hizmetin kalitesini tatmak için Hasanusta Kebap

Restoranları, ‘İskender’ menüsü ile Törem Kafe ve Restoranları.

NE ÜRETİR: Adana’ya Türkiye’nin tahıl ambarı da diyebiliriz. *Tarımsal Ürünler;* Pamuk, buğday, patates, soya, mısır, yer fıstığı, portakal, mandalina, domates, karpuz, susam, kavun, arpa, yulaf, şeker kamışı, üzüm, incir, tütün, pirinç. *Adana Sanayi;* tekstil sanayi, gıda sanayi, tarım ve inşaat makineleri sanayi, makine ve yedek parça sanayi, taş ve toprağa dayalı sanayi, başlıca sanayi dallarıdır.



ADİYAMAN (02)

NEMRUT DAĞI

NÜFUSU: 582,762

İLÇELERİ: Çelikhan, Gerger, Kâhta, Gölbaşı, Besni, Samsat, Sincik ve Tut.

TARİHÇESİ: Adıyaman ve çevresinde yapılan arkeolojik kazılar ve yüzey araştırmaları bu şehrin tarihinin paleolitik döneme kadar uzandığını göstermiştir. İnsanlık âleminin Toplayıcılık ve Avcılık Dönemi adını verdiğimiz kültür evresinin de izlerini taşıyan, büyük medeniyetlere beşiklik eden Adıyaman, 100 yıldan bu yana dünya arkeologlarını meşgul eden bir araştırma alanı hâline gelmiştir. Adıyaman ve çevresinin tarihî zenginliklerinin eskiden beri bilinmesi, bölgenin son yüzyıllarda birçok yerli ve yabancı bilim adamı, seyyah tarafından araştırılmasına vesile olmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Nemrut Dağı, Arsameia ören yeri, Yeni Kale (Kâhta), Derik Kutsal Alanı (Sincik), Gerger Kalesi (Gerger), Perra Antik Kenti (Örenli), Karakuş Tümülüsü, Sofraz Tümülüsü (Sofraz Beldesi), Sesönk Dikilitaş (Besni), Karadağ Tümülüsü, Beş Tepeler (Ilıcak Köyü), Haydaran Kaya Mezarları (Taşgedik Köyü), Turuş Kaya Mezarları, Gümüşkaya Mezarları.

NE YENİR: Döme çorbası, pıtpıtı çorbası, parmak kebab, dolma-sarma, yeşil fasulye sulusu, kavurmalı sıcak köfte, kel köfte, dolmalı köfte, yapıştırma, pırpırım salatası, mercimekli pilav, domatesli pilav, basma köfte, çağala aşısı.

Ünlü Tatlılar: Tene helvası, nişe bulamacı, heside, keşme, kaşık tatlısı.

NEREDE YENİR: Adıyaman merkezde bulunan *Yeni Osmanoğlu Lokantası* Yöresel yemeklerin yenilebileceği bir yerdir.

NE ÜRETİR: Tekstil sanayi, gıda sektörü, kimya sanayi, metal sanayi, ağaç ve plastik sanayi. Bunun yanında tarımsal ürünler olarak şunları sayabiliriz; buğday, kırmızı mercimek, pamuk, tütün, arpa, çeltik, mısır, nohut, kuru fasulye, şeker pancarı, susam, kuru soğan ve kuru sarımsak.

**AFYON (03)****ATATÜRK KÜLTÜR MERKEZİ****NÜFUSU:** 701,572

İLÇELERİ: Basmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sincanlı, Sultandağı, Şuhut.

TARİHÇESİ: Afyon M.Ö. 3000 yılından itibaren yerleşim yeri olarak önem kazanmıştır. Tarih içerisinde birçok uygarlık bu topraklar üzerinde hüküm sürmüştür. Yaklaşık 5 bin yıllık bilinen tarihimizde Hitit, Frig, Yunan, Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı yönetiminde kalmıştır. Ayrıca Afyon, Ege Bölgesi'ndeki sivil direnişin temel taşlarından biri olan Afyon Kongresi'ni gerçekleştirmekle, Doğu'da yapılan kongrelerle Batı'da yapılan kongrelerin birleşmesini sağlamış, iki bölge arasında çıkması

muhtemel çekişmeleri bu toplantıyla önlenmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Birçok kaplıcanın yanı sıra, Afyon Kalesi, Kocatepe, İmaret Camii, Zafer Müzesi, Ayazın, Aladağ kanyonu ve ATATÜRK Kültür Merkezi.

NE YENİR: Göçe köfte, cimcik hamuraşı, patlıcan böreği, sakala çarpan çorbası, afyon salatası, ramazan kebabı, paça 3, çullama köfte, duvaklı hindi, bamya, düğülü yaprak sarması, ilibada dolması, maydanoz musakka, haşhaşlı bulgur pilavı, Özbek pilavı, ağzı açık börek, cızdırma, haşhaşlı börek, haşhaşlı lokul, kedikülümbe.

Ünlü Tatlılar: Kaymaklı ekmek kadayıfı, pişi, güllaç, kaymaklı elma tatlısı, arabaşı.

NEREDE YENİR: Afyon merkezde bulunan Hisar Kebap Afyon yemeklerinin yenebileceği bir mekândır.

NE ÜRETİR: Kaymak, kaymaklı şeker, sucuk, lokum. Mermer işleme. Bunun yanında makarna, un, yem, tuğla, yağ ve lâstik, Afyon ekonomisine önemli katkılar sağlar.



AĞRI (04)

AĞRI DAĞI

NÜFUSU: 530,879

İLÇELERİ: Eleşkirt, Taşlıçay, Diyadin, Doğubayazıt, Hamur, Tutak ve Patnos.

TARİHÇESİ: Ağrı ili tarih boyunca birçok medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Hititler, Hurriler, Urartular, Kimmerler, Asurlular, Medler, Persler. Bölgeye gelen ilk Türkler Sakalardır. Bölge Hz. Osman zamanında İslâm orduları tarafından fethedilmiştir. Abbasilere kadar Müslümanların elinde kalan bölge, daha sonra Bizans kontrolüne geçmiştir. 1071 Malazgirt savaşı sonrası bölgeye Türk boyları gelmeye başlamıştır. Ermenilerin harekete geçmeleri, 93 ve Birinci Dünya Savaşları sırasında hızlandı. Rusya savaş öncelerinde Ermenileri kışkırtmış ve parlak bir gelecek vaat ederek,

halkımızı katlettirmiştir. Rusya, ABD, Fransa ve İngiltere'nin desteğini alan Ermeniler, devlet kurma hevesine kapılıp yüzyıllarca birlikte yaşadıkları Müslümanları katletmeye başlayınca, Osmanlı Devleti bazı tedbirler almak zorunda kaldı.

NEREDE GEZİLİR: Doğu Beyazıt Kalesi, Beyazıt Eski Camii, Diyadin Kalesi, Avni Kalesi, Ma Mağaraları, İshakpaşa Sarayı, Aznavur Tepe, Tokluca Kalesi, Üç Kilise, Ağrı Dağı, Kızıl Ziyaret Kalesi, Hamur Kümbeti ve Karagöz Kilisesi.

NE YENİR: Ayran aşı, kesme aşı, saç kavurma, Abdigör köftesi, halise, haşıl, hengeli, kuymak cılbır, kete, bişi, mercimekli köfte, çiriş ketesi, murtuğa, haside, keledaş, çasır ve kuşekmeği çorbası

NEREDE YENİR: Ağrı Merkezde bulunan Sultan Sofrası adlı restoran, Ağrı'nın ünlü mekânlarından.

NE ÜRETİR: İlin endüstri ürünleri ve sanayi malları genellikle uzak illerden sağlanmaktadır. Belli başlı sanayi, Ağrı Şeker Fabrikası, et kombinası ve Doğu Beyazıt Yem Fabrikasıdır.



AMASYA(05)

YEŞİL IRMAK

NÜFUSU: 328,674

İLÇELERİ: Taşova, Suluova, Merzifon, Göynücek, Gümüşhacıköy ve Hamamözü.

TARİHÇESİ: Yapılan arkeolojik çalışmalara göre, Amasya’da ilk yerleşme M.Ö.5 bin 500 yıllarında başlayıp Hitit, Frig, Kimmer, İskit, Litya, Pers, Helenistik, Pontus, Roma, Bizans, Danişmend, Selçuklu, İlhanlı ve Osmanlı dönemlerinde de devam etmiştir. Amasya’yı 1071 yılında Anadolu’ya giren Alparslan’ın komutanlarından Melik Ahmet Danişmend Gazi 1075 yılında fethederek, burada ilk Türk hakimiyetini kurmuştur. Osmanlı döneminde Şehzadeler ili olarak bilinmiştir.

İstanbul Hükümetini temsilen Bahriye nazırı Salih Paşa ile Temsil

Heyeti adına Mustafa Kemal Paşa, Rauf Orbay ve Bekir Sami Bey arasında, 20-22 Ekim 1919'da Amasya'da gerçekleşen görüşmelerde üç açık ve ikisi gizli olmak üzere, toplam beş protokol imzalanmıştır. Bu itibarla Amasya Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunda da ilk önemli adımın atıldığı yer olmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Amasya Kalesi, Kral Kaya Mezarları, Gökmedrese Külliyesi, Torumtay Türbesi, Burmalı Minare Camii, Bimarhâne, Borabay gölü, Çakallar ve Karakaya Mesireleri, Kızlar Sarayı, Pirlar Parkı, Kaynar gölü, Terziköy Kaplıcası, Sultan Bayazıd Cami ve Şehri boydan boya kesen Yeşilırmak kıyıları.

NE YENİR: Amasya çöreği, bakla dolması, kesme ibik çorbası, eli böğründe, toyga çorbası, sakala çarpan çorbası, çatal çorba, gale, ev yıkan, patlıcan pehli, dilber kirpiği, yeşil fasulye kavurması, Amasya misket elması, keşkek ve madımak.

NEREDE YENİR: Amasya merkezde bulunan *Beyaz Saray* restoran ve *Çiçek lokantası* Amasya'nın lezzetlerini tatmak için iki ayrı lezzet noktasıdır. Ayrıca Emin Efendi Konağı da önemli mekânlardan biridir.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, nohut, şeker pancarı, tütün, kuru soğan, patates, elma, şeftali, üzüm, domates, hıyar, karpuz, lahana, bal ve süt. El sanatları olarak halı-kilim dokumacılığı, iğne oyası, ağaç işleri, hasır işi, peştamal-çarşaf el dokuma ve bağlama, kırınap-halat eğirme, teneke ve semaver yapımı.



ANKARA (06)

TBMM

NÜFUSU: 4, 466,756

İLÇELERİ: Akyurt, Altındağ, Ayaş, Bala, Çankaya, Çubuk, Elmadağ, Etimesgut, Gölbaşı, Kalecik, Kazan, Keçiören, Mamak, Sincan, Yenimahalle, Beypazarı, Çamlıdere, Evren, Güdül, Haymana, Kızılcahamam, Nallıhan, Polatlı ve Şereflikoçhisar.

TARİHÇESİ: Ankara’da yapılan arkeolojik kazılarda paleolitik ve neolitik dönemlere ait eserlerin bulunması Ankara’nın çok eski bir yerleşim yeri olduğunu göstermektedir. Bölgede Hitit’ler, Frig’ler, Lidya’lılar ve Persler’e ait kalıntılar bulunmuştur. Ovalık bir alanda kurulan ilin yüzölçümünün; yaklaşık % 50’sini tarım alanları, % 28’ini ormanlık ve fundalık alanlar, % 12’sini çayır ve meralar % 10’unu tarım dışı araziler teşkil etmektedir. İlin başlıca

akarsuları; Kızılırmak, Sakarya Nehri, Ankara Çayı, Kirmir Çayı, Ova Çayı ve Balaban Çayı'dır. Başlıca gölleri; Tuz Gölü, Mogan Gölü ve Eymir Gölü'dür. Başlıca barajları; Sarıyar, Kesikköprü, Çubuk-1, Çubuk-2, Bayındır, Kurtboğazi, Çamlıdere ve Asartepe barajlarıdır.

NEREDE GEZİLİR: Ankara Kalesi, Augustus Tapınağı, ODTÜ Müzesi, Atatürk Müzesi, Etnografya Müzesi, Ayaş Kaplıcaları, Kocatepe Camii, Hacı Bayram Veli Camii, Mehmet Akif Ersoy Evi ve Müzesi, TRT ve PTT Müzesi.

NE YENİR: Miyane çorbası, arabası çorbası, kikirdekli çorba, sütlü tarhana çorbası, omaç çorbası, paça çorbası, yoğurt çorbası, Ankara kapaması, Ankara kebabı, fasla et, papara, tatmak tiridi, bici, kadınbudu köfte, mücirim köftesi, bici aş, etli patlıcan tava, Ankara tavası, kelem gıydısı, pırpır, pıt pıt pilavı, Ankara ketesi, ay böreği, bohça böreği, entekke böreği, gözleme, horakayı, kaygana, köbete, ölüğün körü, pazar böreği, çir hoşafı, bal tiridi, cennet küngü, hedik, karga beyni, petçem, ala börtme, calla, sızgaç, Beypazarı kurusu ve güveç.

NEREDE YENİR: Ankara Nallıhan'da bulunan *Köy Sofrası* adlı lezzet durağında kapama pilavı ve malak makarnası denenmelidir. Ayrıca Beypazarı'nın tarihî yemeği güveç Bostancılar çarşısındaki *Tarihî Güveç Fırınında* yenebilir. Ayrıca Ankara'da Diyarbakır lezzetlerini tatmak isteyenler için, Kızılay'da bulunana *Tavacı Recep Usta* önemli bir uğrak yerdir.

NE ÜRETİR: Tarımsal ürünlerde; buğday, arpa, çavdar, yulaf, çeltik, mısır, nohut, kuru fasulye, yeşil mercimek, şeker pancarı, haşhaş, ayçiçeği, soğan, sarımsak, patates, lahana, ıspanak, pırasa, taze fasulye, barbunya fasulye, hıyar, domates, biberi havuç, turp, yer elması, armut, ayva, elma, erik, iğde, kayısı, zerdali, kiraz,

**ANTALYA (07)****FETHİYE****NÜFUSU:** 1,789,295

İLÇELERİ: Akseki, Alanya, Elmalı, Finike, Gazipaşa, Gündoğmuş, İbradı, Kale, Kaş, Kemer, Korkuteli, Kumluca, Manavgat ve Serik'tir.

TARİHÇESİ: Antalya ili Türkiye’de bugüne kadar bilinen en eski yerleşim yerlerinden birisidir. İl merkezine 20 km kuzeybatısında bulunan Karain mağarasında yapılan kazılarda, M.Ö. 2500 yılından bugüne kadar kesintisiz bir uygarlığın varlığı ortaya çıkartılmıştır. Tarihî eser kalıntılarının âdeta açık hava müzesi gibi geniş bir alanda dağılan ilimizde, tarih öncesi, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı imparatorluğuna ait izler yan yanadır. Birinci Dünya Savaşı sonuna kadar Osmanlı İmparatorluğunun bir sancağı olan Antalya, Sevr

anlaşmasıyla kısa bir süre İtalyan işgali görmüş ve Cumhuriyet döneminde vilayet hâline gelmiştir.

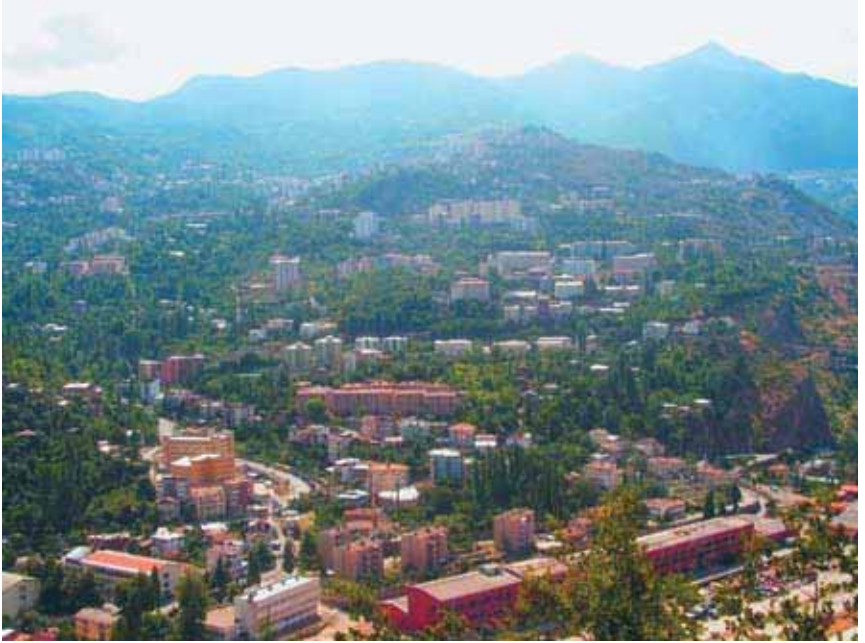
NEREDE GEZİLİR: Antalya'nın belki de en önemli özelliği temiz bir denize ve upuzun plajlara sahip olmasıdır. Yine deniz turizminin yanında, Antalya ilimizde dağcılık, kayak, kara ve deniz avcılığı, rafting, su altı dalışı gibi sporlar için çok uygun mekânlar mevcuttur. Antalya'nın millî parkları da yürüyüş sporundan hoşlananlar, kamp yapmak ve dinlenmek isteyenler için gerçekten görülmeye değer yerlerdir. Antalya şelâleleri ile de ünlü bir ilimizdir. Düden-Kurşunlu-Manavgat Şelâleleri, Dim-Damlataş-Karain Mağaraları, Olimpos-Beydağları-Köprülü Kanyon Milli Parkları, Konyaaltı - Lara-Patara Plajları, Turunçgil ve Seracılık Üretimi ile Alanya, Side, Manavgat, Kemer, Kalkan, Kaş Gibi Turizm Merkezleri, Tarihi Kale içi Evleri, Altın Portakal Film Yarışması, Kesme Çiçek Üretimi, Aspendos, Perge, Phaselis, Termessos, Olympos Antik Kentleri gezilecek yerlerdir. Gezilmeye ve görülmeye değer diğer bazı tarihî mekânlar ise; Şarapsa Kervansarayı, İotape Liman Şehri, Syedra Harabeleri, Mahmutlar Harebeleri, Alara Han, Alara Kalesi, Selçuklu Tershanesi, Kızıl Kule, Termossos, Ariassos, Karatay Medresesi ve Murat Paşa Camii'dir.

NE YENİR: Çorbalar: Kulaklı çorba, arabası çorbası, kelle-paça çorbası, mercimekli tarhana çorbası, pirinç çorbası, kekikli çorba, göce çorbası, yarpızlı çorba ve yarma tarhana çorbası. **Yemekler:** Testi kebabı, borana, alafaşı, softalar aşısı, kızartma eti, ilibada(labada) aşısı, teretorlu balık, mercimekli humus, grida buğulama, gülgas, bildırcın mıhlaması, tavuk güveci, ayva aşısı, biber frigya dolması, gabuklu guru, kış kabağı dolması, hibeş, kabak çitmesi, patlıcanlı cive, saç böreği, tepsi böreği, kapama, bastarya(babacana) ve Antalya usulü piyaz. Antalya'daki aktarlar doğal bitki ilâçlarıyla her geçen gün daha da ünlenmektedirler.

Meşhur Tatlılar: Şakşuka, lokma, kabak tatlısı, arap kadayıfı, turunç reçeli, portakal kompostosu, tutmaç, karpuz kabuğu reçeli, bergamot reçeli, kıvrım(sarı burma), pelize, kirkitle(Çivirdik) ve betsel (pestil-incir reçeli.)

NEREDE YENİR: Antalya Özdoym Restaurant tahinli piyazıyla ve kabak tatlısıyla meşhur bir mekândır. Antalya Kaş'ta bulunan Lokma adlı mekân ise lokmasıyla meşhurdur. Doğanın ve yeşilin tam ortasında, zengin mönüsü açık büfe kahvaltı ve meşhur kebaplarıyla Hamit Bey Kebapçısı da tercih edilebilecek mekânlardandır. Çakırlar yolu üzeri İtfaiye yanı Kepez Parkı içinde şubesi bulunmaktadır. Ayrıca Kale Kapısı mevkii Saat Kulesi yanında Meşhur İskender'yle hizmet veren Özdemir İskender de bulunmaktadır.

NE ÜRETİR: Turizm, tarım ve tarıma dayalı endüstri bölgenin temel ekonomik karakterini oluşturur. Narenciye ve seracılık konuları, bölge tarımının önemli ve genel karakterini belirlemektedir.



ARTVİN (08)

ARTVİN MERKEZ

NÜFUSU: 168, 092

İLÇELERİ: Ardanuç, Arhavi, Borçka, Hopa, Murgul, Şavşat ve Yusufeli.

TARİHÇESİ: M.Ö.3 bin yıllarında Orta Asya'dan göç ile gelen Türk kavimlerinden Hurriler, Artvin'e yerleştiler. Alparslan'ın 1071 Malazgirt Zaferine kadar Türklerin Anadolu'ya göçleri devam etti. Son olarak, Dokuz Oğuzlar 1071'de Anadolu'ya yerleştiler. Artvin 1071 Malazgirt Savaşından sonra Selçuklu Türklerinin eline geçti. Selçuklulardan sonra buraya sırasıyla; Moğollar, İlhanlılar, Cezayirli, Karakoyunlular, Timurlular, Akkoyunlular ve Safeviler hakim oldu.

Fatih Sultan Mehmet Han zamanında, Osmanlı Devleti sınırlarına

dahil edildi. 1878 Osmanlı-Rus Savaşında, Rusya tarafından işgal edildi. 43 sene anavatanından ayrı kaldı. Türk İstiklâl Savaşında Kazım Karabekir Paşa, Ermeni ordusunu yenince, Artvin 7 Mart 1921’de yeniden Anavatana kavuştu.

NEREDE GEZİLİR: Artvin (Livana) Kalesi, Şavşat (Satlet) Kalesi, Ardanuç (Gevhernik) Kalesi, Ortacalar Merkez Camii (Arhavi), Muratlı Camii (Borçka), Esenköy Camii (Murgul), Kocabey Camii (Şavşat), Demirkent Camii (Yusufeli), İskender Paşa Camii ve Türbeleri (Ardanuç)’dır. Altıparmak (Barhal), Manastır Kilisesi Camii (Yusufeli), Hamamlı (Dolishana), Manastır Kilisesi (Merkez), İşhan Kilisesi (Yusufeli), Yeni Rabat Kilisesi (Ardanuç), İbriga Şapeli (Borçka), Tibeti Kilisesi (Şavşat), Köprülü Kilise (Şavşat), Porta Manastır Kilisesi (Merkez) ve Dörtkilise Manastırı (Yusufeli.)

NE YENİR: Kuymak, püşürük çorbası, bişi, hıncal, helle, tutmaç, pancar, cincar, pucuko, hasuta, kaysefe, zurbiyet, lâz böreği, çergebaz, gendima, cevizli salata, herisa, şilav, soğan harşosu, çinçar çorbası ve lor çorbası.

NEREDE YENİR: Artvin merkezde bulunan *Çavuşoğlu Restaurant* buradaki lezzet noktamızdır.

NE ÜRETİR: Artvin’de en çok çay, patates, buğday, mısır, arpa, fasulye, soğan, tütün, pirinç; meyve olarak da; fındık, portakal, mandalina, elma, armut, üzüm, ceviz, kestane, kiraz, vişne, şeftali, erik ve kayısı yetişir. Orman ürünleri; kızılalağaç, kayın, gürgen, meşe, kestane, ladin, köknar, ardıç ve sarıçam bulunur.



AYDIN (09)

SARDES

NÜFÜSÜ: 946,971

İLÇELERİ: Merkez, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Didim, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Köşk, Kuşadası, Kuyucak, Nazilli, Söke, Sultanhisar ve Yenipazar.

TARİHÇESİ: Aydın, tarihinin bilinen devirlerinden beri çeşitli uygarlıklara merkez olmuştur. Bu topraklar sırasıyla Frigya, Lidya, Pers, Roma, Bizans çağlarını yaşamış, daha sonra 1171-1270 yılları arasında Selçuklular, 1270-1307 yılları arasında Menteşeoğulları, 1307-1390 yılları arasında Aydınoğulları, 1390-1922 yılları arasında Osmanlı dönemini yaşamıştır. 1850 yılına kadar eyalet bu tarihten sonra İzmir'e bağlı sancak olmuştur. Yunanlılar, 26 Mayıs'ta Germencik ve İncirliova'yı, 27 Mayıs 1919'da da Aydın'ı işgal

ettiler. İlk millî direniş Çine'deki 57.Tümen Komutanı Albay Şefik Aker ile Yörük Ali Efe'nin mutabakatının ardından, Yörük Ali Efe'nin 17 kişilik grubuyla ilk olarak Sultanhisar yakınındaki Malgaç Köprüsünde bulunan Yunan askerlerine baskın düzenlemesiyle başladı ve 30 Haziran'da düşman, Aydın dışına atıldı. 4 Temmuz'da şehir tekrar Yunan işgaline maruz kaldı. 26 Ağustos 1922'de Büyük Taarruz başladı. Yunanlılar ve Rumlar kaçarken tüm köy ve kasabaları ateşe verdiler.

NEREDE GEZİLİR: Aprodias, Alabanda (Çine), Gerga (Çine), Myus, Nysa (Sultanhisar), Orthosia (Yenipazar), Akharaka (Sultanhisar), Sardes, Milet ve Aphorodiasias Müzesi.

NE YENİR: Tarhana çorbası, kulak çorbası, acılı güveç, zeytinyağlı kırla kızartma, zeytinyağlı taze ve kuru börülce, sarmaşık ve kedirgen kavurma, nohutlu kereviz, etli enginar, Arap saçı, paşa böreği, pilav, pelvize tatlısı, yuvarlama, ısırganotu böreği, ebegümeci kavurması, avukma, bıyık, gelin turşusu, patates püre salatası, tulum peynirli domates, yalancı kuzu dolması, barbunca balığı sulu kızartması, çöp kebabı, kâğıt kebabı, karışık ot kavurması, midyeli lahana böreği ve incir reçeli .

NEREDE YENİR: Aydın'ın Bozdoğan beldesindeki *Mikado pide salonunda* yapılan pidelerin tadına bakmadan geçilmez. Aydın Çine'deki *Köfteci Dede*'nin köfteleri ve çöp şişi yemeye değer.

NE ÜRETİR: Pamuk, incir, kestane, el dokuma mamulleri (halı, kilim, vs.)



BALIKESİR (10)

SAAT KULESİ

NÜFUSU: 1,118,313

İLÇELERİ: Ayvalık, Balya, Bandırma, Balgadiç, Burhaniye, Edremit, Erdek, Gömeç, Gönen, Havran, İvrindi, Kepsut, Manyas, Marmara, Savaştepe, Sındırgı ve Susurluk.

TARİHÇESİ: Balıkesir ve çevresinde bulunan pek çok höyük, iskan edilmiş mağara ve düz yerleşim yerlerinde yapılan araştırmalarda ele geçen bulgular, buralarda bilinmeyen çok eski zamanlarda M.Ö.8000–3000 yılları arasında yerleşilmiş olduğunu ortaya koymaktadır. 4. Truva döneminde (M.Ö.1800–1250) Antik Çağda İda diye anılan Kaz dağları eteklerinde geçen efsanevî Truva savaşları bölge halkını da derinden etkilemiştir. 1071 Malazgirt zaferiyle Anadolu'nun kapıları Türklere, bir daha kapanmamak

üzere açıldı. 1080’de Süleyman Şah Kyzikos’u ele geçirdi. 1081’de Ulubat gölü kıyısında Bizans ordusu yok edildi..

NEREDE GEZİLİR: Balıkesir’in tamamında birçok tarihî eser ve kalıntıları vardır. Saat kulesi bunların başta gelenlerindenidir. Hemen hemen bütün ilçeleri görülmeye değerdir. Ayrıca kaplıcaları ve içmeceleri de çok meşhurdur.

NE YENİR: Kaymak hamuru, tirit, tavuklu mantı, kapama, metez, sura, saçaklı mantı, peynirli patlıcan, börülce ekşilemesi, hamur çorbası, Erdek havyarı, yumurta dolması, soslu fileto balık, soslu uskumru, dağar kebabı, yoğurtlu et ve kırmızıbiberli börülce.

Ünlü Tatlılar: Balıkesir kaymaklısı, hoşmerim, mafiş tatlısı, zerde tatlısı, kalçunya.

NEREDE YENİR: Balıkesir’in merkezindeki Millî Kuvvetler caddesinde *Onur lokantası*nda yöresel yemeklerin yanı sıra Osmanlı mutfağından lezzetler denenebilir.

NE ÜRETİR: Balıkesir sanayi bakımından gelişmiş illerimizdendir. Başlıca sanayi tesisleri; zeytinyağı ve sabun, meyve, sebze ve balık konserve, pamuklu dokuma ve iplik, şeker, çimento, gübre, sülfürik asit, boraks ve asit, kâğıt, un, yem, süt, deri ve çorap, jeneratör, kereste ve mobilya fabrikaları ile birçok atölye mevcuttur. Yeni fabrika kurulmaya da devam edilmektedir. Tarımsal ürünler olarak ilimizde zeytin, narenciye, incir, pamuk, elma, armut, ayva, üzüm, buğday, arpa, mısır, yulaf, pancar, tütün, ayçiçeği, susam ve pirinç yetiştirilmektedir.



BİLECİK (11)

ZİNCİRLİ KAYALAR

*NÜFUSU:*203,777

İLÇELERİ: Bozüyük, Gölpazarı, İnhisar, Osmaneli, Pazaryeri, Söğüt ve Yenipazar.

TARİHÇESİ: Bilecik'te ilk yerleşim M.Ö. 3 binden öncedir. Anadolu'da Tunç çağına geçiş sürecinde önemli bir yeri olan Bilecik'ten M.Ö. 3000'lerde tunç yapımı için kalay çıkarıldığı bilinmektedir. Bölgede yaşamış kavimler arasında Mısırlılar, Hititler, Frigler, Kimmerler, Lidyalılar, Persler, Makedonlar, Romalılar, Bizanslılar, Emevileri ve Abbasileri sayabiliriz. Ertuğrul gazinin ölümünden sonra Kayı boyunun başına Osman gazi geçti. Bilecik halkı Kurtuluş Savaşına tüm varlığı ile katılmış, gerek milis kuvvetleri ve gerekse düzenli ordularımıza on binlerce

evlâdını vermiştir. Bilecik, Kurtuluş Savaşından yanmış-yıkılmış, tam bir enkaz hâlinde çıkmıştır. 1920’lerde 12.000 olduğu tahmin edilen şehir nüfusu, savaştan sonra 4.000’e inmiştir. Savaştan önce Bilecik bölgenin en önemli ipek endüstrisi merkeziydi. Şehirde çok sayıda ipekçilik tesisi ve ipek kadife üreten fabrika bulunuyordu. Ancak, Yunanlıların çıkardığı intikam yangınlarında bu fabrika ve tesislerin tümü yanmıştır.

NEREDE GEZİLİR: Söğüt Müzesi, Kömür su yaylası, Çiçekli yaylası, Kamçı yaylası, Sofular yaylası, Osmaneli içmeceleri, Söğüt Çaltı kaplıcası, Zincirli Kayalar, Kınık ve Yukarı Çaylı şelâlesi.

NE YENİR: Bükme, hodalak, pide, yalancı tarhana, kuskus, keklik kebabı, piruhi, samsı, ovmaç çorbası, mercimekli mantı, kesme hamur, yağlı yufka, zırz salatası, balık dolması, parmak köftesi, bildircin kebabı tavuk kapaması.

Ünlü Tatlılar: Köpük helvası, sıra helvası, boza, pancar pekmezi.

NE ÜRETİR: Bilecik ilinin başlıca tarım ürünleri buğday, baklagiller, mısır, nohut, fasulye, şeker pancarı, ayçiçeği, barbunya, havuç, domates, patlıcan ve şerbetçi otudur. Beylerce üzümü, nar, erik, ayva, kiraz ve muşmulası meşhurdur. İpekböcekçiliği son yıllarda gelişmektedir. Başlıca sanayi; yem fabrikaları, seramik fabrikaları, şofben ve radyatör üreten demir döküm fabrikaları, kâğıt fabrikaları, su tesisatı malzemeleri üreten fabrikalar, vinyleks halı ve yer döşeme fabrikası, bisküvi fabrikası, ipekli dokuma fabrikaları, defter fabrikası, ambalaj kâğıdı fabrikalarını sayabiliriz. El sanatları: Bölgede ipek ve kadife işletmeciliği kilim ve heybe dokumacılığı ileridir.



BİNGÖL (12)

KÜLTÜR PARKI

NÜFUSU: 251,552

İLÇELERİ: Adaklı, Genç, Karlıova, Kiğı, Solhan, Yayladere ve Yedisu.

TARİHÇESİ: Tarih boyunca çeşitli medeniyetlerin etkisinde kalan il, İslâm kaynaklarında Cebel-u Cur adıyla geçmektedir. Bingöl'ün tarihi M.Ö. 2000 yıllarına dayanmaktadır. Çapçakur Beylerinden Süleyman Bey Osmanlıların egemenliğini kabul ederek, Çapçakur (Bingöl) 1514'de Osmanlılara bağlanmıştır. 1914'de 1. Dünya Savaşında Ruslar Doğu Anadolu'da hızla ilerlemeye başladılar. Bu, ilerleyiş esnasında Bingöl'ü işgal ettiler. Bunlara karşı Kiğı ve Karir dağlarında Sığı boğazından Eşek Meydanı'na kadar uzanan alanda bir savunma cephesi kuruldu. Cephede yoğun çarpışmalar

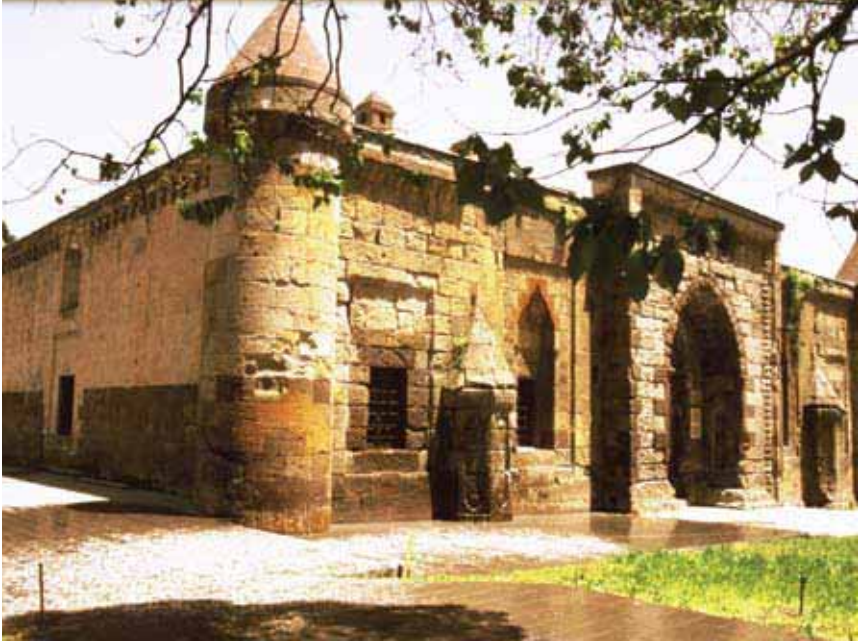
olmuş Rus birlikleri çok zaiyat vermiştir. 1917 devriminde çarlık yıkılınca iktidara gelen savaştan çekilmesiyle birliklerini de bu bölgelerden çekmişlerdir.

NEREDE GEZİLİR: Kral kızı kalesi, Sbeterias kalesi, Kiğı kalesi, Yüzen ada, Kös kaplıcaları, Çur şelâlesi, Kültür Parkı.

NE YENİR: Tutmaç çorbası, jorinapel, keldaş, sac kavurma, kurt Mustafa, mastuva, köme, sır ve dur pekmezi.

NEREDE YENİR: Bingöl'deki lezzet noktamız merkezdeki *Restaurant 2000*.

NE ÜRETİR: Hayvancılık ve hayvansal ürünler, el dokumaları.



BİTLİS (13)

KÜLLÜCE

NÜFUSU: 327,886

İLÇELERİ: Ahlat, Tatvan, Adilcevaz, Güroymak, Hizan ve Mutki.

TARİHÇESİ: Geçmişi M.Ö. 2000’li yıllara dayanan bir yerleşim merkezi olan Bitlis il sınırları içinde Urartu, Pers, Makedonya krallığı Roma ve Bizans dönemine ait izlere rastlanmaktadır. Halife Hz. Ömer zamanında (641) İslâm’la tanışan Bitlis Emeviler, Abbasiler, Mervaniler yönetiminde kalmıştır. 1537 tarihli bir icmal defterinde Bitlis çevresindeki Tatvan, Ahlat, Muş, Bulanık ve Hıns nahiyeleri kendine bağlı olan bir Osmanlı ili olarak gösterilmektedir. Bitlis 17, 18 ve 19. yy.da bölgenin sanat ve kültür merkezi olmuştur. Dönemin medrese, cami, külliye, han, hamam, gibi yapıları bugün ilin

geçmişteki o parlak döneminin delili olarak ayakta durmaktadır.

NEREDE GEZİLİR: Nemrut Dağı ve krater gölü, Ahlat Müzesi, Ulu Cami, Bitlis Kalesi, Tatvan Kalesi, Emir Ali Kümbeti, Kührevi Türbesi, Ahlat Selçuklu Mezarlığı, Küllüce, Ahlat Harabe şehri.

NE YENİR: Mastaba çorbası, kurti çorbası, piçoş aşı, büryan kebabı, içli köfte, yalancı köfte, kendir pilavı, katıklı dolma, çorti taplemesi, şekalok yemeği, çorti köftesi, gari aşı, glorik, gebol, çireş pancarı, kengerli pilav, etli keşkek, cacık ve ciğer taplaması.

Ünlü Tatlılar: Halbur hurması, şeker helvası.

NEREDE YENİR: Bitlis merkezde bulunan birkaç lezzet noktasının isimleri: *Mavi Köşk lokantası*, *Mermut Restaurant* ve *Yalı Restaurant*'dir.

NE ÜRETİR: Birinci sırayı buğday alır. Sulu tarım ürünlerini ise sırasıyla şeker pancarı ve tütün oluşturur. Bunun dışında hayvancılığın geniş çapta yapılması dolayısıyla yem bitkileri üretimi de önemli yer tutar. Bunu yanında ceviz ve bal üretimi de önemli bir yer tutar. Diğer üretilen tarımsal ürünler ise şunlardır; çavdar, fasulye, soğan, patates, lahana, kavun, karpuz, patlıcan, domates, biber, armut, elma, kiraz, vişne, dut üretimi de ilin ekonomisi açısından önemli bir yer tutar. El sanatları; bastonculuk, halıcılık, kilimcilik, çömlekçilik, iğne ve boncuk oyası.

**BOLU (14)****YEDİGÖLLER**

NÜFUSU: 270, 417

İLÇELERİ: Merkez, Çilimli, Dörtdivan, Gerede, Göynük, Kırısıcık, Mengen, Mudurnu ve Seben.

TARİHÇESİ: Bolu tarihinin her devresinde ilgi çeken yörelerden olmuştur. Hitit İmparatorluğu'nun tarihe karışmasından sonra, Anadolu güç dengeleri değişti. Phryg ve Bithynlerden önce de Bebryler, Mariandyler, Koukonesler, Thynler ve Paphlagonlar Bolu yöresinin ilk ahalisini teşkil ettiler. Lydler, Persler de Bolu'da hakim topluluklardı. Helenler başka kültür ve görüşü Bolu'ya taşıdılar. Bithynhlerden sonra, yöre halkı bu defa Romalılara boyun eğdi. Helenleşmenin yerini bu defa Latinleşme aldı. Tanzimat ve Islahat uygulamaları Bolu'da aksiliklerini buldu. Bolu idarî değişikliklere de sahne oldu. Kastamonu vilayetinin bir sancağı, sonra müstakil

Bolu sancağı şeklinde getirildi. İzmir'in Yunanlılarca işgali üzerine Bolu basınında kamyonunda tepkileri ortaya çıktı. Redd-i İlhak Cemiyetinin paralelinde toplantılar düzenlenerek, Yunanlılar arkasındaki İtilaf Devletleri kınandı. Muhtemel bir Yunan işgali Düzce ve Bolu'da yaşanmadı. Bolu, Sakarya meydan Savaşı, Kütahya mücadelesi ve Afyonkarahisar dolaylarındaki ölüm kalım savaşlarına insanca yardımlarda bulundu.

NEREDE GEZİLİR: Yedigöller Millî Parkı, Kartalkaya, Şifalı Su ve Sünnet Gölü, Abant Gölü, Gölcük, Gölköy baraj gölü, Antinoos Tapınağı, Akşemseddin Türbesi, Gazi Süleyman Paşa Camisi, Konuralp Roma Tiyatrosu.

NE YENİR: Kabaklı gözleme, kedi batmaz, Bakla çorbası, Oğmaç çorbası, Göynük'ün şeker fasulyesi, Mengen'in peyniri ve pilavı, yoğurtlu bakla çorbası, imaret çorbası, acı su bazlamacı, çantıklı pide, orman kebabı, kaldırık dolması, çılıbr, Kanlıca mantarlı kuzu kavurması, kaşık sapı, keşli cevizli erişte, kaşık atmaç, bakla çullaması, paşa pilavı, kabak hoşafı, palize, coş hoşafı, karavul şerbeti, kızılıcık şurubu.

Ünlü Tatlılar: Fındık şekeri, çikolata, çam balı, kaymağı, Bolu Beyi tatlısı, uğut tatlısı, saray helvası, 40 katlı cevizli ev baklavası, köpük helvası, Seben'in elması ve üzümü.

NEREDE YENİR: *Otel Yurdaer Mutfak Sanatları Merkezi* tarihî bir mekân olup, en iyi Bolu aşçılarının yetiştirdiği bir lezzet durağıdır. Burada 100–150 civarında yemek çeşidi bulunur. Ayrıca yolu Bolu dağından geçenler için *Bercesté* adlı yer meşhur Bolu dağı sahanda yumurtası, ızgara çeşitleri ve diğer yemek çeşitleriyle hizmet veren bir mekândır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, yulaf, çeltik, mısır, nohut, fasulye, fiğ, burçak, tütün, şeker pancarı ve şeker pancarı tohumu, patates. Ayrıca Bolu'da faaliyette bulunan önemli sanayi dalları gıda, orman ürünleri ve mobilya, metal eşya ve makine, dokuma-giyim eşya, deri ve kâğıt sektörleridir.



BURDUR (15)

GÖKBAKİŞ

NÜFUSU: 251,181

İLÇELERİ: Ağlasun, Bucak, Gölhisar, Karamanlı, Kemer, Tefenni, Yeşilova, Çavdır, Altınyayla ve Çeltikçi.

TARİHÇESİ: Tarih öncesi devirlerden itibaren Burdur ve çevresi yerleşim sahası olarak görülmektedir. Burdur'un Hacılar köyünde yapılan kazılar, buradaki yerleşim M.Ö. 7 bin yılına kadar uzandığını göstermektedir. Friglerin, Lidyalıların, Perslerin, Makedonların, Bergama krallığının, Roma'nın, Bizans'ın, hâkimiyetinde kalan bölgeyi, 1071 Malazgirt zaferinden kısa bir süre sonra Kutalmışoğlu Süleyman Şah ele geçirdi. Cepheye çok sayıda gönüllünün yanı sıra, silah, cephane, yiyecek ve giyecek göndermişlerdir. 1920'de toplanan Büyük Millet Meclisi'ne Burdur'dan ünlü kişiler

katılmıştır. En ünlüsü ise; İstiklal Marşı'nın Şairi Mehmet Akif Ersoy'dur.

NEREDE GEZİLİR: İnsuyu Mağarası, Salda Gölü, Aziziye Ormanları, Tymbrianassos, Sagalassos, Kremna ve Kibyra Eskiçağ Kentleri, Burdur Ulu camisi, Şeyh Sinan ve Taş Camileri, Baltaoğlu, Tabak Hamamları, İncir Kervansarayı ve Burdur Müzesi.

NE YENİR: Testi kebabı, düğürcük, şiş köfte, Bucak nohudu ve bucak fasulyesi.

Ünlü Tatlılar: Kabak helvası, ceviz ezmesi, ceviz helvası, burdur muhallebisi, Karaaliler kavunu ve beyler kavunu.

NEREDE YENİR: Burdur Gazi caddesinde bulunan *Özsarı Kebap Salonu* şehrin lezzet noktalarından biridir. Kebaplarıyla tanınan bu mekân, şiş köftesiyle de meşhur.

NE ÜRETİR: Burdur'da tarımsal ürünlerde buğday arpa ilk sırayı alır. Bunu yanında şeker pancarı, haşhaş, tütün, anason, yer fıstığı, üzüm, gül yağı için yetiştirilen gül. Sanayi kolları ise şeker fabrikası, et kombinası, sütlu maddeler yapımı, un fabrikalarıdır. El sanatları; halıcılık, kilim dokumacılığı, bakırcılık, hasır dokumacılığı ve dericilik.

**BURSA (16)****İRGANDI KÖPRÜSÜ**

NÜFUSU: 2, 439,876

İLÇELERİ: Osmangazi, Nilüfer, Yıldırım, Büyükorhan, Gemlik, Gürsu, Harmancık, İnegöl, İznik, Karacabey, Keleş, Kestel, Mudanya, Mustafa Kemal Paşa, Orhaneli, Orhangazi ve Yenişehir.

TARİHÇESİ: Günümüzden yaklaşık 5 bin yıl önce insanların yerleştiği bu topraklarda M.Ö. 7. yüzyılda Trakya'da Strümon nehri kenarında oturan Bitynler ve akrabaları Tnyniler İskit saldırılarına karşı koyamayınca, göç ederek kuzeybatı Anadolu'ya göç yerleşirler. Bu verimli topraklara Bitynia adını verirler. Prusa (Bursa) 1204–1261 yılları arasında Nikaia (İznik)'a bağlı, genelde kale içinde kalmış, fazla büyüyememiştir. Selçuk İmparatorluğu'nun zayıflayıp dağılmaya başlamasıyla kurulan Anadolu Beylikleri

içinde zamanla gelişen Osmanlı Beyliği çevredeki Tekfur'ların arazilerini de alarak güçlenmiştir. Bursa 1307 yılında Osman Bey tarafından kuşatılmış, 6 Nisan 1326'da Osman Bey'in oğlu Orhan Bey şehri zaptetmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Uludağ Kayak Merkezi, mesire yerleri, Irganda Köprüsü, Yıldırım Külliyesi, Emirsultan Cami ve Türbesi, Osmangazi Türbesi, Yeşil Türbe, Yeşil Medrese, Ulu Cami, Arkeoloji Müzesi, Türk İslâm Eserleri Müzesi, Atatürk Müzesi, Osmanlı Müzesi. İshak Paşa Külliyesi, Kasım Efendi Camisi, Yıldırım Hamamı, Beylik Han (Cafer Paşa Hanı), Tacü'n-nisa Sultan Hatun Türbesi ve İshak Paşa Mezarı, Sungur Paşa Köyündeki Türbe, Oylat Kaplıcaları, Kilise Camisi, Oylat Mağarası ve Karaca Bey Kervansarayı gelmektedir.

NE YENİR: İskender Kebabı, İnegöl Köftesi, Cantık pidesi, kaba köfte, Pideli Köftesi, ekşili baş çorbası, etli gavata, kestaneli etli lahana dolması; mısır unu sarması, lâleazar, ayva galyası, çardak kebabı, etli erik yemeği, kestane yemeği, paça, güvercin bunu, ayva bastı, bezelye kavurması, kereviz yemeği, sahan böreği, kaşarlı pırasa, patlıcan silkmesi, Yörük kebabı, yufkalı hindi, ciğer sarması, dızmana, hamur bamyası.

Ünlü Tatlılar: Kemalpaşa tatlısı, Cennet köşkü, haşlama tatlısı, kadı boğan, sütlü Bursa helvası, dilberdudağı, incir dolması, zerde, kaymaçına, asude, kestenesi şekeri ve Bağdat hurması.

NEREDE YENİR:

Kayhan Pideli Köfte meşhur cantık pidesinin ve pideli köftenin denenebileceği nezih mekânlardan biridir. *Elite Park Restaurant* (Yeni Mudanya yolu) *Lâleazar*; bir lokanta kıvamında olan *Lâleazar*'da ise Türk yemeklerinin birçok çeşidi bulunup denenebilir. Orhan Köfte, Zeynel Köfte, Besler, Yayla Sofrası (İnegöl Köfte.)

Bağdat Hurmacısı: Bağdat hurma tatlısını yapan en meşhur tatlıcıdır.
Bursa İskenderci: İskender'i keşfeden İskender İskenderoğlu'nun torunlarının işlettiği bu mekânı Bursa'nın çeşitli bölgelerinde bulmanız mümkün.

NE ÜRETİR: Her türlü tarım ürünü, bal, ipek. Çok gelişmiş bir sanayi bölgesidir.



ÇANAKKALE (17)

ŞEHİTLER ABİDESİ

NÜFUSU: 476,128

İLÇELERİ: Ayvacık, Biga, Bayramiç, Bozcaada, Çan, Eceabat, Ezine, Gelibolu, Gökçeada, Lapseki ve Yenice.

TARİHÇESİ: Eski çağlarda Hellespontos ve Dardanel olarak anılan Çanakkale M.Ö. 3000 yılından beri yerleşim alanı niteliğini korumuştur. Yörenin en eski halkı Beşiktepe ve Kumtepe yerleşmelerinden bilinen Kalkolitik Dönemin yerli halkıdır. Bunları, İ.Ö. 3000'lerden 1200'lere kadar hayatlarını sürdüren Troya halkı izler. Bundan sonra sırasıyla Troya savaşı ile Akalar, Ege göçleri ile çeşitli kavimler gelmiştir. Bölgenin Bizans'a bağlanmasından sonra, Osmanlılar 1353 tarihinde Avrupa yakasına geçmişlerdir. Avrupa yakasındaki kaleye "Kilitbahır" denmiş

Anadolu yakasındaki kaleye ise “Çanak Kalesi” adı verilerek, bugünkü şehrin kuruluşuna başlangıç olmuştur. 1915 yılında Boğaz İtilaf Devletlerince geçilmeye çalışılmış, ancak 18 Mart 1915’de büyük bir yenilgiye uğramışlardır. Denizden Boğazı geçemeyen düşman bu defa Gelibolu yarımadasını ele geçirmek maksadıyla 25 Nisan 1915 sabahından itibaren İngiliz, Fransız, Avustralya, Yeni Zelanda kuvvetleri ile Seddülbahir ve Arıburnu bölgelerine çıkartma yapmıştır.

NEREDE GEZİLİR: Gelibolu Yarımadası Tarihi Millî Parkı, Truva, Assos, Abydos, Ophryinion, Çanakkale Arkeoloji Müzesi, Çanakkale Askerî Müzesi, Çamyayla Atatürk Müzesi, Çanakkale Şehitleri Müzesi Anıtı ve Harp Hatıraları Müzesi, Truva Müzesi, Kestanbolu, Tepeköy, Külcüler, Çan Kaplıcaları, Kale-i Sultaniye, Köprülü Mehmed Paşa, Yazıcıoğlu, Bolayır Gazi Süleyman Paşa, Lâpseki Süleyman Paşa, Umurbey ve Gelibolu Ulu Camii.

NE YENİR: Asma yaprağında sardalye, yoğurtlu kavurma, kaçamak, balık çorbası, çanakta uskumru, kılıç balığı, sardalya buğulaması, uskumru ızgarası, paça, köy azığı, peynirli patlıcan, taze fasulye basması, bakla keşkeği, tumbi, turp otu salatası, kaçamak, lakerda, erik macunu ve ahlut suyu.

Ünlü Tatlılar: Peynir helvası.

NEREDE YENİR: Çanakkale Çan’daki *Mevlanâ sofrası*, merkezdeki *Ömür restoran* ve *Sofra restoran* tavsiye edilebilecek yerlerden birkaçı.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, yulaf, çavdar, bezelye, bakla, börülce, ayçiçeği, susam, tütün, domates, zeytin, üzüm ve balıkçılık.



ÇANKIRI (18)

ÇUKUR MESCİT

NÜFUSU: 174,012

İLÇELERİ: Atkaracalar, Bayramören, Çerkeş, Eldivan, Eskipazar, Ilgaz, Kızılırmak, Korgun, Kurşunlu, Orta, Şabanözü ve Yapraklı.

TARİHÇESİ: 1071’de başlayan Anadolu’nun fethi, Süleyman Şahın 1075’de İznik’i alarak Anadolu Selçuklu Devletinin temellerini atmasıyla devam etmiş, aynı zamanda 1080’deki büyük Türkmen Göçü ile Anadolu’daki Türk nüfusu hızlı bir artış göstermiştir. Çankırı yöresi 1417’den sonra Candaroğulları’ndan Kasım Bey’in yönetiminde Osmanlı Devletine bağlı olmakla birlikte, Kastamonu ve Sinop yöresinde Candaroğulları’nın egemenliği sürüyordu. 1461’de Fatih Sultan Mehmed Trabzon seferine giderken, askerî ve ekonomik önemi olan Sinop’u elinde tutan ve Trabzon’daki Pontus

Devleti'yle de ilişkileri olan bu beyliği kesin olarak ortandan kaldırdı. Mütareke ve Millî Mücadele yıllarında Çankırı, doğrudan işgal görmediği ve işgal bölgelerinden de oldukça uzak olduğu için, Çankırı'da işgale karşı örgütlenmeler, ancak Mayıs 1920'den sonra gerçekleştirildi.

NEREDE GEZİLİR: Gerdek Boğazı, Kayadibi, Hisariçi, İnköyü, Delik Kaya Mezarları, Cendere Köyü, Mezar Odası, Çankırı ve Asar Kaleleri, Çukur Mescid, Çankırı Ulu Camisi, Taş Mescit (Şifahane), İmaret, Kurşunlu Hamamları ve Çankırı Müzesi.

NE YENİR: Etli hamur (mantı), tarhana çorbası, gözleme cızlama, güveç, pıhtı aşı, harmandaşı, fit fit aşı, cevizli hamur, çeç böreği, mıhlama, keşkek, çalma, tirit, yaren güveci, mıkla ve tutmaç.

Ünlü Tatlılar: Çekme helvası, baklava, yumurta tatlısı ve hoşmerim.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, mısır, çeltik, patates, yeşil mercimek, şeker pancarı, ayçiçeği, kavun. Çankırı sanayisinde özellikle 1984'ten beri gelişmektedir. İlde hayvanî gıda ürünleri, tekstil sanayi, tarım araçları sanayi, tuğla imalâtı, silah sanayi, gıda sanayi (un fabrikaları, makarna fabrikaları vs.) sektörler Çankırı ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır.



ÇORUM (19)

ULU CAMİ

NÜFUSU: 549, 828

İLÇELERİ: Alaca, Bayat, Boğazkale, Dodurga, İskilip, Kargı, Lâçin, Mecitözü, Oğuzlar, Ortaköy, Osmancık, Sungurlu ve Uğurludağ.

TARİHÇESİ: Çorum bölgesi, tarih öncesi ve tarih çağlarında önemli kültürlerle ve uygarlıklara sahne olmuştur. Alacahöyük, Büyükgüllücek ve Kuşsaray gibi yerleşim merkezlerindeki mimari eserler ve maddî kültür kalıntıları, bölgede en eski yerleşimin M.Ö. 5000’li yıllarda başladığını göstermektedir. Türkler, 1071 Malazgirt zaferi ile Anadolu’ya girmiş, Çorum ve çevresi Danişmend Ahmet Gazi tarafından 1075 yılında fethedilmiştir. Anadolu Selçuklu Devleti (1243) Köseadağ Savaşında Moğollara

yenildikten sonra, Anadolu'da büyük siyasî karışıklıklar çıkmıştır. Millî Mücadele hareketinin başlangıcı ve en zor zamanında Çorum bir taraftan Çapanoğullarının, öte yandan Pontusçuların tehdidi altında bulunuyordu. Çorum halkının Millî Mücadele hareketine bağlılığı sayesinde, Çapanoğulları isyanı daha fazla genişlemeden sindirilmiştir. Çorum Millî Mücadele en çok şehit veren illerden olup, İstiklâl Savaşına katılan 1510 kişi, İstiklâl madalyası ile onurlandırılmıştır.

NEREDE GEZİLİR: Çorum Müzesi, Alacahöyük Müzesi, Boğazköy Müzesi, Saat Kulesi, Çorum Kalesi, İskilip Kalesi, Osmancık Kalesi, Sungurlu Saat Kalesi, Ulu Cami, Hıdırlık Cami, Şeyh Muhittin Yavsi Camii, Evlik Köyü Cami ve Türbesi, Hamamlıçay Köy Kaplıcası ve Figani Beke Kaplıcası.

NE YENİR: Leblebisi ile ünlü olan Çorum, yöresel yemekler bakımından oldukça zengindir. İlin özgün yemekleri arasında mayalı, yangıç, mıklama, bulgur aşı, altüst böreği, kaypak aşı, cızlak, kömbe, oğmaç, hingal, haşhaşlı çörek, borhani, helise, çullama, madımak, tirit, iskilip dolması.

Ünlü Tatlılar: Çorum şekerlemesi, hasıda, sasak beyni, kara çuval helvası, hedik, teltel, has baklava, pancarlı su böreği, Çorum baklavası ve gül baklavası.

NEREDE YENİR: Çorum'daki lezzet noktamız, merkezdeki *Katipler Konağı*'dır.

NE ÜRETİR: Dericilik, dokumacılık, bakırcılık ve demircilik; buğday, arpa, nohut, tane fiğ, yeşil mercimek, ayçiçeği, şeker pancarı, arpa, kuru soğan, domates, karpuz, taze fasulye ve hıyar.



DENİZLİ (20)

PAMUKKALE

NÜFUSU: 907,325

İLÇELERİ: Acıpayam, Akköy, Babadağ, Baklan, Bekilli, Beyağaç, Bozkurt, Buldan, Çal, Çameli, Çardak, Çivril, Güney, Honaz, Kale, Sarayköy, Serinhisar ve Tavas.

TARİHÇESİ: Denizli ili, ilk defa bugünkü şehrin 6 km. kuzeyinde, Eskişehir Köyü civarında kurulmuştur. Şehir M.Ö. (261-246) yılları arasında, Laodikeia adı ile anılmıştır. Günümüzde kullanılan Denizli adı, Tonguzlu kelimelerinin zamanla ağızdan ağıza, değişmesiyle meydana gelmiştir. Daha sonra Pers, Büyük İskender, Roma ve Bizans, Selçuklular, Beylikler ve Osmanlı yönetimi yörede hakim olmuştur. Türkler, Denizli havalisini zaptettikten sonra, şehir suyunun bol bulunduğu bugünkü Kaleiçi mevkiine nakletmişlerdir.

1.Dünya Savaşı sonrasında 15 Mayıs 1919’da Yunan ordusu İzmir’e çıktığı gün, ilk karşı koyma hareketlerinden biri de Denizli’de gerçekleşmiştir. Bu arada Sivas Kongresine (4 Eylül 1919) Denizli sancağını temsilen Belevli Yusuf Bey, Ali Necip Bey, Helvacızade Mehmet Efendi, Dalamanlızade Mehmet Şükrü Bey katılmışlardır. Bu kongrede 4 delegeyle temsil edilen tek il Denizli olmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Pamukkale, Çamlık Yenice Kaplıcaları; Beycesultan Höyüğü, Laodikeia, Hierapolis ve Tripolis, Kalıntıları, Akhan, Çardakhan Kervansarayı, 2. Sultan Murad Camii, Beyce Sultan Kümbeti ve Pamukkale Müzesi.

NE YENİR: Pirinç çorbası, buldan kebabı, kavurma yemeği, etli bakla, kara katma, türlü güveç, davet pilavı, kalsune, mantar böreği, çaput aşısı, alaçora, sıyrırma, yoğurtlu patlıcan gömmesi, sura, gındıra çorbası, keşkek, kaçamak, kuru fasulye, nohut, sarma, dolma, bulgur pilavı, kabak ve soğan yahnisi. Kuzu kellesi ve kuzu kebabı da, bu bölgenin ünlü yemeklerindendir.

Ünlü Tatlılar: İncir tatlısı.

NEREDE YENİR: Denizli’nin alışveriş merkezinde bulunan *Lezzet Kebap*-namı diğer *Kebapçı Enver*’in Fırın Kebabı çok meşhurdur.

NE ÜRETİR: Pamuk, tütün, leblebi, kavun, karpuz, domates, zeytin, soğan, havuç, üzüm. Denizli sanayi; çırır sanayi, iplik sanayi, konfeksiyon sanayi, boya-apre ve tekstil terbiye sanayi, dericilik sanayi. El sanatları olarak Denizli iyi bir konuma sahiptir. Bazı el sanatları şunlardır: Topraktan yapılan testi ve bardak yapımcılığı, urgancılık, bakırcılık, bıçakçılık, hasır örücülüğü, kilim-heybe -yolluk ve torba dokumacılığı halâ devam ettirilmeye çalışılan el sanatlarıdır.



DİYARBAKIR (21)

YEDİ KARDEŞLER BURCU

NÜFUSU: 1, 460,714

İLÇELERİ: Bismil, Çermik, Çınar, Çüngüş, Dicle, Eğil, Ergani, Hani, Harzo, Kocaköy, Kulp, Lice ve Silvan.

TARİHÇESİ: Diyarbakır tarihinin, önceleri M.Ö. 3 bin yılına kadar uzandığı bilinirken, son zamanlarda Çayönü kazıları ile yapılan araştırmalar sonucunda, uygarlık geçmişinin M.Ö. 7500 yıllarına kadar dayandığı belirlenmiştir. Diyarbakır ve çevresinde Hurriler, Mitanniler, Hititler, Asurlar, Medler, Persler, Büyük İskender, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular ve Osmanlılar hüküm sürmüştür. Büyük Selçuklu hâkimiyetinin sona ermesinin ardından İnanoğulları, Nisanoğulları, Artuklular, Eyyübîler gibi mahallî hâkimiyetler ve Türkiye Selçukluları, Timur dönemi, Akkoyunlular ve Şah İsmail idaresindeki İran egemenliğinden sonra, Diyarbakır,

15 Eylül 1515 tarihinde Yavuz Sultan Selim devrinde Bıyıklı Mehmet Paşa tarafında fethedilerek, Osmanlı birliğine katılmıştır. Özellikle 16. yy. boyunca Diyarbakır'da büyük kalkınma ve imar faaliyetleri gerçekleştirildiği gibi, yüzyılda şehrimiz önemli bir ticaret ve sanat merkezi hâline gelmiştir. Daha sonraki yüzyıllarda da, öneminde pek fazla bir şey kaybetmeyen Diyarbakır, Osmanlı Devletinin yıkılışına kadar bu konumunu korumuştur.

NEREDE GEZİLİR: Çermik Kaplıcası, Diyarbakır Kalesi ve Nasturi Kilisesi, Atak (Antak) Eskiçağ Kentleri, Meryem Ana Kilisesi, Diyarbakır Arkeoloji ve Etnografya, Diyarbakır Sait Sıtkı Tarancı ve Diyarbakır Atatürk Köşkü Müzeleri, Yedi Kardeşler Burcu, Diyarbakır Surları, Çayönü buluntuları ve Malabadi Köprüsü.

NE YENİR: Cartlak kebabı, içli köfte, çiğ köfte, bulgur pilavı, lebeni, kapune yemeği, nardanaşı, analı kızlı köfte, domates tava, duvakpilavı, Nuriye, patlıcan meftunesi, kaburga, kibukudur, lebeni, otlu peynir, örgü peynir ve sumak.

Ünlü Tatlılar: Burma kadayıf, üzümünden yapılan pestil ve sucuk.

NEREDE YENİR: Diyarbakır'ın Silvan ilçesinde bulunan Kristal Fırınlı Et Lokantası ve Merkezde bulunan Kervan Restaurant, Diyarbakır'ın önemli iki lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: Pamuk, buğday, arpa, kırmızı mercimek, karpuz, tütün. El sanatları; bakırcılık, ipekçilik, kuyumculuk, halı ve kilim dokuması. Son senelerde en büyük gelişme inşaat sektöründe görülmektedir. Küçük sanayi, dokumacılık, bakırcılık, demircilik ve kuyumculuk da gelişmiştir. Fabrikaların çoğu devlet sektörüne aittir. Sümerbank Pamuklu Dokuma Fabrikası, Sümerbank Halı ve Yünlü Dokuma Fabrikası, Yem Fabrikası, Süt Endüstrisi Kurumu, Buhar ve Su Türbinleri Fabrikası, Küçük Su Türbini ile Pompa Fabrikası ve Ergani Çimento Fabrikası vardır.



EDİRNE (22)

SELİMİYE CAMİ

NÜFUSU: 396, 462

İLÇELERİ: Enez, Havsa, İpsala, Keşan, Lalapaşa, Meriç, Süloğlu ve Uzunköprü.

TARİHÇESİ: Edirne'nin en eski halkı, Traklar soyundan Odrisler'in yörede, Meriç ve Tunca ırmaklarının bugünkü Edirne'nin bulunduğu yerde bir kent kurdukları bilinmektedir. Edirne 1361 yılında 1. Murat tarafından fethedilmiş ve İstanbul'un alınışına kadar 92 yıl boyunca Osmanlı Devleti'nin başkenti olmuştur. Edirne, Osmanlı İmparatorluğu döneminde, "Paşa Sancağı" adıyla Rumeli Beylerbeyine bağlı bir vilayetti. Beylerbeyliğinin merkezi ise Sofya'da bulunuyordu. Edirne, imparatorluğun üniversite şehri olarak tanınmaktaydı.

NEREDE GEZİLİR: Tarihî Kırkpınar güreşlerinin yapıldığı Edirne’de, başlıca gezilecek yerler: Üç Şerefeli ve Selimiye Camileri, Rüstem Paşa Kervansarayı, Edirne Arkeoloji ve Etnografya ile Edirne Türk İslâm Eserleri Müzeleri, Peykler Medresesi, Saatli Medrese, Saray-i Cedid (Yeni Saray), Tunca, Meriç Köprüleri ile Uzunköprü, Koru Dağı ve Söğütlük Orman İçi Dinlenme Yerleri, Saray içi ve Erikli Plajı.

NE YENİR: İşkembe çorbası, Pırasa çorbası, Tarhana çorbası, Karnabahar salatası, Kırkağaç köftesi, yanya köftesi, damat paçası, yaban ördeği, tava ciğeri, ciğer sarması, elbasan tava, beyaz peyniri, mamzama, akıtma, hardaliye ve satır kebabı.

Ünlü Tatlılar: Deva-i misk şekerı, badem ezmesi, ceviz tatlısı ile peynir helvası.

NEREDE YENİR: *Meşhur Edirne Ciğercisi*, tava ciğeri yemek için güzel bir mekândır. *Ezmeocioğlu Badem Ezmecisi* ise Edirne’nin meşhur badem ezmesini denemek için leziz bir yerdir.

NE ÜRETİR: Tütün, ayçiçeği, buğday, çeltik, şeker pancarı, fasulye, kavun, karpuz, domates. Edirne sanayi: Yakın zamana kadar Edirne’nin sanayisi tarıma dayalı yağ, un, beyaz peynir ve kaşar peynir fabrika ve mandıralarından ibaretti. Son 10 senede sanayi hızla büyüdü. Mühim kısmı imâlat, gıda, tarım, sıhhi tesisat malzemeleri, dokuma ve deri sanayine aittir.



ELAZIĞ (23)

HARPUT EVİ

NÜFUSU: 541, 258

İLÇELERİ: Ağın, Akçakaya, Arıcak, Baskil, Karakoçan, Keban, Kovancılar, Maden, Palu ve Sivrice.

TARİHÇESİ: Elâzığ, Doğu Anadolu'da Tarihî Harput Kalesinin bulunduğu tepenin eteğinde kurulmuş bir şehirdir. Deniz seviyesinde 1067 metre yükseklikte bulunan şehir, hafif meyilli bir zemin üzerindedir. Elazığ tarihinin, Harput tarihi ile birlikte ele almamız gerekir. Mevcut tarihî kaynaklara göre, Harput'un en eski sakinleri M.Ö. 2 bin yıllarından itibaren Doğu Anadolu'ya yerleşen Hurriiler'dir. 26 Ağustos 1071 Malazgirt muharebesinden sonra, kesin olmamakla birlikte, 1085 yılında Türklerin eline geçmiştir. Bu ise Selçuklular devrine rastlamaktadır. Bugünkü Elâzığ, 2.

Mahmut zamanında, 1834 yılında şark vilayetlerinde ıslahata ve devlet otoritesini yeniden kurmaya memur edilen Reşit Mehmet Paşa zamanında, halk arasında “Mezra” denilen şimdiki yerine kurulmaya başlanmıştır.

NEREDE GEZİLİR: Harput Kalesi (Süt Kalesi), Ulu Cami, Kurşunlu Cami, Sara Hatun Cami, Meryem Ana Kilisesi, Karakoçan Kolan Kaplıcası, Harput Dabakhâne Suyu, Hazar Gölü, Keban Baraj Gölü, Cip Baraj Gölü, MİSLAND, Çırçır Şelâlesi.

NE YENİR: Kellcoş, işgene, Harput köfte, yarpuz çorbası, soğan salatası, kapama, ciğer tiridi, eşbabiye köfte, Harput köftesi, süslü fidoş, yalancı köfte, dilim dolma, gombe, sırın, taş ekmeği, peynir ekmek, fodula, gömme, ufalama, söğürtme, ışkın, pırpırım, heside, gaygana, pestilli yumurta, dolanger, fasulye çorbası, lobik çorbası, anamaşı, kelecoş, taraklık, kındık köfte, küncülü köfte, muhaşerli köfte, işkene, sapan dolması, kibe dolması, çaypalası, pırpırım boranı tavşan üfelemesi, kırmanlı pilav, simit pilavı, nohut ekmeği, zarafat ve patıla.

Ünlü Tatlılar: Dilberdudağı.

NEREDE YENİR: Merkezde bulunan *Öz Elazığ Lokantası* ve *Huzur Lokantası*, Elazığ'daki iki lezzet noktasıdır. Ayrıca, Osmanlı Lokantası, Harput Konağı ve Keban Alabalık (Çırçır Şelâlesi) kayda değer yerlerdendir.

NE ÜRETİR: Et ve süt üretimi, buğday, arpa, pirinç, şeker pancarı, tütün, fasulye, nohut, mercimek, fiğ, burçak, soğan, sarımsak, pamuk, üzüm, elma, armut, kayısı, ceviz, badem ve dut yetiştirir. Yetiştirilen ürünler arasında lahana, kavun ve çilek önemli gelir kaynaklarındandır.



ERZİNCAN (24)

DELTA UÇUŞ

NÜFUSU: 213, 538

İLÇELERİ: Çayırılı, İliç, Kemah, Kemaliye, Otlukbeli, Refahiye, Tercan ve Üzümlü.

TARİHÇESİ: Erzincan'ın bilinen tarihi, Hititlere kadar dayanır. Mühim bir stratejik bölgede ve Asya ile Avrupa'yı birleştiren yollar üzerinde oluşu yüzünden, birçok istilâya maruz kalmıştır. Sırasıyla bölgeye Urartular, Medler, Persler, Makedonyalılar ve Romalılar hakim oldular. Roma İmparatorluğunun M.S. 395'te ikiye ayrılmasıyla, Anadolu'nun diğer bölgeleri gibi bu bölgede de Doğu Roma (Bizans)'nın payına düşmüştü. Erzincan havalisi daha sonraları Sasanilerle Romalılar arasında el değiştirmiştir. Hz. Osman devrinde Habib bin Mesleme H.655 senesinde Erzincan'ı fethederek

bölgenin tamamen Müslümanların idaresine girmesini sağladı. Bir süre sonra Bizanslılar bölgeyi tekrar geri aldı. Cumhuriyet devrinde bütün sancaklara (mutasarrıflıklara) “vilayet-il” denilince, Erzincan da vilâyet oldu. 1939 senesinde çok şiddetli bir deprem ile Erzincan harabe hâline geldi.

NEREDE GEZİLİR: Erzincan Müzesi, Altıntepe, Kemah Kalesi, Mama Hatun Külliyesi, Abrenk Kilisesi, Akbulut Kayak Merkezi, Ekşisu Kaplıcası, Buz Mağaraları, Ala mağarası, Dumanlı yaylası ve Girlevik şelâlesi.

NE YENİR: Eşgili, Erzincan çorbası, kurut çorbası, reyhanlı çorba, yarma çorbası, kesme çorba (un çorbası), et kızartması, gah yahnisi, kırdı, kıyma çılbırı, ekşili köfte, bulgurlu lahana, kabak yahnisi, civilli pilav, gendime pilavı, kabaklı börek, su böreği, kete, sırın, gasefe, tandır, büryan, keşkek, kaygana, bişi, tulum peyniri ve tava leblebisi.

Ünlü Tatlılar: Armut tatlısı, ekmek kayganası ve kıyılmış kadayıf tatlısı.

NEREDE YENİR: Erzincan’ın merkezinde bulunan *Erzincan Restaurant* ve Yıldızlı *turistik Restaurant* bu ilimizin yemeklerinin tadına bakabileceğiniz iki lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, çavdar, kuru fasulye, nohut, şeker pancarı ve patates.

**ERZURUM (25)****ÇİFTE MİNARELİ MEDRESE**

NÜFUSU: 784, 941

İLÇELERİ: Aşkale, Çat, Hınıs, Horasan, Ilıca, İspir, Karaçoban, Karayazı, Köprüköy, Narman, Oltu, Olur, Pasinler, Pazaryolu, Şenkaya, Tekman, Tortum ve Uzundere.

TARİHÇESİ: Anadolu'nun en eski devletlerinden biri olan Hititler sınır bölgesinde bulunan Erzurum, tarihî göç ve istilâ yolları üzerinde bulunduğundan, pek çok savaşı sahne olmuştur. Hurriler, Asurlar, Kimmerler, İskitler (Sakalar) bölgeye hakim oldular. M.Ö. 4. Asırda Makedonya Kralı İskender, İran'ı yenerek bu bölgeyi ele geçirdi. Erzurum'u ve diğer şehirleri geri aldı. 1071 Malazgirt zaferinden sonra Selçukluların Sultanı Alparslan'ın kumandanlarından Ebü'l-Kasım, Bizanslıları yenerek Erzurum'u fethetti. Erzurum eyaleti;

Erzurum, Erzincan, Gümüşhane illeri ile Muş'un Malazgirt ve Bingöl'ün Kığı ilçelerini içine alıyordu. 23 Temmuz 1919 Erzurum Kongresinde İstiklâl Harbinin ve Millî Mücadelenin temelleri atıldı. Cumhuriyet devrinde il olan Erzurum Doğu Anadolu'nun en büyük gelişmiş şehridir. Tarihin ilk dönemlerinden beri bir yerleşim yeri olan Erzurum, günümüzde de Doğu Anadolu Bölgesinin en büyük şehirlerinden biridir.

Bu bölge tarih boyunca; Urartular, Kimerler, İskitler, Medler, Persler, Partlar, Romalılar, Bizanslılar, Sasaniler, Araplar, Selçuklular, Moğollar, İlhanlılar ve Safaviler, gibi çok çeşitli kavimler ve milletler tarafından zapt ve idare edilmiştir. 1514 yılında şehir ve çevresini fetheden Osmanlılar, Türkiye Cumhuriyeti'nin Kurulduğu 1923 yılına kadar burada hüküm sürmüşlerdir.

Erzurum ve çevresine hakim olan büyük şahsiyetler arasında Büyük İskender ve Timur'u sayabiliriz. Bölgenin savunmasında şehrin fonksiyonu coğrafi yapısı ile yakından ilgilidir. Zira şehir Doğudan gelebilecek saldırılara karşı kolayca savunulabilecek bir yerde kurulmuştur. 20. Yüzyılın başlarında Batının süper güçlerine karşı girişilen mukavemet hareketi, Atatürk'ün liderliğinde Erzurum'da başlamıştır. Atatürk millî birlik ve bağımsızlık hareketinin temelini atıldığı kongreyi, 23 Temmuz'da burada toplamıştır.

NEREDE GEZİLİR: Palandöken kayak merkezi, Erzurum Arkeoloji Müzesi, Erzurum Atatürk Evi Müzesi, Türk İslâm Eserleri ve Etnografya Müzesi, Çift Minareli Medrese, Üç Kümbetler (Emir Saltuk, Karanlık, Gümüşlü Kümbet, Cime Hatun ve Rabia Hatun Kümbetleri), Saat Kulesi, Yakutiye Medresesi. (Tortum Şelâlesi, Tortum Gölü, Lala Mustafa Paşa Camii, Abdurrahman Gâzi Türbesi, Habipbaba Türbesi, Rüstem Paşa Bedesteni, Erzurum Kongresi Binası, Erzurum Kalesi, Erzurum Tabyaları, Haho Meryem Ana Kilisesi, Olur İlçesi Eski Vank Kilisesi, İspir İlçesi Çoruh Nehri Rafting, Narman Peri Bacaları, İspir ilçesi Elmalı Çamlı Mağarası, Olur İlçesi Yıldızkaya Köyü Mağarası.)

NE YENİR: Su böreği, ekşili dolma, kesme çorbası, hingel, herle aşı, çeç pancarı, çadır, odun ateşinde döner, ayran aşı (yayla çorbası), düğün çorbası, soğan çorbası, çoban salatası, çağ kebabı, kuzu kapama, sütlü et, patates şilesi, şalgam dolması, turşu dolması, cevizli kete, içli kete, kavurmalı, lavaş, tatar böreği, şükkar köftesi, çiriş, yumurta pilavı, den çorbası ve ispir fasulyesi.

Ünlü Tatlılar: Kadayıf dolması ve keş kavunu.

NEREDE YENİR: Erzurum denince ilk akla gelen Çağ Kebabını yemek için, Erzurum Kongre caddesinde bulunan *Koç Çağ Kebabı* isimli lokantaya uğrayabilirsiniz. Ayrıca Erzurum'un meşhur kadayıf dolmasını yemek için de, Numune Hastanesinin giriş kapısındaki *Muammer Usta'nın Yeri* güzel bir mekân. (*Emirşeyh Kebab Salonu, ÇA-PA Restaurant, Dönerci Hacıibaba, Can Urfa Restaurant.*) Ayrıca Erzurum'un meşhur kadayıf dolmasını yemek içinse, Numune Hastanesinin giriş kapısındaki *Muammer Usta'nın Yeri* güzel bir mekândır. (*Dadaş Çağ Kebab Salonu- Kadayıf Dolması*)

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, çavdar, fiğ (hayvan yemi), mercimek, pancar, ayçiçeği ve korunga yetişir. Koyun, sığır ve kıl keçisi yetiştirilir. Arıcılık yapılır. (Un, kepek, yem, beyaz peynir, tereyağı, kaşar, ayran, akide şekeri, helva, küp şeker, su üretimi, tekstil ürünleri, LPG dolum tesisi (ERGAZ), cam mozaik, alçı, hazır beton (Aşkale Çimento), organik meyve, organik süt sığırcılığı ve diğer organik tarım ürünleri.



ESKİŞEHİR (26)

BELEDİYE BİNASI

NÜFUSU: 724, 849

İLÇELERİ: Alpu, Beylikova, Çifteler, Günyüzü, Han, İnönü, Mahmudiye, Milahgâzi, Mihalıççık, Sarıcakaya, Seyitgâzi ve Sivrihisar.

TARİHÇESİ: Tarihi çok eskilere uzanan Eskişehir'in ilk yerleşim noktası şimdiki yerleşimin 6 km kuzeyindeki Şarhöyük (Dorylain) dur. Eski yerleşimindeki harabelerden dolayı şehre “*Eskişehir*” adı verilmiştir. Yapılan arkeolojik çalışmalar sonucu ortaya çıkartılan eserlerden edinilen bilgilere göre, Eskişehir ve yöresinin Neolitik çağa kadar (İ.Ö. 10.000-5.000 yılları) uzanan bir yerleşim bölgesi olduğu anlaşılmıştır. Kurtuluş savaşında ise ciddi bir kahramanlık destanı yazan illerimizdendir.

NEREDE GEZİLİR: Eskişehir Arkeoloji Müzesi, Atatürk ve Kültür Müzesi, Osmanlı Evi Müzesi, Yunus Emre Müzesi, Seyitgâzi Müzesi, Eskişehir Valiliği Lületaşı Müzesi, Frig Vâdisi, Pessinus, Doryleum, Karacaşehir, Midas Anıtı, Yunus Emre Külliyesi ve Türbesi, Seyit Battal Külliyesi, Sarıkaya Mağarası, Yelinüstü Mağarası, Yelini Mağarası ve Sakarılıca Termal Turizm Merkezi.

NE YENİR: Göceli tarhana, bamya çorbası, kaşık börek çorbası, toga çorbası, pancar turşusu, ciğer yahni, çakmak dolması, ağzı açık börek, ekmek uğlaması, kaşık börek, köbete, harşıl, abısta, yufkalı büryan, Çerkez sofrası, çiğ börek, katlama böreği, bulamaç, toyga, sütlü ovmaç, göçeli, haşhaşlı dolama, haşhaşlı lokum, haşhaşlı bükme ve tatar böreği.

Ünlü Tatlılar: Met helvası, cevizli tatlılar ve yoğurt tatlısı.

NEREDE YENİR: Eskişehir Atatürk bulvarında bulunan *Çiğ Börek Evi*'nde meşhur çiğ böreği deneyebilirsiniz.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, şeker pancarı, ayçiçeği, tatlı su balığı üretimi, lüle taşı işlemeciliği. Eskişehir'deki sanayinin sektörel dağılımı incelendiğinde, tek bir sektörün değil, genelde yüksek katma değer meydana getiren birçok sektörün gelişme gösterdiği görülmektedir. Makine-Metal Eşya Sanayi ve Gıda Sanayinin toplam sanayi içinde % 70'lik bir ağırlığı olduğu görülmektedir. Toprak ve Seramik sanayinin son senelerdeki hızlı gelişimiyle birlikte, bu sektörün il sanayi içindeki payı giderek artmaktadır. Eskişehir'de üretimi gerçekleştirilen bazı ürünler, Türkiye çapında da önemli bir pazar payına sahiptir. İlde üretilen bazı ürünlerin ulusal üretim içindeki paylarına bakıldığında, Uçak Motoru, Dizel Lokomotif ile Boraks üretiminin % 100'ünün buradan karşılandığı görülmektedir. Bor rezervleri ülkemiz ihtiyacını karşıladığı gibi, çok büyük bir kısmı da ihraç edilmektedir. Toplam dünya bor rezervlerinin ise % 60'ı ilimiz sınırları içindedir.



GAZİANTEP (27)

GAZİANTEP KALESİ

NÜFUSU: 1,560, 023

İLÇELERİ: Araban, İslâhiye, Karkamış, Nizip, Oğuzeli, Nurdağı, Şahinbey, Şehit Kâmil ve Yavuzeli.

TARİHÇESİ: Gaziantep tarihinin oluşumunda ve niteliğinde yer unsurunun önemi büyüktür. Bölgenin, ilk uygarlıklarının doğduğu, Mezopotamya ve Akdeniz arasında bulunuşu güneyden ve Akdeniz'den doğuya, kuzeye ve batıya giden yolların kavşağında oluşu, uygarlık tarihine ve bugüne önem vermiştir. 1. Dünya Savaşı sonunda, Gaziantep önce İngilizler, daha sonra da Fransızlar tarafından işgal edilmiştir. Gaziantep savunması, eşsiz kahramanlığı, yiğitliği ve fedakârlığı ile hem kendini hemde Güneydoğu Anadolu'yu düşman işgalinden kurtaran bir halk hareketi, millî birliğin ve benliğin bir şahlanması olarak tarihteki yerini almıştır.

NEREDE GEZİLİR: Arkeoloji Müzesi, Etnografya Müzesi, Karkamış Harabeleri, Gaziantep Kalesi, Rumkale, Şeyh Fethullah Cami, Boyacı Cami, Ömeriye Cami ile yer alan Ökkeşiye Hazretleri, Yuşa Peygamber ve Pirsefa Hazretleri Türbesi, İslahiye Hızır Yaylası, Sof Yaylaları.

NE YENİR: Dövmeli Alaca çorba, fıstık çorbası, öz çorbası, yuvalama çorbası, Antep salatası, avrat salatası, muhammara, müceddere, yoğurtlu patlıcan salatası, abanuş, et sarması, sarımsak aşısı, vişne kebabı, yoğurtlu bakla, yoğurtlu kebab, yoğurtlu yahnisi, arap köftesi, Antep fıstıklı tavuk, Antep usulü zeytinyağlı dolma, domates tava, firikli acur dolması, kazan kebabı, kuru patlıcan dolması, pırpırım aşısı, saçma tava, cortan, firik pilavı, incikli pilav, meyveli pilav, Alinazik kebabı, keme kebabı, Kuşbaşı kebabı (tike Kebabı), kıyma kebabı, patlıcan kebabı, simit kebabı, ciğer (cırtlak) kebabı, yuvarlama, lahmacun, karışık dolma, maş çorbası, beyran, şiveydiz, yaprak sarması, çağla aşısı kabaklama, börk aşısı, doğrama, kaburga dolması, alinazik, yoğurtlu patates, mılhitalı (mercimekli) köfte, yoğurtlu ufak köfte, yağlı köfte, kısır, tene katması, haveydi köftesi, omaç, sini köftesi, süzek yapması, ayva kebabı, elma kebabı, lebeniye, öz çorbası, maş çorbası, şirinli çorba, beyran, topaç, Köse Sefer kabağı dolması, loğlazzlı aş, çiğdem aşısı, akşili daraklık tavaşı, acur oturtması, kakırdak böreği, loğlaz ve yarpuz piyazı.

Ünlü Tatlılar: Künefe, burmalı kadayıf, meyan şerbeti, baklava ve Antep fıstığı ezmesi.

NEREDE YENİR: Gaziantep'te bir ekol hâline gelmiş *İmam Çağdaş Restaurant* 120 yıldır hizmet vermekte olup, Gaziantep ziyaretçilerinin lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: El sanatları; gümüş işletmeciliği, bakırcılık, yemenicilik, sedef kakmacılığı. Sanayi olarak Gaziantep'te ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli sektörler vardır; Tekstil sanayi, gıda sanayi, kimya plastik sanayi, metal ve makine sanayi.



GİRESUN (28)

MERKEZ

NÜFUSU: 417, 505

İLÇELERİ: Alucra, Bulancak, Çamoluk, Çanakçı, Dereli, Doğankent, Espiye, Eynesil, Görele, Güce, Keşap, Piraziz, Şebinkarahisar, Tirebolu ve Yağlıdere.

TARİHÇESİ: Giresun limanı şehri İyonya (Batı Anadolu) kolonisi olarak kurulmuş, fakat İyonya hâkimiyeti sahilden öteye girememiştir. M.Ö. 6. asırda Perslerin istilasına uğramıştır. Makedonya Kralı İskender burasını ele geçirememiştir. Pers asıllı olup bilahare Yunanca konuşan ve Hristiyanlaşan (Ortodoks olan) Pontus Krallığı bu bölgeye, Kuzey Karadeniz ve Kırım'a hakim olmuştur. Roma İmparatorluğu M.Ö.2. Asırda Lucullus emrinde Roma ordusunu göndererek Mithridates'in direnmesine rağmen

Pontus Krallığı, bir eyalet şeklinde Roma İmparatorluğu'na bağlandı. Osmanlılar devrinde, Trabzon beylerbeyliğine (eyaletine) bağlı bir kaza merkeziydi. Cumhuriyet'ten az önce 1920'de müstakil mutasarrıflık (vilayet – il) oldu. Birinci Dünya Harbi sonunda Giresun gönüllü birlikleri, Rusların Giresun'un işgalini önledi. Cumhuriyet döneminde bütün mutasarrıflıkların il olması üzerine, Giresun da il oldu.

NEREDE GEZİLİR: Giresun Adası, Giresun Kalesi, Katolik Kilisesi, Seyyit Vakkas Türbesi, Kümbeti Yaylası, Hanalanı (Kulakkaya) Yaylası, Melikli Obası Yaylası, Gogora Kilisesi ve Müzesi, Kuva-yi Millîye ve Osman Ağa Müzesi

NE YENİR: Karalâhana çorbası, fasulye çorbası, pancar çorbası, kuru fasulye tavaşı, sirkeli pırasa, hamsi böreği, hamsi diblesi, hamsi ızgarası, fasulye diblesi, fırın fasulyesi, ekmek makarnası, tavşan içi, çalıçileği çorbası, mendek çorbası, yağlaş, karalâhana diblesi, kiraz tuzlusu kavurması, hamsili mısır ekmeği, ısırgan püresi, mısır ekmeği, fasulye turşusu, kiraz duzlaması ve pezik mıhlaması, ısırgan otu çorbası, samaksa, hamsi böreği, fındık ve kuşburnu hoşafı.

NEREDE YENİR: Giresun adası manzaralı Çerkez Restaurant Giresun yöresel yemekleri ve balık lezzetlerini bulabileceğiniz bir mekândır. Ayrıca Zeytinlik mahallesindeki Konak Restoran da, yöresel yemeklerin sunulduğu diğer bir lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: Fındık, buğday, arpa, tütün, mısır, bakla, bezelye, nohut, fasulye, mercimek, fiğ, soğan, sarımsak, patates, hay, şeker pancarı, yonca, korunga, lâhana, marul, ıspanak, pırasa, maydanoz, taze fasulye, balkabağı, kavun, karpuz, sütü kabak, hıyar, patlıcan, biber, domates, turp, armut, ayva, elma, muşmula, erik, kızılıçık, kayısı, kiraz, şeftali, vişne, dut, incir, naro badem, ceviz, kestane, üzüm, çilek ve kivi.



GÜMÜŞHANE (29)

GÜMÜŞHANE MÜZESİ

NÜFUSU: 130,825

İLÇELERİ: Kelkit, Köse, Kürtün, Şiran ve Torul.

TARİHÇESİ: Gümüşhane bölgesinin ilk sakinleri M.Ö. 2–3 bin yıllarında Orta Asya’dan gelen Oğuz kabileleridir. Hititler, Asuriler bu bölgeye hakim oldular. Sonraları Hun ve Peçenekler, bölgeyi ele geçirdiler. 1055’te Türk Hakanı Tuğruş Bey ve komutanlarından İbrahim Bey bölgeyi fethetti. Tuğrul Bey, Türkmen oymaklarını buralara yerleştirdi. Selçuklular bu bölgeyi kendilerine bağlı Danişmendoğulları ve Saltukoğulları arasında paylaştırdı. Birinci Dünya Harbinde 19 Temmuz 28 Şubat 1918’e kadar 1 sene 7 ay 10 gün Gümüşhane’yi İşgal eden Ruslar, çekilirken yerlerini Ermenilere bıraktılar ve onlar da birçok katliam yaparak, binaları

ve tarihi eserleri yakıp yaktılar.

NEREDE GEZİLİR: Gümüşhane Müzesi, Canca Kalesi, Kov Kalesi, Akçakale, Keçi Kalesi, Torul Kalesi, Gümüşkaya Kalesi, Gümüştuğ (Avliyana) Kalesi, Süleymaniye Camisi, Küçük Cami, Hagios Georgios Manastır Kilisesi, Ayvalos Kilisesi, Çakırkaya (Kalur) Kaya Kilisesi, Olucak (İmera) Manastır Kilisesi, Karaca, Arılı, Kartalkaya, K. Ardıçlı, Ambela, Köprübaşı, Taşbaşı, Altıntaş, Yaylın, Üstüaçık, Cingora, İnönü, Kabanbaşı, Mamatlar, Arsa, İkisü mağaraları.

NE YENİR: Gümüşhane mantısı, kuşburnu çorbası, Ayranlı çorba, Fukara dırma çorbası, çiy içi, galiye, kalacoş, sac ketesi, zıkırda, köme, kuşburnu, zuluflu çorbası, un herlesi çorbası, gavut çorbası, Pağla denlisi, borani, fitfit haşılı, patates kavurması, muhla, yergök dolması, sütlü haşıl, lor dolması, ekmek aşısı, çıtma fasulye, kaygana, siron, erişte, lemis, hasuda kuymağı, kanzılı börek, siron .

Ünlü Tatlılar: Erişti tatlısı, kara helva, dut pekmezi, dut pestili, burma, (sini) tel helvası, lalanga.

NE ÜRETİR: Kuşburnu ve mamulleri, buğday, arpa, şeker pancarı, kuru fasulye, mısır, patates.



HAKKÂRİ (30)

BERCELAN

NÜFUSU: 246, 469

İLÇELERİ: Çukurca, Şemdinli ve Yüksekova.

TARİHÇESİ: Yörede yapılan araştırmalar, bu topraklarda İÖ. 100.000 – 40.000’e tarihlenen orta paleolitik dönemden başlayarak kısa süreli yerleşmeler olduğunu ortaya koymaktadır. Bölgede Asurlular, Urartular, Medler, Persler, Romalılar, İslâm uygarlıklarına ait bilgiler ve kalıntılar mevcuttur. Hakkâri’yi üç yıl kadar işgal altında tutan Ruslar, 1917 Ekim Devriminin ardından yapılan Erzincan ve Brest-Litovsk antlaşmaları uyarınca işgal ettikleri yöreleri boşaltmaya başladılar. Ancak, bu kez de Rus birliklerinin yerini silahlı Nasturi’ler almaya başladı. Urmiye’deki üslerinden Hakkâri yöresine saldırılar düzenlediler. Giderek artan saldırılar

üzerine, Osmanlı Hükümeti, Irak'ta bulunan 6. Ordu'yu kuzeye ilerleterek 22 Nisan 1918'de Hakkâri ve yöresinde denetimi ele aldı.

NEREDE GEZİLİR: Melik Muhammed Esad Medresesi, Zeynel Bey Medresesi, Meydan Medresesi, Kelat Sarayı, Seyyid Abdullah Türbesi, Kaya resimleri ve Hakkâri Kalesi.

NE YENİR: Ayrar çorbası, gulul çorbası, jaji, duğeba, kiflik, kepaye, kırış, doleme, keledoş ve keşkek.

Ünlü Tatlılar: Asidetatlısı.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, darı, mısır, çavdar, çeltik (pirinç), nohut, fasulye, mercimek, patates, soğan, tütün, arıcılık, balcılık ve el dokuması kilimleri.



HATAY(31)

HATAY ŞEHALESİ

NÜFUSU: 1, 386, 224

İLÇELERİ: Altınözü, Belen, Dörtıyol, Erzin, Hassa, İskenderun, Kırıkhan, Kumlu, Reyhanlı, Samandağ ve Yayladağı.

TARİHÇESİ: Hatay, Hititlerin bir toprağıydı. Hitit imparatorluğunun yıkılışından az önce bu bölgede bağımsız bir Hitit devleti kuruldu. Başkenti Zencirli (Sam'al) olan bu devlet 150 sene devam etti. M.Ö. 6. Asırda Perslerin istilasına uğradı. Bilahare Makedonya Kralı İskender, Anadolu'yu işgal edİP, Pers (İran) Devletini yenerek bu bölgeyi istilâ etti. İskender'in ölümünden sonra Makedonya Krallığı, generalleri arasında taksim edildi. Kudüs Haçlı Krallığına bağılı olan Antakya Haçlı Prenslığı, 170 sene Antakya'ya hakim oldu. 19 Mayıs 1268'de Türk-Memlük Sultanı Baybars, Antakya'yı geri alarak, 170 sene bu şehre kan kusturan Haçlı Prenslığını ortadan kaldırdı. Osmanlı Sultanı Yavuz Sultan Selim Han, 1516'da

Mercidabık Zaferi ile Suriye ve Hatay'ı Osmanlı Devletine kattı. Birinci Dünya Harbinin sonunda Ekim 1918 sonlarında Antakya'yı İngilizler işgal ettiler ve bir sene sonra Fransızlara devrettiler. 20 Ekim 1921'de Ankara antlaşması ile Fransızların iç bağımsızlık tanıdıkları İskenderun sancağında çoğunluk Türklerdeydi.. Fransızlar, 1925 Mart'ında İskenderun sancağının idaresini diğer Suriye illerinden ayırdılar. Türkçe, Arapça ve Fransızca'yı resmî dil kabul ettiler.

NEREDE GEZİLİR: Hatay Arkeoloji Müzesi, Sokullu Mehmet Paşa Külliyesi, Habib Neccar Camisi, Şalen ve Darb-ı Sak (Bayezid-i Bistami) Kaleleri, Aziz Petrus Grottosu, Cin Kulesi, Seleukeia Pieria Yerleşme ve Kent Kalıntıları, Antakya (Antiokheia) Surları, İssos, Hatay Şelalesi, El-Mina, Arsuz (Rhossos ya da Rosus), Soğukoluk ve Yayladağı Orman İçi Dinlenme Yerleri ve Arsuz Plajları.

NE YENİR: Mahluta çorbası, keşir salatası, zahter salatası, tepsi kebabı, kuru patlıcan dolması, şeyh mualla, oruk, öcce, ekşili börülce, beyaz kabak boranisi, cevizli biber (muhammara), bakla ezmesi, humus, nazlı et yemeği, kaytaş böreği, kerebiç, semirsek, kuşgözü, kuzu etli patlıcan söğürme, Yörük kebabı, tantuni ve tahinli patlıcan.

Ünlü Tatlılar: Paluze, peynirli künefe ve taş kadayıf tatlıları.

NEREDE YENİR: *Hatay Sultan Sofrası* doğunun içli köftesine benzeyen fakat farklı yöntemlerle yapılan Oruk yemeğiyle ünlüdür.

NE ÜRETİR: Pamuk, buğday, fasulye, kavun, karpuz, zeytin, portakal, mandalina, limon, domates, havuç, muz, biber, patlıcan, bal, süt. El sanatları: dokumacılık, ağaç işçiliği, kilim, aba perde, gömlek, şalvar ve entari dokunur. Hasır işi çanta, tepsi ve sepetler meşhurdur. Hatay sanayisi; gıda ve tütün sanayisi, dokuma, giyim eşyası ve deri sanayi, orman ürünleri ve mobilya sanayi, kâğıt ürünleri ve basım sanayi, kimya-petrol-kömür-kauçuk ve plastik sanayi, taş ve toprağa dayalı sanayi, metal eşya- makine ve teçhizat- ulaşım aracı- meslekî ve ilmî ölçüm aletleri sanayi ve demir-çelik sanayi sayılabilir.



ISPARTA (32)

DAVRAK

NÜFUSU: 419, 845

İLÇELERİ: Aksu, Atabey, Eğirdir, Gelendost, Gönen, Keçiborlu, Senirkent, Sütçüler, Şarkıkaraağaç, Uluborlu, Yalvaç ve Yenişarbademli.

TARİHÇESİ: Isparta ve çevresi, tarih sahnesine Hititlerle çıkar. Hititler zamanında bölgenin ismi “Arvaza” idi. Hititlerin yıkılışından sonra Friky Krallığı bu topraklara sahip olmak istemişse de, burayı Lidyalılar ele geçirmişlerdir. M.Ö.4. Asırda Lidyalıların elinde bulunan bu topraklarla, Kızılırmak batısındaki toprakları Persler istila etmiştir. Makedonya Kralı İskender, Doğu seferine çıktığında, Persler bu bölgeyi almıştır. Bu beyliğin bir kolu da Antalya’da Tekeoğulları olarak hüküm sürmüştür. 1335’te İlhanlılar tarih sahnesinden çekilince Hamidoğulları bağımsız olmuştur. 1380’de

Sultan Murad zamanında (Yalvaç ve Şarkîkaraağaç) 80 bin Osmanlı altını karşılığı satın alınmıştır. 1391’de Yıldırım Bayezit Han, Isparta’nın geri kalan kısmını ve Hamidoğulları Beyliğini de, Osmanlı Devletine katmıştır. Isparta ismi yalnız merkez için kullanılmış, sancağın ismi de, “Hamid ili” (Hamidabad) olarak kullanılmıştır. Isparta 1203 senesinden bu yana düşman istilâsına uğramamış bir ilimizdir. Cumhuriyet devrinde il olmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Eğridir, Uluborlu ve Yalvaç Kaleleri, Pisidya Antiokheiası ve Apollonia İlkçağ Kentleri, Ertokuş ve Dünder Bey Medreseleri, Isparta Hızır Bey, Kutlu Bey, Firdevs Bey, Eğridir Hızır Bey, Çarşınır, Camileri, Firdevs Bey Bedesteni, Eğridir Kervansarayı, Ertokuş Hanı, Isparta ve Yalvaç Müzeleri, Davrak, Kovada Gölü ve Kızıldağ Millî Parkları, Isparta Gölcüğü, Çamyol ve Kuyucak Orman İçi Dinlenme Yerleri.

NE YENİR: Çevirme çorba, kavurma, örgülü pilav, midye böreği, pırasalı börek, tandır kebabı, Sazan dolması, top tarhana, miyane, sakala sarkan, tapalak, samsa, tosmankara, kabune, tutmaş, kuyruğu sulu, derdimi alan, yoğurtlu et, çömlek kebabı, tirit, banak, balık doldurması ve şalgam aşısı.

Ünlü Tatlılar: Peynir baklavası, gavut, samsa, elma, kiraz ve gül.

NEREDE YENİR: Isparta merkezdeki *Nil Pide Salonu* buradaki lezzet durağınızdır.

NE ÜRETİR: El dokuması hâli, kilim, gül yetiştiriciliği, gül yağı, elma, kiraz, koyun ve keçi yetiştiriciliği, su ürünleri üretimi. Sanayi açısından da gıda maddeleri sanayi, tekstil-giyim ve deri sanayi, orman ve orman ürünleri sanayi, taş ve toprağa dayalı sanayi, metal işleme, makine ve teçhizat sanayi, kozmetik sanayisini sayabiliriz.



İÇEL (MERSİN) (33)

SAHİL'DEN MERSİN

NÜFUSU: 1,595, 938

İLÇELERİ: Anamur, Aydıncık, Bozkaya, Çamlıyayla, Erdemli, Gülnar, Mut, Silifke ve Tarsus.

TARİHÇESİ: Eski bir yerleşim merkezi olan Mersin ve civarı, arkeolojik kazılara göre çok eski çağlarda insanların yaşadığı bir bölgedir. Mersin yakınında “Yumuktepe” deki kazılardan çıkan eşyalar bu bölgede binlerce sene önce yaşamış insanları gösterir. Yumuktepe civarında bulunan kalenin ise en az 6 bin sene önceye ait olduğu tespit edilmiştir. Anadolu’da en eski tarihî eser olarak kabul edilmektedir. Mersin ve civarı tarih sahnesinde Hititlerle çıkar. Fatih Sultan Mehmet Han devrinin sonlarında İçel ve 1472’de Silifke; Yavuz Sultan Selim Han zamanında (1516) Mersin-Tarsus

bölgesi Osmanlı toprağına katılmıştır. Birinci Dünya Harbinden sonra Fransızlar, Mersin'i işgal ettiler. Mersin 17 Aralık 1918'den 4 Ocak 1922'ye kadar 3 yıl 18 gün Fransız işgalinde kaldı. Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti ile anlaşılan Fransızlar, geri çekildi. Fransızlar işgalleri sırasında Ermenilerle birlik olup savunmasız sivil halktan ihtiyaç, kadın, çocuk demeden binlercesini işkence yaparak öldürdü.

NEREDE GEZİLİR: İçel (Mersin) Müzesi, Silifke Atatürk Evi, Anamur Müzesi, Tarsus Müzesi, Cennet ve Cehennem Obrukları, Narlıkuyu Mağarası, Eshab-ı Kehf Mağarası, Tarsos, Neopolis, Krykos, Kilindra, Selevkeia, ve Anemurin İlkçağ Kent Kalıntıları, Kleopatra kapısı, Anamur, Kız, Mut, Silifke Kaleleri, Alahan Manastırı, Tarsus Camisi, Lal Ağa Camisi, Erdemli, Silifke, Tarsus ve Narlıkuyu Mozaik Müzeleri.

NE YENİR: Balık ızgaraları, kaya koruğu turşusu, küflü çökelek salatası, zahter salatası, lagos şiş, tantuni, cezerye, kuşgözü, humus, telatur, eya dolması, şırdan, bandırma, yüzük çorbası, kerebici, zahter ve övelemeç.

NEREDE YENİR: Mersin Anamur'daki *Asmaaltı Lokantası* ve *Bergüzâr Aile Lokantası*, Fabrikalar Caddesi'ndeki Özkan Tantuni ayrıca Yenişehir'deki Şadırvan Restoran buradaki lezzetlerin tadılabileceği yerlerdendir.

NE ÜRETİR: Portakal, mandalina, limon, elma, şeftali, kiraz, soğan, pırasa, ıspanak, incir, erik, badem, muz, pamuk, mercimek ve kuru fasulye.



İSTANBUL(34)

KIZ KULESİ

NÜFUSU: 12, 573, 836

İLÇELERİ: Adalar, Avcılar, Bağcılar, Bahçelievler, Bakırköy, Bayrampaşa, Beşiktaş, Beykoz, Beyoğlu, Çatalca, Büyükçekmece, Eminönü, Esenler, Eyüp, Fatih, Gaziosmanpaşa, Güngören, Kadıköy, Kâğıthane, Kartal, Küçükçekmece, Maltepe, Pendik, Sarıyer, Sultanbeyli, Silivri, Şile, Şişli, Ümraniye, Üsküdar, Tuzla ve Zeytinburnu

TARİHÇESİ: İstanbul'un yerleşme tarihi Paleolitik Çağa kadar uzanır. Yapılan kazılar sonucunda Yarımburgaz Mağarasında Paleolitik Çağa, Firiktepe ve Pendik'te ise Kalkolitik Çağa (İ.Ö.5500–3500) ait kalıntılar ele geçmiştir. Ayrıca Sarayburnu'nda Trakyalıların kurduğu Lygosadlı bir kentin duvar kalıntlarına,

Kadıköy’de de Fenikelilerden kalma yapı kalıntılarına rastlanmıştır. Trak kökenli komutan Byzas önderliğinde yola çıkan Megaralıların bir başka kolu da Delphoi kâhininin öğüdüne uyarak, İÖ 660’ta Khalkedon’un karşı kıyısında, bugünkü Sarayburnu çevresinde bir kent kurdular. Megaralıları kente önderlerinin adını vererek Byzantion dediler. 1909’da yaşanan 31 Mart Olayı ve Hareket Ordusu’nun II. Abdülhamit’i tahttan indirmesi, 1912’de başlayan Balkan Savaşları’nda Bulgarların Çatalca’ya kadar ilerlemesi ve ardından I. Dünya Savaşı’nın başlaması bu dönemin en önemli olaylarıdır. İzmir’in işgalini kınamak maksadıyla 23 ve 30 Mayıs 1919’da gerçekleştirilen Sultanahmet mitingleri büyük yankı uyandırdı. İstanbul 15–16 Mart 1920’de İtilaf Devletleri tarafından fiilen işgal edilerek, Heyet-i Mebusan kapatıldı. 23 Nisan 1920’de Ankara’da TBMM’nin kurulması, sarayı ve bir anlamda İstanbul’u boşlukta bıraktı.

NEREDE GEZİLİR: İstanbul Boğazı, Topkapı Sarayı, Arkeoloji Müzesi, Askerî Müze, Atatürk Müzesi, Aya İrini Kilisesi (St. İrene), Ayasofya Müzesi, Büyük Saray Mozaikleri Müzesi, Havacılık Müzesi, Şehir Müzesi, Türk-İslâm Eserleri Müzesi, Yerebatan Sarnıcı, Kız Kulesi, Galata Kulesi, Beyazıt Kulesi, Anadolu Hisarı, Rumeli Hisarı, Beylerbeyi Sarayı, Çırağan Sarayı, Dolmabahçe Sarayı, Sultanahmet Cami, Süleymaniye Cami, Rüstem Paşa Camii, Fatih Camii, Eyüp Camii, Yeni Cami, Sokullu Mehmet Paşa Camii, Mihriban Sultan Camii, Aziz Mahmut Hüdai Camii, Studios Manastır Kilisesi, Sergios-Bakhos Kilisesi, Hagia Eirene Kilisesi, Pantokrator Manastır Kilisesi, Vefa Kilisesi (Hagios Theodosios), Nyrelaion Manastır Kilisesi, Eglise D’hagia Thekla Manastırı, Eski İmaret Cami (Pantepoptes Manastır Kilisesi), Kelenderhane Camii (Akataleptos Manastırı), Fenarı İsa Camii (Lios Manastır Kilisesi), Fethiye Camii (Pammakaristos Manastır Kilisesi), Theodosius Dikilitaş, Gotlar Sütunu, Çemberlitaş (Konstantin Sütunu), Yılanlı Sütun (Burmali Sütun) ve Beyazıt Meydanı.

NE YENİR: İstanbul mutfağında, kuzu, koyun veya dana etine ilave edilen çeşitli sebzeler esas yemeklerdir. Pilav, börek çeşitleri, bulgur, kuru fasulye, zengin zeytinyağlı sebzeler yan öğünler olarak servis yapılır. Köfte ve şiş kebabı, döner kebab veya acılı, yoğurtlu, patlıcanlı diğer kebab çeşitlerinin makbulleri özel kebabçılarda bulunur. Kanlıca yoğurdu, Sultanahmet köftesi, beyinli Beykoz kebabı ve çiroz salatası.

Ünlü Tatlılar: Hamur tartları, baklava, kadayıf ve benzerlerinin hakiki lezzetlisi, bu işi bazen birkaç nesildir devam ettiren küçük dükkânlardan temin edilir.

NEREDE YENİR:

RB Et Lokantası : Türk yemekleri ile ızgara çeşitleri, ve bir çok türk lezzetinin sunulduğu mekan Esenler Giyim Kent Çamlık Sosyal Tesisi - Lale sarayı ile hizmet vermektedir.

Beyoğlu Ficcın Lokantası: Çerkez Yemekleri yapan bir lokantadır.

Beyoğlu Naumpaşa Konağı: Erzurum sofrasından lezzetler sunar.

Cızbız Köfte İstanbul'da birçok şubesi bulunan ve köfte çeşitlerini piyaz ile sunan bir yerdir.

Çavuşoğlu kebab ve baklavacısı fırık pilavı, ekşili ufak köftesi ve çağla aşısı ile servis vermektedir.

Gülistan Sofrası: Maltepe sahilinde Osmanlı mutfağından lezzetler sunan bir mekân.

Hacı Abdullah Lokantası: Kebab çeşitleri, Osmanlı mutfağı ve yöresel birçok yemeği bulabileceğiniz nezih bir mekan.

İskender İskenderoğlu'nun İskender kebabçısı Türkiye'nin en meşhur Bursa İskender'ini yapmakta olup, İstanbul'daki sayılı mekânlarından bir tanesi Beşiktaş İhlamur Süslü Karakolundadır. İstanbul'un en eski lokantalarından olup birçok yemek çeşidiyle hizmet veren **Kanaat Lokantası** özellikle turistlerin denemesi gereken mekânlardandır.

Kaburga Sofrası doğu yemekleriyle hizmet vermektedir.

Konyalı restoran Konya yemeklerini tadabileceğiniz bir mekândır.

Konya Mevlanâ Sofrası: Konya lezzetlerini tadabileceğiniz bir mekândır.

Köşkeroğlu kebab ve baklavaları. Güllüoğlu baklavacısı, en başta baklavası ve hamurlu şerbetli tatlılarıyla meşhur tatlıcılardır.

İstanbul'daki **Simit Saraylarında** meşhur Türk simidinin kaşarlı, sucuklu, zeytinli gibi bütün çeşitlerini bulabilirsiniz.

Şazeli Restoran kebab çeşitleri ve tatlılarıyla İstanbul'daki lezzet noktalarınızdan biridir.

Şehzade Mehmet Sofrası otantik bir mekan olup Osmanlı mutfağından lezzetler sunar.

Şekerci Cafer Erol Şeker, lokum, çikolata gibi lezzetleri satın alabileceğiniz en kaliteli yerlerden biridir.

Şeref Büryan büryan kebabı, perde pilavı, dolması içli köftesi ve bumbar gibi doğu yemekleriyle hizmet vermektedir.

Şirvan kebab, nar suyu, Diyarbakır tava, içli köfte, perde pilavı gibi daha çok Diyarbakır yöresinin yemeklerini bulunduran bir mekandır.

Van Kahvaltı Sofrası Van'ın meşhur kahvaltısını İstanbul'da bulabileceğiniz bir mekândır.

Vezir Sofrası'nda, Karalahana çorbası, kuru fasulye, kara lahana sarması, hamsili pilav gibi Karadeniz yemeklerini bulmanız mümkün.

Ziya Şark Sofrası İstanbul'un en meşhur kebabçılarından olup, çoğunlukla doğu yemeklerine ağırlık verir. İstanbul'da birçok şubesi bulunmaktadır.

NE ÜRETİR: İstanbul ilinde nüfusa nazaran ekilen arazi az olmasına rağmen, verimi yüksektir. İl dahilinde her bakımdan modern bir tarım yapılmaktadır. Modern tarım araçları oldukça fazladır. Buğday, arpa, yulaf, mısır, bakla, ayçiçeği, domates, lahana, patlıcan, taze soğan, taze fasulye, kabak, bezelye ve

karnabahar, yetişir. Elma, armut, üzüm, şeftali, ayva ile az miktarda erik, kiraz, vişne, muşmula, incir, nar il dahilinde yetiştirilen meyvelerdir. İstanbul ilinde çiçek yetiştirme oldukça gelişmiştir. Esasen Türkiye’de en çok çiçek tüketen il İstanbul’dur. Yalova ile Kanlıkavak-Emirgan arasında modern ve büyük çiçek seraları vardır. *Balıkçılık:* İstanbul balıkçılık bakımından Türkiye’nin ve Marmara bölgesinin merkezidir. İstanbul, Türk ekonomisinin en mühim merkezidir. Sanayinin üçte biri İstanbul’dadır. İthalatın üçte biri, ihracatın beşte biri İstanbul’dan yapılmaktadır.



İZMİR (35)

BASMANE

NÜFUSU: 3,739,353

İLÇELERİ: Balçova, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak, Aliğa, Bayındır, Bergama, Beydağ, Bornova, Buca, Çeşme, Dikili, Foça, Karaburun, Kemalpaşa, Kınık, Kiraz, Menderes, Menemen, Narlıdere, Ödemiş, Seferihisar, Selçuk, Tire, Torbalı ve Urla ile Güzelbahçe.

TARİHÇESİ: İzmir (Smyrna-Samornia) M.Ö 3000 yıllarında Lelegler tarafından, bugünkü Bayraklı yakınında bulunan Tepekule mevkiinde kurulmuştur. İzmir kelimesi daha ziyade bir Amazon Kraliçesine atfedilmektedir. M.Ö 2000-1200 yılları arasında yaşamış olan Hitit Krallığı'nın tesiri altında kalan İzmir, Hitit Devleti'nin M.Ö 1200 yılında Frig akınlarıyla yıkılması sonucu, M.Ö 133

yılında kesin olarak Romalıların eline geçmiştir. M.Ö 88 yılında Pontus Kralı Mihridades ele geçirmiştir. Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasıyla, Bizanslıların bir eyalet merkezi olan İzmir, M.S 440 yıllarında Hun Hükümdarı Atilla'nın istilâsına uğramıştır. M.S. 695 yılından itibaren iki defa Arapların akınına maruz kalmış, sonra yine Bizanslıların eline geçmiştir. 1081 yılında İzmir şehri Selçuklular tarafından fethedilmiştir. 1097 yılında Haçlıların Anadolu'da ilerlemesinden istifade eden Bizanslılar, İzmir de dahil olmak üzere, Ege'de Türklerin elinde bulunan tüm yerleri işgal ettiler. Bu tarihlerden sonra Osmanlı Devleti idaresine giren İzmir, 500 yılı yakın bir süre Osmanlı idaresinde kaldı. 15 Mayıs 1919'da Yunanlılar tarafından işgal edilen İzmir, üç yıldan fazla işgal altında kaldıktan sonra, Türk Kurtuluş Savaşı'yla 9 Eylül 1922'de Yunan işgalinden kurtarılmış, Cumhuriyetin ilanından sonra da, il statüsüne kavuşturulmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Balçova–Agamemnon, Çeşme–Şifne, Bergama–Güzellik, Menemen, Seferihisar, Bayındır, Foça (Phokaia), Larisa, Erythrai, Klazomenai, Teos, Lebedos, Kolophon, Klaros, Notion ve Efes (Ephesos), İlkçağ Kent Kalıntıları, Çeşme ve Selçuk kaleleri, Belevi Tümülüsü ve Mezar Anıtı, Bergama, Ödemiş ve Tire Ulu Camileri. Aynı zamanda Kızlarağası, Mirkelâmoğlu ve Karaosmanoğlu Hanları Kemeraltı çarşısında bulunmaktadır. Sultan Şah, Mehmed Bey, İbn Melek ve Süleyman Şah Türbeleri, İzmir Saat Kulesi, İzmir Arkeoloji, İzmir Resim ve Heykel, İzmir Atatürk, Efes Arkeoloji, Bergama ve Tire Müzeleri, Yamanlar-Karagöl, Tunay, Uzunkuyu, Belkah ve Çamlık orman içi dinlenme yerleri. Kemeraltın'da 7 adet havra bulunmaktadır. Bunların içinde Sebatay Sevi'nin evi de bulunmaktadır. Bu ev henüz restore edilmemiştir.

NE YENİR: Bulamaç çorbası, kumru, Ayvalık tostı, sura, mücmeri, radika salatası, gerdan tatşısı, tere çorbası, trança kellesi çorbası,

kirde, sakız yahnisi, mücver, İzmir tire köftesi, papaz yahnisi, enginar dolması, domates bastısı, revani, ıspanak boranisi, razı kavurması, efes arapsaçı, şevketi bostan, radika salatası. Asma yaprağından sarma. **Foça**’nın yoğurtlu balığı, **Ödemiş**’in tereyağı kebabı, **Şirince**’nin Sultan kebabı, **Bergama**’nın çığırtması, **Bağyüzü**’nün fıstık helvası en meşhur yemeklerindendir.

Ünlü Tatlılar: Balkabağı reçeli, bal kaymak, cevizli musakka ve gerdan tatlısı.

NEREDE YENİR: İzmir Ödemiş’in tereyağı kebabının yenebileceği en güzel mekânlardan birisi *Hurşit Kebab*’tır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, mısır, pirinç, pamuk, tütün, kenevir, susam, anason, kereviz, biber, fasulye, bezelye, bakla, barbunya, enginar, marul, ıspanak, lahana, zeytin, incir, şeftali, kestane, mandalina, elma, ayva, kiraz, vişne, ceviz, nar, kayısı. İzmir sanayi olarak da ülkemizin önde gelen illeri arasındadır. Tekstil, endüstriyel tarım ürünleri, yaş ve kuru meyve sebze, konserve, bitkisel yağ, pamuk ve deri ürünleri, elektrik-elektronik, plastik, ambalaj, otomotiv, büro, otel ve hastane malzemeleri. Soğutma sistemleri, yapı malzemeleri, lâstik ve kauçuk, döküm, endüstriyel makineler, cam ve orman ürünlerini İzmir’deki sanayi kolları olarak sayabiliriz. Bunun yanında İzmir’de irili ufaklı birçok organize sanayi bölgesi de bulunmaktadır.



KARS (36)

KARS ŞELALESİ

NUFUSU: 312, 205

İLÇELERİ: Akkaya, Arpaçay, Digor, Kağızman, Sarıkamış, Selim ve Susuz.

TARİHÇESİ: Kars'ın bilinen ilk sakinleri Hurrilerdir. Daha sonra Hititlerin hâkimiyetine girmişlerdir. Hurriler bölgeye “yüksek ülke” veya “yukarı eller” demişlerdir. Bölge, daha sonra Urartuların işgaline uğradı. M.Ö. 8. Asırda Kimmerler buradan geçtiler. Asurlar ve Babiller buraya hâkim olamadılar. İskitler M.Ö. 7. Asırda bu bölgeye hâkim oldular. Birinci Dünya Harbinde Ruslar, Kars Türklerini Osmanlı ordusuna yardım ediyor diyerek katlettiler. Bu katliamdan sadece 22.000 Türk kurtularak, Bakü'deki Müslüman Cemiyetinin himayesinde yaşadılar. Azerbaycanlı Türkler

soydaşlarına sahip çıktılar.

NEREDE GEZİLİR: Ağrı Dağı, Sarıkamış Kış Sporları ve Kayak Tesisleri, Soğuksu ve Karıncadüzü Orman İçi Dinlenme Yerleri, Kars, Ardahan ve Şeytan Kaleleri, Ani Kenti Kalıntıları arasındaki surlar, Büyük Katedral, Surp Gregor Kilisesi, Çoban Kilisesi, Kars Şelalesi, Keçeli (Halaskâr) Kilisesi, Ebul Muammeran ve Menuçehr Camileri, Taş Köprü, Iğdır Selçuklu Kervansarayı ve Kars Müzesi.

NE YENİR: Kafkas çorbası, yayla çorbası, bozbaş çorbası, ekşili et, tencerede şiş kebab, piti kebabı, sulu köfte, tandır kaz çekmesi, elma dolması, hörre (un) çorbası, evelik aşı, ekmek aşı, pişi, kuymak, hingel, yarma buğdaydan yapılan haşıl, piti (bozbaş), erişte pilavı, sultani üzümle yapılan pilav, Kars böreği. Bal, kaymak, kaşar, gravyer, hangel, haşıl, feselli ve tandırda kaz çekmesi.

Ünlü Tatlılar: Kağızman unun elması, umaç helvası, bademli pestili ve kurusu, dut pekmezi ve Frenk üzümü.

NEREDE YENİR: Atatürk caddesindeki *Ocakbaşı Restaurant* ve Belediye caddesindeki *Özyıldız Restaurant*, Kars'ın yöresel yemeklerini denemek için güzel mekânlardır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, mercimek, fasulye, şekerpancarı, patates, kayısı, hayvancılık ve hayvanî ürünler; bal, tavuk ve kaz üretimi.



KASTAMONU (37)

KASTAMONU KALESİ

NUFUSU: 360, 366

İLÇELERİ: Abana, Ağlı, Araç, Azdavay, Bozkurt, Cide, Çatalzeytin, Daday, Devrekani, Doğanyurt, Hanönü, İhsangazi, İnebolu, Küre, Pınarbaşı, Seydiler, Şenpazar, Taşköprü ve Tosya.

TARİHÇESİ: Kastamonu çok eski bir yerleşim merkezidir. Tarih öncesi çağlara ait kalıntılar bulunmuştur. M.Ö. 1780–1200 senelerinde Sümerlerin bir kolu olan Kaşkalar (Gaslar) bu bölgeye hâkim olmuşlardır. Anadolu’da ilk siyasî birliği teşkil eden Hitit İmparatorluğu’nun sınırları içinde bulunmuştur. Tanzimat’tan sonra vilâyet (eyalet) merkezi oldu. Cumhuriyet devrinde ise eyaletin merkez sancağına (vilâyetine) Kastamonu vilâyeti dendi. Bugün birer il olan Bolu, Çankırı ve Sinop, Kastamonu’ya bağlıydı. Birinci

Dünya Harbi sonrası dâhil hiçbir istilâya maruz kalmayan bir şehir olan Kastamonu, İstiklâl Harbinde büyük hizmetlerde bulunmuştur. İstanbul'dan silâh ve cephane, İnebolu ve Kastamonu üzerinden Ankara'ya ulaştırılmıştır. Cumhuriyetin ilânından sonra Atatürk, 23 Ağustos 1925'te “Şapka Devrimi”ni bu ilde ilân etmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Timonion ve Pompeipolis ilkçağ kent kalıntıları, Kastamonu kalesi, Pervaneoğlu Ali şifahanesi (Yılanlı Şifahane), Atabey, İbn Neccar, Halil Bey, Mahmud Bey, Nasrullah, Sinan Bey, Şeyh Şaban-ı Veli, Kötürüm Bayezid, Hoca Şemseddin, Kasım Bey ve Abdurrahman Paşa camileri. İsmail Bey ve Yakup Ağa külliyesi, Münire medresesi, Kastamonu Kalesi, Atabay, Aşir efendi, Deve, İsmail Bey ve Urgan hanları, Nasrullah köprüsü ve Taş köprü, Gökçeagaç'taki Kervansaray ve Kastamonu müzesi.

NE YENİR: Pastırmalı ekmek, tarhana çorbası, ana-kız çorbası, yoğurtlu paça dondurması, patates paçası, ekşili pilav, ecevit çorbası, külbastı, mıklama, kapatma, kavurma, erişte, köle hamuru, banduma, kaygana, cırık, biryan kebabı, mantı, haluçka, simit tiridi, mısır çöreği, etli ekmek, kuyu kebabı, delioğlan sarığı, fincan böreği, haluçga, avuz ve şurra.

Ünlü Tatlılar: Kaşık helvası, pekmezli un helvası, cırık tatlısı, çekme helva ve hasüde.

NEREDE YENİR: Sadece Kastamonu'ya has bir yemek olan simit Tiridi (nam-ı diğer Osmanlı Tiridi), Kastamonu Yılanlı sokaktaki *Tirit ve Kuyu Kebabında* yiyebilirsiniz. Ayrıca Kastamonu denince akla gelen diğer bir yemek olan Etli Ekmek yiyecek için, tarihî bir konak olan *Sinan Bey konağını* deneyebilirsiniz.



KAYSERİ (38)

KALE MEYDANI

NUFUSU: 1,165,088

İLÇELERİ: Akkışla, Bünyan, Develi, Felâhiye, Hacılar, İncesu, Kocasinan, Melikgazi, Özvatan, Pınarbaşı, Sarioğlan, Sarız, Talas, Tomarza, Yahyalı, Yeşilhisar

TARİHÇESİ: Kayseri, tarih boyunca Anadolu'nun önemli ticaret merkezlerinden olmuştur. Kayseri, M.Ö. 4000 ile M.S. 2000 olmak üzere, 6 bin yıllık bir tarihe sahiptir. M.Ö 2 bin yıllarında Anadolu'ya gelen Hititler, Kayseri'ye 22 km. uzaklıkta bulunan Kültepe (Kaniş) şehrini kurmuşlardır. Kültepe'nin hemen yanında yer alan Karum'da yapılan kazılarda bu döneme ait çeşitli yazılı tabletler bulunmuş ve bu tabletlerden Asurlu tüccarlarla Hititli yerliler arasındaki ticarî ilişkilere ait bilgiler elde edilmiştir. Kültepe, M.Ö. 4 bin yılında

Roma devri sonuna kadar devamlı olarak yerleşme görmüştür. M.Ö. 11 ve 7. yüzyıllarda, Eciyes'in eteğinde yer alan Mazaka şehri kurulmuştur. M.Ö. 6 ve 5. Yüzyıllarda bu bölge, Med ve Perslerin egemenliğine girmiştir. M.Ö. 280 yıllarında kurulan Bağımsız Kapadokya Krallığının başkenti olan Mazaka, bu dönemde 400 bin nüfuslu büyük bir şehirdi. M.S. 17 yılında Roma eyaletinin eline geçen Mazaka ismi, Kaisareia olarak değiştirilmiştir. 395 yılında Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu içerisinde yer alan bu bölgede, büyük bir şehir olarak yerini korumuştur. 691 ve 721 yıllarında Kayseri, kısa sürelerle Arapların akınlarına uğramış ve 1071 yılında Malazgirt zaferinden sonra Türk topraklarına katılmıştır. 1127 yılında Danişmendlilerin, 1162 yılında ise Anadolu Selçuklularının olan şehir, Selçuklular zamanında Konya'dan sonra ikinci başkent olmuştur. 1244 yılında İlhanlıların saldırısına uğramış, bir süre Moğol-İlhanlı valilerince yönetilmiştir. Kayseri, 1343 yılında Eretna Beyliğinin, 1398 yılında Osmanlıların eline geçmiştir. 1402 yılında Ankara savaşından sonra Karamanoğullarının ve Dulkadiroğullarının olan şehir, 1515 yılında Yavuz Sultan Selim'in İran seferi dönüşünde kesin olarak Osmanlı Devletine bağlamıştır.

NEREDE GEZİLİR: Erciyes dağı, Şahmelik ve Develi kaleleri, Huand Hatun külliyesi, Avgunu, Çifte, Sahibiye Köşk ve Hatuniye medreseleri. Köllük, Hacı Kılıç cami ve medreseleri. Kayseri, Bünyan ve Develi Ulucamileri. Kurşunlu camii. Keykubadiye sarayı, Raşid Efendi kütüphanesi, Tekgöz ve Çokgöz köprüleri. Kültepe Ören Yeri, Kayseri arkeoloji ve Kayseri etnografya müzeleri. Soğanlı, Erdemli Vadisi, Kapuzbaşı Takım Şelâleleri. Sultan Sazlığı, Gesi Güvercinlikleri, Ağırnas Yeraltı Şehri, Bayramhacı, Tekgöz Kaplıcaları. Ulu Cami, Güllük, Han, Hacıkılıç, Kurşunlu ve Kale Camileri, Avgunlu, Çifte, Sırçalı, Şah Kutlu Hatun, Ali Cafer, Köşk Kümbetleri, Melik Mehmet Gazi ve Seyit Burhanettin Türbeleri, Sahabiye, Hunat, Seracettin, Köşk, Hatuniye Medreseleri, Sultanhanı, Karatay ve Kara Mustafa Paşa Kervansarayları. Vezir

Han, Bedesten, Kapalı Çarşı, Şehir Surları ve Kalesi.

NE YENİR: Pastırma, sucuk, mantı, pehli, yağbari, pöç, kovalama, üzüm yemeği, fincan ağzı, nevzine, aside, kesme çorba, kâğıtta pastırma, havleter, yamula patlıcan yemekleri, cırgalan, biberli pastırma ve yemekleri, gendime çorbası, mantı çorbası, kayseri köftesi. Sucuk içi, arabaşı, kurşun aşı, buhara pilavı, bünyan pilavı, cevizli börek, erişte pilavı. Katmer, tandır böreği, dolaz, yağbari, pöç, kovalama, üzüm yemeği, fincan ağzı, pide ve fırın kelle.

Ünlü Tatlılar: Bedir bağı üzümleri, fincan tatlısı, nevzine, incesu pekmezi, turşusu ve reçeli.

NEREDE YENİR: Merkezde bulunan *Bizim sofrası*, *Kayseri Sofrası* ve *Yıldız Restaurant*, *Elmacıoğlu Restaurant* (Melikgazi) *Taş Mekan Et lokantası* (Hisarcık), İskender Kebap, Kayseri'nin lezzetlerini tadabileceğiniz birkaç mekândır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, çavdar, mahlût, baklagiller (nohut, fasulye, mercimek ve burçak), şekerpancarı, patates ve soğan. Elma, erik, zerdali, kayısı, armut, ceviz, vişne, üzüm. Sığır, koyun, kıl keçisi, manda, arıcılık ve tavukçuluk.



KIRKLARELİ (39)

LONGOZ ORMANLARI

NUFUSU: 333, 256

İLÇELERİ: Babaeski, Demirköy, Kofçaz, Lüleburgaz, Pehlivanköy, Pınarhisar ve Vize.

TARİHÇESİ: Bu bölge tarih sahnesine Traklarla girmiştir. Traklar, Trakya'ya adını veren fakat bugün yok olan bir kavimdir. Traklar M.Ö. 1200–513 arasında bu bölgede yaşamışlardır. Traklar Önasya ve Tuna dolaylarından gelen Türk kavimleridir. Traklar gibi, Çanakkale civarında yaşayan Truvalılar da Türk asıllıdır. ABD Harvard Üniversitesi profesörü Calvert Watkins, Truvalıların konuştukları Luvian dilinin Hitit dili ile aynı kökten geldiğini; Hititler gibi Truvalıların da Türk kavimleri olduğunu, Truva Kralı Priam ile oğlu Paris isimlerinin de aynı kökten geldiğini tarihî vesikalarla

isbat etmiştir. Birinci Dünya Harbinden sonra Yunanlılar, Kırklareli ve çevresini işgal ettiler. Şehir iki sene Yunan işgal ve istilası altında kaldıktan sonra, 10 Kasım 1922’de Türkler tarafından geri alınmıştır. Bulgar ve Yunanlılar, Kırklareli ve çevresini baştan aşağı yakıp, yıkmış ve yağmalamıştır. Halkın büyük kısmı göç etmiştir. 1924 Lozan Muahedesi (Antlaşması) ile Kırklareli’nde bulunan Yunan ve Bulgar azınlık iade edilmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Kırklareli müzesi, Hızır Bey külliyesi, Sokullu Mehmet Paşa külliyesi, Cedit Ali Paşa camii, Küçük Ayasofya kilisesi, Mağara manastırı. Ayanikola ayazma ve manastırı, Kırklareli A, B, G tümülüsleri, Alpullu Höyük Tepe tümülüsü, Lüleburgaz Kepirtepe tümülüsü, Düz orman tümülüsü, İslâm Bey tümülüsüdür. Kapaklı Kaya mezarları, Menhir (Dikili Taşlar), Dupnisa mağarası, Yenesu mağarası, Domuzdere mağarası, Longoz Ormanları, Kıyıköy mağarası ve Kaptanın mağarası.

NE YENİR: Kuzu kapama, keşkek, zerde, kaymakçına, plaska, sulu kaçamak, kuru kaçamak, külür, batallaş, çalma. ısırgan böreği, kapama, sebzeli gerdan, soğanlı börek, çoban böreği, ısırgan otu çorbası, bıldırcın kâğıt kebabı. Hardaliye adlı içeceği 100 senelik bir geçmişe sahip olup, yörede çok meşhurdur.

NEREDE YENİR: Yörenin ünlü bir yemeği olan tavuk kapamayı 288 *Cafe Restaurant*’da birlikte servis yapılan et sulu ve naneli kuskus ile birlikte afiyetle yenebilir.

NE ÜRETİR: Ayçiçeği, çavdar, buğday, yulaf, mısır, fasulye. Şekerpancarı, ayçiçeği, kozadır. Lahana, pırasa, erik, elma, armut, şeftali, kiraz, taze fasulye. soğan, sarımsak, biber, domates, sığır, koyun, kıl keçisi ve arıcılık.



KIRŞEHİR (40)

CACABEY GÖK MEDRESESİ

NUFUSU: 223,170

İLÇELERİ: Akçakent, Akpınar, Boztepe, Çiçekdağı, Kaman ve Mucur.

TARİHÇESİ: Kırşehir ilinin bulunduğu topraklar, tarihte Anadolu'da ilk siyasî birliği kuran Hititlerin toprakları içinde bulunuyordu. Hititlerin iç savaş ve iktidar kavgaları ile dağılıp yıkılmasından sonra, bu topraklara Asurlular hâkim olmuştur. Persler M.Ö. 6. Asırda bu bölgeyi istilâ etmişlerdir. M.Ö. 4. Asırda Makedonya Kralı İskender, Persleri yenmiş, Anadolu ve İran'ı istilâ ederek, Makedonya Devletine katmıştır. Osmanlı devrinde Kırşehir, Konya (Karaman) Beylerbeyliğinin (eyaletinin) 7 sancağından (vilâyetinden) birine merkez olmuştur. Kırşehir'in 4

kazası vardı. Cumhuriyet'ten sonra Kırşehir kendi adını taşıyan ilin merkezi, 1954'te Nevşehir, Kırşehir'den ayrılarak il, Kırşehir ise ilçe olmuştur. 1957'de Kırşehir tekrar il hâline getirilmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Alâeddin Camii, Ahi Evren Camii ve Türbesi, Caca Bey medresesi, Melik Gâzi türbesi, Âşık Paşa türbesi, Kesik köprü, Kesikköprü kervansarayı, Hitit kalıntıları. Mucur yeraltı şehri, Karakurt kaplıcası, Terme kaplıcası, Bulamaçlı kaplıcası, Mahmutlu kaplıcası.

NE YENİR: Tandırda çömlek paça, keykef, temal, çullama, ahi bulgur pilavı. Kırşehir usulü sebzeli yoğurt çorbası, gendeme ve soğanlama.

NEREDE YENİR: Merkezdeki *Doyum Lokantası* ve *Göl Restaurant* Kırşehir'in iki lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: El sanatları; Bakırcılık, dokumacılık, taş işlemeciliğidir. Halı ve kilim dokumacılığı; Tarım ürünleri buğday, arpa, çavdar, mahlut, fasulye, mercimek, patates, şekerpancarı ve ketendir. Meyveler ise, Elma, armut, erik, ceviz ve üzüm.



KOCAELİ (41)

MADEN DERESİ

NUFUSU: 1, 437,926

İLÇELERİ: Gebze, Gölcük, Karamürsel, Kandıra ve Körfez.

TARİHÇESİ: Kocaeli'nin tarihi Frikyalılara dayanır. M.Ö. 8. Asırda Magaralılar İzmit Körfezinin ucuna yerleşmişlerdir. "Astakos" ismini verdikleri bir kent kurmuşlardır. Balkanlardan gelen Traklar muhtelif tarihlerde bu bölgeye gelmişlerdir. M.Ö. 3. Asırda Trakya Kralı Lysimacos "Astakos" kentini tahrip etmiştir. 1337'de Orhan Gazi zamanında Akça Koca emrindeki Türk ordusu İzmit ve çevresini fethetmiştir. Orhan Gâzi İzmit'i il olarak büyük oğlu Rumeli Fâtihi Veliaht-Şehzâde Gâzi Süleymân Paşaya vermiştir. Akçakoca Karadeniz'e kadar bütün bölgeyi fethetmiştir. Böylece ilk defa Karadeniz sahiline inilmiştir. 1481 senesinde

Fâtih Sultan Mehmed Han büyük bir ordu ile İtalya üzerine sefere çıkarken, İzmit'in Gebze ilçesinde şehid olmuştur. Birinci Dünya Harbinden sonra 6 Temmuz 1920 ile 27 Haziran 1921 arasında 11 ay 22 gün (244 gün) İngiliz ve Yunan işgalinden sonra yeniden geri alınmıştır. Cumhuriyet devrinde Gölcük Türk donanmasının en mühim üssü hâline getirildi ve modern tersaneler, tarihî İzmit tersanesinin yerini aldı.

NEREDE GEZİLİR: Ballıkayalar, Eskihisar kalesi, Hannibal mezarı. Pertev Mehmed Paşa ve Çoban Mustafa Paşa külliyesi. Orhan Gazi, Mehmed Bey (Fevziye) ve İmaret camileri. Sultan Süleyman köprüsü, Yalı ve Mehmed Bey hamamları ile Yenihamam ve Küçükhamam, Canfeda Kethüda Kadın ve Mısıroğlu çeşmeleri, Hünkâr kasrı, İzmit saat kulesi, İzmit, Yarımca ve Osman Hamdi Bey müzeleri.

NE YENİR: Cızlama, kıvrırma, kandıra yoğurdu, pişmaniye, saray helvası ve çiğceli kavrurma.

Ünlü Tatlılar: Höşmerim ve otur Fatma tatlısı.

NEREDE YENİR: Merkezdeki *Öz Babayiğit Restaurant*, Maşukiye'deki *Maşukiye Balık Restaurant*, Kocaeli'ne yolu düşenlerin uğrayabileceği iki durak.

NE ÜRETİR: Buğday, yulaf, mısır, ayçiçeği, şekerpancarı, tütün, keten, domates, lâhana, ıspanak, bakla, kereviz, enginar, elma, kiraz, vişne, erik, şeftali, fındık, üzüm, dut. Pişmaniyesi, kirazı ve fındığı, İzmit çene suyu meşhurdur.



KONYA (42)

MERAM TAŞ KÖPRÜ

NUFUSU: 1, 959, 082

İLÇELERİ: Karatay, Meram, Selçuklu, Ahırlı, Akören, Akşehir, Altınekin, Beyşehir, Bozkır, Cihanbeyli, Çeltik, Çumra, Derbent, Derebucak, Doğanhisar, Emirgazi, Ereğli, Güneysınır, Hadım, Halkapınar, Höyük, Ilgın, Kadınhanı, Karapınar, Kulu, Sarayönü, Seydişehir, Taşkent, Tuzlukçu, Yalıhöyük ve Yunak.

TARİHÇESİ: Konya çok eski bir yerleşim merkezidir. M.Ö. 6000–5000 yıllarında burada yerleşme merkezi kurulduğu araştırmalarla anlaşılmıştır. Konya târih sahnesine ise M.Ö. 1400–1200 arasında Hitit İmparatorluğunun bir bölgesi olarak girmiştir. Hititler iç savaş ve bölücü faaliyetlerle yıkılınca Konya sırası ile Frikyalılar, sonra Lidyalıların, Kimmerlerin hâkimiyeti

altına girmiştir. Hazret-i Ömer zamanında İslâm orduları Konya'yı fethettiler. Anadolu Selçuklu Devleti yarım asır İlhanlılara tâbi oldu. Selçukluların son devresinde Oğuzların Avşar (Afşar) Türkmen Beyleri olan Karamanoğulları bu bölgeye yerleştiler. Ermenek kasabasını başkent yaparak beylik kurdular. Daha sonra (Karaman) adı verilen “Lârende”ye yerleştiler. Anadolu Beyliklerinden Osmanlılardan sonra en mühimi olan Karamanoğulları zengin mimarî ve kültür eserleri bırakmışlardır. Yavuz Sultan Selim Han, Mevlâna hazretlerinin türbesini yeni baştan tamir ettirdi. Kanunî Sultan Süleyman Han “İrâkeyn” Seferinde Konya'ya uğradı. Meşrutiyetten sonra nüfus ve ekonomisi gerileyen Konya Cumhuriyet devrinde yeniden gelişmeye başlamıştır. 1867’de büyük bir yangın ve 1873’te korkunç kıtlık Konya’yı altüst etmiştir. 1922 senesine kadar eyalet merkezi olan Konya 1923’te il (vilayet) olmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Meram Bağları, Ilgın Kaplıcası, Meram Taş Köprü, İvriz Kaya Kabartması, Beyşehir Kalesi, Akmanastır, Hagia Eleni Kilisesi, Sırçalı Medrese, Tacül Vezir Medresesi ve Türbesi, İnce Minareli Medrese, Ali Gav, Küçük Karatay, Karatay ve İsmail Aka (Taş Medrese) Medreseleri. Has Bey ve Nasuh Bey Darülhuffazları. Seydişehir Muallimhanesi, İplikçi Camisi ve Medresesi, Sadreddin Konevi Camisi ve Türbesi. Alaeddin Dursunoğlu, Selimiye, Kapı, Aziziye, Eşrefoğlu ve Pir Hüseyin Camileri. Sahip Ata, Karabaş Veli ve Lala Mustafa Paşa Külliyesi. Akşehir ve Ereğli Ulucamileri. Mevlanâ Türbesi ve Dergâhı, Nasreddin Hoca Türbesi, Taş Mescit, Sırçalı Mescit, Karatay, Tahir ile Zühre, Altunkalem. Güdük Minare ve Küçük Ayasofya Mescitleri, Ereğli müzesi
İvriz Kaya Anıtı, Sille (Siyata), Ak Manastır, Çatal Höyük, Sille Aya-Elena Müzesi, Eflatunpınar Hitit Anıtı, Kilistra Antik Kenti, Karahöyük, Bolat Örenleri, Nekropol Alanı, Bouleteferion, Selçuklu Köşkü. Kubadabad Sarayı, Yerköprü Mağarası, Balatini Mağarası,

Körükini Mağarası, Suluin (Değirmen İni) Mağarası, Sakaltutan Mağarası, Susuz Mağarası, Tınaztepe Mağarası, Pınarbaşı Mağarası, Büyük Düden Mağarası ve Feyzullah Düdeni.

NE YENİR: Tayga, havuç çorbası, tarhun çorbası, et tiridi, tandır kuzusu, patatesli köfte, erik dolması, et kabağı, sac böreği, mercimekli oğmaç, arapaşı çorbası, düğün yemeği, tandır çorba, bamya, tutmaçe, erişte çorbası, fırın kebabı, etli ekmek, çullama, iki bıçak arası ciğer, topalak köfte, calla, ekşili kabak, yumurtalı kabak, zülbiye (Papaz Yahisi), patlıcan bayıltan, lahana kapaması, patlıcan böğürmesi, çöpleme, peynirli kıymalı börek, kıkırdaklı börek, tandır saç, sedirler, tatar böreği. Bamya Çorbası, Çebiç, Çebiçin Suyuyla Pişirilmiş Bulgur Pilavı, Su Böreği, Etli Ekmek (Etli Pide), Fırın Kebabı, Sacarası, Tayga, Mercimekli Oğmaç, Arapaşı, Tandır, Tutmaç ve Erişte, Çullama, İki Bıçak Arası Ciğer, Hoşmerim, Topalak Köfte, Kabak Tatlısı, Zülbiye (Papaz Yahisi), Patlıcan Bayıltan, Lahana Kapaması, Patlıcan Böğürmesi, Peynirli Kıymalı Börek, Kıkırdaklı Börek, Tandır Saç, Sedirler ve Tatar Böreği.

NEREDE YENİR: Konya'nın meşhur etli ekmeği 20 yıllık geçmişi olan *Cemo* adlı lokantada yenebilir. Konya'nın diğer bir lezzet noktası ise fırın kebabıyla ünlü *Hacı Şükrü* lokantasıdır. Ali Baba, Şifa Restoran, Bolu Lokantası, Müthiş Konya Manzarasıyla Geleneksel Tatlar için Eselya, Köşk Konya Mutfağı, Gülbahçesi Konya Mutfağı, Aydınçavuş, Sultan Sofrası (Su Böreği), Elit Restoran ve Akyokuş Restoran.

NE ÜRETİR: Arpa, Şeker Pancarı, Yulaf, Nohut, Mısır (Slaj), Yonca, Elma, Kiraz, Vişne, Armut, Kayısı, Domates, Havuç, Kavun, Karpuz, Hıyar, Ispanak, Marul, Lâle, Fasulye, Beyaz ve Kırmızı Et. Otomotiv Yan Sanayi, Ziraat Alet Makineleri İmalât Sanayi. Makine ve Yedek Parça İmalât Sanayi. Döküm Sanayi, Kâğıt ve

Ambalaj Sanayi. Sondaj Boru ve Sulama Sistemleri, Plastik, Boya ve Kimya Sanayi, İnşaat Malzemeleri Sanayi. Deri ve Tekstil Ürünleri İmalât Sanayi, Madeni Eşya İmalât Sanayi ve Hırdavat, Değirmen Makineleri İmalât Sanayi, Demir Dışı Metaller Sanayi(Alüminyum Sanayi.) Krom, Magnezit, Linyit Kömürü, Barit, Çinko, Manganez, Sodyum Sülfat, Kükürt, Mermer, Boksit ve Andezit.



KÜTAHYA (43)

ÇİNİLİ CAMİ

NUFUSU: 583, 910

İLÇELERİ: Altıntaş, Aslanapa, Çavdarhisar, Domaniç, Dumlupınar, Emet, Gediz, Pazarlar, Şaphane, Hisarcık, Simav ve Tavşanlı.

TARİHÇESİ: Kütahya ve çevresinin tarihî Hititlerle başlar. Hititlerin iç savaş ile bölünüp yıkılmasından sonra, Kütahya ve çevresi Friky'a, sonra da Lidya devletlerinin hâkimiyeti altına girdi. Persler, M.Ö. 6. asırda Lidya'yı yenince Anadolu gibi bu bölgeler de Perslerin istilâsına uğradı. M.Ö. 4. Asırda Makedonya Kralı İskender, Anadolu ve İran'ı istilâ etti. Pers Devletini ortadan kaldırdı. M.Ö. ikinci asırda Roma bütün Anadolu'yu imparatorluğuna kattı. Afyon, Ankara, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bilecik, Bolu, Burdur, Bursa, Çankırı, Denizli, Eskişehir, Isparta,

İzmir, Kastamonu, Manisa, Muğla, Sakarya, Uşak ve Zonguldak. Kütahya, 17 Temmuz 1921'den 30 Ağustos 1922'ye kadar 1 yıl 1 ay 14 gün Yunan işgalinde kalmıştır. Büyük taarruzda geri alınan şehir, yakılıp yıkılmıştı. Kütahya, İstiklâl harbinde mühim yer işgal etmiş ve bu harbin neticeye ulaşması topraklarında kazanılan zaferle sağlanmıştır. Nitekim İstiklâl Harbinin en çetin çarpışmaları, Kütahya topraklarında olmuş, 30 Ağustos 1922'de Başkomutanlık Meydan Savaşı burada yapılmış ve Yunan ordusu Dumlupınar bucağında hezimete uğratılmıştır.

NEREDE GEZİLİR: Balıklı Câmii, Hıdırlık Mescidi, Ali Paşa Câmii, Câmî-i Kebir (Ulu Câmî), Kurşunlu Câmî (Kasımpaşa Câmii), Dönenler Câmii (Mevlevîhâne Dergâhı), Çinili Câmî, Kütahya müzesi, Çavdarhisar Açık Hava müzesi, Macar (Lajos Kossuth) evi, Dumlupınar anıtı. Hükümet Konağı, Kütahya kalesi, Aizani (Çavdarhisar) harâbeleri, Taş Köprü, Ansir ve Sieaus. Kütahya, ormanları, yayları, mesire yerleri ve kaplıcaları ile meşhurdur. Emet Kaplıcaları, Kaynarca kaplıcası, Gediz kaplıcaları, Gediz ılcısı ve Simav-Eynal kaplıcası görülmesi gereken yerlerdir.

NE YENİR: Şibit (ıspanaklı börek), mantı, kızılıcık tarhanası, ak tarhana çorbası, miyane çorbası, cimcik, labada dolması, gözleme, tosunum, kaygana, kapamapelüze, dolamber böreği, namaz dolması, gökçümen hamursuzu, tekke çorbası, çene çarpan çorbası, kalbur köftesi, kuru köfte, etli bükme, göveç, küp kebabı, çevirme kebabı ve kuyu kebabı.

Ünlü Tatlılar: Höşmerim, kaymak baklavası, yufka tatlısı ve kötdür tatlısı.

NEREDE YENİR: Kütahya merkezdeki *Asilzâde Restaurant* ve *Huzur Restaurant* Kütahya lezzetlerini tadabileceğiniz iki önemli noktadır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, mısır, nohut, fasulye, burçak, şekerpancarı, kenevir lifi, kenevir tohumu, sakız ve tohum olarak haşhaş, patates ve soğandır. Ayçiçeği, domates, patlıcan, biber, lahana. Kiraz, vişne, elma, armut, şeftali, ceviz, kestane, çilek, kavun ve karpuz. Büyü ve küçükbaş hayvancılık ile arıcılık yapılır. El sanatlarında, tabakçılık, urgancılık, hasırcılık, yemenicilik, çini ve porselen önde gelen sanatlardır.



MALATYA (44)

DARENDE SOMUNCU BABA

NUFUSU: 722, 065

İLÇELERİ: Akçadağ, Arapkir, Arguvan, Battalgazi, Darendeli, Doğanşehir, Doğanşol, Hekimhan, Kale, Kuluncak, Pötürge, Yazıhan ve Yeşilyurt.

TARİHÇESİ: Malatya'nın tarihî Hititlere dayanır. Merkez ilçenin 4 km yakınında Aslantepe Höyüğü'nde M.Ö. 8. Asra ait Hitit Sarayı çıkmıştır. Hititlerden sonra bu bölgeye Hitit asıllı Kargamış Krallığı, Mitanniler, Hurriler, Sami Babilleri, Asurlular, Medler ve M.Ö. 6. Asırda Persler hâkim oldu. 1071 Malazgirt Savaşından sonra 1085'te Selçuklular, Malatya'yı fethettiler. Selçuklulara bağlı Danişmendoğullarının 1135–1175 seneleri arasında 40 sene başkenti oldu. 1175'te Malatya Türkiye Selçukluları Devletine

(Konya'ya) bağlandı. 1516 senesinde Yavuz Sultan Selim Han, Memlûk Devletine son verince, Malatya kesin olarak Osmanlı Devletine katıldı. On sekizinci asır ortalarında iç ayaklanmalar sebebiyle, Kahramanmaraş'tan ayrılarak, Diyarbakır eyaletine bağlandı. Cumhuriyet devrinde il oldu. 1931'de demiryolunun Malatya'ya varması ve 1937'de şehrin demiryolu ile Sivas'a bağlanması kalkınmasını temin etti.

NEREDE GEZİLİR: Ulu Cami, Akminâre Camii, Darende Somuncu Baba, Abdüsselâm Camii, Köprülü Mehmed Paşa Câmii, Şahâbiyye-i Kübrâ medresesi, Malatya kalesi, Malatya arkeoloji müzesi; Mağaralar: Onar, Ansur (Buzluk köyü), Orman Sırtı köyündedir ve tarih öncesi çağlara aittir. Aşağı İspendere ılcısı, Rotûkan maden suyu da önemli bir mekândır.

NE YENİR: Erişte çorbası, irinti çorbası, pirpirim çorbası, sütlü çorba, kulak çorbası, yoğurtlu çorba. Çökelek salatası, kuru fasulye pilakisi, mercimek salatası, patates salatası, pazı cacığı, pirpirim cacığı, pirpirim salatası, dereotlu balık, herse, kabuk aşısı, şam kebabı; karın-bumbar dolması, çimdik köfte, çökelekli çiğ köfte, darende köftesi, ekşili köfte, elmalı köfte, etli dolma köfte, kabaklı çimdik köfte, keloğlu köftesi, mercimek köftesi. Sıcak çiğleme, sıkma köfte, tiritli köfte, yassı köfte, yavanda içli köfte, tavşanlı yufka, bildik dolması, domates-biber dolması, ekşili kabak dolması, etli kevek köftesi, fasulye kavurması, geleli kebab, hırçıklı lahana köftesi, kabak ekşisi, kabak kavurması, pat köfte, patlıcan kavurması, pazı sarması, tava, mahluta pilavı, pirinçli halle, simit pilavı, yarmacalı pilav. Akıtma, kömbe, serun, bilik, kâğıt kebabı, kayısı, kınalı ekmek, pileke, taş küllüğü, gurut çorbası, analı-kızılı, gilgirikli köfte. Keloğlu köftesi, zeytinyağlı marul sarması, fasulye yaprağı sarması, kabak çiçeği dolması, soğan dolması, patlıcan dövmesi, içli köfte, bulgur ve kurşun geçmez köftesi.

Ünlü Tatlılar: Demir tatlısı, fişfiş, kabuk kavurma, kayısı dolması, peynir helvası, peynir lokma, yassı kadayıf ve kayısı tatlıları.

NEREDE YENİR: Malatya'nın yöresel lezzetlerini sunan *Hacı Baba Kervansaray Lokantası* Malatya'da uğramanız gereken bir lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, nohut, fasulye, tütün, şekerpancarı, patatestir. Kayısı, elma, kiraz, armut, dut, ceviz, kavun, karpuz, domates, patlıcan, taze fasulye, Beyaz oğul balı (kayısı ve balı çok meşhurdur. El sanatları; ahşap oymacılığı, bakırcılık, çömlekçilik, halı ve kilim dokumacılığı (şayak dokumacılığı)dır. İğne ve tığ oyası da meşhurdur.

**MANİSA (45)****SARUHAN BEY****NÜFUSU:** 1, 319, 920

İLÇELERİ: Ahmetli, Akhisar, Alaşehir, Demirci, Gölarmara, Gördeş, Kırkağaç, Köprübaşı, Kula, Salihli, Sarıgöl, Saruhanlı, Selendi, Soma ve Turgutlu.

TARİHÇESİ: Manisa'nın tarihi, Hititlerle başlar (M.Ö. 1450-1200) Hititlerin hakimiyeti altındaki topraklarda yaşayan İyonlar, bu bölgede İyon medeniyetini kurdular. Daha sonra bölgeye Lidyalılar, Persler, Makedonyalılar, Romalılar sahip oldu. Romanın ikiye bölünmesiyle, bölge Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu'na kaldı. Bizans'a karşı elde edilen 1071 Malazgirt Zaferinden sonra Anadolu Fatihı Süleyman Şah, 1076'da Anadolu Selçukluları Devletini kurdu ve Manisa'yı İzmir Fatihı Çaka Bey fethetti. Birinci Haçlı Seferinde Bizanslılar Manisa'yı ikinci defa Saruhan Bey fethetti.

Selçuklu uç beylerinden olan Saruhan Bey, Manisa'yı başşehir yaparak Saruhan Sultanı Yıldırım Bayezid Manisa'yı Osmanlı topraklarına kattı. Tanzimat'tan sonra Manisa "Saruhan" adı ile anılır olmuştur. Birinci Dünya Harbinden sonra Anadolu'ya çıkan Yunan birlikleri, Manisa'yı işgal etmişler ve Manisa, 3 yıl 3 ay 12 gün (26 Mayıs 1919-8 Eylül 1922) Yunan işgalinde kalmıştır. Yunan ordusu bozguna uğrayıp geri çekilirken, Manisa'da bulunan 12 binanın 8 binini yakıp yıkmıştır.

Cumhuriyetin ilânından sonra, sancaklara (vilâyet) il ismi verilince, Saruhan da il olmuş, 1927'de şehrin adı Manisa olarak değiştirilmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Manisa Müzesi, Sart, Akhisar (Thyatira), Alaşehir (Philadelphia), Bintepele-Lıdy Kral Mezarları, Aigai, Kybele, Niobe, Ulu Cami, Sultan Camii, Akhisar ilçesindeki Ulu Cami, Saruhan Bey Türbesi, Yirmi İki Sultanlar Türbesi, Süleyman Şah Türbesi, Kurşunlu Kaplıcaları, Urganlı Kaplıcaları, Emir Kaplıcaları, Sart Kaplıcaları, Niobe-Ağlayan Kaya, Sipil Dağı Millî Parkı ve Kula Evleri.

NE YENİR: Manisa kebabı, şevketi bostan. Salihli odun köftesi, patlıcan pidesi, sebzeli kebab, enginar dolması, yalancı sarma, sirkeli havuç, börülce tarator. Sikonata, simit ekmeği, mesir macunu, kula güveç kapaması, şekerli pide ve otlu pide.

Ünlü Tatlılar: Mantar tatlısı ile zerde.

NEREDE YENİR: Manisa merkezde bulunan *Gülcemâl Kebabçısı*nda Manisa kebabı yenilebilir. Ayrıca Akhisar'ın meşhur Akhisar köfte ve salatasını *Köfteci Ramiz Usta*da tatmanız mümkündür.

NE ÜRETİR: Zeytin, buğday, mısır, pirinç, tütün pamuk; karnabahar, kereviz, domates, patlıcan, üzüm, seftali, kavun, karpuz, kiraz, nar ve kestane.



KAHRAMANMARAŞ (46)

N.E.K. KÜLTÜR MERKEZİ

NUFUSU: 1,004,414

İLÇELERİ: Afşin, Andırın, Çağlayancerit, Ekinözü, Elbistan, Göksun, Nurhak, Pazarcık ve Türkoğlu.

TARİHÇESİ: Anadolu’da çok eski devirlerde kurulmuş şehirlerden biri olan Maraş, çeşitli tarihî hâdiselere sahne olmuştur. M.Ö. 2000 senesinde Batıdan gelen Hititler bu bölgeye hâkim olmuş. Hititli General “Maraj” bugünkü Maraş’ın yakınında kurduğu şehre kendi adını vermiştir. Maraş bir ara “Gurgun” isimli genç Hitit Devletine başkentlik de yaptı. Hititlerin en faal olduğu yerlerden biri olan bu bölgede, Hititlere ait çok sayıda eser bulunmuştur. Gaziantep, Hatay, Urfa, Maraş’a bağlıydı. Birinci Dünya Harbinden sonra İngilizler Maraş’ı işgal ederek, Fransızlara verdi. Fransızlar, Maraş’taki

Ermenileri ve Türkiye dışından, Avrupa'dan getirdikleri Ermenileri silâhlandırarak, Türklere büyük zulüm yaptılar.

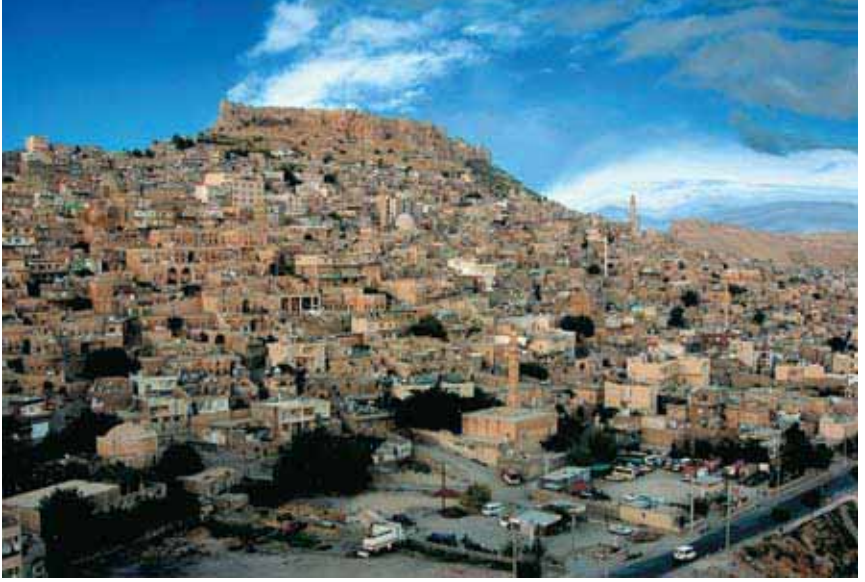
NEREDE GEZİLİR: Kahramanmaraş müzesi, Kahramanmaraş kalesi, Hurman kalesi, Taş medrese, Kahramanmaraş Ulu Cami, N.F.K. Kültür Merkezi, Hatuniye Cami, Elbistan Ulu Cami, Eshab-ı Keyf mağrası, Döngel mağarası, Bulut Deliği mağarası, Göksun Büyükkızılcık içmesi; Ekinözü (Cela) içmesi, Yavşan yaylası, Başkonuş yaylası. Yaylaüstü, Çukurhisar, Değirmendere, Orçan, Köroğlu, Kızlar, Akkale, Hurman, Hastırın, Azgıt, Meryemçil ve Mencik Kaleleri. Kahramanmaraş Ulu Camii, Hatuniye, Arasa, Acemli Camileri, İklim Hatun Mescidi ve Türbesi, Afşin Eshab-ı Kehf Külliyesi, Taş Medrese, Taşhan, Katiphan, Hışırhan; Ceyhan, Dalyan ve Süleymanlı Köprüleri. Şeyh Adil, Uyuzpınarı, Süleymanlı, Sütçü İmam ve Meydan Çeşmeleri gibi yerlerdir. Yavşan, Başkonuş, Kozludere Yaylaları, Döngel, Bulutdeliği, Savruk, Gümüşkaya, Ballık ve Cancık mağaraları; Güvercinlik, Fırınz ve Körsulu vâdileri. Ali Kayası, Tekir Yeşilgöz, Pınarbaşı ve Kapıçam Mesire yeri. Kumaşır Gölü, Atatürk Parkı, Menzelet ile Sır baraj gölü ve çevreleridir. Ilıca Kasabası Kaplıcaları, Ekinözü İlçesi İçmeleri, Göksun Büyükkızılcık İçmesi ve Şerefioğlu Köyü Çamur Banyosu Ilıcası sağlık turizmi yönünden önemli bir konuma sahiptir. İde 14 turizm seyahat acentesi faaliyet göstermektedir. Bunlardan 12'si İl Merkezinde, ikisi Elbistan İlçesinde bulunmaktadır.

NE YENİR: Ekşili çorba, döğmeli mercimekli çorba, yoğurtlu döğmeli çorba, leğen çorbası, tırşık çorbası, Maraş paçası gibi çorbalar. Simit köftesi, kısır köftesi, içli köfte, sömelek köfte, suluyağlı köfte, ekşili köfte, yoğurtlu köfte, yavan köfte, ekşili aya köftesi gibi köfte çeşitleri; keşk aş (döğme aş), Maraş pilavı, tavuklu pilav, pıtır lapası, sömelek, un sucuğu, bastık, çullama, ilende, hapısa, ravanda, peynirli ve çökelekli börek, bayram çöreği. Kahramanmaraş Yoğurtlu Kebab, Maraş Paçası, Bezdirme,

Et Böreği, Saç Kavurması, Tavuklu Pilav, Maraş Pilavı, Kabak Lapası, Pıt Pıt Lapası, Bulamaç, Ekşili Bamya, Ciğer Kebabı, Biber dolması, Patlıcan dolması, Ekşili köfte, Bezdirme köftesi, Çiğ köfte, İçli köfte, Yavan köfte, Kısır köftesi, Tarhana çorbası, Tırşik çorbası, Mimbar Dolması. Bazlama, Leğen Çorbası. Peynirli Börek, Dövme Aşı, Yoğurtlu Dövme Çorbası, Kuru Dolması, Patlıcan Kebabı, Yaprak Sarması, Ekşili Kebab, Kabak dolması, Yoğurtlu köfte, Bayram çöreği, Çökelek böreği, Fıstıklı pilav. Acem (Havuçlu) Pilavı, Tas pilavı, Söörme, Nohut yahnisi, Eşkilaye sulusu, Ekşili et kabak. Kahramanmaraş'ın en önemli lezzetlerinden biri de meşhur dondurmasıdır.

NEREDE YENİR: Bilindiği gibi, Kahramanmaraş'ın en önemli lezzetlerinden biri dondurmasıdır. Salep ve keçi sütünden yapılan dondurmanın en iyisini bulabileceğiniz mekân İstanbul'da *Mado* olarak bilinen *Yaşar Usta* adlı dondurmacıdır. Ayrıca merkezdeki Tuğra Lokantası, Maraş'ın diğer lezzetlerini tadabileceğiniz bir mekândır. Kahramanmaraş Merkezde Bulunan Tüm MADO Şubelerinde Kahramanmaraş Yöresine ait yemek yiyebilmek mümkündür. Buna ek olarak, Küçük Ev ve Sezallar Restoran'da şehre has yemekler mevcuttur.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, pirinç, çavdar, mahlût, nohut, fasulye; şekerpancarı, pamuk, üzüm, çilek, elma, kayısı, armut, zeytin, dut; antepfıstığı, fındık, yerfıstığı, çamfıstığı ile domates, biber, lahana, soğan, kabak ve hıyar.

**MARDİN (47)****MERKEZ****NUFUSU:** 745, 778

İLÇELERİ: Dargeçit, Derik, Kızıltepe, Mazıdağı, Midyat, Nusaybin, Ömerli, Savur ve Yeşilli.

TARİHÇESİ: Mardin'in bilinen tarihi, 3000 sene öncesine dayanır. Mardin bölgesi, Anadolu'da ilk siyasî birliği kuran Hitit İmparatorluğunun sınırları dışında kalmıştır. Hititler zamanında bu bölge, Hurri Mitanni Krallığının elindeydi. Uzun müddet Bâbil ve Asur hâkimiyeti altında kalan Mardin'i Medler ele geçirdi. 1507'de ise İran'daki Safevîler, Mardin'i ele geçirdi. Yavuz Sultan Selim Han, 1517 Çaldıran Zaferi ile Safevîleri Anadolu'dan attı. Bıyıklı Mehmed Paşa, Mardin'i fethederek, Osmanlı Devletine bağladı. İstiklâl Harbinde Mardin halkı mücadelesini silâhsız, fakat birlik içinde düşmanı korkutarak yapmıştı. İcap etseydi, Mardin de

düşmana karşı kahramanca savaşırdı. Mardin’de düşmana karşı mücadele şu şekilde verildi: Mardin önce İngilizler tarafından işgal edilmek istendi. İstasyonda silâhlı, eli kasma, kürek, satırlarla dolu halk Norman’ı karşıladı. Norman, Mardin’in teslim olmasını istedi. Norman korktuğu için trenle Mardin’den ayrıldı. Diyarbakır’a da gitmekten korktu. Mardinlilerin bu kahramanca hareketi, hem Mardin’i hem de Diyarbakır’ı Fransız işgalinden kurtardı. Cumhuriyet devrinde, Mardin, 1923’te il merkezi oldu.

NEREDE GEZİLİR: Mardin müzesi, Necmeddîn Camii, Abdüllatif (Latifiye) Camii, Hâtuniye Medresesi, Zinciriye Medresesi, Dara harabeleri, Deyrulumur manastırı, Mardin kalesi, Dara kalesi, merkezde Ulu Cami, Meryemana Kilisesi ve Patrikhanesi, Mor Yusuf Kilisesi (Surp Hovsep), Deyruülzafaran manastırı (Mor Hananya), Deyrulumur manastırı (Mor Gabriyel), Mor Yakup manastırı (Nusaybin), Midyat Meryemana manastırı ve Mor Dimet manastırı.

NE YENİR: Lahmacun, ikbebet (içli köfte), semberuk, irok, kibe, dobo, kaburga dolması, kişke, tavuk dolması, kitel, raha, lebeniyye, şehriyeli bulgur pilavı, ice, sembusek, çiğ köfte, sini köftesi, kaburga dolması, kibemumbar, saç ekmeğidir. Fırına verilen tereyağlı karpuz ve keşkek.

Ünlü Tatlılar: Zerde, badem şekeri, rumiber nuriye tatlısı, cevizli sucuk, harire (pekmezli muhallebi) helva çeşitleri ve cevizli tatlılar yenebilir.

NEREDE YENİR: Mardin’in leziz yöresel yemeklerini tatmak isterseniz, Hasankeyfin ortasından geçen nehrin kıyısında bulunan *Cercis Murat Konağı* yöresel yemeklerin özenle sunulduğu bir mekândır. Ayrıca Mardin’in *Munir Ustası* buranın lezzetlerinin tadılması gereken önemli bir yerdir.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, pirinç, nohut, pamuk, domates, patlıcan, hıyar, kavun-karpuz ve üzüm.



MUĞLA (48)

KRAL HARABELERİ

NUFUSU: 766,156

İLÇELERİ: Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Marmaris, Milas, Ortaca, Ula ve Yatağan.

TARİHÇESİ: Muğla ve çevresinin tarihî çok eskilere dayanır. M.Ö. 3000 yıllarında Kargalıların bu bölgeye hâkim oldukları, M.Ö. 2500 senelerinde Luvilerin yerleştiği ifade edilir. Eldeki bilgiler, bu bölgeye Hititlerin hâkim olduğunu ve Lugga ismini verdiklerini göstermektedir. Hitit İmparatorluğunun iç savaş ve iktidar kavgaları ile zayıflayıp yıkılması üzerine, bölgeye Friky Krallığı hâkim oldu. Friky Devletinin yıkılışı ile bölge Lidya Krallığının eline geçti. Ege adalarında oturanlar bu bölgenin kıyılarında Dor Siteleri kurdu. Pers Kralı Kiros, M.Ö. 6. Asırda Lidya Devletini yıkınca bu bölgeyi de işgal etti. Hatta Menteşe Beyliği, bir ara Rodos Adasının

bir kısmına sahip oldu. Anadolu'nun savunması Ege Adalarından başlar görüşü, ilk çağlardan bu yana değişmemiştir. Birinci Dünya Harbinden sonra, sembolik sayıda İtalyan askerinden ibâret bir işgal kuvveti, (1920–1921) yıllarında kısa bir müddet kaldıktan sonra, Muğla'yı Millî Kuvvetlere çarpışmadan devretti. Cumhuriyet devrinde bütün mutasarrıflıklar (sancaklar) il olunca Muğla da il oldu. Lozan'dan önce Muğla'nın % 92'si Türk, % 7'si Rum idi. Lozan Antlaşması ile Rumlar Yunanistan'a gönderildi.

NEREDE GEZİLİR: Ulu Câmi, Kurşunlu Câmi, Şeyh Câmi, Pazaryeri Câmi, Firuz Bey Câmi; Ahmed Gâzi Medresesi, Beçin Kalesi, Bodrum Kalesi, Keramos Kalesi, Mozule Anıtı (Mausoleum), Tiyatro, Agora, Mars tapınağı ve kilise, Bodrum'da bulunan en eski eserlerden başlıcalarıdır. Myndos şehri harâbeleri, Knidos şehri harâbeleri, Amos şehri harâbeleri ile Ören harâbeleri görülmeye değer yerlerdir.

NE YENİR: Kuzu ve oğlak etinden yapılan püryan kebabı, ahtapot güveç, albakor çiğ balık, kefal pilavı, çökertme kebabı, ciğer balıkemisi, top top köfte; kanlı kavurma, ahtapot pilavı, otlu dolama, velikharç böreği, ara, dutmeç, çöpür, dös dolması, balıklan, çintar kavurması; ot ekşilemesi, gali patlıcan, ebegümeci kavurması, börülce kavurması, teltorlu börülce, yalankı, üzüm köftesi, betsel, dülek reçeli, bumbar dolması. Milas'ın Keşkeşi ve şiş kebabı, Bodrum'un Paşa Makarnası ve Saraylısı, Datça'nın Mürdümerik Çorbası ve Hernep Pekmezi meşhurdur. Levrek balığı da, bu yörenin lezzetli balıklarındandır.

NEREDE YENİR: Marmaris Çamlı Köyü, Sedir adasında bulunan *Çınar restoranda* şahane bir kahvaltı yapabilir. Ortaca'daki *Toprakana restaurant*'da fırında kuzu ve nar suyuyla kendinize ziyafet çekebilirsiniz.

NE ÜRETİR: Pamuk, tütün, arpa, mısır, bakla, susam, anason, kuşkonmaz, lahana, pırasa, ıspanak, patlıcan, hıyar, domates, fasulye, biber, soğan; bakla, karnabahar, zeytin, üzüm, elma, armut, şeftali, erik, incir, badem, turunc, altıntop, bal ve antepfıstığı.

**MUŞ (49)****MERKEZ****NUFUSU:** 405,509**İLÇELERİ:** Bulanık, Hasköy, Korkut, Malazgirt ve Varto.

TARİHÇESİ: Hurri-Mitanni Krallığı ve bölgede bulunan Urartu kitabelerinden Urartu Krallığının bu bölgeye hâkim olduğu anlaşılmaktadır. M.Ö. 7. Asırdan itibaren Medler ve bilahare Persler bölgeyi ele geçirdiler. Babilliler bu bölgeye gelmişlerse de, bölgeyi tamamen ele geçirememiştir. M.Ö. 4. Asırda Makedonya Kralı İskender, Anadolu ve İran'ı istila edip, Pers Devletini ortadan kaldırarak, bölgeyi Makedonya Krallığına bağladı. İskender'in ölümünden sonra, Makedonya Krallığı, bu topraklarda hâkimiyetini devam ettiremedi. Muş, Anadolu'nun kapısı konumdadır. Malazgirt Savaşıyla birlikte bin yıllık bir Türk Müslüman geleneğini yansıtır.

1901’den itibaren Rusya’nın yardımı ve İngiltere’nin teşvikiyle, Ermeni Taşnak Komitesi, Muş çevresinde Müslüman-Türk köylerini basarak, çok büyük katliamlar yaptılar. Osmanlı Devleti bu isyanları şiddetle bastırdı. Birinci Dünya Harbinde Rusların teşvik ve yardımı ile yine, Ermeniler, Ermeni Devleti kurma hayâliyle büyük katliamlar yaptı. Müslümanlara âit binâlar, ağaçlar, hattâ mukaddes kitabımız Kur’ân-ı Kerîm dahil her türlü dinî eserleri yaktılar. 18 Şubat 1916’da Ruslar, Muş’u işgal etti. 26 Temmuz 1916’da Türkler Muş’u yeniden ele geçirmesine rağmen, takviye alan Rus birlikleri, 9 Ağustos 1916’da yeniden Muş’u işgal etti. Böylece 5 ay 6 gün ve 8 ay 23 gün olmak üzere, toplam; 1 sene 1 ay 29 gün devam eden işgal esnasında, Ruslar ve Ermeniler çok büyük katliamlar yaptılar.

NEREDE GEZİLİR: Ulu Câmi, Alâaddîn Câmii, Hacı Şeref Câmii, Muş Kalesi, Malazgirt sahrası, Kale tepe, Kızıl Ziyâret tepe, Bulanık gölü ve Barikon kaplıcası.

NE YENİR: Muş köftesi, hazût dolması, kırçıklı kalem dolması, tetet helvası, kurçık, keşkek, herse, murtoge, cevbelek, helimaşı, jag, gülük, cortı aşısı, kenger, sepidak, muş büryan uçkun ve kak yenebilir.

NEREDE YENİR: Muş lezzetlerini tadabileceğiniz mekânlardan biri, Belediye çarşısında bulunan Şark Lokantasıdır.

NE ÜRETİR: Kavun, karpuz, üzüm, lahana, buğday, arpa, mısır, nohut, tütün ve şekerpancarı.



NEVŞEHİR(50)

ÜÇHİSAR

NUFUSU: 280,058

İLÇELERİ: Acıgöl, Avanos, Derinkuyu, Gülşehir, Hacıbektaş, Kozaklı ve Ürgüp.

TARİHÇESİ: Nevşehir ve civarının yaklaşık beş bin senelik bir tarihî geçmişi vardır. Bölgenin ilk sakinleri Hititler olup, bu bölgeye “Nissa” ismini verdiler. Hititlerden sonra Frigler ve Lidyalılar bölgeye hâkim oldu. İslâm orduları “Niğde-Aksaray-Kayseri” üçgeni içinde kalan bu bölgeyi 8. Asırda fethederek, 300 sene hâkim oldular. İslâm Devleti, iç isyan ve bölücü faaliyetlerle zayıflayınca, bölge tekrar Bizans’ın eline geçti. 1071 Malazgirt Zaferinden sonra Anadolu Fatihi Kutalmışoğlu Süleyman Şah, bütün Anadolu gibi bu bölgeyi de fethetti. Türkler bu köye “Muşkara” ismini verdiler.

Selçuklu Devletinin yıkılışından sonra İlhanlılar, 14. Asır ortalarında da Eratnaoğulları ve Karamanoğulları bölgeye hakim oldular. On dördüncü asrın sonlarında Nevşehir ve civarı Osmanlı Devletinin hâkimiyeti altına girdi.

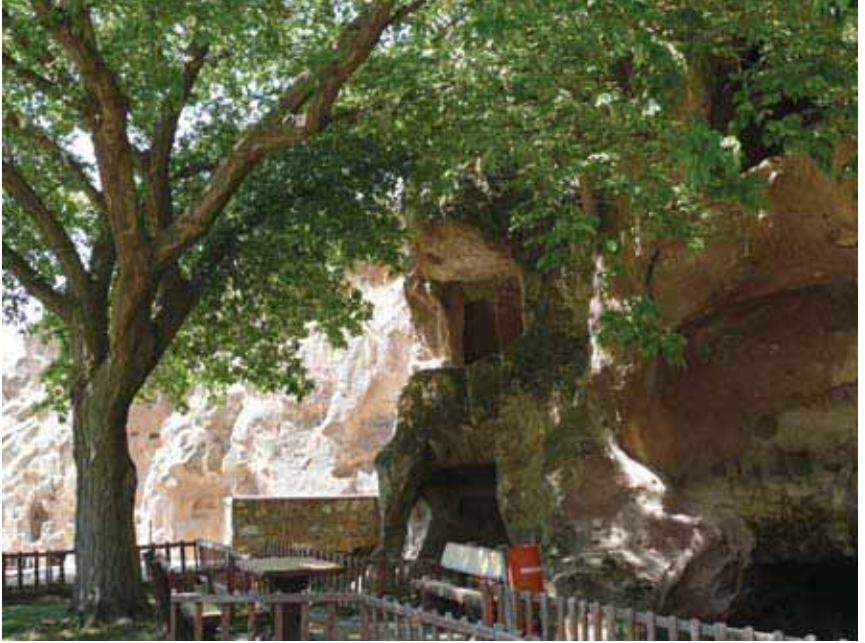
NEREDE GEZİLİR: Nevşehir kalesi, Dâmâd İbrâhim Paşa külliyesi, Alâaddîn Câmii, Karavezir külliyesi, Kızılkaya Köyü Câmii, Hacı Bektaş Velî Dergâhı ve külliyesi, peri bacaları, Kapadokya, Zelve harabeleri, Yeraltı şehirleri, Göreme vâdisi, Kadirah deresi, Üçhisar, Kozaklı kaplıcaları ve Gümüşkent (Salanda) içmesi.

NE YENİR: Tandır çorbası, biryan, çömlekte kuru kayısı yahnisi, fırında çömlek eti, üzümlü et, yaprak, bumbar dolması, koripaparani. Çömlekte kuru fasulye, du pilavı, pekmezli bulamaç, düğü, kesme, katma aş, ağpakla, dıvıl, ayva dolması. Nevşehir tavası, sızgıt, çitme fasıl, osbar kebabı, peravu mantı, tandırda kuru fasulye ve bitirgen.

Ünlü Tatlılar: Kayısı tatlısı.

NEREDE YENİR: Nevşehir Kapadokya'daki Tafana Pide ve Kebap Salonu, Nevşehir'in en iyi lezzet duraklarından biridir.

NE ÜRETİR: Patates, şekerpancarı, buğday, arpa, çavdar, bakla, nohut, fasulye, mercimek, üzüm, elma, zerdali, armut, kayısı, ceviz, dut, iğde, ayva, bâdem. El sanatları olarak da halı, kilim, sicim dokumacılığı ve çanak çömlek yapımı.



NİĞDE (51)

GÜMÜŞLER MANASTIRI

NUFUSU: 331,677

İLÇELERİ: Altunhisar, Bor, Çamardı, Çiftlik ve Ulukışla.

TARİHÇESİ: Niğde ilinin bilinen tarihi beş bin sene önceye dayanır. Eski çağlarda Niğde şehrinin bulunduğu yerde yerleşme merkezi yoktu. Hititler zamanında Niğde, “Nahita” isimli bir yerleşme merkeziydi. Hitit Devletinin yıkılışı ile bu bölge, M.Ö. 8. Asırda Friky Devletinin hâkimiyeti altına girdi. Anadolu’da kurulan Friky ve sonradan Lidya Devleti, yine iç karışıklıklar ve bölünme neticesi yıkılınca, bu bölge Perslerin eline geçti. Fatih Sultan Mehmed Hanın oğlu Şehzade Mustafa tarafından büyük bir yenilgiye uğratılıp, doğuya sürüldüler. Aynı sene İshak Paşa, Niğde’yi Karamanoğullarından geri alarak, Karamanoğulları

Beyliğini kesin bir şekilde tarihten sildi. Böylece Anadolu, Osmanlı idaresinde Fırat ve Toroslara kadar birleşti. Osmanlı devrinde Niğde, zaman zaman isyanlara ve çatışmalara sahne oldu, bundan zarar gördü ve göçler başladı. Kayseri ve Konya gelişirken, Niğde iç isyanlarla ikinci derecede bir şehir durumuna düştü. İsyan eden Abaza Mehmed Paşa, Niğde'yi yağma etti. Düşman istilâsı görmemiş bir ilimiz olan Niğde, Cumhuriyet devrinde (1923) il merkezi oldu.

NEREDE GEZİLİR: Niğde Müzesi, Alaaddin Câmii, Sungurbey Câmii(1335), Paşa Câmî (17.yy.), Kale Camii (1747), Hanım Camii (1452), Selçuklulardan kalma Hüdavend Hatun Türbesi, Dörtayak Türbesi ve Osmanlı Dönemi Şerifali Türbesi, Niğde Kalesi, Saat Kulesi, Kuşkayası mezarlığı, Gümüşler ören yeri ve manastırı.

NE YENİR: Niğde tavaşı, saç kavurma, tandır ve çanak fasulyesi, mangır çorbası, oğma çorbası, pancar çorbası, erişte pilâvı ve çorbası. Ayva boranisi, elma dolması, tarhana çorbası, kuskus pilavı ve çorbası, üzüm boranisi, kabak köftesi, kabak musakkası, ditme, tirit, söğürme, valu söğürme, tatlı havu, ayvan boranisi, soğan yahnisi, ekkabağı, yoğurtlu çorba, mumbar dolması, papara ve kaygana.

Ünlü Tatlılar: Aşure, burma tatlısı ve kaşık kayganası.

NE ÜRETİR: Ayçiçeği, patates, buğday, arpa, çavdar, fasulye, nohut, sarımsak, şekerpancarı, elma, misket elması ve üzüm.

**ORDU (52)**

BOZTEPE'DEN ORDU

NUFUSU: 715, 409

İLÇELERİ: Akkuş, Aybast, Çamaş, Çatalpınar, Çaybaşı, Fatsa, Gököy, Gölyalı, Görgentepe, İkizce, Kabadüz, Kabataş, Korgan, Kumru, Mesudiye, Perşembe, Ulubey ve Ünye.

TARİHÇESİ: Ordu ilinin bulunduğu toprakların tarihi çok eski devirlere dayanır. Anadolu'ya hâkim olan Hititlerin sınırında fakat Hitit hâkimiyetinin dışında kalan bu bölge, Hitit Devletinin yıkılışından sonra, mirasını paylaşan Friky ve Lidya devletlerinin de, hâkimiyetine geçmemiştir. Ancak Batı Anadolu (İyonyalı) tacirler, burada ticarî koloniler kurdular. 1204'te Dördüncü Haçlı Seferi sonrasında kurulan Trabzon Rum İmparatorluğu bu topraklara hâkim oldu. Bağımsız olmasına rağmen, Konya Selçuklularına

tâbi olan bu imparatorluğun toprakları gittikçe daraldı. Devamlı Türkmen göçleriyle Türkleşen bölge, 1346'da Canik Beyliğini kuran Hacıeminoğullarının idaresine geçti. 1391'de Yıldırım Bâyezîd Han, tarafından bölge toprakları Osmanlı Devletine katıldı. 1402 senesinde Sultan Bâyezîd'i yenen Timur Han, bölgeyi tekrar Hacıeminoğullarına verdi. Fatih Sultan Mehmed Hân, 1461'de Trabzon Rum Pontus Devletini ortadan kaldırarak, bütün bu bölgeyi kesin olarak Osmanlı Devletine kattı.

NEREDE GEZİLİR: Etnografya Müzesi, Kurul Kayası, Yason Burnu, Orta Cami-Merkez, Çambaşı yaylası, Aybastı-Perşembe yaylası, Mesudiye-Keyfalan yaylası, Yeşilce-Topçam yaylalar, Hoynat kalesi ve Ünye kalesi.

NE YENİR: Hamsili pilav, karalâhana çorbası, ısırgan çorbası, kara kabak çorbası, karalâhana sarması ve Ünye pilâvı; hamsi tava, hamsi buğulaması, içli hamsi, pancar sarması, mısır çorbası. Çerkez tavuğu, yoğurtlu domates salatası, tirmir (mantar), yumurtalı sakarca ve yağlı...

NEREDE YENİR: Ordu'nun merkezindeki *Kervansaray Lokantası* ve *Cihan Lokantası* yöresel lezzetler için önemli duraktır.

NE ÜRETİR: Fındık, çay, lâhana, barbunya, mısır, patates, arpa, çavdar, yulaf; armut, elma, kestane, kivi, Trabzon hurması, kiraz, dut. En çok avlanan balıklar hamsi, istavrit, kefal, palamut, torik, zargana, uskumru, mezigit, kalkan ve barbunya.



RİZE (53)

KALE'DEN RİZE

NUFUSU: 316, 252

İLÇELERİ: Ardeşen, Çamlıhemşin, Çayeli, Derepazarı, Fındıklı, Güneysu, Hemşin, İkizdere, İyidere, Kalkandere ve Pazar.

TARİHÇESİ: Rize adının M.Ö. 7. Yüzyılda başlayan kolonizasyon döneminde, yörede bol pirinç yetiştirilmesinden ötürü kent yakınlarından geçen çaya verilen “Rhizios” veya sonraki dönemlerde verilen “Rhizaion”dan geldiği söylenmektedir. M.Ö. 2. Binin başlarında tarım ve hayvancılıkla uğraşan kimi toplulukların yaşadığı tahmin edilen Rize ve çevresinin yazılı tarih dönemi, M.Ö. 7. Yüzyılda Miletli denizcilerin yaptıkları seferlerle başlamaktadır. Bu dönemde Miletliler Doğu Karadeniz kıyılarında ticarî yerleşimler kurmuşlardır. Daha sonra Kimmer, Med, ve Pers akınlarına uğrayan

yöreyi MÖ. 1. yüzyılda da Partlar ele geçirmiş olup, yöre M.S. 10 yılında Roma egemenliğine girmiştir. M.S. 4. Yüzyıldan başlayarak Sasani ve Bizans Malazgirt Savaşı'ndan sonra Türklerin eline geçmiş, ancak Selçukluların batıya yönelmesiyle tekrar Bizans arasında sürekli el değiştirmiş, 1071 Malazgirt Savaşı'ndan sonra Türklerin eline geçmiş, ancak Selçukluların batıya yönelmesiyle tekrar Bizans egemenliğine girmiştir. Rize'nin bir kısmı 1461'de diğer yöreleri de 1509'da Osmanlı topraklarına katılmıştır. Birinci dünya savaşında Ruslar tarafından işgal edilen Rize, 2 Mart 1918'de kurtuldu ve 1924'te il merkezi oldu.

NEREDE GEZİLİR: Atatürk Evi Müzesi (Sarı ev), Etnografya Müzesi, Rize Kalesi, Zil Kalesi, Kale-i Bala Kız Kalesi, Zeleki Kalesi, İslâm Paşa Câmii, Ayder Yaylası ve Kaplıcası, Andon içmesi, Ağaran şelâlesi, Ayder yaylası, Çamlıhemşin-Aşağı ve Yukarı Kavran yaylaları, İkizdere-Anzer (Ballıköy) Yaylası turizm merkezi, İkizdere-Çağırankaya yaylası ve Elevit yaylası.

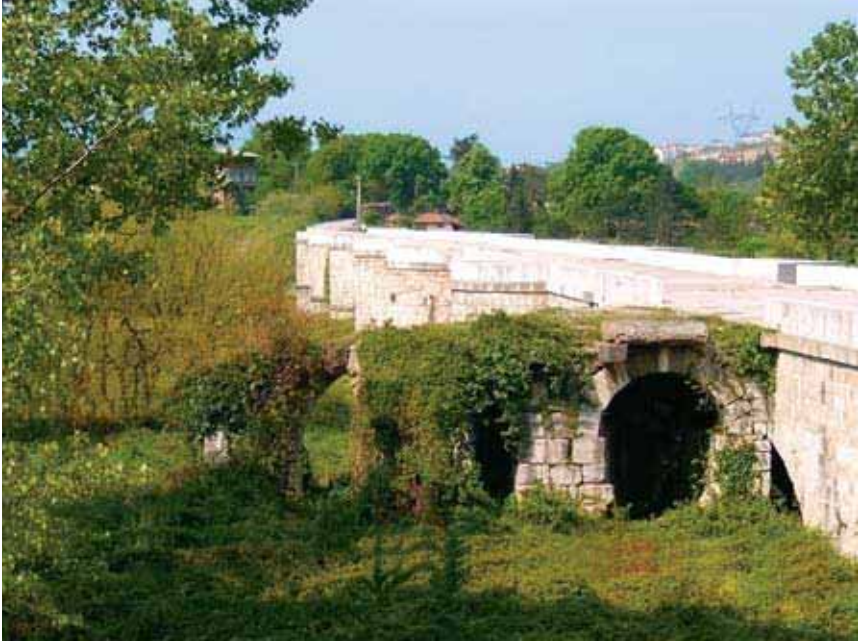
NE YENİR: Anzer balı, Rize simidi, çumur, pepçura, ayran doğraması, çılıbr, çırıhta, çirmulis, fasulye tavalisi, hamsili pilav, hamsili ekmek, hamsi kuşu, hamsi tavalısı, herse, hoşme, kabak felisi, kabak sütlisi, korkota çorbası, lâhana çorbası (vurma lahana) Minci, muhlama, ormanlı hamsi, paluze, lâhana ezmesi, kiremitte balık, ezme lâhana; fındık dolması, turşu kavurması, papara, pasmanika, pekmezli kabak, sarma (lahana sarması), enişte lokumu ve Çayeli fasulyesi'dir.

Ünlü tatlıları: Laz böreği, laz aşuresi ve pekmezli aşure.

NEREDE YENİR: Rize'nin meşhur hamsili pilavı ve hamsili ekmeğini denemek için, Rize'nin merkezinde bulunan *Evvel Zaman Yöresel Lokantası*nı deneyebilirsiniz. Ayrıca Rize'nin meşhur laz böreğini yemek için Eski vali konağı olan *Sevimli Konağa*

uğrayabilirsiniz. Meşhur Çayeli fasulyesi içinse, tavsiye edeceğimiz yerlerden biri, Çayeli'nin çıkışında bulunan *Hüsrev lokantasıdır*. Rize Güneysu'da bulunan 4 mevsim Balık Lokantasında ise balık kavurmanın doyulmaz lezzetini tadabilirsiniz.

NE ÜRETİR: Çay, mısır, fasulye, patates, armut, elma, fındık, mandalina. Dünyaca ünlü Puro tütünü Rize'nin Pazar ilçesinde yetişir.



SAKARYA (54)

BEŞKÖPRÜ

NUFUSU: 835, 222

İLÇELERİ: Akyazı, Ferizli, Geyve, Hendek, Karapürçek, Karasu, Kaynarca, Kocaali, Pamukova, Sapanca, Söğütlü ve Taraklı.

TARİHÇESİ: Sakarya ilinin bilinen tarihi Hititlerle başlar. Anadolu’da ilk siyasi birliği kuran Hititler, bu bölgeyi sınırları içinde bulundurmışlardır. Hitit Devleti iç karışıklıklar ve bölünmeler neticesi yıkılınca, bu bölge Friglerin eline geçti. Dış güçlerin tahrikiyle iç karışıklıklar ve bölünmelerden sonra yıkılan Friglerin yerine bölgeye Lidyalılar hâkim oldular. Persler, M.Ö. 6. Asırda Lidya Devletini yenerek, Anadolu’nun mühim kısmını işgal ettiler. M.Ö. 4. Asırda Makedonya Kralı İskender, Pers Devletini yenerek İran’ı ele geçirdi. 1071 Malazgirt Zaferinden sonra, Anadolu Fatihî Kutalmışoğlu Süleyman Şah emrindeki Türk

ordusu, bütün Anadolu gibi Sakarya bölgesini de fethetti. 1921’de Yunan ordusunun işgaline uğrayan Sakarya, Millî Mücadelede çok önemli bir rol oynayan şehirdir. Adapazarı, Karasu, Kandıra ve Geyve çarpışmaları Sakarya ilinin kahraman evlâtları sayesinde zaferle neticelendi. 25 Mart 1921’de başlayan işgal, 21 Haziran 1921’de sona erdi. Adapazarı; Tanzimat’tan sonra kurulan, müstakil sancak hâline getirilen Kocaeli sancağına, Cumhuriyet devrinde de 1954’e kadar Kocaeli’ne bağlı kaldı. 1954’te Kocaeli ilinden ayrılan bir bölüm, Adapazarı il merkezi olmak üzere, Sakarya ili kuruldu. Kocaeli’nin doğu yarısında kalan ilçeleri Sakarya iline bağlandı.

NEREDE GEZİLİR: Sakarya Müzesi, Deprem Müzesi, Rüstempaşa Câmii ve hamamı, Orhan Gazi Camii, İmaret Camii, Şeyh Muslihiddin Camii, Başköprü (Justinianus köprüsü), Harmantepe kalesi, Çobanlar kalesi, Söğütlük kalesi, Roma anıt mezarı, Bitinya Mezarları. Hasan dağı, Sakarya ağzı, Sapanca gölü, Kuzuluk kaplıca ve maden suyu ile Ilıcaköy içmesi.

NE YENİR: Islama köfte, alışka, dil peynirli domates salatası, ıslama köfte, köfteli kabak, köbete. Boşnak böreği, maydanozlu alabalık, kabaklı kol böreği, çerkes tavuğu, çerkes pastası (peynirli), ezme fasulye, Dartılı Keşkek, haluj, pekmez ve yoğurt.

Ünlü Tatlılar: Üre tatlısı, sütlü kabak tatlısı ve kabak tatlısı.

NEREDE YENİR: Adapazarı’nın meşhur ıslama köftesini en güzel yapan yerlerden biri *Meşhur Köfteci Mustafa Usta*’dır. *Alaşara Restoran* ise leziz yemekler yapan; haluj, Çerkez tavuğu gibi yemeklerin denenebileceği güzel bir mekân. Restaurant Adapazarı Kayalar Memduhiye köyünün hemen girişinde.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, mısır, fasulye, şekerpancarı, ayçiçeği, patates, soğan, tütün, elma, armut, ayva, erik, kiraz, şeftali, ceviz, fındık, kestane, çilek, üzüm, patates ve şekerpancarı.



SAMSUN (55)

ATATÜRK HEYKELİ

NUFUSU: 1, 228, 959

İLÇELERİ: Alaçam, Asarcık, Ayvacık, Bafra, Çarşamba, Havza, Kavak, Lâdik, 19 Mayıs, Salıpazarı, Tekkeköy, Terme, Vezirköprü ve Yakakent.

TARİHÇESİ: Samsun'da ilk yerleşmeler tarih öncesi dönemlere kadar uzanmaktadır. İlk yerleşmenin Samsun'un 14 km doğusunda Tekkeköy'ün hemen güneyinde yer aldığı tespit edilmiştir. Buradaki mağaralarda düz yerleşim yerlerinde yapılan kazılarda PALEOLİTİK (eski taş devri-M.Ö.600,000–10,000) ve MEZOTOLİK (orta taş devri-M.Ö.10,000–8,000) çağa ait eserler bulunmuştur. Şehir pek çok defalar el değiştirmiştir. M.Ö.5. yy'da Atinalılar; M.Ö.4.yy'dan önce Persler, daha sonrada Makedonyalılar

(Büyük İskender) egemen olmuştur. M,Ö.331. Yılında Büyük İskender Amisos'u bağımsız şehir olarak ilân etmiş ve büyük ölçüde hasar görmüştür.

NEREDE GEZİLİR: Kale Camii, Pazar Camii, Şeyh Seyyid Kutbiddin Camii ve türbesi, Yalı Câmii, Îsâ Baba Câmii ve türbesi, Ulu Câmi (Vâlîde Câmii), Fâzıl Ahmed Paşa medresesi, Saat kulesi, Amisos harâbeleri, Çakırlar korusu, Hasköy korusu, Havza kaplıcası ve Hamam yağı Hıllaz kaplıcası.

NE YENİR: Peynirli, kıymalı, hamsili ve yumurtalı uzun ve yuvarlak Samsun pidesi, ıspanak çorbası, balık ekşilisi, hamsili bıldırcın, haşlama kefal, palamut tavası, çubuk kebabı, çerkes lepsisi, çerkes tavuğu, herse, kaz çevirmesi, şipsi, topalak, zeti, yanıç, pirinçli pide, bulgurlu börek, turşu kavurması, yer pancarı, kocakarı gerdanı, katık böreği, mısır çorbası ve hamsi çıtlaması.

Ünlü Tatlılar: Kabak reçeli, mısır unu helvası ve alaçam yufka tatlısıdır.

NE ÜRETİR: Buğday, çavdar, yulaf, mısır, pirinç, nohut, fasulye, şekerpancarı, ayçiçeği, bol miktarda soya, soğan, sarımsak, patates ve her çeşit sebze, bilhassa domates, biber, lâhana, pırasa, patlıcan, taze fasulye, ıspanak, hıyar ve barbunya yetişir. Türkiye'de mısır ve fasulyenin en çok yetiştiği yer Samsun'dur. Kaliteli tütün yetişir ve mühim gelir kaynağıdır. Meyvecilik ileridir. Fındık, armut, şeftali, erik, ceviz, kızılıçık ve kiraz bol miktarda yetişir.



SIİRT (56)

EBUL VEFA CAMİİ

NUFUSU: 264, 778

İLÇELERİ: Aydınlar, Baykan, Eruh, Kurtulan, Şirvan ve Pervari.

TARİHÇESİ: Tarihi M.Ö.2000’li yıllara kadar dayanan Siirt, sırasıyla Samiler, Babil ve Asur İmparatorluğu, Medler, Persler, Büyük İskender, Romalılar ve Sasanilerin hakimiyetinde kalmış, Hz. Ömer zamanında Müslümanlar tarafından fethedilmiş, 1071 Malazgirt Meydan Savaşından sonra Selçuklulara bağlanmış, İlhanlılar, Akkoyunlular ve Safevilerin yönetiminde kalmış, 1514 Çaldıran Zaferinden sonra, Osmanlı İmparatorluğuna bağlanmış, Cumhuriyetin ilk yıllarında il yapılmıştır.

Toplam nüfusu 250.000’i aşan İlimizin Merkez İlçe, Aydınlar, Baykan, Eruh, Kurtalan, Pervari ve Şirvan olmak üzere, 7 ilçesi,

278 köyü ve köylere bağlı 217 mezrası mevcuttur.

NEREDE GEZİLİR: Ulu Câmî, Veysel Karani Hz. Türbesi, İbrahim Hakkı Hz. Türbesi, Ebul Vefa Camii, Billoris kaplıcası, Sağlarca kaplıcası; Pervari İlçesindeki Çemikari, Cema ve Herekol yaylaları ile Şirvan İlçesinde Baçova yaylası yöre halkı tarafından ilgi görmektedir. Yaz, kış bol yağışlı olan bu yüksek platolar, zengin çayırırlarla kaplıdır. Botan mağaraları vardır.

NE YENİR: Siirt köftesi, pırtıke, lahem ala udeyn, ıkruş, taptap, bellog, ırık, kıftel leben, kitel fum, pırtıke, bulgur pilavı, perde pilavı, gebole, irmik dolması, varakkaak, büryan, imcerket, perde pilavı, ayranlı yarma, rayoşu meketip ve bumber, zivzik narı ve Pervari balı.

Ünlü Tatlılar: Sarılı muska tatlısı, varak kek, kar helvası, kalbur hurması ve aside (un helvası.)

NEREDE YENİR: Siirt'in en iyi restoranlarından ve yöresel yemeklerde tek isim olan *Ardıl Mahallî Yemek Salonu* Siirt merkezde bulunmaktadır. Ayrıca *Büryan Kuyu Kebabı* isimli mekânda en iyi büryan kuyu kebabını tadabilirsiniz.

NE ÜRETİR: El sanatları; Jirkan kilimi, battaniye, şal ve heybe dokumacılığı.



SİNOP (57)

SAAT KULESİ

NUFUSU: 198, 412

İLÇELERİ: Ayancık, Boyabat, Dikmen, Durağan, Erfelek, Gerze, Saraydüzü ve Türkeli.

TARİHÇESİ: Sinop Anadolu'nun en kuzeyinde, Boztepe Yarımadası'nın kıstağında kurulmuş bir şehirdir. İki doğal limana sahip olması ona, tarih boyunca deniz ticaretinde önemli bir ayrıcalık sağlamıştır. Bu durum, Prehistorik çağlardan itibaren topraklarında değişik kültürlerin yerleşip iz bırakmasına vesile olmuştur. Son yıllardaki araştırmalar şehrin tarih öncesini önemli ölçüde aydınlatmıştır. Eylül 1919'da şehirdeki küçük İngiliz birliği, Sinop Mutasarrıfı Mazhar Tevfık Bey'i tutuklamak ve hükümet konağına İngiliz Bayrağı asmak istemişse de, halkın sert tepkisi

üzerine bundan vazgeçmek zorunda kalmışlardır. Sinop, İstiklâl Savaşı'na da bütün gücüyle katılmıştır. Sinop Sancağı'nın Ayancık-Boyabat ve Merkez İlçeleri İstiklâl Harbi'nde en çok şehit veren bölgelerden kabul edilir.

NEREDE GEZİLİR: Sinop müzesi, Sinop kalesi, Eski Sinop cezaevi, Alâeddin Cami, Seyyit Bilal Hazretleri Türbesi, Saat Kulesi, Balatlar Kilisesi, Guzfindık-Bozarmut yaylaları ve İnaltı mağarası.

NE YENİR: Mısır unu tarhanası, balıklı bulgur pilakisi, hamsi içli tavaşı, palamut bulgur pilakisi, pilaki, kuzu dolması, ıslama, kabak millesi, cızlama, etli hamuru, etli ekmek, nokul, ve çeşitli pideler. Keşkek, katlama, saç böreği, kulak hamuru, ayva yemeği ve kırlangıç çorbası, Sinop kestanesi, içli Tavas ve mamalika.

Ünlü Tatlılar: Mısır pastası, nişasta helvası, pekmez helvası ve kestane helvası.

NEREDE YENİR: Sinop merkezdeki Saray Restaurant, yöresel yemekleri tadabileceğiniz bir mekân.

NE ÜRETİR: Tahta oymacılık ve dokumacılık çok ileri durumdadır. Kestâne, armut, kiraz, muşmula ve kızılıçık; keten, buğday, arpa, mısır, pirinç, mahlut, fasulye, bezelye, tütün, şekerpancarı ve ceviz.



SİVAS (58)

GÜRÜN GÖKPINAR GÖLÜ

NUFUSU: 638, 464

İLÇELERİ: Akıncılar, Altınyayla, Divriği, Doğanşar, Gemerek, Gölova, Gürün, Hafik, İmranlı, Kangal, Koyulhisar, Suşehri, Şarkışla, Ulaş, Yıldızeli ve Zara.

TARİHÇESİ: Sivas'ın yazılı tarihi M.Ö.2000 yılı başlarında Hititlerle başlamakta olup, merkez Tatlıcak Köyü ile Uzuntepe köylerinde bulunan höyük ve Gürün Şuğul Vadisindeki Hititçe yazılar başlıca Hitit yerleşim alanlarıdır. Balkanlar üzerinden Anadolu'ya gelen Friglerin Hititleri ortadan kaldırmaları sonucu Sivas'ta Frig yerleşimi Hitit yerleşim alanlarının üst katlarında görülmektedir. Lidyalılar zamanındaki meşhur Kral Yolu da, Sivas'tan geçmektedir. Millî Mücadele döneminde yaklaşık 28 kongre toplanmıştır. Bu kongreler içerisinde tek ulusal kongre Sivas Kongresi'dir Mustafa Kemal Paşa ve Temsil Kurulu, 2 Eylül

1919 günü geldikleri Sivas'ta 108 gün kaldıktan sonra, 18 Aralık 1919 günü Ankara'ya hareket etmişlerdir. Bu 108 gün boyunca Sivas Millî Mücadele merkezi olmuş, Sivaslılar bütün içtenlikleri ile bu kutlu konuklara ev sahipliği yapmış ve önemli birçok tarihî olay bu süreçte yaşanmıştır.

NEREDE GEZİLİR: Arkeoloji müzesi, Etnografya müzesi, Sivas arkeoloji müzesi, Divriği Ulu Camii, Ulu Camii, Şeyh Hasan Bey kümbeti (Güçük minare), Ahi Emir Ahmet Türbesi, Şemseddin Sivas-i Türbesi, Akbaşbaba Türbesi, Şeyh Erzurum-i Türbesi, Kadı Burhaneddin Türbesi, Süt Evliyası Türbesi, Bum Baba Türbesi, Arap Evliyası Türbesi, Arap Şeyh Türbesi, Meydan Camii, Ali Ağa Camii, Alibaba Camii ve türbesi. Demiryurt mağaraları; Dumanlıca yaylası, Sarıçiçek yaylası, Kalınpınar yaylası, Arpacık yaylası, Gürün Gökpınar Gölü, Kengercik Yaylası, Topalan yaylası ve Başyayla.

NE YENİR: Yazları ayranlı, pancarlı çorba, madımak, evelik, düğürcek aşı; kışları ise tırhıt, sübüra, kelesoş, tarhana, içli köfte, hingel gibi hamur işi yemekler yenir. Ayrıca Sivas kebabı da ünlüdür. Bacaklı çorba, hamurlu mercimek çorbası, herle, patates çorbası, şehriye çorbası, tarhana çorbası, çirli et, karın dolması, karın yahnisi, bulgur köfte, sini köftesi, çığırtma, kavurma eıştesi, lokul, patates böreği, tandırda kül çöreği, peskutan çorbası, pezik turşusu, fodla, patates veya peynirle yapılan kömbe, kete, lavaş, yufka yörede yaygın ekmek çeşitlerindendir.

Ünlü tatlıları: Bal helvası, hurma tatlısı ve nişasta helvası.

NEREDE YENİR: Sivas'ta küçük ama lezzetli yöresel yemekler sunan Sofa ev yemekleri lokantası tercih edebileceğiniz mekânlardandır. Gürün Gökpınar'da alabalık yenir.

NE ÜRETİR: Buğday, çavdar, fasulye, mercimek, fiğ, şekerpancarı, patates. İlde en çok koyun, sığır, kılkeçisi, kümes hayvanları beslenir. El sanatları olarak ise, halı, kilim, dokumacılık, çeşitli motiflerde çorap örücülüğü; çubuk ve sigara ağızlığı; bakır işleme, bıçak ve çakı yapımı meşhurdur.



TEKİRDAĞ (59)

TEKİRDAĞ

NUFUSU: 728,396

İLÇELERİ: Çerkezköy, Çorlu, Hayrabolu, Malkara, Marmaraereğlisi, Muratlı, Saray ve Şarköy.

TARİHÇESİ: Tekirdağ’ da Eski Taş devrinin üst tabakalarına ait yerleşmelere Saray ilçesindeki Güneşkaya ve Güngörmez vâdilerinde bulunan mağaralarda rastlanmıştır. (İ.Ö. 40000-10000) Tekirdağ, Roma döneminde, İS. 3. Yüzyılda Rhaedestus ismi ile tarih sahnesine çıkmış olup, Bizans döneminde Rodosto ismi ile anılmıştır. Osmanlılar 14. Yüzyılda Tekirdağ’ ı Bizans Tekfurundan aldıktan sonra, Rodosto adı Rodosçuk’a dönüşmüştür. 16 Mart 1920’de İstanbul’un işgal edildiği sırada, bir İngiliz savaş gemisi Tekirdağ’a gelerek, bir direniş olması hâlinde şehri topa tutmakla

tehdit etti. Anadolu’da Yunan kuvveti kırılmaya başlayınca, on binlerce Rum, Tekirdağ’a kaçtı. 1922’de Tekirdağ, işgalinin en acı günlerini yaşadı. Bu durum Mudanya Mütarekesine kadar sürdü. 13 Kasım 1922’de sabah namazı vakti Tekirdağ’ına devir teslim töreni için bir araba hazırlanmış ve Tümen komutanı Salih (Omurtak), jandarma müfettişi Cemil Cahit Bey (Orgeneral Cemil Cahit Toydemir), Trakya Paşaeli Cemiyeti temsilcisi Şakir (Yorulmaz) Bey, o zaman üsteğmendi, Tekirdağ Paşaeli Cemiyeti temsilcisi Av.Hüseyin Rahmi Bey (Rahmi Ertin) Tekirdağ’ına doğru yola çıkmışlardı.

NEREDE GEZİLİR: Tekirdağ Müzesi, Eski Câmî, Rüstempaşa Camii, Hasan Efendi Câmîi, Gâzi Ömer Bey Câmîi, Rakoczi Müzesi, Eski Eserler: Marmara Ereğlisi.

NE YENİR: Tekirdağ köftesi, keşkek, çeneçarpan çorbası, kabak çorbası, köfteli çorba, kereviz salatası, papaz mancası; sardalya salatası, tolçka, çılıbr, menemen, balık köftesi, dil balığı, kâğıtta lüfer, salçalı sardalya, çılılık, elbasan tava, gülbarak böreği, hakuk, kodrul, mangır, kalle, pireşe, yoğurtlu borana ve ciğer sarma.

Ünlü Tatlılar: Peynirli helvası ile Tekirdağ baklavası. .

NEREDE YENİR: Tekirdağ köftesi, Tekirdağ’ın *Meşhur Köftecisi* Erciyes Köfte ve *Özcanlarda* yenmesi tavsiye edilir.

NE ÜRETİR: Arpa, yulaf, mısır, ayçiçeği, şekerpancarı, kolza, soğan, domates, patlıcan, kabak, bezelye, bakla, semizotu, tâze soğan, kavun, karpuz, üzüm, sarımsak, erik, iğde, muşmula, kiraz, Sığır, koyun, kıl keçisi, hindi beslenir. Başlıca balık cinsleriye barbunya, tekir, karagöz, mırmır, ispari, istavrit, kefal, levrek ve lüferdir.



TOKAT (60)

TAŞHAN

NUFUSU: 620, 722

İLÇELERİ: Almus, Artova, Başçiftlik, Erbaa, Niksar, Pazar, Reşadiye, Sulusaray, Turhal, Yeşilyurt ve Zile.

TARİHÇESİ: M.Ö.3000 yıllarından başlayarak, 14 devlet ve birçok beyliğin yaşadığı ve egemen olduğu Yeşilirmak havzası içinde yer alan Tokat, birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Hitit, Frig, Med, Pers, Makedon, Roma, Bizans, Araplar, Danişment, Selçuklu, Moğol, İlhanlı, Osmanlı, bu bereketli topraklarda hüküm sürmüştür. Tokat ve kazalarında Redd-i İlhak Cemiyetleri kuruldu. TBMM hükümeti, 1921'de Mayıs 1922 günü meclise verdiği önerge ile Dahiliye Vekilinden Pontusculuk hakkında açıklama yapmasını istedi. Karadeniz'deki Rumların büyük bir kısmı memleketin başka

bölgelerine gönderilmek suretiyle, Pontusculuk hareketi önemli ölçüde çözüme kavuştu. Böylece Tokat'ta etnik bütünlük sağlanmış oldu.

NEREDE GEZİLİR: Garipler Câmii, Alaca Mescid, Hâtuniye meydan Câmii, Hamza Bey Câmii,Ulu Câmi, Silahtar Ömer Paşa Câmii, Çukur medrese, Ebü'l-Kâsım Türbesi, Kırk kızlar kümbeti, Melik Gâzi türbesi, Tokat köprüsü, Saat kulesi, Tokat kalesi, Taşhan, Turhal kalesi, Niksar kalesi, Zile kalesi (Nama hisarı), Nikopolis, Neokaseria (Kaberie),Tokat müzesi, Zinav gölü, Sulusaray kaplıcası,Reşâdiye kaplıcası,Başören içmesi v v □ k

kaesbel

k M k rav



TRABZON (61)

UZUN GÖL

NUFUSU: 740, 569

İLÇELERİ: Akçaabat, Araklı, Arsin, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy, Hayrat, Köprübaşı, Maçka, Of, Sürmene, Şalpazarı, Tonya, Vakfikebir ve Yomra.

TARİHÇESİ: Bilinen tarihî geçmişi en az 4000 yıl öncesine dayanan Trabzon, konumu itibarıyla tarihin bütün evrelerinde tüm dünyanın ilgisini çekmiş ender şehirlerden biridir. İyon kökenli Miletoslular Batı Anadolu'dan sonra M.Ö. 7. Yüzyılda Karadeniz'e de gelerek, kıyılarda koloni kentleri kurmuşlardır. Trabzon da, merkezi Sinop olan bu kolonilerin arasında sayılmaktadır ve birçok araştırmacı, kentin ilk kuruluşu olarak bu dönemi göstermektedir. Aynı yüzyılda Karadeniz Bölgesi Kafkasya'dan gelen Kimmerler

ve onların ardından İskitlerin akınlarına uğramıştır.

I. Bayezid'in 1398'de Samsun yöresini almasından sonra, Trabzon Komnenos Krallığı Osmanlı Devletine yıllık vergi ödemek zorunda bırakılmıştır. Fatih Sultan Mehmet'in öncülüğündeki Osmanlı Kuvvetleri Bölgeyi kuşatarak, 1461 yılında Trabzon'u ele geçirmiş ve Komnenosların egemenliğine son vermiştir. Trabzon, Osmanlı Döneminde önce eyalet ve sancak olarak şehzade ve mutasarrıflar tarafından idare edilmiştir. Trabzon 16. Yüzyılda, merkezi Batum olan Lazistan Sancağı ile birleştirilerek, eyalete dönüştürülmüş ve bu yeni idari birimin merkezi olmuştur. 1917'de Rusya'da "Bolşevik Devrimi" olur, Bu Rusların Trabzon'dan çekilmesine de yol açar. Karadağ'da toplanan Türk Çeteleri, Akçaabat'a inerek, Yüzbaşı Kahraman Bey'in komutasında üç koldan Trabzon'a doğru yürür ve 24 Şubat 1918 tarihinde Trabzon'a girerler.

NEREDE GEZİLİR: Gülbahar Hâtun külliyesi, İskenderpaşa Câmiî, Semerciler Câmiî, Fâtih Câmiî, Kudreddîn Câmiî, Haghios Eugenius Kilisesi (Yeni Cuma Câmiî), Panaghia Chrysocephalos Kilisesi, Santa Maria Kilisesi, Ayasofya Kilisesi, Santa (Dumanlı) Alaca Han, Paşa Hamamı, Hacı Ârif Hamamı, İmâret Deresi su kemeri, Kuzgundere su kemeri, İrene kulesi, Ayasofya Müzesi, Trabzon Kalesi, Çamburnu, Kisarna ve Yomra içmesi, Çalköy mağarası, Akarsu köyü mağarası, Karadağ Yaylası, Hıdırnebi Yaylası, Haçkalıbaşa yaylası ile bir tabiat harikası olan Uzun Göl..

NE YENİR: Vakfikebir ekmeği, karalâhana çorbası, mısır çorbası, süt çorbası, sütlü kabak çorbası, balık turşusu, fasulye kavurması, malohta, hamsi kuşu; fasulye dipleresi, kabaklama, kıymalı etli karalâhana yığıması; parça etli lâhana sarması, pazı kayganası; yoğurtlu patates, bakla pilavı, balkabaklı pilav, kurze, kuymak, ağuz. Hamsi buğulaması, mısır ekmeği. Trabzon yağı, hamsi ızgarası, hamsi salamurası, hamsi haşlaması, hamsi çıtlatması, hamsili ekmek, içli tava. Tereyağı. Telli peyniri, lâhana çorbası,

peynirli ve kıymalı pide meşhurdur. Akçaabat köftesi, Maçka'nın alabalığı çok meşhurdur.

Ünlü Tatlılar: Balkabağı tatlısı, laz böreği ve hamsiköy sütlacı.

NEREDE YENİR: Şehrin merkezinde çok meşhur olan ve 1856 yılından beri hizmet vermekte olan *Kalkanoğlu* pilavcısının meşhur etli pilavından yiyebilirsiniz. Ayrıca Akçaabatta Körfez Restaurant, *Nihat Usta*, *Fevzi Usta*, Trabzonda ise; *Kadakal*, *Sürmenede Serender Restaurant*, Maçka'da *Çobandere Tesisleri*, *Zigana Pervanoğlu Et Lokantaları*, *Akçaabat köftesi*, *Cemil Ustanın* ise balıkları ve sıcak ev baklavası denemeye değer lezzetlerdendir. Ayrıca Trabzon'un Sümela manastırı, Uzungöl gibi yüksek yerlerine çıkıldıkça alabalık tesislerinde taze alabalık ızgarası tatmak pekâlâ mümkün. Sürmene ilçesindeki Kalafatoğlu köftesi de, unutulmaz bir lezzettir.

NE ÜRETİR: Çay, patates, mısır, fındık, tütün, buğday ve fasulye. Armut, elma, kiraz. Hayvancılık; sığır, koyun, kıl keçisi ve kümes hayvanı beslenir. Arıcılık gelişmektedir. Trabzon'da mücevherat, bakır işleri, dantel; Vakfıkebir'de heybe, şal, peştamal; Araklı'da sepet, şimşir kaşık; Sürmene'de bıçakçılık gibi el sanatı gelişmiştir. Hatta, "Çift ağızlı Sürmene bıçağı" ülke çapında tanınmıştır.



TUNCELİ (62)

MERKEZ

NUFUSU: 84, 022

İLÇELERİ: Çemişgezek, Hozat, Mazgirt, Nazımiye, Ovacık, Pertek ve Pülümür.

TARİHÇESİ: Tarihte İlk Anadolu Birliğini kuran Hititler, Tunceli'ye kadar ulaşmışlar, fakat çevreye tam hakim olamamışlardır. Tunceli'de Hurriler, Bâbil ve Asur İmparatorluklarının da etkileri görülmektedir. Med'ler zamanında kısmen ve Pers'ler zamanında (M.Ö. VI. yüz yılda) Büyük İskender burasını Makedonya Devletine katmıştır. M.S. Tunceli 1071 tarihinden 1252 tarihine kadar Erzincan'da hüküm süren Mengüçlerin idaresi altında idi. Doğu Anadolu'da Akkoyunlu, Karakoyunlu, Türkmenlerin mücadeleleri zamanında Çemişgezek beyi (Mengüç ailesinden)

Emir Şah Hasan'dan söz edilmektedir. Bunun torunu Hacı Rüstem Bey zamanında Şah İsmail Çemişgezek'e Nur Ali isminde birisini Halife olarak göndermiş, Hacı Rüstem Bey de, İran'a muhalefet etmeden Çemişgezek'i Nur Ali'ye teslim etmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Malazgirtkalesi, Dedebağ, Kaleköyü, Sağman kaleleri. Yelmaniye Câmi, Ulukale Câmi, Baysungur Câmi, Çelebi Ali Câmi, Sağman Câmi, Hamidiye Medresesi, Eltihatun Câmi, Uzun Hasan ve Eltihatun Türbeleri, İn Mağaraları, Gözen köyü, Sarıtaş, Gökçek, Karagöl ve Alacık yaylaları; Pülümür ilçesinde Sağlamtaş, Karagöl, yelekli, Dereboyu, Dağbek ve Çakırkaya yaylaları; Ovacık ilçesinde Koyungölü, Burnak, Eğripınar, Paşadüzü, Gözeler ve Mollaaliler yaylaları öne çıkmaktadır.

NE YENİR: Saç kavurması, Ovacık dağ sarımsağı, Şavak tulum peyniri, dede kebabı, pülümür balı, cirikurt, şırakurt, babiko, bablo, keşkek, cumhur, patıla, piyaz, tava biçiği, zerefet, sirekurt, sirepati, gömmer erişte'dir. Çaysız sofraya oturulmaz ve çöken ayrılmaz meşhurdur.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, şekerpancarı, fasulye, soğan ve az miktarda pamuk ve iyi cins kokulu tütün üretilir. Başlıca meyveleri ceviz, dut ve bademdir. Sığır, koyun ve kıl keçisi beslenir. Arıcılık gelişmiştir. Sakız, kilim ve çorap meşhurdur. Hozat ve Çemişgezek'in kilimleri aranılan güzelliktedir. Hozat'ın yün çorapları renk renk yünden örülür. Evde süs eşyası olarak saklanan bir dekordur. Ovacıkta sakız tarlaları vardır. "Kenger" denilen bitkinin kökünden kokulu ve nefis bir sakız çıkarılır.



ŞANLIURFA (63)

HALİL RAHMAN CAMİİ

NUFUSU: 1, 523, 099

İLÇELERİ: Akçakale, Birecik, Bozova, Ceylanpınar, Halfeti, Harran, Hilvan, Siverek, Suruç ve Viran şehirdir.

TARİHÇESİ: M.Ö. 2300 yıllarına ait Ebla tabletlerinde, Harran'ın en eski ismine "Haranki" olarak rastlıyoruz. Bu isim, Assurca "karayolu, yol, patika, yolculuk, iş seyahati, akın ve ordu" anlamlarında kullanılmıştır. Urfa'nın 20 km. doğusundaki Örencik Köyü yakınlarında bulunan dünyanın ilk tapınak tepesi tespit edilmiştir.

Urfa'yı işgale gerekçe yapılarak 24 Mart 1919 (bazı kaynaklara göre 7 Mart 1919) tarihinde Urfa, İngilizler tarafından işgal edildi.

İngilizler, yörede bulundukları süre içerisinde özellikle aşiretlerle ilişik kurmaya çalıştılar. Ekim ayı içerisinde İngilizlerce işgal edilen yerlerin Fransızlara devredileceği söylentileri yaygınlaştı. Urfa'yı boşaltmayı düşünür olmuşlardı. 10 Nisan'ı 11 Nisan'a bağlayan yarı gece Fransız kuvvetleri, Hastane ve Hızmalı Köprü yolunu izleyerek iki koldan Suruç yönüne doğru yola çıktı.

NEREDE GEZİLİR: Peygamberler diyarı olarak adlandırılan Şanlıurfa tarih hazinesiyle dolu bir ilimizdir. Halilürrahman Câmii, Ulu Câmî, Rizvâniye Câmii, Ak Câmî (Nîmetullah Câmii), Hazret-i Eyyûb Mağarası, Dergâh (Nakşın) Mağarası, Hazret-i Şuayb Mağarası, Hayat bin Kays Harrânî Türbesi, Urfa Kalesi, Birecik Kalesi, Harran şehir harâbeleri, Sumatar, Nemrud tahtı, Aynızeliha gölü, Halilürrahman gölü ve Karaköprü.

NE YENİR: Ayran çorbası, çagala aşı, pakla aşı, hitti bastırması, sarımsak aşı, isot çömleği, erik tavaşı, semsek, has (marul) dolması, mimbar, acir bastırması, masluka, lebeni, boranı, Bakla Boranısı, duvaklı pilav, perdeli pilav, etli köfte (çiğ köfte), Yumurtalı Köfte, Kıymalı (Hakiki ev lahmacunu.) Peynirli Ekmek haş haş kebabı, elmalı kebab, ciğer kebabı, lıklık köfte, doğrama, lolaz dürümü, ağzı yumuk, kemeli kebab, tike kebabı, tepsi kebabı, frenkli (domatesli) kebab; kemeli cacık, bostana, koruk salatası, katmer, aşir aşı, palıza, haside, kuymak, zingil, palıza geleneksel yöresel yemekler arasında sayılabilir.

Ünlü Tatlıları: Tava Katmeri, Tepsi Katmeri, Burma, Sade yağlı Kadayıf, Şıllık tatlısı ve peynirli irmik helvası.

NEREDE YENİR: Birecikteki *Memoş* adlı mekânda meşhur Şanlıurfa ciğerini yiyebilirsiniz.

Ayrıca *Urfa Sofrası* yöresel yemeklerin âlâsını ve özellikle şıllık tatlısını tadabileceğiniz diğer bir mekân. Urfa'daki birçok lezzet noktasından bir diğeri de, *Çardaklı Köşk Restaurant*, Cevahir

Konuk Evi, Yıldız Sarayı, Urfa Sofrası, Gülhan Et Lokantası, Gülizar Konuk Evi, Pınarbaşı Konuk Evi, Sultan Sarayı, Edessa Otelı Narlı Urfa Evi gibi Şanlıurfa'nın mahallî yemek lezzetlerini sunan nezih mekânlarının yanında kendine özgü Patlıcanlı Kebap ve Ciğer Kebabının günün her saatinde yenebileceğı, Dedecan ve Sağlık Ciğer Salonlarıdır.

NE ÜRETİR: Mercimek, burçak, pamuk, kenevirdir. Buğday, arpa, dane mısır, nohut, soğan, sarımsak, ayçiçeğı, domates patlıcan, biber hıyar, isot, urfa fıstığı, badem, üzüm, kimyon, nane, maydanoz, karpuz, kavun, erik, kayısı ve kara üzüm.

**UŞAK (64)**

MERKEZ

NUFUSU: 334,115**İLÇELERİ:** Banaz, Eşme, Karahallı, Sivasslı ve Ulubey.

TARİHÇESİ: Uşak ve çevresinin M.Ö. 4000 yılından itibaren yerleşime açıldığı anlaşılmaktadır. Özellikle bronz çağındaki yerleşimin daha yaygınlaştığı görülmektedir. MÖ.2000’de Anadolu’da ilk siyasî birliği kuran Hititlerin, 1000’de ise Friglerin batı sınırını oluşturan Uşak ve çevresi bu kültürlerden ziyade, İon Kültürünün etkisi altında kalmıştır. 1071’den sonra yöre zaman zaman Selçuklular ile Bizanslılar arasında el değiştirmiş, 1176 yılında Selçuklu Sultanı II. Kılıçarslan ile Bizans İmparatoru Manuel Komnenos arasında yapılan Miryakefalon (Kumdanlı) Savaşı sonucunda şehir Selçuklulara geçmiştir. Beylikler döneminde Yunanlılar silah

zoruyla Sevr Antlaşmasını Osmanlı Devletine kabul ettirebilmek için 22 Haziran 1920 tarihinde taarruza başladılar. 29 Ağustosta Uşak'ı işgal etti. Yunanlılar Uşak'a girdikleri zaman eşraftan ve köklülerden pek çoğunun evlerini yağmaladılar. Yunanlılar işgalden sonra şehre yerleşmek için, bazı evlere el koydular.

NEREDE GEZİLİR: Arkeoloji müzesi, Etnografya müzesi, Blaundops ve Sebaste ilkçağ kentleri, Delikkaya kilisesi, Uşak Ulu Câmiî, Burmalı Câmi ve Çakaloz Câmi.

NE YENİR: Uşak tarhanası, çömlek eti, çömlek yoğurdu, tas kapama, keşkek, haşhaş sürtmesi, ciğerli bulgur, alacatene, patlıcan salatası, güveç eti, et köftesi, domates yemeği; ıspanak kavurması, bulgur pilavı, kuskus pilavı ve ıspanaklı börek.

NEREDE YENİR: Uşak merkezdeki *Nizam Lokantası* ve *Toros Lokantası* bu ilimizde deneyebileceğiniz birkaç mekândan ikisidir.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, şeker pancarı, tütün, üzüm, vişne, ayva, armut ve kiraz.



VAN (65)

AKDAMAR ADASI

NUFUSU: 979, 671

İLÇELERİ: Bahçesaray, Baskale, Çaldıran, Çatak, Edremit, Erciş, Gevaş, Gürpınar, Muradiye, Özalp ve Saray.

TARİHÇESİ: Van tarih boyunca birçok medeniyete beşiklik yapmış illerimizden biridir. Urartular döneminde Tuşba adıyla başkentlik yapmış, Alpaslan'ın oğlu Melikşah tarafından 1064 tarihinde fethedilmesiyle, Türk hakimiyetine girmiştir. Osmanlılar döneminde 'Vilâyet-i Sitte' adı verilen ve bugünkü bütün Doğu ve Güneydoğu Anadolu illerini içine alan altı ilden birisi Van'dır.

Bugün Van Şehrini Kurulu bulunduğu yer, Osmanlılar döneminde bağlık, bahçelik olarak kullanılmıştır. Urartulular, Bizanslılar, Ermeniler, Müslüman Araplar, Selçuklular, İlhanlılar,

Karakoyunlular, Akkoyunlular, Safeviler ve Osmanlılar'dan kalan tarihî eserlerle tam anlamıyla tarihî bir şehir olan Van güzel gölü, eşsiz su ve ışık potansiyeli; ılımlı iklim ve tabiat güzellikleriyle aynı zamanda bir turizm şehridir.

NEREDE GEZİLİR: Van gölü kıyıları, Akdamar adası, Bendimahî çağlayanı, Hosap ve Körzüt kaleleri, Akdamakilisesi, Ulucami, Hüsrev paşa ve İzdisar Câmileri, Halime Hatun kümbeti ve Van müzesi.

NE ÜRETİR: Üzüm, elma, kavun, kayısı, buğday, arpa, çavdar, şeker pancarı, et, yumurta ve bal.

NE YENİR: Murtuğa (kahvaltılık), cacık (kahvaltılık), ekmekli et, ekseli, bulgur aşısı, ilitme, ekşili, senseger, otlu peynir, Van balığı ve senseger.

NEREDE YENİR: Van'ın meşhur olan yöresel kahvaltısı için Sütçü Fevzi, uğrayabileceğiniz mekânlardan. Van'ın Bostaniçi beldesindeki Yöresel Yemekler Evi'nde ise Van'ın lezzetlerini tadabilirsiniz.



YOZGAT (66)

ÇAPANOĞLU CAMİ

NUFUSU: 492,127

İLÇELERİ: Akdağmadeni, Aydıncık, Boğazlıyan, Çandır, Çayıralan, Çekerek, Kadışehri, Saraykent, Sarıkaya, Sorgun, Şefaattli, Yenifakılı ve Yerköy'dür.

TARİHÇESİ: Yozgat; Anadolu'nun en eski yerleşim merkezlerinden biridir. Sorgun ilçesi sınırları içerisinde bulunan "Alışar Höyüğü"nde yapılan kazılar neticesinde 5000 sene öncesine ait eserler bulunmuştur. Yozgat Hitit'lerin hakimiyetinden sonra, M.Ö. 1200'lerde Frig'lerin hakimiyetine girmiştir. M.Ö. 6. Yüzyılda Lidya Krallığına bağlanarak, müteakiben Pers'ler, M.Ö. 4. Yüzyılda da Makedonya'lılar tarafından ele geçirilmiştir. Yozgat, ülkemizin, mütareke ve millî mücadele yıllarında adını

önemle duyuran iller arasında yer almaktadır. Yozgat, Kurtuluş Savaşı'nda merkezi Ankara'da bulunan 20. Kolordu'nun denetimi altında bulunmaktaydı. Sivas Kongresi günlerine kadar Yozgat'ta direnişle ilgili önlemler bir gelişme olmamıştır. Ancak, Muhittin Paşa'nın 19 Eylül 1919'da Kuva-yı Milliyece tutuklanması, Necip Bey'in de 20 Ekim 1919'da Heyet-i Temsilîyenin isteği üzerine görevden alınmasıyla, bu durum değişmiştir. Yozgat hâlen, idarî açıdan; 14 ilçe ve 65 belediye olmak üzere, toplam 684 yerleşim yerinden ibarettir.

NEREDE GEZİLİR: Yozgat Ulu Câmisi, Cevahir Ali Efendi Câmii, Başçavusoglu Câmii ve Yozgat Saat Kulesi, Yozgat Çamlığı Millî Parkı, Yozgat Müzesi, Akdagmadeni Kadi Pınarı Orman içi Dinlenme Yeri, Sarıkaya Terzili Kaplıcası, Tavion İlköğretim Kenti Kalıntıları, Yerköy Çapanoğlu Câmileri.

NE YENİR: Arabaşı, madımak, salçalı çılıbır, çullama, hedik, bulgur pilavı, tas kebablı bulgur pilavı, Yozgat böreği testi kebabı ve Yozgat tandır kebabı, başlıca yiyecekler arasındadır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, çavdar, mısır, nohut, fasulye, yeşil mercimek, şekerpancarı, ayçiçeği, patates, lâhana, patlıcan, kabak, domates. Elma, armut, kayısı, vişne, üzüm, ayva, badem ve ceviz.

**ZONGULDAK (67)****MERKEZ****NUFUSU:** 615,890**İLÇELERİ:** Alaplı, Çaycuma, Devrek, Ereğli ve Gökçebey.

TARİHÇESİ: Zonguldak, antik dönemde Bithynia ve Paplogonia sınırlarının kesiştiği noktada bulunmaktaydı. Bölgede, Hitit, İskit, Mariandin, Frig, Megara, Milet, Boietya, Kimmer, Asur, Pers, Makedon, Roma, Bizans, Ceneviz ve Türk kavimlerinin izlerini görmek mümkündür. 1460 yılında Fatih Sultan Mehmed'in Amasra'yı almasıyla birlikte, yörede Türk egemenliği pekişmiştir. 1829 yılında taşkömürünün bulunmasıyla farklı bir önem kazanan bölgede, 1848'de ilk kömür ocakları kurulmuş; 19. Yüzyılın sonuna doğru İngiliz, Fransız, Belçika ve Rus şirketleri taşkömürü üretimi yapmak üzere yöreye akın etmiştir. Yöredeki şirketlerin

haklarını korumak ve üretimi arttırmak bahanesiyle, Fransız askerleri önce Zonguldak'ı, ardından da Karadeniz Ereğli'yi işgal etmiş (1919); ancak Zonguldak ve çevresinde oluşturulan Müdafaa-i Hukuk Cemiyetlerine bağlı milis güçlerinin karşı koymasıyla, 18.06.1920'de Karadeniz Ereğli'den, 21.06.1920'de de Zonguldak'tan çekilmek zorunda kalmışlardır. Zonguldak, 1 Nisan 1924 tarihinde, Cumhuriyet sonrası kurulan ilk il olma unvanını kazanmıştır.

NEREDE GEZİLİR: Ereğli Müzesi, Halil Pasa Konağı, Cehennemağzı Mağarası, Gökgöl, Kızılelma, İnağzı ve Cumayanı Mağaraları. Ereğli Müzesi, 19 yy.'dan kalma Halil Paşa Konağı, Sofular, Erçek, Ilıksu, Harmankaya (Merkez) ve Güneşli (Kdz. Ereğli) şelâleleri, 100.Yıl Atatürk Hizmet Köyü, Filyos kale ve antik tiyatronun yanısıra mabet kilisesi, antik liman, antik su dağıtım merkezi ve su kemerleri kalıntıları. Cehennem Ağzı mağaralarının bulunduğu Acheron Vâdisi Ören Yeri, Sur Kalıntıları, Ereğli Kalesi, Çeştepe Feneri kulesi (Askeri Yasaklı Alanda Kalmaktadır), Bizans Su Sarnıcı, Krispos Anıt Mezarı, Bizans Kilisesi, Ayasofya Kilisesi, 19 yy.'dan kalma 34 konut, Aliğa hamamı, Bozhane hamamı, Orta Câmi, Heraklius Sarayı, 2 Adet Kilise Kalıntısı ve 7 Adet Tarihi Câmi, İlin en yüksek tepesi olan Bacaklı Yayla (1637 m) eteğindeki Bölüklü Yayla, yayla evleri, yaşayan yaylacılık geleneği ve zengin bitki örtüsüyle yayla turizmine aday bir doğal ortamdır.

NE YENİR: Su böreği, havuç börtme, tuzlu balık, taze fasulyeli yumurta, bulgurlu kabak, mancar, zılbit, baklaş, kabaklı börek, bazlama, cızlama, gözleme, kömeç ekmeği, pide, tarhana çorbası, uğmaç çorbası, göce çorbası, malayı. Ereğli pidesi, Osmanlı çileği, Çaycuma yoğurdu, Devrek çöreği. Zonguldak ormanlarında yetişen kuzu kestanesi, beyaz baklava, kızılıcık, cevizli dolma. kuzu tandır ve çeşitli yöresel yemekler

NEREDE YENİR: Zonguldak'taki *Meşhur Pidecide* Karadeniz pidesi, *Plaj Restaurant*'da ise kabak tatlısı yenebilir. Kdz. Ereğli'de Şinasibey Lokantalarında yiyeceğiniz Kuzu Tandırının tadına doyamayacağınız gibi, tabldot ve alakart yemeklerini de özellikle tatmanızı öneririz. Yine Kdz. Ereğli'de Nazar Pide ve Kebab Salonu, Bozhane mevkiindeki balık lokantaları, Karadeniz Yöresel yemeklerini sunan Keşan Lokantası, Şanlıurfa sofrasından değişik tatlar sunan Urfalı Kebab'ta alternatif tercihleriniz için hizmetinizdedirler. Alaplı'da Dere Restoaranta Alabalık ve deniz ürünlerini, Alaplı Kavukkavlağı mevkiinde yer alan Semercioğlu Köfte Salonunda ise Köfte yemenizi tavsiye ederiz.

NE ÜRETİR: Zonguldak'ta üretim ağırlıklı olarak ağır sanayide şekillenmekte olup, ülkemizin iki büyük kurumu Türkiye Taş Kömürü Kurulu ve Ereğli Demir ve Çelik Fabrikaları bölgede bulunmaktadır. Tarımsal ürünler buğday, arpa, mısır, patates ayçiçeği, fındık, çilek, elmadır. Hayvansal Ürünler ise et, süt ve yumurta üretimi, kestane balı, yapağı, kıl, tiftik, Deniz ürünleri, tatlısu balık ürünleri olarak şekillenmektedir. Zonguldak'ta Taşkömürü, Demir Çelik, Geni Tersaneleri, Orman Ürünleri, Taş ve Toprağa Dayalı Sanayi (Ateş Tuğlası, Seramik Sanayi), Boru Profil Fabrikaları, Makine ve Yedek Parça Sanayi başlıca sanayi dallarıdır.



AKSARAY (68)

HÜKÜMET KONAĞI

NÜFUSU: 366,109

İLÇELERİ: Ağaçören, Eski, Gülağaç, Güzelyurt, Ortaköy ve Sarıyahşi.

TARİHÇESİ: Sırası ile Asur, Hitit, Kapadokya Krallığı ve Roma İmparatorluğu'nun egemenliği altına girmiştir. 1076'da Kutalmışoğlu Süleyman Şah tarafından Selçuklu topraklarına katıldı. 1318'de Karamanoğulları'nın hâkimiyeti altına girdi. On beşinci asırda kesin olarak Osmanlı yönetimi altına girdi. 1924'te il merkezi yapılan Aksaray, 1933'te ilçe merkezi olarak Niğde'ye bağlandı. 15 Haziran 1989'da tekrar il merkezi hâline geldi.

NEREDE GEZİLİR: Aksaray Kalesi, Acemhöyük, Antik Nora şehri, Ihlara vadisi ve Yer Altı şehirleri.

NE YENİR: Mayalı, dolma mantı, soğanlama, katmer ve çiğleme.

Ünlü Tatlılar: Höşmerim, Napolyon kirazı ve sarığiburma.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, mısır, patates, soğan, fasulye, keten, kenevir, üzüm ve elma.



BAYBURT (69)

BAYBURT KALESİ

NÜFUSU: 76, 609

İLÇELERİ: Merkez, Aydın-tepe ve Demirözü.

TARİHÇESİ: Eski devirlerde Hadlilerin yaşadığı sahada bulunan Bayburt, daha sonra Urartu, İskit, Med, Pers, Makedonya ve Pontus krallıklarının egemenliği altında kaldı.

1202’de Anadolu Selçukluları’nın hâkimiyeti altına girdi. 1828-1829 Osmanlı-Rus savaşı esnasında Rus birliklerinin işgaline uğradı. 21.6.1989 tarihinde 3578 sayılı yasa ile il statüsüne kavuştu.

NEREDE GEZİLİR: Aydın-tepe yeraltı şehri, Bayburt Kalesi, Saruhan Kalesi, Ulu Câmî, Kutluğ Bey Câmîi ve Abdulvahab Gazi Türbesi.

NE YENİR: Tel helvası, tatlı çorba, galaçoş, kabak boranisi, kesme çorba, sirkeli köfte, herse, lemis, siron, soymaca hoşafı, ekşi lâhana, lor dolması, yalancı dolma, herle çorbası ve Bayburt tava.

Ünlü Tatlılar: Şerbetli helva, süt helvası ve bal helvası.

NEREDE YENİR: Bayburt Cumhuriyet caddesinde bulunan *Çoruh Et Lokantasında* tüm yemek çeşitlerinin yanında günde 3 çeşit yöresel yemek bulmak mümkün.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, korunga, elma, armut, kayısı ve zerdali.



KARAMAN (70)

KARAMAN KALESİ

NUFUSU: 226, 049

İLÇELERİ: Ayrancı, Başyayla, Ermenek, Kâzımkarabekir ve Sarıveliler.

TARİHÇESİ: Karaman kentinin ilk kuruluş tarihi kesin olarak bilinmemekle beraber, yapılan arkeolojik kazılar neticesinde, önemli bir yerleşim bölgesi, ticaret ve kültür merkezi olduğuna dair belgeler bulunmuştur. Karaman ve çevresinin M.Ö.8000 yıllarında yerleşik iskâna sahip olduğu ortaya konulmuştur. İl, Hititler zamanında bir askerî ve ticaret merkezi olmuş, daha sonra Frigya ve Lidyalıların egemenliğine geçmiş, M.Ö.322’de Yunan Kralı Perdikkos ve Filippos’un işgaline ve talanına uğramıştır. Bu devirde diğer bir güçlü beylik Osmanlı Beyliği idi. 14. Yüzyıldan itibaren bu iki güçlü

beylik karşı karşıya geldi. İki beylik arasında yaklaşık 150 yıl süren savaşlar oldu. Fatih Sultan Mehmet Döneminde yapılan bir dizi savaştan sonra 1467 yılında Karamanoğulları Beyliğine son verildi ve toprakları Osmanlı Devletine katıldı. Cumhuriyetin ilânından sonra Konya iline bağlı olan şehrin Larende olan adı Karaman olarak değiştirilmiştir. 15 Haziran 1989 tarihinde çıkarılan 3589 sayılı yasa ile de, Türkiye'nin 70. ili olmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Karaman müzesi, Karaman Kalesi, Ermenek Kalesi, Mennan Kalesi, İlisıra Kalesi, Divle Kalesi, Gaferiyet Kalesi, Görmel Köprüsü, Karaman Köprüsü, Selavat Köprüsü, Ak Köprü, Hışlayık Mağarası, Manazan Mağarası, Meraspolis (Meraspulla) Mağarası.

NE YENİR: Arabaşı, toyga, paça, aşlık gibi çorba çeşitleri, cibe, batırık, yaprak ve köy dolmaları, batırık, bidik. Ermenek helvası, cibe ve ilisıra dolması, kayısı musakka, mıkla, mülükü, paraköfte, keşkek ve bulamaç.

NEREDE YENİR: Karamanda bulunan *Afra Restaurant* buranın tercih edilen lezzet noktalarından biridir.

NE ÜRETİR: Tarımsal ürünler; Sulama yapılan alanlarda elma bahçesi, şekerpancarı, kuru fasulye, buğday, arpa, mısır, patates, kuru soğan ve çeşitli sebze ürünleri. El sanatlar olarak ise, halıcılık, yastıkçılık, yorgancılık, körük ocaklı demircilik ve çaput çul dokumacılığı.



KIRIKKALE (71)

CELAL BAYAR PARKI

NÜFUSU: 280, 234

İLÇELERİ: Bahşili, Balıseyh, Çelebi, Delice, Karakeçili, Keskin, Sulukyurt ve Yahşihan.

TARİHÇESİ: Yörenin çok eski bir tarihî geçmişi bulunmaktadır. Yapılan araştırmalarda Hititler'e, Firiglere, Romalılara, Bizanslılara ait eserler ve kalıntılar bulunmuştur. Malazgirt Zaferinin 1071'de kazanılmasından sonra, Anadolu'nun kapıları Türklere açılmış; buralar hızlı bir şekilde Türk-İslâm diyarı hâline getirilmiştir. İşte o dönemlerde Kırıkkale ili dahilinde bulunan bazı yerlerin de, ilk fethedilen beldelerden olduğu görülmektedir. Aslında Kırıkkale bölgesi tarihini Ankara tarihiyle birlikte düşünmek, incelemek ve araştırmak gerekir. Çünkü, çok yakın olması münasebetiyle buralar,

eskiden beri Ankara'ya bağlı bir yöre olarak kalmıştır. Ankara'nın Türklerin eline ilk olarak 1073 yılında geçtiği dikkate alınırsa, Kırıkkale bölgesinin de genel olarak – aynı yıllarda Türkleşmeye ve İslâmlaşmaya başladığı kabul edilebilir. Bazı Haçlı seferleri sırasında buralar tekrar Bizanslıların eline geçmiş olmasına rağmen, XII. Yüzyıldan itibaren Selçukluların hâkimiyetine kesin olarak geçilmiştir. Daha sonraki asırlarda Orta Asya'dan, Anadolu'ya göç eden Oğuz Türk boylarından pek çok aşiret ve cemaat, Kırıkkale bölgesinde iskan edilerek, buralar bütünüyle Türk ve İslâm diyarı hâline getirilmiştir.

NEREDE GEZİLİR: Hasandede Câmii ve Türbesi, Şeyh Şamil Câmii ve Türbesi, Çeşnigir köprüsü, Hopagan Tepe, Sarımusalı, Celal Bayar Parkı, Höyüktepe, Yaşçayır Höyük, Aşar Höyük ve Silah Müzesi.

NE YENİR: Un tarhanası, yoğurtlu tarhana, alazlama, kömbe, külleme, batallaş, çalma, sızgıt, ekmek aş (guymak); madımak, pelte, etli bulgur pilavı ve mantı.

NEREDE YENİR: Kırıkkale merkezdeki *Lezzeti Şahane Restaurant* bu ilimizdeki lezzet noktamızdır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye; ayçiçeği, şeker pancarı, karpuz, kavun ve üzüm.



BATMAN (72)

MERKEZ

NÜFUSU: 472, 487

İLÇELERİ: Beşiri, Gercüş, Hasankeyf, Kozluk ve Sason.

TARİHÇESİ: M.Ö. 352 yılında Büyük İskender'in istilâsına uğramıştır. Daha sonra Romalılar, Sasani ve Bizans'ın hâkimiyetine girmiştir. Artuklular, Moğollar, İlhanlılar, Celâliler, Karakoyunlu (Pezrese) Akkoyunlular ve 1500 yılında Savefilerin eline geçti. 1937 yılında bucak hâline getirilen Batman'da, 1950'li yılların başlarında petrol filizlerinin değerlendirilmesiyle, gelişme sağlanmıştır. 2 Eylül 1957 tarihinde ilçe oldu. 2 Kasım 1955 yılında Belediye teşkilâtı kurulmuştur. 16 Mayıs 1990 tarih ve 3647 sayılı kanunla, Türkiye'nin 72. İli statüsünü kazandı.

NEREDE GEZİLİR: Hasankeyf; Eski köprü, Gözetleme Kulesi, Büyük Saray ve Ulu Câmii.

NE YENİR: Yöreye özgün çorbalar, yoğurtlu kuzu kavurma, kışlık dolma, Şam böreği, bumbar, perde pilavı, tandır ekmeği ve taş ekmeği. Hevranın tadına doyum olmaz.

NEREDE YENİR: Batman'ın en büyük lokantası olan *Nirvana*, birçok yemek çeşidini denemek için güzel bir mekândır.

NE ÜRETİR: Pamuk, tütün, tahıl, baklagiller ve meyve-sebze.



ŞIRNAK (73)

CUDI

NUFUSU:416, 001

İLÇELERİ: Beytüşşebap, Cizre, Güçlükönak, İdil, Silopi ve Uludere.

TARİHÇESİ: Şırnak ili tarih olarak çok eski bir geçmişe sahiptir. Şırnak ili Katip Çelebi'nin 17. Yüzyılda yazdığı, “Seyahatnâme”ye ve tarihî rivayetlere göre, Nuh Tufanı öncesine dayanır. Bu rivayetlerde belirtildiğine göre, Cizre, tufandan sonra ikinci kez Hz. Nuh (AS) ve oğulları tarafından inşa edilirken, Cizre'nin kızgın sığağından korunmak için, Şırnak yazlık ve yaylak olarak inşa edilmiştir. 1913 yılında ilçe olmuş ve Siirt iline bağlanmıştır. Bu konumu 1990 yılına kadar sürmüştür. 18 Mayıs 1990 tarih ve 20522 tarihli Resmî Gazetede yayınlanan 16. 05.1990 tarih

ve 3647 sayılı yasa ile il statüsüne kavuşmuştur. İle bağlı, 6 ilçe bulunmaktadır. Bu ilçeler Beytüşşebap, Cizre, Güçlükönak, İdil, Silopi ve Uludere'dir.

NEREDE GEZİLİR: Cizre Kalesi, Cizre Ulu Câmî, Nuh Peygamber türbesi ve Camii, Abdaliye Medresesi ve Mem-u Zin Türbesi, Kırmızı Medrese ve Ahmet El Cezeri Türbesi. Finik ören yeri, Bâbil ören yeri, Dirheler (dev evleri), Şah örenyeri, Akabin Köprüsü (Fevzi Çakmak Köprüsü), Kasrik Köprüsü, Beyaz Köprü ile Besta ve Narfaran kaplıcası.

NE YENİR: Büryan, pırtıke, bumbar, perde pilavı, kutlık, serbıdev, hekeheşandi, şımsıpe, meyre, bırınczer, mahmılatık, fireydin ve suryaz.

NE ÜRETİR: Tarım ve hayvancılık; Şırnak'ta tarım, hayvancılık ve sınır ticareti ekonominin temelini oluşturur. Buğday, arpa ve mercimek üretimi başta gelir. Sanayi bitkilerinden pamuk ekimi yaygındır. Cizre ve Silopi ilçelerinde yüksek kaliteli nar ve üzüm yetişir. Hayvancılık göçerlerin işidir. En çok kıl keçisi, koyun ve yöreye özgü kahverengi tüylü tiftik keçisi beslenir. El sanatları; Şırnak'ta şal-şapık ve rençberi denilen dokuma türlerinde üretim yapılmaktadır. Ancak son yıllarda dokuma tezgahlarında önemli ölçüde azalma görülmektedir. Halı, kilim dokumacılığı, keçecilik şehirdeki diğer el sanatlarının başında gelmektedir.



BARTIN (74)

AMASRA

NÜFUSU: 182,131

İLÇELERİ: Amasra, Kurucaşile ve Ulus.

TARİHÇESİ: Bartın, 1392’de Yıldırım Bayezid zamanında Osmanlı topraklarına katıldı. 1461’de Fatih Sultan Mehmed Hanın Amasra’yı fethi ile kesin olarak Osmanlı idaresine girdi. 1920 senesinde Zonguldak Mutasarrıflığına bağlanan Bartın, 1924’te Zonguldak il olunca, buraya bağlı ilçe merkezi hâline getirildi. 28 Ağustos 1991’de Zonguldak’tan ayrılarak il oldu.

NEREDE GEZİLİR: Amasra müzesi, Antik Tiyatro, Roma dönemi kalıntıları, Amasra Kalesi, Fatih Câmii, İçkale Mescidi ve Yeraltı Çarşısı.

NE YENİR: Pirinçli mantı, gartlaç, çöven ekmeği, pumpum çorbası, yumurtalı isbut, kabak burması, Amasra salatası, kırtıl, halıška ve ısbit.

Ünlü Tatlılar: Sütlu Armut ve Gelinteli.

NEREDE YENİR: Amasra *Çeşmi Cihan restaurant*da balık tava ve salata yenir.

NE ÜRETİR: Buğday, mısır ve çilek.



ARDAHAN (75)

ŞEYTAN KALESİ

NÜFUSU: 112, 721

İLÇELERİ: Çıldır, Damal, Göle, Hanak ve Posof.

TARİHÇESİ: Ardahan ili yaklaşık 3000 yıllık bir geçmişe sahiptir. İlimiz, M.S. 628 yılında Hazar Türklerinin eline geçerek, Ardahan adını almıştır. 1080 yılında Sultan Melikşah, Danişmendli Emi Ahmet Başbuğlu'nda bir orduyu buraya göndererek, bir yıldır işgal edilen Kars ve Ardahan'ı geri aldı. 1225'te Revan'ın güneyinde Gerni'de yenmiş ve Ardahan ile Kars'ı almıştı. III. Sultan Murad çağında Safevi-Osmanlı savaşları sonucunda, Osmanlı Devleti'ne bağlandı.

Taşköprü Kitabeleri, Ardahan Kalesi, Sevimli Kalesi, Kalecik Kalesi, Şeytan Kalesi, Kurtkale, Kazan Kale, Atlas (Ur) Kalesi, Kırnav Kale, Ardahan Merkez Mevlit Efendi Câmii, Posof Merkez Câmii, Övündü Mağaraları, Ortakent (Büyük Nakala) mağaraları ve Çıldır gölü.

NE YENİR: Ardahan'ın kaşar peyniri ve balı ülke çapında isim yapmıştır. Elma dolması, kazlı bişli, şile, kaz pilavı, gevrek, evelik aşı, pişi, bozbaş; kuymak, ekmek aşı ve helvası en ünlü yemekleridir. Balı da çok meşhurdur.

NEREDE YENİR: Ardahan merkezdeki *Yörem Çağ Restaurant* buranın yöresel yemeklerini tatmanız için güzel mekânlardan biridir.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, çavdar ve patates.



İĞDIR (76)

HÜKÜMET KONAĞI

NÜFUSU: 181,866

İLÇELERİ: Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca.

TARİHÇESİ: Iğdır'ın adı; Oğuz Han'ın altı oğlundan biri olan Cengiz Alp'in en büyük oğlu olan 'Iğdır Bey'den gelmektedir. Günümüze kadar; Urartular, Moğollar, Sasaniler, Selçuklular, Karakoyunlular ve Osmanlı İmparatorluğu'nun kültürleri bu yörede hayat bulmuştur. 14 Ekim 1920 tarihinde Kazım Karabekir komutasındaki Türk ordusu tarafından, Ermeni işgalinden kurtarılmıştır. Kars iline bağlı bir ilçe iken, 27 Mayıs 1992 tarihinde, Türkiye'nin 76. İli olmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Soykırım Anıtı ve Müzesi, Karakale, Serafeddin Ejder Kervansarayı ve Kültepe.

NE ÜRETİR: Pamuk, buğday, arpa; domates, kavun, karpuz, hıyar; armut, elma, kayısı, şeftali, üzüm, ceviz, vişne ve kiraz.

NE YENİR: Bozbaş, taş köfte, yoğurt çorbası; helise, perzana, cızdık, salmanca, fetir, kaysafa ve patlıcan reçeli.



YALOVA (77)

ÜVEZPINAR ŞEHALESİ

NUFUSU: 181,758

İLÇELERİ: Altınova, Armutlu, Çiftlikköy, Çınarcık ve Termal.

TARİHÇESİ: Yalova yöresi, tarihte, Bitinya, Roma, Doğu Roma (Bizans) toprakları içinde yer aldı. Yerleşmenin antik dönemdeki tam adı bilinmemekle birlikte, yöreye PYLOPYTHIA ve XENODOCHION dendiği, çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Günümüzdeki Hersek ve Çiftlikköy arası, Roma, Doğu Roma (Bizans) İmparatorlarının ve saray çevrelerinin yazlık sayfiye kenti olarak ün yapmıştı. Adı geçen bölge, HALİZONES TOPRAKLARI ya da YALAKOVASI olarak tanınıyordu. 26 Ağustos 1922’de başlayan Türk taarruzu karşısında Yunan askeri, büyük bir bozguna uğrayarak İzmir’e doğru kaçtı. Yalova bölgesinde toplanan Halit

(Karsıalan) Paşa komutasındaki Sağ ve Sol Kol Birlikleri (Yalova Müstakil Bölük unsurları da dahil), 4 Eylül 1922’de, Gemlik istikametine doğru harekate başladılar. Sonuçta, 18 Eylül 1922’de, son Yunan askeri de Anadolu’dan çekilmek zorunda kaldı.

NEREDE GEZİLİR: Çınarcık, Esenköy ve Armutlu sahilleri, plajları, kampları ve piknik alanlarıyla eğlence ve dinlenme merkezleridir. Üvezpınar Şelalesi , Atatürk Köşkü Müzesi, Termal kaplıcaları, Armutlu kaplıcaları, Sudüşen şelâlesi ve Delmece yaylası gezilip, görülmesi gereken yerlerdir.

NE YENİR: Ispanaklı Yalova böreği, Yalova köftesi, Yalova omleti, yumurta tiridi, yaprak pidesi, pavli, luhu şuşkey çirbuli, lalanga, çubiyiş gayi, papa, silohto, paponi, patlıcanlı piliç ve çeşitli balık yemekleri.

NEREDE YENİR: Yalova’daki Atatürk Köşkü Tesislerinde bazı lezzetleri tadabilirsiniz. Ayrıca Yalova Çınarcık’taki Tahta Kaşık Restaurant tavsiye edebileceğimiz diğer bir lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: Zeytin, şeftali, elma, kiraz, kivi; kestane, ceviz, nar, incir, üzüm, vişne, karpuz, kavun; buğday, arpa ve yulaf. El sanatları ile hayvansal doku ürünleri.



KARABÜK (78)

SAFRANBOLU EVLERİ

NUFUSU: 218, 463

İLÇELERİ: Eflani, Eskipazar, Ovacık, Safranbolu ve Yenice.

TARİHÇESİ: Karabük ve çevresi, Antik Devirde, Homeros'un İlyada destanında adından bahsettiği, "Paflagonya" (Paphlagonia) denilen bölgenin sınırları içinde idi. Paflagonya'nın batısında Bitinya, doğusunda ise Pontos bölgesi vardı. Anadolu'nun antik devirde bilindiği gibi siyasî, ekonomik ve toplumsal tarihi, Hitit Devleti'nin kuruluşu ile başlamaktadır. Daha sonra bölge Firiglerin, helken kolonilerinin, Lidyalıların, Perslerin, Romalıların, Bizansın yönetimi altında kalmıştır. 1071 Malazgirt Savaşından sonra Türkler, Anadolu içlerine doğru hızla ilerlemeye başladı. Mondros Ateşkesi sonrasında, İtilâf Devletlerinin Anadolu'yu işgal etmeleri

tüm yurttta olduğu gibi, Safranbolu'da da üzüntü ile karşılandı. Safranbolulular, 20 Mart 1920'de düzenledikleri mitingle, İstanbul'un resmen işgal edilmesini protesto etmişlerdir. Halkın ileri gelenlerinin düşman işgallerine karşı tepki gösterdiği Safranbolu, Millî Mücadele yıllarında Kastamonu'ya bağlıydı. Kurtuluş Savaşı sırasında yörede çeteler oldukça çoğalmıştı. Bunların Eğri Ahmet çetesi dışındaki en ünlüleri, Eflâni civarında Yanık Hüseyin ve Arap Çavuş çeteleri; Karabük civarında Zopranlı Sarı Efe ve Eskipazarlı Kel Sait Çeteleri'dir.

NEREDE GEZİLİR: Safranbolu evleri, St. Stefanos kilisesi(Ulu Câmî), Eski Câmî (Gazi Süleyman Paşa Câmîi.) Köprülü Mehmet Paşa Câmîi, Hidayetullah Câmîi, Taş Minare Câmîi, Dağdelen Câmîi, İzzet Mehmet Paşa Câmîi, Akçasu Câmîi, Eflâni İlçesi Küre-i Hadit Câmîi, Sorkun yaylası, Ulu yayla, Sarıçiçek yaylası, Boduroğlu yaylası, Bulak (Mencilis) mağarası ve Kanyonlar.

NE YENİR: Gözleme, kuyu kebabı, bükme, yayım makarnası, göbü, kara mancar, katlaç, malak, perohi, şaptak, su böreği, sulu yayım, borana, bandırma, cevizli yayım ve çimdik makarna.

Ünlü Tatlılar: Her zaman taze satılan, fındıklı, şamfistıklı, akıtma tatlısı; ceviz helvası, lokma, tırtıl baklava, zerde, çingene baklavası; güllü ve safranlı çeşitleri bulunan, Safranbolu lokumu.

NEREDE YENİR: Karabük'teki çok önemli turizm merkezi olan Safranbolu ilçesi birçok yöresel yemek lokantasına ev sahipliği yapar. Kazan Ocağı, Yöresel Ev Yemekleri Lokantası Turistlerin uğrak yeri olup bu ildeki lezzet durağımızdır.

NE ÜRETİR: Kuru fasulye, buğday, arpa, yulaf, mısır, bakla (kuru), lahana (beyaz), lahana (kırmızı); marul, ıspanak, pırasa, barbunya, bamya, hıyar, patlıcan, domates; soğan, sarımsak, biber ve turp. Orman ürünleri olarak ise, tomruk, maden direği, tel direği, sanayi odunu; kâğıtlık odun, lif yonga, yakacak odun ve yapacak odun.



KİLİS (79)

ULU CAMİ

NÜFUSU: 118,457

İLÇELERİ: Elbeyli, Musabeyli ve Polateli.

TARİHÇESİ: Kilis İ.Ö. 1460 yıllarında Halep krallığına bağlıydı. Hitit imparatorluk döneminin başlamasıyla Hitit etkisine girdi. Türklerin bölgeye gelişi 8.yy'da başlar. Osmanlı devleti topraklarına Yavuz Sultan Selim tarafından 23 Ağustos 1516'da katılmıştır. Kilis Mondros mütarekesiyle, Aralık 1918'de önce İngilizler, daha sonra da Fransızlar tarafından işgal edilir. Kilis 1927 yılında Gazi Antep il olunca Gazi Antep'e bağlı bir ilçe oldu. 6 Haziran 1995 tarihinde ise il statüsüne kavuştu.

NEREDE GEZİLİR: Kilis Ulu Câmî, Şeyh Câmîi, Kurdağa Çeşmesi ve İpşir Paşa Çeşmesi.

NE YENİR: Tatlı mahlıta, ezo gelin çorbası, armut kebabı, ekşili yahni. Kilis kebabı, oruk, sini köftesi, sebzeli çürütme, şeyhülmuhşi, köllük aşı, alinazık, teşrube, şıhlımahşe, gerebiç, belluriye, züngül, pekmez, kübbülmüşviyye, talı malhıta, cennet çamuru, firik pilavı, kibe, mazlum, mıkşı, teşrübe, mayanalı kahve, haytayla ve sucuk hapıması.

NEREDE YENİR: Merkezdeki *Ekrem Çetin sofrası* ve *Cemal Ustanın yeri*, Kilis lezzet duraklarıdır.

NE ÜRETİR: Buğday, arpa, domates, salatalık. Antep fıstığı, zerdali, ceviz ve incir.



OSMANİYE (80)

HİERAPOLİS ANTİK KENT

NÜFUSU: 452, 880

İLÇELERİ: Bahçe, Düziçi, Hasanbeyli, Kadirli, Sumbas ve Toprakkale.

TARİHÇESİ: Lelegler adlı kavmin hüküm sürdüğü topraklar, daha sonraları Büyük Hitit Devleti, Asur, Roma, Bizans, Selçuklular ve Nihayet Osmanlı Devletinin hakimiyeti altına girmiştir. 1080’li yıllarda Ulaşlı aşiretinin Osmaniye’ye yerleşmesi kuruluşunun başlangıcı sayılabilir. 1250-1517 yılları arasında Memlukluların hâkimiyetinde kalmıştır. 1840 yılında Kavalalı Mehmet Ali Paşa döneminde, Osmanlılara bırakılmış ve Adana eyaletine bağlanmıştır. 24. 10.1996 tarihinde il statüsüne kavuşmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Karatepe-Aslantaş Açık Hava Müzesi, Hierapolis Antik Kent, Karatepe-Aslantaş Geç Hitit Kalesi ve Kadirli yaylaları.

NE YENİR: İçli köfte, ekşili çorba, börek çorbası (yüssük çorbası) çiğ köfte; kısır, sarma içi, dolma, tolga, tırşık (pancar), yer fıstığı, çiçcire ve etli kömbe.

NEREDE NE YENİR: Osmaniye’de Arpacı Enver Usta Tesisleri bu bölgede gidilebilecek en iyi mekânlardan biridir. “Siz Hiç Enver Usta’da 12 çeşit baharatlı sütlü kaymaklı gümüş bacaklı tavuk pırzola yediniz mi?” Burası, ayrıca mahallî yemeklerin de bulunduğu bir lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: Yer fıstığı, buğday, soya, mısır ve pamuk.



DÜZCE (81)

GÜZELDERE ŞEHALESİ

NÜFUSU: 323, 328

İLÇELERİ: Akçakoca, Cumayeri, Çilimli, Gökyaka, Gümüşova, Kaynaşlı veYığılca.

TARİHÇESİ: Düzce'nin tarihi 14. yy'dan daha derine dayanmamaktadır. Osman Gâzi'nin komutanlarından Konuralp Bey, 1321-1323 yılları arasında bu yöredeki Bizans tekfurları ile yaptığı savaş sonunda, DÜZBAZAR (Düzce Ovası)'nı fethetti. Düzce'nin ilk yöneticileri Konuralp Bey, Sungur Bey, Şemsi ve Gündüz Alp'tir. Cumhuriyetin ilânıyla birlikte Düzce ilçesi Bolu vilayetine bağlandı. 1950'den itibaren İl olma talebinde bulunmuştur.

NEREDE GEZİLİR: Konuralp Müzesi, Konuralp Câmii, Efteni Gölü, Güzeldere Şelâlesi ve Fakıllı mağarası.

NE YENİR: Arnavut böreği, şıl börek, göbete mantısı; Boşnak böreği, Çerkez tavuğu, lepsi, mamursa, haluj ve gözleme.

Ünlü Tatlılar: Höşmerim.

NEREDE YENİR: Düzce’de balık yiyebileceğiniz bir mekân olan *Hamsi Balık Lokantası* ve yöresel yemekleri yiyebileceğiniz *Kamelya Restaurant*, Düzce’deki iki önemli lezzet noktasıdır.

NE ÜRETİR: Fındık, çeltik ve virjinya tütünü, mısır tohumu, yonca tohumu, yumurta tavuğu ve alabalık üretimi.

KAYNAKÇA

- BİNGÖL, RAMAZAN, YENİ ŞAFAK GAZETE YAZILARI, 2005
- GÜRSOY, DENİZ, “KUZENYDEN GÜNEYE, 2005 DOĞUDAN BATIYA, YÖRESEL MUTFAĞIMIZ”
- YAŞİN, MEHMET, “LEZZET DURAKLARI”, 2007
- TÜRKİYEM AJANDASI, 2006

BELEDİYE WEB ADRESLERİ

www.adana-bld.gov.tr
www.adapazari-bld.gov.tr
www.adiyaman-bld.gov.tr
www.afyon-bld.gov.tr
www.agri.gov.tr
www.amasya.bel.tr
www.ankara-bel.gov.tr
www.antalya.bel.tr
www.aydin-bld.gov.tr
www.balikesir-bld.gov.tr
www.bartin-bld.gov.tr
www.batman-bld.gov.tr
www.bayburt-bld.gov.tr
www.bilecik.gov.tr
www.bingol.gov.tr
www.bitlis.bel.tr
www.bolu.bel.tr
www.burdur.bel.tr
www.bursa-bld.gov.tr
www.canakkale.bel.tr
www.cankiri-bld.gov.tr
www.corum.bel.tr
www.denizli-bld.gov.tr
www.diyarbakir-bld.gov.tr
www.duzce-bld.gov.tr
www.edirne.bel.tr
www.elazig.bel.tr
www.erzincan.bel.tr
www.erzurum.bel.tr
www.eskisehir.bel.tr
www.gaziantep-bld.gov.tr
www.giresun.bel.tr
www.gumushane.bel.tr
www.hakkari.gov.tr
www.igdir.gov.tr

www.ibb.gov.tr
www.izmir.bel.tr
www.kars.gov.tr
www.kayseri-bld.gov.tr
www.kirikkale-bld.gov.tr
www.kirklareli.gov.tr
www.kocaeli.gov.tr
www.konya.bel.tr
www.kutahya-bld.gov.tr
www.malatya-bel.gov.tr
www.mardin.gov.tr
www.mugla-bld.gov.tr
www.mus.gov.tr
www.nevsehir.bel.tr
www.nigde.gov.tr
www.osmaniye-bld.gov.tr
www.sakarya.gov.tr
www.siirt-bld.gov.tr
www.zonguldak.gov.tr
www.trabzon.bel.tr
www.zonguldak.bel.tr
www.aksaray.bel.tr
www.bayburt-bld.gov.tr
www.karaman.bel.tr
www.kirikkale-bld.gov.tr
www.batman-bld.gov.tr
www.sirnak.bel.tr
www.bartin-bld.gov.tr
www.ardahan.bel.tr
www.igdir.bel.tr
www.yalova.bel.tr
www.karabuk.bel.tr
www.kilis.bel.tr
www.osmaniye-bld.gov.tr
www.duzce-bld.gov.tr

İLLERİN WEB ADRESLERİ

<http://www.adana.gov.tr>
<http://www.adiyaman.gov.tr>
<http://www.afyonkarahisar.gov.tr>
<http://www.agri.gov.tr>
<http://www.amasya.gov.tr>
<http://www.ankara.gov.tr>
<http://www.antalya.gov.tr>
<http://www.artvin.gov.tr>
<http://www.aydin.gov.tr>
<http://www.balikesir.gov.tr>
<http://www.bilecik.gov.tr>
<http://www.bingol.gov.tr>
<http://www.bitlis.gov.tr>
<http://www.bolu.gov.tr>
<http://www.burdur.gov.tr>
<http://www.bursa.gov.tr>
<http://www.canakkale.gov.tr>
<http://www.cankiri.gov.tr>
<http://www.corum.gov.tr>
<http://www.denizli.gov.tr>
<http://www.diyarbakir.gov.tr>
<http://www.edirne.gov.tr>
<http://www.elazig.gov.tr>
<http://www.erzincan.gov.tr>
<http://www.erzurum.gov.tr>
<http://www.eskisehir.gov.tr>
<http://www.gaziantep.gov.tr>
<http://www.giresun.gov.tr>
<http://www.gumushane.gov.tr>
<http://www.hakkari.gov.tr>
<http://www.hatay.gov.tr>
<http://www.isparta.gov.tr>
<http://www.mersin.gov.tr>
<http://www.istanbul.gov.tr>
<http://www.izmir.gov.tr>
<http://www.kars.gov.tr>
<http://www.kastamonu.gov.tr>
<http://www.kayseri.gov.tr>
<http://www.kirklareli.gov.tr>
<http://www.kirsehir.gov.tr>
<http://www.kocaeli.gov.tr>
<http://www.konya.gov.tr>

<http://www.kutahya.gov.tr>
<http://www.malatya.gov.tr>
<http://www.manisa.gov.tr>
<http://www.kahramanmaras.gov.tr>
<http://www.mardin.gov.tr>
<http://www.mugla.gov.tr>
<http://www.musozelidare.gov.tr>
<http://www.nevsehir.gov.tr>
<http://www.nigde.gov.tr>
<http://www.ordu.gov.tr>
<http://www.rize.gov.tr>
<http://www.sakarya.gov.tr>
<http://www.samsun.gov.tr>
<http://www.siirt.gov.tr>
<http://www.sinop.gov.tr>
<http://www.sivas.gov.tr>
<http://www.tekirdag.gov.tr>
<http://www.tokat.gov.tr>
<http://www.trabzon.gov.tr>
<http://www.tunceli.gov.tr>
<http://www.sanliurfa.gov.tr>
<http://www.usak.gov.tr>
<http://www.van.gov.tr>
<http://www.yozgat.gov.tr>
<http://www.zonguldak.gov.tr>
<http://www.aksaray.gov.tr>
<http://www.bayburt.gov.tr>
<http://www.karaman.gov.tr>
<http://www.kirikkale.gov.tr>
<http://www.batman.gov.tr>
<http://www.sirnak.gov.tr>
<http://www.bartın.gov.tr>
<http://www.ardahan.gov.tr>
<http://www.igdir.gov.tr>
<http://www.yalova.gov.tr>
<http://www.karabuk.gov.tr>
<http://www.kilis.gov.tr>
<http://www.osmaniye.gov.tr>
<http://www.duzce.gov.tr>

KORKMAZ 



A1867 Provita
Spagetti
Seti

A342 Çaykolik
Elektrikli
Semaver



A2480 Royal
89 Parça
Çatal-Kaşık Seti



1863 Provita
Tencere
Seti



Kurumsal Mağazalar Satış:

Emek Mah. Ordu Cad. No: 30
Sarıgazi / Ümraniye / İstanbul / Turkey
Tel.: (0 216) 444 01 47
Fax.: (0 216) 540 09 34
info@korkmaz.com.tr



3

Yıllık Denetim



Çiğne TÜRKİYEM Çiğne!



Çiğne baba çiğne, çiğne ki yüzünde güller açsın.
Çiğne bitanem, çiğne kankim, etrafa neşen saçılınsın.
Çiğne gelinim tadın hiii kaçmasın.
No Şuga şekersiz sakız çiğne, gözün gönlün açılınsın.
Çiğne kaptanım, yolun hep açık olsun. Çiğne sporcum,
çalımın fiyakalı olsun. Çiğne Türkiyem çiğne!

NO ŞUGA ŞEKERSİZ. ÇÜNKÜ ŞEKER SİZSİNİZ.



www.ramazanbingol.com

• **Bayrampaşa Şubesi**

Tel: 0212 615 20 55

• **Giyimkent Lale Sarayı Şubesi**

Tel: 0212 438 30 83

• **Esenyurt Şubesi**

Tel: 0212 620 56 65

İş'te köşk keyfi

KİM DEMİŞ İŞ VE HUZUR YANYANA OLMAZ DİYE



REZERVASYON

444 66 44

rezervasyon@beltur.com.tr

Sizleri,

İstanbul'un orta yerinde, tarihe tanıklık etmiş, Boğaz'a nazır, görkemli köşklerde iş davetleri düzenlemenin ayrıcalığına davet ediyoruz.

YİRMİ BEŞ İLA ON BİN KİŞİLİK SALONLARDA; KONGRE, SEMİNER VE BAYİ TOPLANTILARINIZ İÇİN, SİZE ÖZEL MENÜ VE SERVİS İMKANLARI.

BELTUR

HİDİV KASRI ■ MALTA KÖŞKÜ ■ SARI KÖŞK ■ PEMBE KÖŞK ■ ÇADIR KÖŞKÜ ■ KÜÇÜK ÇAMLICA KÖŞKLERİ
PAŞALIMANI KAFE ■ FESHANE ULUSLARARASI FUAR KONGRE VE KÜLTÜR MERKEZİ



İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ



'Kaynağı Sevgi'



KAANLAR SÜT VE GIDA
SANAYİİ LTD. ŞTİ

www.kaanlar.com.tr

**Lezzetin beraberinde
getirdiği sağlık,
mutluluk...**



KAANLAR, LEZZET SEÇİMİNİZ...

Kaanlar; Dünya standartlarında geleneksel Türk damak zevkine uygun modern tesislerinde, hijyenik ortamlarda, kaliteli doğal ürünler üreterek azami müşteri memnuniyetini sağlayarak, temiz bir çevreyi gelecek nesillere bırakmayı amaç edinmiştir.

