



Kahramanmaraş Coğrafi İsaretli Ürünler



<https://kahramanmaraskulturturizm.com>



-2026-

Bu Eser Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi'nin Bir Kültür Hizmetidir.

KAHRAMANMARAŞ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER

KÜNYE BİLGİLERİ:

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi

İmtiyaz Sahibi:

Büyükşehir Belediyesi Adına
Fırat GÖRGEL

Genel Yayın Yönetmeni:

Duran DOĞAN
Kültür, Gençlik ve Spor Daire Başkanlığı

Yayın Koordinatörü:

Harun DEDEOĞLU

Hazırlayan:

H. İbrahim ÖZDEMİR
Ayça KÜLAHLI

Mizanpaj & Kapak Tasarımı:

Ali ŞENOCAK

ISBN: 978-625-93978-7-0

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi

Kültür Yayınları Serisi: 200

İletişim:

Kültür, Gençlik ve Spor Daire Başkanlığı
Kayabaşı Mahallesi Vakıftarla Cad. No 6
Köker Evi Konağı Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş
0(344) 225 24 15-16

Yönetim Yeri:

www.kahramanmaras.bel.tr





Kahramanmaraş'ı anlatmak, bazen bir cümleye sığmaz; bazen de tek bir kelime kâfi gelir: emek. Bu şehrin ovasında bereket, dağında rüzgâr; rüzgârında ise yılların tecrübesi taşınır. Tarhana, yalnızca kuruyan bir lezzet değildir; vakti gelince serilen, vakti gelince toplanan; sabrı, ölçüyü, usulü öğreten bir hayat bilgisidir. Biberin tadında coğrafya vardır; el emeği ürünlerimizde ise ustanın suskunluğu... Çünkü her usta bilir: Bazı şeyler çok konuşularak değil, çok çalışılarak kıymet kazanır.

Coğrafi işaret (tescil) dediğimiz şey, işte bu kıymetin adı konmuş hâlidir. Ürünün doğduğu yeri, onu var eden bilgiyi ve yıllar içinde oluşan kaliteyi korur. Emeği görünür kılar; üreticinin alın terini, yerel ekonominin direncini güçlendirir. Dahası, Kahramanmaraş'ın adını yalnızca bir etiket gibi değil; bir hikâye, bir güvence, bir emanet gibi taşır.

Elinizdeki bu kitapçık/broşür, şehrimizin coğrafi işaretli ürünlerini tanıtmak için hazırlandı. Fakat

niyetimiz yalnızca bir liste vermek değildir. Bu sayfalarda; her ürünün ayırt edici özelliğiyle birlikte, onu var eden iklimi, geleneği ve insanı da bulacaksınız. Çünkü bir şehrin hafızası, bazen arşivlerde değil; sofrada, atölyede, çarşıda ve üretim dilinde yaşar.

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi olarak; üreticilerimiz, esnafımız, oda ve birliklerimiz, ilgili kurumlarımız ve tüm paydaşlarımızla birlikte bu mirası korumayı, tanıtmayı ve pazarlama kabiliyetini artırmayı kararlılıkla sürdürüyoruz. İnaniyorum ki doğru tanıtım, güçlü iş birlikleri ve nitelikli üretim anlayışıyla coğrafi işaretli ürünlerimiz; şehrimizin kalkınma yürüyüşünde daha gür bir ses, daha sağlam bir dayanak olacaktır.

Bu vesileyle, coğrafi işaretli ürünlerimizin tescil süreçlerinde emeği bulunan tüm kurum ve kuruluşlara, üreticilerimize ve ustalarımıza teşekkür ediyor; bu çalışmanın şehrimiz için hayırlı olmasını diliyorum.

Fırat GÖRGEL

Büyükşehir Belediye Başkanı



KAHRAMANMARAŞ SUMAK EKŞİ KÜLÜ

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Sumak Ekşi Külü, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Kahramanmaraş Sumak Ekşi Külü, sumak meyvelerinin dövülerek toz haline getirilmesi ve en fazla %6 oranında sofrata tuzu ilave edilmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen baharattır. Toz, iri ve yaprak olmak üç farklı şekilde piyasaya sunulan Kahramanmaraş Sumak Ekşi Külü, 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında olan eleklerle elenerek yapılır. Kahramanmaraş Sumak Ekşi Külünün üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen sumak bitkisi kullanılır. Kahramanmaraş Sumak Ekşi Külünün coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Sumak Ekşi Külünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.





Toz, iri ve yaprak olmak üç farklı şekilde piyasaya sunulan Maraş Sumak Ekşi Külü, 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında olan eleklerle elenerek yapılır.





AFŞİN TAVA

Afşin Tava, Afşin ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Afşin Tava; kuşbaşı doğranmış küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti, domates, yeşilbiber, Afşin Koçovası Sarımsağı ile hazırlanıp fırında pişirilen yemektir. Bu yemeğin yapımında soğan ve baharat kullanılmaz. Kullanılacak etin yağ oranı önemlidir. Et, %30 oranında hayvansal yağ içermelidir. Yağın az olması durumunda yemeğe kuyruk yağı ilave edilir. Afşin Tava'nın ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Yer sofrasında tırnaklı pide ve ayran ile yemeğin piştiği tava üzerinde, servis tabağı ve çatal kullanılmaksızın "sokum" olarak tabir edilen yöntemle yenir. Afşin Tava, günlük tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir. Bu sebeplerle Afşin ilçesi ile ün bağı bulunur.





Afşin
Koçovası
Sarımsağı ile
hazırlanıp fırında pişirilen
yemektir. Bu yemeğin
yapımında soğan ve
baharat kullanılmaz.
Kullanılacak etin yağ
oranı önemlidir.





KAHRAMANMARAŖ ÇİRİŖ BÖREĞİ

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan KahramanmaraŖ ÇiriŖ BöreĐi, KahramanmaraŖ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. KahramanmaraŖ ÇiriŖ BöreĐi; buğday unu, su ve tuz ile yapılan hamurun yufka şeklinde açılması, iç harç konulup yarım daire şekli verilmesi, odun ateşinde sac üzerinde pişirilmesi ve yüzeylerine tereyağı sürülmesi suretiyle KahramanmaraŖ ilinde üretilen börektir. Hamuru, kuru maya ve beyaz Ŗeker kullanılarak mayalı olarak da hazırlanabilir. KahramanmaraŖ ÇiriŖ Böreğinin iç harcında çiriŖ otu, kuru soğan, zeytinyağı, karabiber, pul biber ve tuz bulunur. İç harç kıymalı olarak da hazırlanabilir. KahramanmaraŖ ÇiriŖ BöreĐi 30 cm çapında yarım daire şeklindedir. KahramanmaraŖ ÇiriŖ BöreĐi, mayalı veya mayasız hamurla; kıymalı veya kıymasız iç harçla farklı şekillerde üretilir.





Kahramanmaraş
Çişiş Böreğinin iç
harcında çiriş otu,
kuru soğan, zeytinyağı,
karabiber, pul biber ve
tuz bulunur. İç harç
kıymalı olarak da
hazırlanabilir.

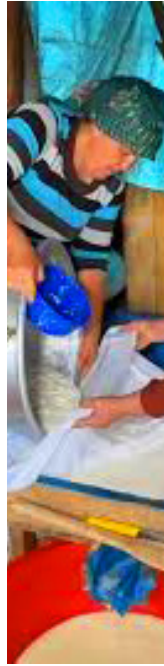


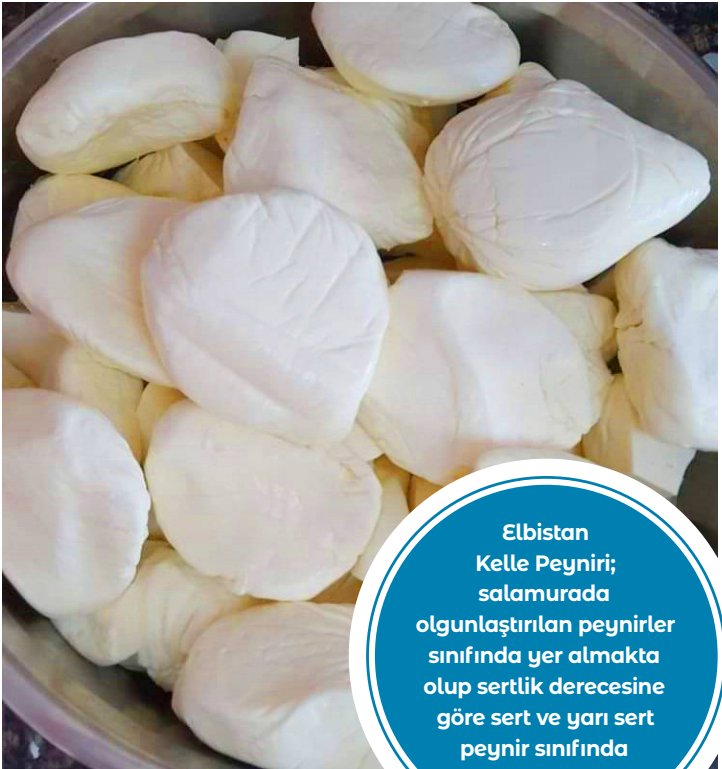


ELBİSTAN KELLE PEYNİRİ

Elbistan Kelle Peyniri; yeterli mayalama sıcaklığındaki sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyona uğratılıp haşlanması ve ardından tuzlanması, daha sonra gıda ile temasa uygun kaplara/bezlere konularak şekil verilmesiyle üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir. Telemeden peynir altı suyunun süzülmesi için kaplara/bezlere konulup süzülme işleminin gerçekleştirilmesi ve süzülen peynir kitlesinin şeklinin kelleye benzetilmesinden dolayı halk arasında alışlagelen adıyla Elbistan Kelle Peyniri olarak bilinir. Özellikle teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Elbistan Kelle Peyniri; Kahramanmaraş iline bağlı Elbistan ilçesinin adıyla bilinen yöresel bir peynirdir. Kahramanmaraş ilinde üretilen Elbistan Kelle Peynirinin adını aldığı Elbistan ilçesi ile ün bağı bulunur. Elbistan Kelle Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve kısmen gözenekli yapıda, tat olarak tuzlu tada sahip bir peynirdir. Elbistan Kelle Peyniri; salamura olgunlaştırılan peynirler sınıfında yer almakta olup sertlik derecesine göre sert ve yarı sert peynir sınıfında yer alır. Elbistan Kelle Peynirinin üretilmesinde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. Elbistan Kelle Peyniri nem içeriği (m/m) olarak en çok %60 ve kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %7,5 ve yağlılık sınıfına göre tam yağlı ve yarı yağlı peynir sınıfında üretilir. Yaklaşık 1 kg Elbistan Kelle Peyniri üretimi için 8-10 litre aralığında çiğ süt kullanılır. Yaygın olarak eşit oranlarda inek sütü ve koyun sütü kullanılarak üretim gerçekleştirilir. Mevsimine göre tercihe bağlı olarak sadece koyun veya inek sütü kullanılarak da üretim yapılır.





Elbistan
Kelle Peyniri;
salamurada
olgunlaştırılan peynirler
sınıfında yer almakta
olup sertlik derecesine
göre sert ve yarı sert
peynir sınıfında
yer alır.



KAHRAMANMARAŞ BAKIR EL İŞLEMESİ

Kahramanmaraş'ın en kadim el sanatlarından olan Bakır El İşlemesi, Kapalı Çarşıdaki atölyelerde günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Kahramanmaraş Bakır El İşlemesi, daha çok insan gücü ve yeteneğiyle el işçiliğinin öne çıktığı küçük atölyelerde icra edilmektedir. Kendine mahsus dövme tekniğiyle elde edilen bakır ürünler, sosyo-kültürel hayatla yakından ilgilidir. Ünlü tarhana, pekmez, şıra, sucuk yapımında kullanılan büyük kazanlar, leğen, teşt, tencere, sini, sahan, kapaklı sahan, bakraç, aşurelik, süzek, tas, kulplu tas, hamam leğeni gibi ürünler, bunların bazılarıdır. Türkiye'nin hemen hemen her yerinde talep gören Kahramanmaraş Bakır El İşlemesi; kendine özgü işçiliği, tasarımı ve üretim şeklindeki özgülüğü nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.





Kendine
mahsus dövme
teknikıyla elde
edilen bakır ürünler,
sosyo-kültürel
hayatla yakından
ilgilidir.



KAHRAMANMARAŞ GÜLÜ MOTİFİ

Kahramanmaraş Gülü Motifi; özellikle sık dokuma patiska kumaş üzerine kanaviçe bezi (kanava bezi) teyellenerek işlenen, gül ve yapraklarından oluşan bir çiçek buketi şeklinde olan motiftir. Motifin boyu 40-42 cm, eni ise 12 cm'dir. Kanava bezi; pamuk ve yün iplikten dokunan, kanaviçe işleminin yapılmasına imkân veren, boşluklu, iplikleri sayılabilen ve işleme sonrası sökülebilen yardımcı keten bezdir. Kahramanmaraş Gülü Motifi doğaya yakın bir üslupla biçimlendirilmiş ve renklendirilmiştir. Motif, tek renkli (monogram) bir düzen üzerine doğaya uygun renkli ipliklerin art arda çaprazlar (x) oluşturulması ile elde edilir. Kullanılan iplikler, kumaşın kalınlığına ve dokumasına göre çeşitlilik gösterir. Sık dokuma patiska kumaşlar için 12 ya da 8 numara yumak iplik kullanılırken; daha ince dokulu kumaşlarda muline ip ya da çamaşır ipeği kullanılır. Genellikle yatak örtüsü, yüklük örtüsü, çarşaf, karyola eteği, yorgan kapağı ve yastık kılıfı olmak üzere yatak takımlarına işlenir.

Kahramanmaraş Gülü Motifinin geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş'ın kurtuluş tarihi olan ve kışın en zor olduğu 12 Şubat gününde Kahramanmaraş'ta açtığı rivayet edilen kırmızı gülün, Kahramanmaraş'ın kurtuluşuna bir işaret olduğuna inanılır. Bu sebeple kumaşlara nakşedilir. İşleme sırasında gülün ucuna, bereketi temsil etmek üzere üç tane buğday başağı eklenir. Coğrafi sınır için tarihi öneme sahip bir sembol olarak addedilen Kahramanmaraş Gülü Motifi, kızların çeyizlerinde kullanılarak kültürel bir mirasın sürekliliği sağlanır. Belirtilen nedenlerle Maraş Gülü Motifinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.





Kahramanmaraş'ın
kurtuluş tarihi
olan ve kışın en çetin
olduğu 12 Şubat gününde
Kahramanmaraş'ta açtığı
rivayet edilen kırmızı gülün,
Kahramanmaraş'ın
kurtuluşuna bir işaret
olduğuna inanılır.





KAHRAMANMARAŞ İŞİ SİM SIRMA

Kahramanmaraş İşi Sim Sırma; kumaş üzerine deri, kumaş veya karton ile kabartma yapılarak desen oluşturulup, sim ipi veya altın sırma ile işlenir. Kahramanmaraş İşi Sim Sırmanın tarihi, Selçuklulara kadar uzanır. Kahramanmaraş çevresinde hâkimiyet gösteren Dulkadiroğulları Beyliği'nden Osmanlı Sarayı'na giden gelinler sayesinde Selçuklulardan Osmanlı Devleti'ne ve dolayısıyla Rumeli'ye kadar uzanmıştır. Çelebi Mehmet'e gelin giden, Dulkadiroğlu Beyi'nin kızı Emine Hatun'un çeyizleri arasında bulunan Kahramanmaraş İşi Sim Sırma çeyizleri saray ve çevresinde çok beğenilmiştir. Daha sonra Fatih Sultan Mehmet'e gelin giden Siddi (Mükrime) Hatun'un çeyizleri arasında kırk katır yükü tutan çeşitli Maraş İşi / Maraş Sim Sırma çeyizleri bulunması ürünlerin ününün Rumeli'de de tanınmasını sağlamıştır.

Desenler Türk-İslam motiflerinden oluşur. İşlemelerde karanfil, lale, gül ve papatya gibi geleneksel motiflerin yanı sıra geometrik düzen, simetri ve sonsuzluk prensibine bağlı kalınarak çiçek, yaprak motifleri çeşitli renklerde ipek ipliklerle, simlerle veya sırma işlenerek nakış elde edilir. Kahramanmaraş İşi Sim Sırma yapılışında tersi ile yüzü farklı görüntüde olan, desenin altı özel olarak hazırlanan karton ile kabartılır. İşlemeye başlanınca 7 kat altın sırma veya 3 kat sim ile desen üzerinden atılarak altta bulunan ipliğin kenarlarda karşılıklı olarak yan yana tutturulmasıyla meydana gelen bir işlem uygulanır. Yüzden sarma, tersten ise hırsto teyelinini andıran bir görüntüde olan işlemenin alt ipi üstten, üst ipi ise alttan görünmez. Alt ve üst ipin düğümlenmesi desenin kenarında ve kumaş arasında kalır. Günümüzde giyim eşyası ve aksesuarı başta olmak üzere ev dekorasyonu, çeyizlik ve turistik eşyaya uygulanır.





**Maraş
İşi /
Maraş Sim
Sırmanın tarihi,
Selçuklulara
kadar uzanır.**

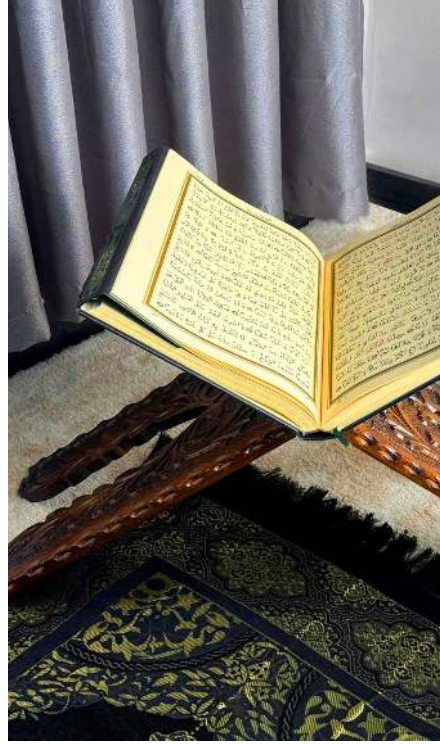




KAHRAMANMARAŞ RAHLESİ

Kahramanmaraş Rahlesi ceviz ağacından tırnak oyma tekniği kullanılarak üretilen, yüzeyi motiflerle süslenen ve üzerinde kitap okumak, yazı yazmak ve çizim yapmak için kullanılan üründür. Kahramanmaraş Rahlesinin ayırt edici özelliği ceviz ağacının kesimi, kurutulması aşamaları ile birlikte üzerine tırnak oyma klemi ile oyularak desenlerin çıkarılıp ustalık becerisi ile üretilmesidir. Bu yönüyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Rahlenin üretileceği ceviz ağacı seçilirken latanın kuru, budaksız olması, elyafın çok sık, aralarının damarsız olmasına dikkat edilir. Ölçüleri ayarlanan rahlenin deseni lata yüzeyine dikkatlice çizilir. Lataın her iki yüzeyinde aynı olması sağlanır. Oyma işlemi tokmak ve oyma klemeleri ile yapılır. Büyük bir titizlikle işçiliği yapılan rahlenin yüzeyine son aşamada, ispirto içerisinde inceltilen gomalak cilası yedirilerek sürülür. Cilalama işlemi tamamlanan Kahramanmaraş Rahlesi, kuruduktan sonra satışa hazır hale gelir.





Oyma işlemi
tokmak ve
oyma kalemleri
ile yapılır.





KAHRAMANMARAŞ CAMEKÂNI

Kahramanmaraş Camekânı; Maraşlı oyma ustaları tarafından ceviz ağacından el oyması tekniği ile yapılan, 4 köşeli formda ayaklı olarak üretilen, yan yüzeyleri cam olan ve motiflerle süslenen sandıktır. Kahramanmaraş'ta tülbentlerin, takı ve aksesuarların muhafaza edilmesinde kullanıldığı için tülbentlik ya da kafes olarak da adlandırılır. Kahramanmaraş Camekânının ayakları; kendinden çıkma ayak, sabun ayak ve kenardan giydirme ayak şeklinde üç çeşit olabilir.





Kahramanmaraş Camekânı, Kahramanmaraş'taki ağaç oyma ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Maraş oymacılığı, XV yy.da Dulkadiroğlu Beyliği dönemine kadar uzanır. Osmanlı döneminde, padişah eşlerinin çeyizlerinin özel bohçalarda ve bu sandıklar içinde gönderildiği bilinir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Yörede eski mimari yapılarda ve o dönemde kullanılan eşyalarda ağaç oyma tekniği ile üretilen ürünler bulunur.

Maraş
oymacılığı,
XV yy.da
Dulkadiroğlu
Beyliği dönemine
kadar uzanır.





AFŞİN KOÇOVASI SARIMSAĞI

Afşin Koçovası Sarımsağı, Latince tür ismi *Allium sativum* L. olan Afşin ilçesinde yetiştirilen bir tarım ürünüdür. Tohumluk olarak, üreticilerin bir önceki mahsullerinden tohumluk olarak ayırdıkları sarımsak dişleri kullanılır. Afşin Koçovası Sarımsağı bağ/deste halinde kurutulmuş olarak son tüketiciye arz edilir. Afşin Koçovası Sarımsağı bitkilerinin toprak üstü kısmı duruş şekli olarak özellikle dik bir duruş şekline sahip ve yaprak kınlarının oluşturduğu gövde üzerinde 8 cm ile 10 cm aralığında baş üstünden taçlanma gösterir. Afşin Koçovası Sarımsağı yetiştirildiği coğrafi sınırın; besin maddelerince zengin, geçirgen, az nemli, kumlu-tınlı toprak yapısı, karasal iklimi ve kendine has üretim metoduna sahiptir. Afşin Koçovası Sarımsağında bulunabilecek mineral madde çeşitliliği, toprak yapısı ve yetiştiriciliği vb. etkenlere bağlı olarak değişmekle birlikte büyükten küçüğe doğru sıralaması K, Mg, P, Ca, Na, Fe, Zn, Se, Mn şeklindedir.





Afşin
Koçovası
Sarımsağında
bulunabilecek mineral
madde çeşitliliği, toprak
yapısı ve yetiştiriciliği
vb. etkenlere
bağlı olarak
değişmektedir.



KAHRAMANMARAŞ FİLE NAKIŞI

Kahramanmaraş File Nakışı Kahramanmaraş ve ilçelerin-
de yaygın olarak yapılan, kültürümüzü yansıtan yöresel
bir Türk nakışdır. Kahramanmaraş File Nakışı teknik olarak önce
kumaşın sökölmesi sonra sökölün kumaşın işlenmesi ile oluşan
tersi ve düzü aynı görünen bir nakış türüdür. Kahramanmaraş
File Nakışında kullanılan kumaşın dokuma ipliği ince ve ipekli
olmalıdır. Mongol en çok tercih edilen ipekli kumaş türüdür. İş-
lemede kullanılan ipler parlak, sağlam, çok kalın olmayan saf
ipek iplerdir. İpek ipler standart bükölmüş iki kattan oluşur. Na-
kışta desenler halk arasında işleyenlerin zevkine göre değişiklik
gösterir. Üretim sürecinin tamamı el işçiliği ile yapılmaktadır.
Kahramanmaraş File Nakışının çok narin olması sebebiyle sö-
küm ve işleme aşamaları ustalık gerektirir. Kahramanmaraş'ta
uzun yıllardan bu yana süregelen ustalık nesilden nesile aktarı-
lılarak günümüze ulaşmıştır. Dolayısıyla üretim aşamalarının
tamamı Kahramanmaraş'ta gerçekleştirilmelidir.





Kahramanmaraş
File Nakışında
kullanılan kumaşın
dokuma ipliği
ince ve ipekli
olmalıdır.





KAHRAMANMARAŞ OYMA ÇEYİZ SANDIĞI

Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı, ceviz ağacı yıllarca kurutulduktan sonra Kahramanmaraşlı oyma ustaları tarafından Kapalı çarşıda üretilmektedir. Bu üretim yüzlerce yıldır burada devam etmektedir. El oyması sanatının onlarca çeşidi arasından öne çıkan çeyiz sandığı, kendine özgü motif ve deseniyle rağbet görmüş ve genç kızların çeyizleri arasında yerini almıştır. Göçebe ve yerleşik düzendeki yaşamlarında gelin alma-verme gelenekleri tarih boyunca önemli bir yer tutmuştur. Gelinin baba evinden getirdiği çeyiz göçebe kültüründe bohça ile taşınmıştır. Türklerin yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte bohçalar sandık ile taşınmış ve evlerimizin önemli bir görsel eşyası haline gelmiştir.

Kahramanmaraş ilinde üretilen oyma çeyiz sandıkları oyma el işlemesi ve malzemesi ile diğer yörelerden farklılaşmaktadır. Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı ceviz ağacından yapılır. Ceviz ağacının nemli (yaş) olmaması için ilk önce kurutulur. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı 4, 6 ve 8 köşeli ve genellikle 100-52-63(uzunluk-genişlik-yükseklik) santimetre ebatlarda üretilir. Kahramanmaraş'ta 1980'li yıllara kadar sandığın kenarlarını birleştirmede kırlangıç kuyruğu tekniği kullanılmıştır. Daha sonra makine ile birleştirme yapılmaya başlanmıştır. Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı oyma motifleri çeşitlilik gösterir. Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı yüzyıllardır Maraşlı ustaların ustalığı ile yapıla gelen ahşap oyma el işçiliğine dolayısıyla ustalık-çıraklık sistemine dayanır.





Kahramanmaraş
Oyma Çeyiz Sandığı
yüzyıllardır Maraşlı
ustaların ustalığı ile
yapıla gelen ahşap
oyma el işçiliğine
dolayısıyla ustalık-
çıraklık sistemine
dayanır.





KAHRAMANMARAŖ HARTLAP BİÇAĞI

Bıçak; kesme işleminde kullanılan, ağızı çelik malzemeden sapı ise boynuz, şimşir ağacı ve fiber türü malzemelerden yapılan araçtır. Merkez ilçeye bağı Hartlap mahallesindeki incelemelerde Kahramanmaraş'ta bıçakçılığın Kahramanmaraş tarihi kadar eski olduğı ve yapımının halen Hartlap'ta sürdürüldüğü görülmektedir. Hartlaplı ustalar bıçak yapımında kendilerine has tekniklerini geleneksel olarak usta çırak ilişkisi içinde babadan oğula aktararak sürdürmektedirler. Sap kısmında kullanılan manda boynuzu, koçboynuzu, keçiboynuzu, şimşir ağacı geleneksel olarak işlenmektedir. Bunun yanında günümüzde fiber veya plastik malzemeler de sap üretiminde kullanılmaktadır. Bıçaklar kullanım alanlarına göre kurban bıçağı, meyve bıçağı, cep bıçağı, kasap bıçağı, döner bıçağı, mutfak bıçağı vb. şekil ve isimlerde üretilmektedir.





Kahramanmaraş
tarihi kadar eski
olduğu ve yapımının
halen Hartlap'ta
sürdürüldüğü
görülmektedir.





KAHRAMANMARAŞ BURMA BİLEZİĞİ

Değerli madenlerden biri olan altın ile yapılan ve 'Kahramanmaraş Burma Bileziği' olarak adlandırılan takı, genellikle 22 ayar (916 milyem) altından yapılmakla birlikte ticari amaç doğrultusunda 18 ve 14 ayar, özel istek üzerine ise 925 ayar gümüş olarak üretilen bir bilezik çeşididir. Kahramanmaraş Burma Bileziği tamamen elişine dayalı bir teknikle üretilmektedir. Ürünün en belirgin özelliklerinden birisi Kahramanmaraş'a özgü bir tasarım olmasıdır ve çok uzun bir müddet özelliğini bozmadan kullanılabilmesi, hiçbir burmada uygulanmayan inşaat çivisi kullanarak teknik geliştirilmiş olması da diğer bir önemli özelliğidir.





**Kahramanmaraş
Burma Bileziği
tamamen elişine
dayalı bir teknikle
üretilmektedir.**





KAHRAMANMARAŞ FISTIK EZMESİ

Kahramanmaraş Fıstık Ezmesi, Kahramanmaraş'ın Pazarcık ilçesi başta olmak üzere geniş şehrin coğrafi sınırının büyük bir bölgesinde yetişen asırlık fıstık ağaçlarının olması, ayrıca ürünün yapımında boz iç fıstığın kullanılması, tüm yapım aşamalarının Kahramanmaraş'ta gerçekleştirilmesi ve Kahramanmaraş'ın geleneksel gastronomisinde yüzlerce yıl önceye tarihlendirilmesi özelliklerinin bulunması ürünü marka değerimiz yapmıştır. Bu yönü ile Kahramanmaraş Fıstık Ezmesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsü'ne yapılan "Kahramanmaraş Fıstık Ezmesi" tescil başvurusu kabul edilerek, şekerleme alanında Kahramanmaraş'a ait marka ürünü olarak tescillenmiştir.





Kahramanmaraş'ın
geleneksel
gastronomisinde
yüzlerce yıl önceye
tarihlendirilmesi
özelliklerinin bulunması
ürünü marka
değerimiz
yapmıştır.





KAHRAMANMARAŞ EKŞİLİ ÇORBA

Malzeme olarak 2 kâse mercimek, 1 kâse dövme, 1 kâse haşlanmış nohut, 1 tatlı kaşığı tuz, mevsimine göre doğranmış pancar ya da patlıcan, 1 yemek kaşığı sumak ekşisi (Maraş ekşisi), 3 diş sarımsak, nane ve Maraş pul biber vardır. Bu malzemeler yıkanır tencereye konulur. Üzerine 7 kâse su, bir tutam tuz konur. Piştikten sonra semizotu veya ince ince doğranmış pancar ilave edilir. Haşlanmış nohut eklenerek biraz daha pişirilir. Sumak ekşisi ilave edilir. Dövülmüş sarımsak, kırmızı pul biber ve nane yağıda kavrularak üzerine ilave edilir.

Kahramanmaraş Ekşili Çorbası Kahramanmaraş gastronomisinde önemli bir yere sahiptir. İçeriğindeki olmazsa olmaz ürünü Maraş Sumak Ekşi Akıtı ve Maraş Biberi de coğrafi sınıra özgü ürünlerdir. Bu yönü ile Maraş Ekşili Çorbası coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır.





**Kahramanmaraş
Ekşili Çorbası**
Kahramanmaraş
gastronomisinde önemli bir
yere sahiptir. İçeriğindeki
almazsa olmaz ürünü Maraş
Sumak Ekşi Akıtı ve Maraş
Biberi de coğrafi sınıra
özgü ürünlerdir.





KAHRAMANMARAŞ ELİ BÖĞRÜNDE

KAHRAMANMARAŞ YANYANA

Kahramanmaraş Eli Böğründe/Kahramanmaraş Yanyana, dana eti veya kuzu eti, domates, yeşilbiber ve sarımsak kullanılarak ve taş fırında pişirilerek üretilir. Dana eti tercih edilirse kuyruk yağı da kullanılır. Üretimde, isteğe bağlı olarak Maraş Biberi kullanılabilir. Servisi, lavaş ekmek ve ayran ile birlikte yapılır. Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana üretiminde bileşenler, alüminyum tepsilere veya güvece yanyana dizilir. Maraş mutfağında önemli bir yere sahiptir.

Kahramanmaraş Eli Böğründe/Kahramanmaraş Yanyananın hazırlanması:

- Etler, 1-2 cm büyüklüğünde kuşbaşı veya jülyen olarak doğranır.
- Dana eti kullanıldığında 20-30 g kuyruk yağı etle karıştırılarak kullanılır Domates ve biberler, etlerin 4-5 katı büyüklüğünde doğranır.
- Et, domates, sarımsak ve biber, ince alüminyum tepsiye ya da güveç içine gruplandırılarak yanyana dizilir.
- Taş fırınlarda 270-300 OC' de 10-15 dakika pişirilir.
- Kahramanmaraş Eli Böğründe/Kahramanmaraş Yanyananın servisi, lavaş ekmek ve ayran ile birlikte yapılır.





Kahramanmaraş
Eli Böğünde/
Kahramanmaraş
Yanyana üretiminde
bileşenler, alüminyum
tepsilere veya güvece
yan yana dizilir.





KAHRAMANMARAŞ DONDURMASI

Kahramanmaraş Dondurması, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen kekik, keven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin sütleri ile salebin dondurma ustalarının mahir elleriyle yapılır. Maraş Dondurması, rivayete göre, Osmanlı döneminde, saraylarda “karsambaç” adı verilen bir tür buzlu tatlının uzantısı olarak keşfedilmiştir. Yörede Maraşlı Osman Ağa diye bilinen ve Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabancı orkide (salep) satan bir esnaf, bir gün satış bittikten sonra artan salebi, şeker ve süt karışımı olarak kara gömer. Ertesi gün baktığında, salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çeker; süt, salep ve şeker karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görünce, farklı bir lezzet olduğunun farkına varır ve kendi çevresinde birçok kişinin bu yeni bulunan gıda maddesini tadıp beğenmesi ile “salepli karsambaç” olarak fazlası ile talep gören Maraş Dondurması doğmuş olur.

Maraş Dondurması, Türkiye’de üretilen dondurmalar arasında, nispeten düşük hacim genişlemesi, kendine özgü hoş lezzeti (tat ve koku) ve aroması, özlü, biraz çignenebilen elastik (sert, esnek) tekstürü, homojen parlak beyaz rengi, erimeye karşı dayanıklı olması ve düşük sıcaklıkta (-18 °C ve/veya altındaki sıcaklıkta) niteliklerini uzun süre muhafaza etmesi ile farklılaşmaktadır. Maraş Dondurmasını farklı kılan bir diğer özellik yapımında sarf edilmesi gereken ustalık ve beceridir. Maraş Dondurması üretiminde kullanılan sütün, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişip beslenen keçilerden elde edilmesi gerekmektedir.





Kahramanmaraş
Dondurması,
rivayete göre, Osmanlı
döneminde, saraylarda
“karsambaç” adı verilen
bir tür buzlu tatlının
uzantısı olarak
keşfedilmiştir.





KAHRAMANMARAŞ ÇÖREĞİ

Kadim kültürümüzde Ramazan Bayramlarımızın vazgeçilmez ikramlarından olan Maraş Çöreğimiz, günümüzde pastacılık sektörünün de vazgeçilmez ürünleri arasında yer almıştır. Maraş çöreği yöresel bir ürün olup içerik ve yapılaş tekniği itibarı ile Kahramanmaraş'a özgü bir gıdadır. Kahramanmaraş'ta son 30 yıldan bu yana ticari olarak işletmelerde üretilip Kahramanmaraş insanının tüketimine sunulmaktadır. Çöreğin en önemli özelliği; taş fırında pişmesi, yivli gürgen merdane ile hamur bezelerinin açılması ve hamur bezelerinin merdane ile en fazla 15 cm açılmasıdır. Hamur bezeleri müşterilerin taleplerine göre daha küçük bezeler halinde de açılabilir.

Maraş Çöreği; un, su, margarin, yağ maya, tuz ve çörekotundan oluşur. Hamur haline getirilen bileşenler sonra ortalama 110 gramlık bezeler haline getirilir. Maraş Çöreği hamuru bezeleri, çapları en fazla 15 cm olacak şekilde, yiv aralığı 0,5 cm, yiv derinliği 0,5 cm olan yivli gürgen merdane ile hamur yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşacak şekilde ortalama 2 mm kalınlıkta açılır ve meşe odunu alevinde taş fırını ocaklarda pişirilir. Pişme sonrası kalınlığı ortalama 8 mm olur. Yivli (dişli) gürgen merdane eni 8 cm, boyu 33 cm, yiv derinliği ve yiv aralığı 0.5 cm olan, gürgen ağacından yapılan ve Maraşlı marangoz ustaları tarafından yapılarak oluşan bir çeşit merdane türüdür. Yivli gürgen merdane esas olarak Kahramanmaraş'ta üretilmektedir. Maraş Çöreği için hamur bezeleri özellikle Kahramanmaraş'ta üretilen yivli gürgen merdane ile açılmalı ve taş fırında pişmelidir. Ayrıca ürünün hazırlanması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.





Çöğreğin en önemli özelliği; taş fırında pişmesi, yivli gürgen merdane ile hamur bezelerinin açılması ve hamur bezelerinin merdane ile en fazla 15 cm açılmasıdır.





ÇAĞLAYANCERİT CEVİZİ

Kahramanmaraş'ın yüksek rakımlı bölgelerinde, temiz yayla havası ve suyuyla yetiştirilen Çağlayancerit Cevizimiz, iriliği ve açık sarı iç renginde, yumuşak yapılı, kolay kırılması yanında yüksek yağ oranı, kendine mahsus rayihası ve eşsiz lezzeti ile bölgeye ekonomik canlılık getiren ürünlerimizdendir. Ulusal Coğrafi Tescilinin yanı sıra, 14.06.2023 tarihinde AB Coğrafi İşaret Tescili olarak AB Coğrafi İşareti alan Türkiye'deki 11. ürün oldu.

Çağlayancerit Cevizi her yıl düzenli meyve verir. 7 yaşında meyve verimine başlamakta, 10-12 yaşında ekonomik olgunluğa erişmekte ve ortalama 1500 – 2000 adet ceviz vermektedir. Çağlayancerit ilçesi, merkez, belde ve köyleri ile coğrafi konum itibari ile ceviz yetiştiriciliğine uygun iklim şartlarına sahiptir. Taban suyu seviyesi 2,5 – 3 metreden yukarı olmayan, fazla su tutmayan, gevşek alüvyonlu toprak yapısı ile ceviz kökleri derine uzadıklarından rutubetli, derin ve yumuşak toprak yapısı ile Çağlayancerit cevizinin gelişimine çok uygundur. İlçede tohumdan yetişmiş ağaç sayısının çok fazla olması, cevizin kalite ve verim olarak üstün özelliklere sahip olmasını sağlamaktadır. Çağlayancerit cevzinde, Kahramanmaraş ili Çağlayancerit ilçesinin coğrafi koşulları, iklimi, rakımı ve sulama suyu özellikleri nedeniyle diğer ceviz türlerinde görülen hastalıklar bulunmamaktadır. Nemli bölgelerde yetiştirilememektedir ve 1000 – 1500 m rakımlı yerlerde ceviz içi kararmamaktadır.





Ulusal
Coğrafi Tescilinin
yanı sıra, 14.06.2023
tarihinde AB Coğrafi
İşaret Tescili olarak AB
Coğrafi İşareti alan
Türkiye'deki
11. ürün oldu.





KAHRAMANMARAŞ PARMAK SIKMA PEYNİRİ

Maraş Parmak/Sıkma Peyniri, pastörize edilmiş inek/keçi/koyun sütlerinden veya bunların karışımından üretilen, sıcak suda iki parmak (yaklaşık 2-3 cm) genişliğinde şekil verilen bir peynirdir. Üretimden sonra her hangi bir işlem yapılmadan yenilebildiği gibi her çeşit börek, güveç yapımında ve tuzu alınmak suretiyle tatlı yapımında kullanılabilir. Kahramanmaraş'ta yaylacılığın olduğu kesimlerde yağ, peynir ve yoğurt yaz-kış beslenmenin ana öğeleridir. Önceleri koyun veya keçi çığ sütünden sadece yaz aylarında üretilen parmak peyniri günümüzde, inek/keçi/koyun sütlerinden veya bunların karışımından her mevsim üretilir. Kahramanmaraş'ta parmak peynirinin üretildiğine dair en eski resmi kayıt 1969 yılına aittir.





Parmak
Sıkma Peyniri,
pastörize edilmiş
inek/keçi/koyun
sütlerinden veya bunların
karışımından üretilen, sıcak
suda iki parmak (yaklaşık
2-3 cm) genişliğinde
şekil verilen bir
peynirdir.





KAHRAMANMARAŞ SAMSASI

Yöresel lezzetleri arasında bulunan Maraş Samsası; üzüm suyu, buğday nişastası ve buğday unu ile hazırlanan karışımın odun ateşinde kaynatılması, ince bir tabaka halinde kurutulması, şeritler halinde kesilip öğütülmüş ceviz içi ve fıstık içi ile üçgen şeklinde sarılması ve bir kaptaki baskı altında uzun süre tutulması suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen şekerlemedir. 1 adet Maraş Samsasının kalınlığı 1 - 1,5 cm, ağırlığı ise 28 - 35 g olup toplam ağırlığın 3 - 5 g'ı öğütülmüş ceviz içi veya fıstık içidir.

Hasat edilen üzümler, % 55 - 90 oranlarında CaCO_3 içeren ve pekmez toprağı olarak da adlandırılan durultma toprağında durultulup dinlendirildikten sonra Maraş Samsasının üretiminde kullanılır ve coğrafi sınırdaki "burun suyu" olarak adlandırılır. Üzüm suyu, buğday nişastası ve buğday ununun kaynatılmasıyla elde edilen karışıma, coğrafi sınırdaki "hapsa" denir. Hapsa, ince bir tabaka halinde bezlerin üzerine yayılıp kurutularak, Maraş Samsasının ana bileşeni olan ve coğrafi sınırdaki "bastık" denen pestil tabakaları hazırlanır. Maraş Samsasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle bastıkların hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Maraş Samsasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.



1
adet Maraş
Samsasının kalınlığı
1 - 1,5 cm, ağırlığı ise
28 - 35 g olup toplam
ağırlığın 3 - 5 g'ı
öğütölmüş ceviz içi
veya fıstık içidir.





ANDIRIN ANDIZ PEKMEZİ

Andırın Andız Pekmezi; servigiller familyasına ait andız bitkisi (*Juniperus drupacea* L.) kozalaklarından (meyvelelerinden) elde edilen pekmezdir. Andırın Andız Pekmezi Kırmızımsı koyu kahverengi renktedir. Andız ağacı 25 m'ye kadar uzayabilir. Ağacın kozalakları iki yılda bir olgunlaşır. Andırın Andız Pekmezinin üretiminde, gümüş renkli bir mum tabakası ile kaplı mor, kahverengi veya kırmızı renkte olan olgunlaşmış kozalaklar kullanılır. Olgunlaşmamış kozalaklar ise yeşil renktedir. Andız kozalakları eylül-ekim aylarında olgunlaşır. Kozalakların ortalama ağırlığı 5,55 g, boyu 24,87 mm ve çapı 22,74 mm'dir. 6 kg kozalaktan yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.





Andırın
Andız Pekmezi
Kırmızımsı koyu
kahverengi renktedir.
Andız ağacı 25 m'ye
kadar uzayabilir.
Ağacın kozalakları
iki yılda bir
olgunlaşır.





KAHRAMANMARAŞ RAVANDA ŞERBETİ

Kahramanmaraş'ın yöresel lezzetlerinden olan Ravanda Şerbeti; bağ bozumundan kalan üzümlerin ezilip süzülükten sonra 3-4 gün güneşin altında bekletilerek yoğunlaştırılması suretiyle üretilen meyveli şuruptur. Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde herhangi bir katkı ve aroma verici madde kullanılmaz. Tadı mayhoştur. Serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir. Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde kullanılan üzümler karar-mış renkte, dalında kalmış, kurumuş, çok olgunlaşmış veya tam olgunlaşmamış olabilir ancak küf gibi olumsuzluklar içermez.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretimi sırasında üzüm suyunun ikinci kez süzülüşü bez torbalar sık dokulu olup tabanı binbirdelik otu / sarı kantaron ile kaplanarak bezin gözeneklerinin hemen kapanması önlenir. Bu işlemin yapılması için coğrafi sınırda eskiden; tarladan hasat edilen pamuktan el çıkırığı ile ip yapılır, ev tezgâhında dokunur, üçgen şeklinde dikilir ve bu bezlere "ev astarı" denirdi. Ancak günümüzde, hazır bez torbalar kullanılır. Geçmişe eskiye dayanan Maraş Ravanda Şerbetinin Kahramanmaraş mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunur. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.





Ravanda
Şerbetinin
üretiminde
herhangi bir katkı ve
aroma verici madde
kullanılmaz. Tadı
mayhoştur.



**KAHRAMANMARAŞ KELLE PAÇASI**

Kahramanmaraş Kelle Paçası; büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kelle (baş) ve paça (ayak) kısımları kullanılarak üretilen çorbadır. Maraş'a ait bu lezzetin en belirgin özelliği, Maraş sumak ekşisi akıtı ve sarımsaktan oluşan bir karışım ilave edilerek içilmesidir. Kahramanmaraş Kelle Paçası sade ve karışık olmak üzere iki şekilde üretilir. Sade Maraş Kelle Paçası; sadece kelle eti ile üretilirken; karışık Maraş Kelle Paçasında ise dil, göz, beyin, yanak eti ve paça kısımları bulunur. Bakır kaplarda sıcak olarak servis yapılır ve günlük olarak üretilip tüketilir.

Kahramanmaraş Kelle Paçasının geçmişi Anadolu Selçuklular dönemine kadar uzanır ve Kahramanmaraş mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Maraş Kelle Paçasının üretiminde; Maraş Sumak Ekşisi Akıtı içerisine sarımsak ilavesi ile hazırlanan karışımın kullanılması ve üzerine, Maraş Biberinin kavrulup dökülmesi coğrafi sınıra özgü nitelikte olup; üretiminde ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Maraş Kelle Paçasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.





Büyükbaş
ve küçükbaş
hayvanların kelle
(baş) ve paça (ayak)
kısımları
kullanılarak
üretilen
çorbadır.

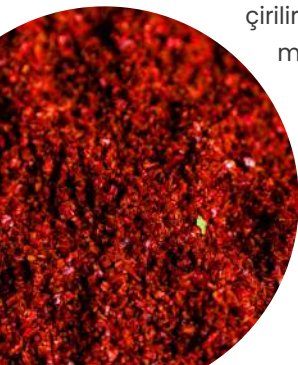




KAHRAMANMARAŞ BİBERİ

Kendine mahsus rayihasıyla yemeklere lezzet katan Maraş Biberimiz, A, B, B6, B9 ve C vitaminleri açısından son derece zengin olup, antioksidan özellikleriyle bilinmektedir. Yetiştirilmesinden sonra titiz bir şekilde kurutulup paketlenen Maraş Biberimiz toz, pul(yaprak) ve pul(isot) biber yapımında kullanılır. Tek yıllık bir bitki olan Maraş biberinin meyveleri konik yapılı ve ince etlidir. Su tutma kapasitesi iyi olan toprakları sever. İnce kabuklu olduğu için kurutulmaya elverişlidir. Maraş biberinin üç farklı kurutma çeşidi vardır:

1. Branda ve sergi bezi üzerine parçalanmadan konularak kurumaya bırakılır.
 2. Hasat edilen biber yıkanarak doğrayıcıdan geçirilir ve betan ya da filer sergi alanlarında kurumaya bırakılır.
 3. Hasat edilen biberler yıkanır, ayklanır ve doğrayıcıdan geçirilir. Ardından fırında kurutulur.
- Maraş biberinin kurutma çeşidi olduğu gibi üç ayrı işleme çeşidi de vardır;





Maraş
biberinin
meyveleri konik
yapılı ve ince etlidir.
Su tutma kapasitesi iyi
olan toprakları sever.
İnce kabuklu olduğu
için kurutulmaya
elverişlidir.

Acı Kırmızı Toz Biber: Fabrikada biberin sapları ve çürük taneleri ayıklanarak bir ön parçalayıcıdan geçirilir. Ardından küçültülen biberler değirmen makinelerinde öğütülerek un haline getirilir. Türk Gıda Kodeksindeki oranlara uygun olarak un haline getirilen bibere bitkisel sıvı yağ ilave edilir ve tüketime sunulur.

Acı Kırmızı Pul (Yaprak) Biber: Fabrikada biberin sapları ve çürük taneleri ayıklanarak parçalanır. Fırın veya doğal güneş enerjisinde kurutulan biberler kepertme makinelerinden geçirilir. Kepertilen biberler devlip taşı altında Türk Gıda Kodeksinde belirtilen oranlarda bitkisel sıvı yağ ve tuz ilave edilerek tavllanır, sonra tüketime sunulur.

Acı Siyah Pul (İsot) Biber: Kırmızı biberler kepertme ile istenilen boyutta kırılır ve fermentasyona tabi tutulur. Bu sürecin sonunda biberin kırmızı rengi siyaha döner. Halk dilinde bu bibere "isot" denir. Türk Gıda Kodeksinde belirtilen oranlarda bitkisel sıvı yağ ve tuz ilave edilerek devlip taşı altında tavllanır ve tüketime sunulur.





KAHRAMANMARAŞ BERTİZ KABARCİK ÜZÜMÜ

KAHRAMANMARAŞ BERTİZ KABARCİK ÜZÜMÜ

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü; Vitis vinifera L. türüne ait olan Kabarcık üzüm çeşidi Kahramanmaraş ili Dulkadiroğlu, Onikişubat, Çağlayancerit ve Pazarcık ilçelerinde üretilen üzüm çeşitlerinden birisidir. Daha çok sofralık olmakla birlikte şıralık, pekmezlik az da olsa kurutmalık olarak da kullanılır. Coğrafi sınır Akdeniz bölgesi içerisinde geçiş kuşağında yer alır. Yetiştiriciliğin yapıldığı dönemde yaz aylarının genellikle sıcak iklim koşulları ve diğer aylarda don olaylarına fazla rastlanılmaması Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü için istenilen iklim koşullarıdır.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü asma bitkisinin büyümesi kuvvetli ve verimi iyi düzeydedir. Üzüm salkımları genellikle büyük, kanatlı-konik ve kısmen de dallı piramit şeklinde olup üzüm taneleri yuvarlak-koniktir. Üzüm tanelerinin rengi yeşil-sarı renk tonlarında, ince kabukludur. Tane içi dolgun, yumuşak etli, sulu ve tatlıdır. Tanedeki çekirdek sayısı genellikle 1-3'tür. Suda çözünabilir madde miktarı(Briks değeri) en az %18, titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) en az %4'tür.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.





Üzüm
tanelerinin
rengi yeşil-sarı
renk tonlarında, ince
kabukludur. Tane içi
dolgun, yumuşak
etli, sulu ve
tatlıdır.





ANDIRIN TİRŞİĞİ

Andırın Tirşığı yapımında kullanılan bitki, maki bitki örtüsü-
nün oluşturduğu humuslu toprakta yetişen, özellikle yer-
yüzü kireç taşı kaplı alanda taze ve kuzu kulağı diye tabir edilen
10-15 cm uzunluğunda, Kahramanmaraş ili Andırın ilçesinde
yabani pancar olarak adlandırılan zehirli bir bitkidir. Çok ince
kıyılmış yabani pancar, su, yoğurt, un tercihen (yarma ve no-
hut) ile meydana gelen karışımının havayla teması kesilmek
suretiyle en az 10 saat mayalanmaya tabi tutulur. Mayalanan
karışımın 2,5-3 saat odun ateşinde pişirilmesi sonra miktarı
tercihe bağlı olarak bir porsiyonuna yaklaşık 1 diş sarımsak ez-
mesi ilave edilerek soğuk bir şekilde tüketilen bir bitki çorbası-
dır. Tirşik ana maddesi olan yaban pancarın 650 m'den daha
yüksek yerlerde 10-15 cm boyunda maki bitkisinin olduğu hu-
muslu toprakta yetişmesi gerekir. Bu yaban pancarı, Akdeniz
iklimi ve Karasal iklimin kesiştiği yerlerde yetişmektedir.





Tırşik ana maddesi olan yaban pancarın 650 m'den daha yüksek yerlerde 10-15 cm boyunda maki bitkisinin olduğu humuslu toprakta yetişmesi gerekir.





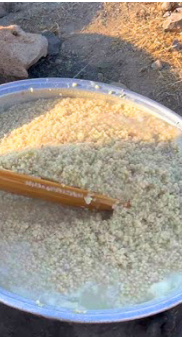
KAHRAMANMARAŞ TARHANASI

Dövme ve yoğurda kekik ilave edilerek yapılan ve çiğlere serilerek güneşte kurutulan tamamen doğal bir yiyecektir. Yavuz Sultan Selim'in Mısır seferi sırasında askerlerin erzakları arasında bulunduğu rivayet edilir. Çerez olarak tüketildiği gibi çorbası da yapılmaktadır. Ulusal Coğrafi Tescilin yanı sıra, 21.08.2023 tarihinde AB Coğrafi İşaret Tescili alarak AB Coğrafi İşareti alan Türkiye'deki 16. ürün oldu. Maraş tarhanası, yapım teknolojisinde uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal katkıları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerindeki tarhanalardan ayrılmaktadır. Un ve yoğurttan yapılan toz halindeki tarhana çorba olarak tüketilmektedir. Dövme ve yoğurttan yapılarak çiğ üzerine ince bir şekilde serilip kurutulan Maraş Tarhanası ise; 1. Tarhana kurumadan, yarı kurumuş (firik) olarak, 2. Kurumuş halde ve çerez olarak, 3. Çorba olarak, 4. Sıcak haldeki et veya kelle suyu-na ıslanmış olarak, 5. Yağda kızartılmış olarak, 6. Islanmış tarhana yağda soğanla kavrulmuş olarak, 7. Sıcak sac üzerinde gevretilmiş olarak, 8. Fırınlanmış olarak Tüketilmektedir. Maraş tarhanasında Buğday direkt yarma (dövme) olarak kullanılmaktadır. Maraş Tarhanasının üretiminde yoğurt, doğrudan pişirme aşamasında ilave edilmez. Önce buğday dövmesi su ile pişirilir. Kekik, isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ve yoğurt, pişmiş dövme (yarma) aşına karıştırılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve baharat olarak içine kekik ile isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatların katılması, Maraş Tarhanasının ayırt edici özelliklerindendir. Maraş Tarhanası; coğrafi sınırdaki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü çiğ adı verilen sergilere ya da plastik çubuklardan örülmüş çiğlara serilerek kurutulur.





Ulusal
Coğrafi Tescilinin
yanı sıra, 21.08.2023
tarihinde AB Coğrafi
İşaret Tescili olarak AB
Coğrafi İşareti alan
Türkiye'deki 16.
ürün oldu.





KAHRAMANMARAŞ SUMAK EKŞİSİ AKITI

Kahramanmaraş Sumak Ekşisi, Kahramanmaraş mutfağının vazgeçilmez tat ve aromasını oluşturur. Sumak, ülkemizde yaygın olarak kullanılan bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi çoğunlukla yetiştiği yörelerin mutfaklarında yaygın olarak ekşili çorba, dolma, kelle paça çorbası, ekşili kabak başta olmak üzere çoğu yemeklerde kullanılmaktadır. Kahramanmaraş'ın dağlarında kendiliğinden yetişen Sumak bitkisinin meyvelerinden elde edilir. Bu meyvelerden hem sıvı akıt hem de kurutulup öğütülerek baharat elde edilir. Simgesel lezzet olan sumak ekşisi (yerel deyimle 'ekşi ahıtı' veya 'sumak akıtı') Temmuz sonu ile Eylül aylarında üretilmektedir.

Kahramanmaraş sumak ekşisi akıtı; bileşenleri, üretim metodu ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür. Sumak meyvelerinin su ile özümzenmesi suretiyle hazırlanan ekstrakt berraklaştırılır ve güneşte bırakılıp koyulaştırılarak "sumak ekşisi akıtı" olarak adlandırılan konsantre elde edilir. Bölge halkı tarafından yaygın bir şekilde kullanılan bu aromatik ajan, günümüzde ülkemizin birçok yöresinde de gittikçe tanıtılmaya ve kullanılmaya başlanmıştır. Üretiminin Kahramanmaraş'a özgü geleneksel bir yöntem ile yapılmasından dolayı "Maraş Sumak Ekşi Akıtı" yöreye özgüdür. Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Bu sebeple Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup Maraş Sumak Ekşisi Akıtı üretimi ustalık gerektirmektedir.





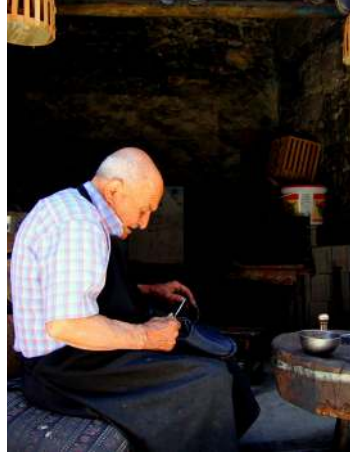
Kahramanmaraş
sumak ekşisi akıtı;
bileşenleri, üretim
metodu ve farklı
tüketim şekilleri
bakımından
özgündür.





KAHRAMANMARAŞ YEMENİSİ

Kahramanmaraş Yemenisi farklı arazi şartlarında ve değişik iklim koşullarında sağlamlık ve rahatlığıyla yüzyıllardır insanların beğenisini kazanmış ve halen Kahramanmaraş'ta üretimi ve kullanımı mevcut olan bir tür hafif ayakkabı çeşididir. Kahramanmaraş Yemenisi geleneksel yöntemlerle tamamen doğal ürünler kullanılarak üretilir. Yemeni üretiminde ayak üst kısmını oluşturan saya için dana derisi, sayanın kenarına çekilen biye (kıyı) için ince keçi derisi, taban astarı için ise üst kısımda koyun, alt kısımda ise camız veya manda derisi kullanılır. Taban astarı arasına killi toprak koyularak çirişle iki parça yapıştırılır.





Yemeniler tamamen el dikişliyle pamuk iplik kullanılarak dikilir. Ökçesiz olarak üretilen Kahramanmaraş Yemenisinin ayak parmaklarını koruması için burun kısmı bir mahmuz şeklinde yukarı doğru kıvrık olur. Kulaklı ve kulaksız çeşitleri olan Kahramanmaraş Yemenisi kök boyalarla; ceviz kabuğundan elde edilen sarı, zeytin dalından ve yaprağından elde edilen yeşil, bitki köklerinden elde edilen mor ve kök boyadan elde edilen kırmızı boyar maddeyle renklendirilir. Sağı solu bulunmayıp iki yönlü kullanılan Kahramanmaraş Yemenisi tamamen doğal malzemeler kullanılarak üretilir. Kahramanmaraş yemenisi, Hollywood sineması başta olmak üzere Harry Potter, Truva, Fetih 1453 gibi yerli ve yabancı dünyaca ünlü birçok filmde kullanılmıştır.



**Kahramanmaraş'ta
üretimi ve kullanımı
mevcut olan bir tür
hafif ayakkabı
çeşididir.**



