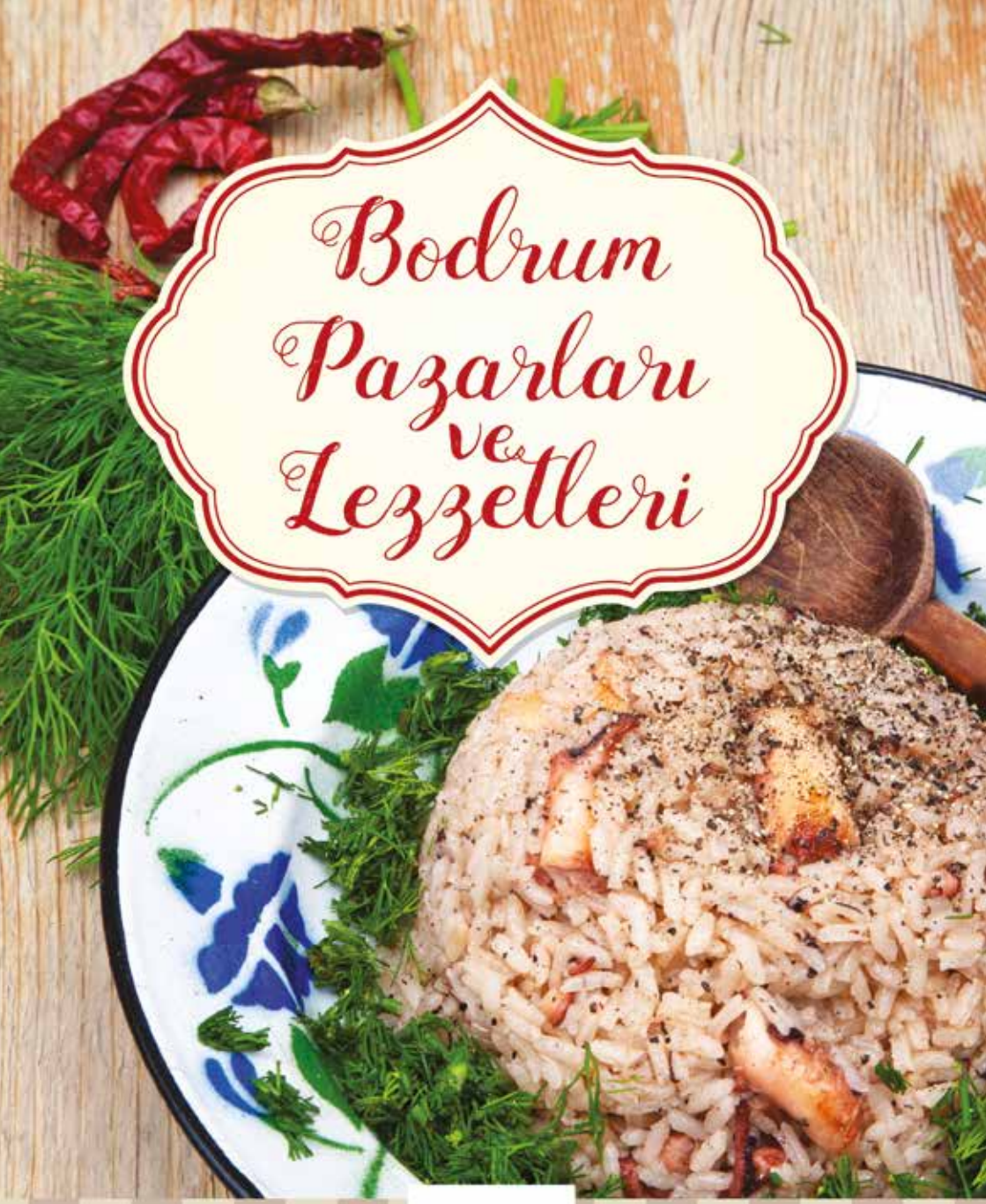
# Bodrum Pazarları ve Lezzetleri



BODRUM BELEDİYESİ

BODRUM

BELEDİYESİ

Doğası ve iklimi ile Ege ve Akdeniz'in tüm cazibesini yansıtan, *"Turizmin Başkenti"* ünvanlı, uluslararası üne sahip Bodrum, turkuaz denizi, muhteşem doğası ve eşi benzeri olmayan tabiat harikalarıyla her yıl daha da fazla dolup taşıyor.

Doğa sporları, su sporları, eğlence merkezleri ve antik kentleri ile misafirlerine hayal ettikleri tatili yaşatan Bodrum, ünlü çarşı pazarları ile de alışveriş severleri derinden etkiliyor.

Bodrum semt pazarları; Bodrum'un yerlisi ve Ege'nin ruhuyla tanışacağınız, otların envai çeşidini bulabileceğiniz, her çeşit sebzeyi ve meyveyi dalından, aracısız, en uygun fiyata alabileceğiniz mekânlar olarak bu tat ve renklerin en başında yer alıyor.

Üstelik Bodrum pazarlarında satılanlar sadece yiyeceklerden de ibaret değil. Kıyafetten hediyelik eşyaya, ikinci el ve antika eşyaların satıldığı bitpazarından, sosyete pazarına kadar ziyaretçilerine farklı tatlar sunuyor.

Bodrum gündelik hayatının bir parçası olan pazarlar,

kültürel ve sosyal açıdan insan ilişkileri ve etkileşiminin doğrudan ve aracısız kurulduğu alanlardır. Emeğiyle bir şeyler üretmiş olanın, bir marifeti olanın veya bir malı olanın, dinine, diline, ırkına, mezhebine, cinsiyetine ve yaşına bakılmaksızın aldığı ve sattığı yerlerdir.

Aslında hayal ettiğimiz barış, hoşgörü ve bereket düzeninin en somut ve yalın halidirler.

Avuç kadar tarlada umutla yetiştirilmiş sebzenin, bahçedeki ağaçtan toplanmış meyvenin, kör bir çakıyla oyularak yapılmış tahta kaşığın, saç örer gibi itinayla örülmüş sepetlerin, el emeği ve göz nuru iğne oyalı çemberlerin, evlerin yamacında beslenen ineklerden elde edilen sütlerin, o sütlerden mayalanmış yoğurtların, tülbentlere sarılı tereyağlarının, elde açılmış tepsi böreklerinin, ev yapımı üç kavanoz reçelin, sandıktan bozma tezgâhlarda sergilendiği yeryüzü sofralarıdırlar.

Eğer yolunuzu Bodrum pazarlarına düşürürseniz, Bodrum hayatının tam göbeğinden yaşama dahil olmuşsunuz demektir.

Bodrum'a tatile geldiğinizde, yöresel pazarlarından birine uğramayı sakın ihmal etmeyin. Alışveriş torbanızı alın ve halkın arasına karışın, semt pazarlarının renkli atmosferine kendinizi bırakın.

Mehmet Kocadon
Bodrum Belediye Başkanı

# Pazar yerleri, yeryüzü sofralarıdır

*"Düşünme kara kara biz de verdik para! Geeeeeel kaliteye geeeel!"*

*"Hükümet doktoru gibi uzaktan bakma geeel abla geeeel!"*

*"Bu elmayı yiyen 1 haftaya manken!"*

*"Marullar şahane, bulmayalım bahane!"*

Bağıra çağıra, bin bir çeşit mizansenle, malını, marifetini satan satıcıların neşeli sesleriyle toplumsal ağların kurulduğu bir tanınma alanıdır pazar yerleri.

Bağırarak satış yapma kültürü öylesine doğal ve öylesine kabul edilebilirdir ki; haykıran insan sesi, insan sesine aşina insan evlatlarına asla rahatsızlık vermez. Öyle ki doğaçlamalarına, yaratıcılıklarına hayran kalırız.

Şekil şekil tezgâhların üzerine farklı renklerde yığılmış sebzeler ve meyveleri ile helalinden kazanmaya niyetli esnafı, o tezgâhların etrafında birbirine benzeyen insanları, bereketinden faydalanan kedileri, köpekleri ve birbirine karışan sesleri ile pazarlar, tarihsel süreçte insan ihtiyaçlarının karşılanması için kendiliğinden kurulmuş doğal mekânlardır.

Pazar yerleri iletişimin doğrudan yakınlıkla kurulduğu *"imzasız"* mekânlardır. Kent yaşamına katılmak, satıcılarla ve diğer alıcılarla sohbet etmek, çeşitli ürünler için pazarlık yapmak, kalabalığın ve görsel zenginliğin tadını çıkarmak için gidilen, bu anlamda sadece alışverişin değil, sosyal hayatında odağı olan yerlerdir.

İşin odağını insan oluşturur. Alım satım, insan temellidir, insanın insanla doğrudan teması vardır. İnsani değerlerin öne çıktığı semt pazarlarında, teraziler fazla tartar da eksik tartmaz. Tartılan şey, tartılıp da teraziden inerken üzerine bir tane de fazladan konulur. Kanaatkârlık asıldır.

Hem alıcının, hem de satıcının birbirine *"Pazar ola!"* dileyerek alışveriş yaptığı tek yer olan pazarlar, aslında unutturulmak istenen geleneksel alışveriş alışkanlığımızın ve bizleri bir arada tutan değerler zincirinin açık hava müzesidir.

Geleneksel Türk kültüründe de önemli yeri olan pazarlar, ülkemizde ve dünyada alışveriş ve tüketim kültürünün geçirdiği değişim ve dönüşümleri yansıtan önemli mekânlardır. Satılan ürünlerin bol ve ucuz olması nedeniyle halkın talep ettiği merkezler olup, üreticinin direkt olarak tüketiciyle yüz yüze geldiği ender yerlerden biridir.

Ortak dili ve ruhu, kardeşlik ve paylaşım olan pazarlar, yeryüzü sofralarıdır.

# Bodrum Pazarları

# Bodrum Pazarları

Bodrum'da pazarlar, 7'den 70'e herkesin uğrak yeri
Bodrum'da pazarlar, 7'den 70'e herkesin uğrak yeri
ve hemen her evin vazgeçilmez rutinlerinden biridir. Bodrum Yarımadası geneline yayılan ve haftanın her günü tezgâh açan geleneksel semt pazarları, başta mutfak alışverişi olmak üzere her türlü ürününün temin edilebilmesine olanak sağlamaktadır.

Sebze Pazarı, ikinci el ve antika eşya bulabileceğiniz Bitez Bit Pazarı, Bodrum Bez (Çaput) pazarı, Mazı Köylü Pazarı, *'marka'* kıyafetlerin tezgâhları süslediği Yalıkavak Sosyete Pazarı, Bodrum Tohum Derneği'nin geleneksel tohumlarla yetiştirdiği sertifikalı ürünlerin yer aldığı Bodrum Doğal Ürün Pazarı, Karaova (Mumcular) Pazarı, Bodrumlular için *'bir cuma klasiği'* olan Bodrum Pazarı ve denize sıfır Güvercinlik Pazarı, Bodrum pazarlarının birbirinden ünlü mekânları ve önemli alışveriş noktalarından bir kaçıdır.

Dokumaları, ahşap oymacıları, çömlekçileri, birbirinden taze otları, ev yapımı köy ürünleri, el emeği göz nuru halı, kilim gibi orijinal ürünlerle bezenmiş Bodrum semt pazarları, bir defalık Bodrum tatilinize sığmaz ve tekrar gelmeniz için davetiye çıkarır.

Yöreye özgü dokumalar, el işleri, *"Bodrum Sandaleti"* adıyla tescillenmiş antik sandaletler, bin yıldır aynı yöntemle işlenen *"Göz Boncuğu"*, yarımadanın bin bir rengine bürünerek ve usta ellerden çıkarak ziyaretçilerin beğenisine sunulur.

*"Yok, yok"* ifadesi, aslında Bodrum pazarları için çok uygundur. Çok fazla çeşidin bulunduğu tezgâhlarda,

birçok ev hanımını da evde yaptıkları yiyecekleri ya da objeleri satarken görmek de mümkündür.

Bodrum'un 20 noktasında kurulan pazarlarda, Bodrum Belediyesi'ne kayıtlı 2.306 pazarcı esnafı vardır. Yarımadanın dört bir yanına dağılan bu pazarların denetimi, Bodrum Belediyesi İktisat İşleri Müdürlüğü ve Zabıta Müdürlüğü ekipleri tarafından yapılırken, temizliği ve hijyen koşulları ise Bodrum Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmektedir.

Geleneksel Bodrum pazarlarının günlere göre dağılımı:

***Pazartesi*** **–** Türkbükü, Kumbahçe, Güvercinlik Pazarı

***Salı*** **–** Bodrum Merkez (Giyim), Yalıkavak (Sebze), Gölköy Pazarı

***Çarşamba*** **–** Gündoğan, Ortakent, Gümüşlük, Akçaalan, Bodrum Doğal Ürün Pazarı

***Perşembe*** **–** Yalıkavak (Giyim), Akyarlar ve Bitez Pazarı

***Cuma*** **–** Bodrum Merkez (Sebze), Konacık, Mazı ve Yalı Pazarı

***Cumartesi*** **–** Turgutreis Pazarı

***Pazar*** **–** Gümbet, Kızılağaç, Turgutreis İkinci El, Karaova (Mumcular), Bitez Bit Pazarı

# Bodrum Sebze Pazarı (Cuma)

Bodrum Otogar'ı arkasında, modern pazar yeri olarak düzenlenen geniş ve kapalı bir alanda kurulan pazar, ziyaretçilerine her çeşit otu, sebzeyi, meyveyi, kuru yemişi, peynir ve zeytini bir arada bulma olanağı sunuyor.

Mevsiminde dalından koparılmış mandalina ve limonlar pazarın göz bebeği olurken, hardal, ısırgan, kenker gibi otlar, bahçelerden sabah toplanmış börülce, taze fasulye ve kabak çiçeği, ızgarasını veya yerli zeytinyağı ile kavurmasını yapabileceğiniz çeşit çeşit mantarlar, özellikle de *"çıntar"* sebze pazarının vazgeçilmezleri olarak tezgâhlardaki yerini alıyor.

Her cuma günü, bir Bodrum klasiği haline gelen pazar, perşembe günü akşam saatlerinden itibaren ziyaretçilerine tazeliği ve doğallığı sunuyor.

***Adres:***
*Yokuşbaşı Mah.*
*Külcü Sok.*
*Kapalı Otopark*
*Üstü Bodrum*

# Bodrum Tekstil Pazarı (Salı)

***Adres:***
*Yokuşbaşı Mah.*
*Külcü Sok.*
*Kapalı Otopark*
*Üstü Bodrum*

Sebze pazarının olduğu yerde salı günleri kurulan, Bodrumluların *"bez pazarı"* veya *"çaput pazarı"* olarak da adlandırdığı tekstil pazarı, yöreye has dokumaları, rengarenk kumaşları, el dokuması kilimleri, halıları ve her türlü kıyafeti bulabileceğiniz bir mekân olarak kuruluyor.

Yöreye özgü göz nuru *"temel devran"*, *"tel kırma"* işlemeleri, el tezgâhlarında dokunan *"çemperi"* bezi, tiril tiril kumaşları ve çeşit çeşit incik bocuklarıyla turistlerin de oldukça ilgisini çeken *"çaput pazarı"*, marka imitasyonları satan tezgâhlarıyla da ilgi odağı oluyor.

Özellikle ev tekstili alanında aradığınız her şeyi uygun fiyata bulabileceğiniz ve gezerken keyif alabileceğiniz tekstil pazarı, uygun fiyat seçenekleri ve bol çeşit olanağı sunuyor.

# Bitez Bit Pazarı (Pazar)

Bitez Bit Pazarı, ikinci el kıyafetlerden eski kasetlere, el yapımı dekorasyon süslerinden antika eşyalara kadar, ilginizi çekecek koleksiyonluk birçok ürünü bulabileceğiniz ve gezmekten keyif alacağınız bir panayır havasında her pazar günü kuruluyor.

Pazarda el yapımı takıların yanı sıra, daktilo, analog fotoğraf makinesi, antika saatler gibi özel ürünler bulmak da mümkün. Dolmuşla Bodrum Merkez'e 15 dakika uzaklıktaki pazarın sahaf tezgâhlarında ise, yıllanmış kitaplar meraklılarına ayrı bir tat sunuyor.

***Adres:***
*Bitez Mah.*
*Adliye Cad.*
*1102 Sok.*

# Bitez Sebze Pazarı (Perşembe)

***Adres:***
*Bitez Mah.*
*Adliye Cad.*
*1102 Sok.*

Bodrum Mandalinası'nın bahçeler halinde yayıldığı, narenciye çiçeği kokusuyla Bodrum'un gözde mahallelerinden Bitez'de kurulan semt pazarı, Bodrum Belediyesi tarafından Mart 2018'de faaliyete geçirilen modern kapalı pazar alanında tezgâhlarını açıyor.

50 araçlık park yeri, engelli tuvaletleri, zabıta odası ve depolarıyla 2 bin 500 metre karelik bir alana kurulan modern pazar yeri, hem esnafına hem de ziyaretçilerine huzurlu ve ferah bir ortamda alışveriş yapabilme olanağı sunuyor.

# Bodrum Doğal Ürün Pazarı (Çarşamba)

Yerel tohumlarla, kimyasal gübre ve ilaç kullanmadan üretim yapan çiftçilerin Bodrum Belediyesi ve Bodrum Tohum Derneği desteğiyle kurduğu *"Doğal Ürün Pazarı"*, her çarşamba günü Cevat Şakir İş Merkezi avlusunda kuruluyor.

Genetiği oynanmış tohumlarla ve hormonlarla, mevsiminden ve zamanından önce büyütülmüş sebze ve meyvenin girmesine izin verilmeyen Doğal Ürün Pazarı'nda ürünler, üretimlerinin her aşamasında izlenerek ve denetlenerek tezgâhlardaki yerini alıyorlar.

Domatesin domates gibi koktuğu, salatalığın kabağa aşılanmadığı, sadece doğal üretim yöntemleri kullanılarak üretilen zeytinin, yağın, yumurtanın, *"kırk tokmak peyniri"*nin ve datlı maya ekmeğin gönül rahatlığıyla alınabileceği pazarda, dernek üyeleri ayrıca bilinçli tüketim konusunda ziyaretçilere bilgi aktarımında da bulunuyorlar.

***Adres:***
*Cevat Şakir Cad. Cevat Şakir İş Merkezi Bodrum*

# Gümüşlük Pazarı (Çarşamba)

***Adres:***
*Gümüşlük Mah.*
*Çakabey Sok.*

El yapımı takıları ve hediyelik eşyaları ile özellikle kadınların akınına uğrayan Gümüşlük Pazarı, ünlü *"Gümüşlük Çileği"* ile tanışacağınız, taze meyve ve sebze dolu tezgâhlarıyla, kuru yemişin ve baharatın her çeşidini bulabileceğiniz, gezmesi oldukça rahat, küçük ve sevimli bir pazar olarak tezgâhlarını açıyor.

# Güvercinlik Pazarı (Pazartesi)

Bir yanda pazarcıları, balıkçıları, diğer yanda balık lokantalarıyla harika vakit geçirebilecek Güvercinlik Pazarı, her pazartesi Bodrum'a 20 km uzaklıktaki Güvercinlik Mahallesi'nde kuruluyor.

Denize sıfır lokasyonla kurulan bu şirin ve küçük pazarda peynir çeşitlerini, evde yapılmış tuzlu tuzsuz çökeleği, yöreye özgü desti peynirini, siyahı pembeye çalan vişne zeytinini, dilmit zeytinini, koyusu ve açığıyla sonbaharda toplanan çizik veya kırma yeşil zeytini bulmak mümkün oluyor.

***Adres:***
*Güvercinlik Mah.*
*Cumhuriyet*
*Meydanı*

# Karaova (Mumcular) Pazarı (Pazar)

***Adres:***
*Mumcular Mah. Menderes Bulvarı (Cad.) Pazar Yeri Sok.*

Bahçelerde ki ağaçlardan toplanan az ama tazecik meyveleri, irili ufaklı kabakları, havucun dört çeşitini, sabah erkenden toplanmış kabak çiçeklerini, kökleri üzerinde tazecik yeşillikleri, marulları, rokaları, maydanozları, yerlere serilen örtülerin üzerinde, derme çatma tezgâhlarda bulmak isteyenlerin, gösterişten ve market raflarından uzak duranların tercihidir Mumcular Pazarı.

İki tabak taze dutuyla, üç şişe pekmeziyle, birkaç şişe zeytinyağıyla, evde yaptığı tarhanasıyla, çökeleğiyle, lor peyniriyle, üç beş yumurta veya bir tepsi otlu böreğiyle, evinde, bahçesinde neyi varsa getirip kendisine sermaye yapmış olan köylünün, ev hanımının pazarıdır.

Milas ve Karaova köylerinden gelen el dokuması halı ve kilimlerin renk kattığı, sebzenin, meyvenin, otun, yağın ve her çeşit peynirin bol ve doğal olduğu pazardır.

# Mazı Köylü Pazarı (Cuma)

Mazı Köylü Pazarı, Bodrum'un tek köy pazarı olma özelliğini taşıyor.

Mumcular'da dokunan halı ve kilimleri, Çökertme, Pınarlıbelen ve Kızılağaç mahallerindeki genç kızların elinden çıkma örtü, perde ve kaneviçeleriyle oldukça ilgi gören pazar, aynı zamanda yöre halkının geçim kaynağını da oluşturuyor.

Yukarı ve Aşağı Mazı'da kurulan semt pazarına, Bodrum garajından iki saat arayla kalkan dolmuşlarla ulaşmak mümkün oluyor. Ancak ürünleri anında tükenen pazarın açık kalma süresi oldukça kısa. Bu nedenle sabah erken saatlerde gitmekte fayda var.

***Adres:***
*Mazı Mah.*

# Ortakent Pazarı (Çarşamba)

***Adres:***
*Ortakent Mah.*
*Müsgebi Cad.*

Yöresel "*deli zeytinyağı*", ev yapımı reçelleri, kurutulmuş meyveleri ve bol çeşitli kuru yemiş tezgâhlarıyla Ortakent Pazarı, çarşamba günleri kuruluyor.

Pazar, taze yiyecekleri, tekstil ürünleri, takıları, hediyelik eşyaları, el emeği, göz nuru dantel örtüleri ve iğne oyalı eşarplarıyla ziyaretçilerin yoğun ilgisini çekiyor.

# Turgutreis Pazarı (Cumartesi)

Doğallığın ve tazeliğin samimiyetle buluştuğu Bodrum Turgutreis Pazarı'nda yöresel her çeşit organik ürüne, mis gibi taze sebze ve meyve kokusu etrafınızı sararken ulaşmak mümkündür.

Emeğin ve alın terinin ürünlerinin içtenlikle dizildiği tezgâhlarda, hiçbir market de göremeyeceğiniz tazelikte ve doğallıkta enginarları, şevketi bostanları, alaca barbunyaları, deniz börülcesini, bamyayı, ıspanağı ve taze fasulyenin her çeşidini bulabilirsiniz.

Yörede yetişen çeşit çeşit zeytinin, el açması böreğin, lokum pilavının, gözlemenin, sarmanın, ısırganlı eriştenin ve dolmanın göz ziyafeti çekerek iştah kabarttığı tezgâhlarıyla ziyaretçileri için baştan çıkarıcıdır.

Yarımadanın bahçelerinden toplanan mandalina ve limonlarıyla, turuncu ve sarının tonlarına boyanan pazar, kurutulmuş sebze ve meyveleri, çeşit çeşit lokum ve baharat tezgâhlarıyla da ayrıcalıklı tatlar sunar.

***Adres:***
*Turgutreis Mah.*
*Beyoğlu Cad.*

# Yalıkavak Pazarı (Salı-Perşembe)

***Adres:***
*Yalıkavak Mah.*
*Barış Cad.*

Salı günü sebze, perşembe günleri ise giyim fuarı olarak tezgâhlarını açan Bodrum'un en sevilen pazarlarından Yalıkavak Pazarı, yaklaşık yarım asırdır kuruluyor.

Milas, Yatağan, Aydın, Denizli gibi komşu il ve ilçelerden gelen pazarcı esnafı ile de dikkat çeken pazar, ziyaretçilerine hediyelik eşyadan, mutfak gereçlerine, yöresel lezzetlerden, özgün dokumalara kadar çok çeşitli ürün yelpazesi sunuyor.

Dalından koparılarak pazara getirilen sebze ve meyveleri, şarküteri ürünleri, baharatları, kuru meyveleri, Bodrum kumaşları, gümüş takıları, ayakkabıları, çantaları, tekstil ürünleri, güveç kapları ve testileri ile yarımadanın pazarları arasında haklı bir üne sahip olan pazar, *"Sosyete Pazarı"* olarak da adlandırılıyor.

Ebegümeçli gözlemesi, otlu böreği ve kıymalı su böreği gibi yerel lezzetleriyle de tanınan Yalıkavak Pazarı, özellikle yabancı turistlerin de gözdesi konumunda.

*"Yıllar önce ürettiğimiz domates, salatalık ve patlıcan gibi sebzeleri belki Milas, Yatağan, Muğla gibi pazarlara götürme ihtiyacı duyuyorduk ama şu anda Bodrum yarımadasının çeşitli yerlerindeki pazarlar, ürettiklerimizi eritebiliyor. Ve çok şükür para kazanma imkânı da doğuyor. Çünkü arada ikinci bir şahıs yok ve ürettiğimiz satılıyor.*

*Oysa narenciyemizin ve bahçelerimizin öyküsü böyle olmadı, olamadı. Koruyalım diye uğraşıyoruz. Kalan topraklarımıza sahip çıkıyoruz. Projelerini anlatan ve bu işe meraklı olan arkadaşları teşvik ediyoruz.*

*Tarımdan gelen, çiftçi bir ailenin çocuğu olarak elimden ne geliyorsa yapmaya hazırım. Siz yeter ki rahat olun ve üretmeye devam edin. Toprak öyle güzel bir şey ki, bir ömür bakar. Zengin etmez ama muhtaç da etmez."*

***Mehmet Kocadon***
***Bodrum Belediye Başkanı***

*... mandalinlerin, portakalların altın salkımlarını erdiren bir güneş ve kış ortasında ilkbahar meltemleri estiren koyu ve parlak bir göğün altında pazar kurulmuştu.*

*Köylüler develerle, atlarla, eşeklerle alay alay akın ediyorlardı. Bazıları şalvarlık ve giysilik basma arıyordu. Parası olanlar parayla, olmayanlarsa; işporta malı basmalarını, enine boyuna bir ağ gibi gererek, onların ortasına, sineği bekleyen örümcek gibi çömelen satıcılara bir yıllık ürünlerini birden satarak, basma alıyorlardı.*

*Bir tezgâhtan ötekine, bir işportadan başkasına gidip gelen öyle ince gövdeli köylü kızları vardı ki; bir Viyana operetinde başrolü alabilirlerdi.*

*Dudaklarında öpüşler gibi tatlı güneyin soluğu vardı. Onun için türkünün bu güneşli ilinde söz, iklim gibi güzel oluyor. Pazaryeri, akan bir pınarın cıvıldamasını andırıyordu.*

*Ötede beride ayaklarından bağlanmış tavuklar, salkım salkım ötüyordu. Yumurtadan, lahanadan, testiden, soğandan, tahıldan ehramlar yükseliyordu. Mandalin ve limonlar yer yer yığılıydı. Ortalık ışık ve renk tütüyordu…"*

***Halikarnas Balıkçısı***
***Cevat Şakir Kabaağaçlı***
***"Pazar Yeri"***

# Bodrum'un Ot Çeşitleri

# Acı Ot

Tilkişen otunun kardeşidir. Yetiştikleri yerler genelde aynıdır. Bu ayrılmaz ikili, bazı yerlerde *"sarmaşık"* ve *"tatlı sarmaşık"* olarak da anılır. Beraber kavrulduklarında acı otun hafif acı tadı ile tilkişenin tatlılığı birleşerek enfes bir lezzet ortaya çıkarır. Her ikisinin de hem zeytinyağlı kavurması, hem de yumurtalı yemeği hazırlanır.

# Arapsaçı

Isırgangiller familyasından bir ot olan arapsaçı, keskin bir anason kokusuna sahiptir. İsmini *"arapsaçı gibi olmuş"* deyiminden alır. Kavurması ve yemeği yapılır. Ayrıca böreklerde de kullanılır. Pazarlarda yetiştirme ve yabani olarak iki cinsi de bulunur. Yabani olanın kokusu daha baskındır. Bodrumlular kuzu eti ile kavurmasını evlerde sıklıkla yaparlar.

# Bambul

Giritlilerin *"Stifno"* dediği ve Bodrum'a tanıttığı Bambul, Bodrumlular arasında *"Girit Otu"* olarak da bilinir. Yaz başından sonbahara dek bulunabilir. Acımtırak bir ottur. Kabak, biber veya börülceyle pişirildiğinde efsane bir lezzete dönüşür.

# Cibes

Lahana ve karnabaharın hasat edildikten sonra toprakta kalan köklerinden büyüyen, turpgiller familyasından bir ottur. Tadı brokolinin kök kısımlarına benzer. Mart ayından itibaren tezgâhlarda yerini alan cibesin salatası ve yemeği olur.

# Deniz Börülcesi

Denize yakın, tatlı suyla tuzlu suyun karıştığı deltalarda yetişir. Ispanakgiller familyasından olan deniz börülcesi, salata şeklinde tüketilir. Her mevsim bulunur, ancak en güzel olduğu mevsim ilkbahar ve yazdır. Çok tuzlu bir bitki olduğundan, haşlarken veya sosu hazırlanırken tuz katılmaması gerekir.

# Deniz Fasulyesi

Deniz börülcesi gibi, denize yakın sulak yerlerde yetişir. Yaz mevsiminde ortaya çıkan bu otun adı "*fasulye*" olarak söylense de, görünüşünün ve tadının fasulye ile uzaktan yakından hiçbir ilgisi yoktur. Salatası ve yemeği yapılır.

# Ebegümeci (Gaba)

Kolaylıkla yetişen ve yayılan bir bitki olarak göl kenarlarında ve sulak yerlerde kolayca bulunur. İri yapraklı, baharlık bir bitkidir. Yazla birlikte yapraklarının iyice kartlaşmasından dolayı yenilmez hale gelir.

# Gazyak Otu

Su kenarında yetişen maydanozgiller familyasından olan gazyak otu, *"Kazayağı Otu"* olarak da adlandırılır. Şekil olarak maydanoza çok benzer ve tadı biraz anasonludur. Zeytinyağı ile yapılan kavurması, sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

# Hardal Otu

Turp otunun kardeşidir. Şekil olarak birbirine çok benzerler, turp otuna göre daha ince yapılı ve çiçekleri sarıdır. Kavurması veya salatası yapılır.

# Isırgan Otu (Dalan)

Çiğ yapraklarına dokunulduğunda ısırık gibi acıtması ve kaşındırmasıyla ünlü, adıyla göz korkutan, lezzetiyle hayran bırakan ottur. İlkbahar aylarında ortaya çıkar. Karışık ot kavurmalarının ve otlu böreklerin en sevilen otlarından biridir.

# Kaya Koruğu

Yaz aylarında çıkan bir bitkidir. Denize yakın sulak alanlarda yetişir. Ada çayına benzer, kendine has bir aroması ve tadı vardır. Haşlanarak salatası ve yemeği yapılır. Ayrıca turşu olarak da tüketilir.

# Köremen

Bodrum'da *"Körmen"*, *"Görmen"*, *"Keçi körmeni"*, bazen de *"Yabani pırasa"* olarak da adlandırılır. Aslında yabani bir sarımsak türü olan köremen, kolay yetişen ve kolayca toplanan bir bitkidir. Tadı pırasayla soğanın karışımı kıvamındadır. Kavurmalara, böreklere ve ekmek hamuruna katılabilinir. Bodrum'da yemeği yapıldığında, içine mutlaka nohut da konulur.

# Kuzu Kulağı

Gölge ve nemli yerleri seven kuzu kulağı, genellikle çam ağacı diplerinde yetişen yabani bir ottur. Baharın gelmesiyle pazar tezgahlarındaki yerini alır. Ekşi severlerin vazgeçilmezi olan ot, salatalara eklendiğinde limona gerek kalmaz ve doğal bir ekşilik katar.

# Labada (İlabada)

*"Evelik", "Efelik", "Alabada"* ve *"Develik"* olarak da bilinir. Ispanağa çok benzer. Kavurması yapılır, çiğ olarak salatalara katılabilir ya da çorbalara lezzet katmak için kullanılır. Ancak Bodrumlular en çok sarmasını yapar. Yapraklarının en güzel olduğu zamanlar mayıs ve haziran aylarıdır.

# Şevketi Bostan (Kenker)

*"Bostan otu, Şevket otu, Mübarek dikeni, Akkız, Kenker"* veya *"Deli kenker"* adıyla da bilinen, papatyagillerden dikenli bir ottur. Kasım ayından şubat ayına kadar pazar tezgâhlarının vazgeçilmezidir. Bitkinin kökleri kullanılır, ancak ayıklanması ve pişirilmesi çok zordur. Bu nedenle yemeğinin yapılması zahmetlidir. Şubat ayından sonra kökleri sertleşmeye başlar ve yenmeyecek duruma gelir. Terbiyeli, kuzu etli ve zeytinyağlı yemeği yapılır.

# Tilkişen

Yabani kuşkonmaz olarak da bilinir. Şubat ve mart aylarında tezgâhlarda kendini gösterir. Toplanması oldukça zahmetlidir. Tatlımsı leziz bir ottur. Bodrumlular bol zeytinyağında kavurup, üzerine yumurta kırarak yemeğini yaparlar.

# Turp Otu

Çiğ yenildiğinde tadı turp gibi olan, haşlanıp zeytinyağı ve limonla salatası yapıldığında nefis bir mezeye dönüşen ottur. Ekim ayında çıkar, nisan ve mayıs aylarına kadar bulunmaya devam eder. Hardal otuna benzer, ancak çiçekleri sarı değil beyaz açar.

# Yabani Sarımsak

Bodrum'da şubat ve mart aylarında ev yemeklerinin içinde kullanılır. Ayrıca salatalara da çok güzel bir tat verir. Yabani sarımsak ağız kokusu yapmadığı için özellikle tercih edilir.

# Bodrum'da Ot Kültürü ve Festivalleri

Bodrum, her mevsimde pazarlarda bulunan yeşilliklerinin zenginliğiyle ünlüdür.

Genel olarak Ege Bölgesi'nde, Anadolu'nun diğer bölgelerine oranla çok daha fazla bir ot toplama ve yeme kültürü olduğuna inanılır. Bazıları bu geleneğin 19'uncu yüzyıl sonu ve 20'inci yüzyıl başında özellikle Giritlilerin bölgeye göç etmesi ile geliştiğine inanırlar. Ancak araştırmalar, Ege'de ot tüketiminin tarih boyunca yaygın olduğunu ortaya çıkarmıştır.

Bodrum ot kültürünün zenginliği 1999-2002 yılları arasında Akdeniz Ülkeleri Akademisi'nin desteğiyle *"Bodrum Yararlı Bitkiler Araştırması"* başlıklı proje konusu olmuştur.

Projede, halkın kullandığı bitkiler araştırılmış ve yenen yabani otlarla ilgili sayısal ve niteliksel bilgiler derlenmeye çalışılmıştır. (Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar; 10. Cilt 2003 Kamil Toygar)

Doğal ve kültürel mirasın belgelenmesinin hedeflendiği çalışmada, yararlı bitki örnekleri preslenerek herbaryum* örnekleri oluşturulmuştur.

Bodrum ve yöresinde 136 doğal bitki ve 7 mantardan oluşan, 143 türün gıda olarak kullanıldığı saptanmıştır. Bu bitkilerden 63'ünün yaprak ve filizlerinin, 7'sinin kök ve yumrularının yenildiği, 17'sinin çay bitkisi, 13'ünün baharat bitkisi ve 16'sının ise yabani meyve olarak tüketildiği kayıt altına alınmıştır.

Ayrıca 7 mantar, 6 sakız ve maya bitkisi, 5 adet çiçekleri yenen bitki ile salep olarak kullanılabilen 25 orkide türü kayıtlara geçirilmiştir.

Kayıt altına alınan bitkilerin dörtte birinin yöre insanları tarafından tıbbi olarak yararlı kabul edildiği ve belirli bir hastalığı tedavi etmese de "her derde defa" ya da "şifalı" olarak adlandırıldığı saptanmıştır.

* *Kurutulmuş bitki örneklerinin belli bir sistemle saklanması.*

Yapılan incelemelerde tüketilen otların A ve C vitaminleri, kalsiyum, fosfor, demir gibi madenseller ile iz elementler ve selüloz yönünden zengin olduğu, ayrıca yöre halkının protein yönünden takviye için otları yoğurt ve yumurta ile pişirerek tükettiği de tespit edilmiştir. (Bodrum Mutfağında 'Ot Kültürü I': Yenen Doğal Otlar; Ediple Greens in the Bodrum Cousine; Dr. Füsun Ertuğ)

Bodrum ikliminin ve toprağının kattığı lezzetle yetişen vitamin ve mineral deposu otlar, doğadan aldığı bin bir zenginliği binlerce yıldır Bodrum mutfağına sunmaktadır. Yöre insanları doğanın kendilerine cömertce sunduğu otları, en az 2500 yıldır zeytinyağı ile buluşturarak kavurmadan böreğe, salatadan haşlamaya mutfak kültürünün Bodrum'a özgün tadını yaratmışlardır.

Bodrum mutfak kültürü mirasına sahip çıkan Bodrum Belediyesi'de, geleneksel ve sağlıklı beslenmenin vazgeçilmezi olan yabani otları tanıtmak, kaybolmasını engellemek, kullanımını artırmak, bilinçli ve doğal beslenme konusunda farkındalık yaratmak için sivil toplum örgütleriyle ortak projeler yürütmektedir.

Binlerce yıldır süzülüp gelmiş bu mirasın unutulmadan gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için uygulamalı eğitim programlarını desteklemekte, düzenlediği seminerlerle, şenlik ve festival etkinlikleriyle yerel üretici ve esnafın öne çıkartılmasını sağlamaktadır.

# Bodrum Acı Ot Festivali

Bodrum Belediyesi'nin destekleriyle 24 - 25 Mart tarihlerinde Ortakent Yahşi Mahallesi'nde, *"Bodrum yarımadasının ve Türkiye'nin en büyük lezzet buluşması"* hedefiyle düzenlenen *"Bodrum Acı Ot Festivali"*; Ortakent-Yahşi Güzelleştirme ve Mavi Bayrak Derneği (OYDER), Bodrum Ticaret Odası (BODTO), Bodrum Esnaf ve Sanâtkarlar Odası, İlçe Tarım Müdürlüğü, Bodrum Giritliler Derneği, Bodrum Aşçılar ve Servis Çalışanları Derneği'nin ortak çalışması ve iş birliği ile gerçekleştiriliyor.

Yerel değerlerin yaşatılması ve alternatif turizm olanaklarının yaratılması amacıyla yapılan festivalde, otların ve otlarla yapılan yemeklerin uygulamalı olarak tanıtımı ve Bodrum'un yerel ürünlerinin sunumu yapılmaktadır.

# Halikarnas Ot Festivali

Kumbahçe Muhtarlığının ev sahipliğinde, Bodrum Belediyesi'nin desteği ile 30 Mart - 1 Nisan tarihleri arasında gerçekleştiriliyor.

Festival, Giritliler Mahallesi olarak da bilinen Kumbahçe Mahallesi'nde, *"Otlarımız, sofralarımızdan hiçbir zaman eksik olmasın"* sloganıyla, yerel değerlerin tanıtımı ve yaşatılması amacıyla düzenleniyor.

# Çamlık Ot Şenliği

Bodrum Belediyesi, Muğla İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, ve Çamlık Mahallesi Muhtarlığı tarafından 17 Mart'da düzenlenen Çamlık Ot Şenliği, *"Tat, tanı, doğada bırak"* sloganıyla yapılıyor.

Muğla Üniversitesi'nden Prof. Dr. Nazan Apaydın Demir, Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü Müdür yardımcısı Gün Kırcalıoğlu ve Beslenme ve Gıda için Biyoçeşitlilik Projesi Ege Bölge Koordinatörü Dr. Ayfer Tan'ın da katıldığı festival, turizmcilerin ve yerel üreticilerin yoğun katılımı ile gerçekleştirilmektedir.

# Karaova
# Bağ Bozumu Şenliği

Bodrum Belediyesi'nin destekleriyle, Karaova Tanıtma ve Dayanışma Derneği (Karaova-Der), Karaova Mahallesi Muhtarlığı, Mumcular Mahallesi Muhtarlığı, Mazı Mahallesi Muhtarlığı ve Slow Food Yaveş Gari Bodrum Grubu'nun işbirliği ile 31 Ağustos - 2 Eylül tarihleri arasında düzenleniyor.

Bodrum Yarımadası'nda ormanları, köyleri, tarımsal alanları, doğal ürünleri ile Kissebükü, Ilgın ve Hurma gibi saklı koylarıyla ünlü Karaova, yapılaşmamış koyları, tertemiz denizi ve köylerinde yetişen doğal ürünleriyle ziyaretçilerine saklı bir cennetin nimetlerini sunmaktadır.

Özgün zeytinyağı, şarap, bal, üzüm, organik sebze, el dokuması halı ve kilimleriyle tanınan Karaova; özellikle Çömlekçi ve Etrim gibi köyleriyle Bodrum Yarımadası'nda halen yaşatılan geleneksel kültürün simgesi olarak da dikkat çekiyor.

Doğal ortam ve biyolojik çeşitlilik korunurken otantik

tatil olanaklarının *"Eko Turizm"* açısından değerlendirilmesini amaçlayan Karaovalılar; düzenledikleri etkinliklerle atalarından miras kalan toprakların tanıtılmasını, tarıma dayalı ev pansiyonculuğunun geliştirilmesini ve farklı bir tatil deneyimi yaşamak isteyen insanlara ulaşılmasını hedefliyorlar.

# Toprak Ana Günleri ve Yerli Malı Haftası

Slow Food hareketi tarafından kurulan ve tarımdaki endüstriyel uygulamalara teslim olmayı reddeden, yemek kültürünün standartlaşmasına karşı çıkan, sürdürülebilir tarımı, balıkçılık ve doğal gıda üretimini küresel çapta yaymayı amaçlayan Toprak Ana (Terra Madre) Günü, Bodrum Belediyesi'nin desteğiyle, Slow Food Yaveş Gari Bodrum Birliği tarafından 5 – 9 Aralık tarihleri arasında *"Toprak Ana ve Yerli Malı Haftası"* olarak kutlanıyor.

Yerel üreticiye, doğala, topraktan çıkana ses olarak doğan Toprak Ana Günü, Slow Food hareketinin doğum günü olarak da kabul ediliyor ve sürdürülebilir bir gıda sisteminin öneminin dile getirildiği etkinliklerle, dünya genelinde *"İyi, temiz, adil gıda"* sloganıyla *"Terra Madre"* günü olarak anılıyor.

Slow Food Yaveş Gari Bodrum Birliği'nin unutulmaya yüz tutmuş *"Yerli Malı Haftası"* ile birleştirerek kutladığı Toprak Ana Günleri'nde, geleneksel besinlerin koruması ve tanıtılması, gençlerin tat eğitiminin

sağlanması, tüketicilerin fastfood riskine karşı bilinçlendirilmesi, organik ve doğal çiftçiliği destekleyici kamuoyu oluşturulması, gıda da genetik mühendisliği uygulamalarına karşı çıkılması, tarım ürünlerinde ilaç kullanımına karşı toplum duyarlılığının artırılması, öğrencilere bahçıvanlık becerisi kazandırılması, yerel pazarlardan alışveriş yapılması ve küçük aile işletmelerinin desteklenmesi ile kaybolmakta olan yöresel lezzetlere ve doğaya sahip çıkılmasının önemi *"Her Şey Dahil İsraf Hariç", "Yerel Üret Yerel Tüket", "Çer Çöp Çorba"* başlıklarıyla ve düzenlenen etkinliklerle ziyaretçilere anlatılıyor.

# Bodrum Slow Cheese Peynir Festivali

Türkiye'nin ilk peynir festivali olan *"Slow Cheese Bodrum Peynir Festivali"*, 11-14 Nisan tarihleri arasında Bodrum Belediyesi, Bodrum Ziraat Odası ve kadın kooperatiflerinin desteğiyle Slow Food Yaveş Gari Bodrum Birliği tarafından düzenleniyor.

Coğrafi işaret almış ve Slow Food'un *"Nuh'un Ambarı"* listesine girerek *"Presidia"* olmaya hak kazanmış peynirlerin de yer aldığı festival süresince paneller, söyleşiler, doğa filmleri gösterimleri, geleneksel şirden (kursak) mayası ile peynir yapımı eğitimleri, peynir temalı sahaf kitapları sergisi ve yazarlarla imza etkinlikleri düzenleniyor.

Gerçek gıdaya ulaşmanın zorlaştığı günümüzde, neneden toruna artık aktarılmayan geleneksel peynir yapımı eğitimi, Gastronomi ve Otelcilik Meslek Lisesi, Meslek Yüksek Okulları öğrencileri ve ziyaretçilerin katımlı ile uygulamalı olarak gerçekleştiriliyor.

Çiğ ve kaynamış süt ile yapılan, doğal ortamlarında, mağaralarda ve toprakta olgunlaştırılmış *"Desti"*, *"Deri tulum"*, *"Göğermiş peyniri"* ve *"Yanık yoğurt"* gibi yok olmaya yüz tutmuş birçok süt ürününün, lokum pilavının, gambili pavanın ve gemici peksimeti salatası gibi yöreye özgü lezzetlerin sunumunun yapıldığı festivalde, ziyaretçilere alış veriş olanağı sunan pazarda kuruluyor.

Türkiye genelinden ve komşu ülkelerden çok sayıda butik peynir üreticisinin katıldığı festivalde günübirlik gastronomik ve arkeolojik turlar da düzenleniyor. Gelenekselleşen Bodrum Peksimeti ve çorba ikramı ile başlayan etkinlikler, ekogastronomi ve ekoturizm şölenine dönüşerek dört gün sürüyor.

# Bodrum Lezzetleri

*Malzemeler:*

- 1 orta boy ahtapot (1 kg)
- 2 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Karabiber
- Ahtapot tuzlu olduğu için ekstra tuz kullanılmaz

# Ahtapotlu Pilav

*Yapılışı:*

Temizlenmiş ahtapot küçük parçalar halinde doğranır ve haşlanır.

Haşlanmış ahtapot, zeytinyağı ile kavrulur. Daha sonra içine pirinç eklenir ve yeterince sıcak su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.

Dinlendirildikten sonra servis edilir.

*Malzemeler:*

- 1 büyük parça Bodrum Gemici Peksimeti
- 1 adet iri ve olgun domates
- 2 adet küçük domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet yeşil köy biberi
- 1 adet kapya biber
- 3-4 yemek kaşığı çökelek
- 1/2 çay bardağı Memecik zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı sirke
- 1/2 portakal veya limonun suyu ve rendesi
- Taze fesleğen, reyhan yaprakları
- Tuz, karabiber

# Bodrum Gemici Peksimeti Salatası

*Yapılışı:*

Bodrum peksimetleri iri parçalar halinde geniş bir kâseye kırılır. Üzerine iri ve olgun domates rendelenir ve peksimetlerin domatesin suyunu emmesine kadar bekletilir.

Küçük domatesler ayrı bir kâseye küp şeklinde kesilerek konur ve suyunu salması için üzerine tuz serpilerek bırakılır. Salatalık, kırmızı kapya biberi, yeşil köy biberi ve reyhanlar ince ince doğranır. Daha sonra tüm bu malzeme ayıklanmış fesleğen yapraklarıyla birlikte peksimet kâsesine ilave edilerek karıştırılır.

Memecik zeytinyağı, sirke, tuz, karabiber, limon suyu ve limon rendesi iyice çırpılarak sos hazırlanır ve salataya ilave edilerek karıştırılır. Üzerine çökelek, reyhan ve fesleğen yaprakları konularak servis edilir.

*Malzemeler:*

- 8 bardak kemik veya tavuk suyu
- 2 bardak Göceli Tarhanası
- 1 bardak kuru börülce
- 2 -3 adet kuru acı kırmızıbiber
- 2 kaşık tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

# Börülceli Tarhana

*Yapılışı:*

Önceden hazırlanmış et suyuna yavaş yavaş tarhana ilave edilerek eritilir. Bu aşamada isteğe bağlı olarak içine acı biberde eklenebilir. Tarhana iyice eridikten ve çorba kıvamı aldıktan sonra börülceler ilave edilir ve yavaş yavaş karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Börülceler piştiğinde çorbanız hazırdır. Üzerine erittiğiniz pul biberli tereyağını gezdirerek servis edebilirsiniz.

*Malzemeler:*

- 1 adet cırık (En fazla 3 aylık tavuk)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 adet soğan
- 2-3 yeşil köy biberi
- 2-3 adet olgun domates
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz, karabiber

# Cırık Gavurma (Ganlı kavurma)

*Yapılışı:*

Kapaklı büyük bir tavada 2-3 aylık tavuk az suyla haşlanır. Suyunu çektikten sonra zeytinyağı ile kavrulur. Doğranmış soğan, yeşil köy biberi ve doğranmış domates ilave edilir ve birlikte karıştırılarak kavrulmaya devam edilir. Daha sonra bir bardak sıcak su ilave edilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Dinlendirildikten sonra servis edilir.

# Çökertme Kebap

*Kızartma ve sos için:*

- Kızartma ve sos için:
- 1 kg patates
- 3 domates
- 1 su bardağı domates püresi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 soğan
- 3 diş sarımsak
- Yarım kilo süzme yoğurt
- Ayçiçek yağı (kızartma için)
- Maydanoz
- Taze fesleğen
- Tuz, karabiber

*Malzemeler:*

- Kebap için:
- 600 gr bonfile dana eti
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber
- Kırmızı pul biber
- Kekik

*Yapılışı:*

Patatesler soyulup kibrit çöpü kalınlığında doğranarak tuzlu suda yaklaşık 30 dakika bekletilir. Suyu iyice kurutulduktan sonra patatesler kızgın yağda kızartılır ve fazla yağını bırakması için kâğıt havlu üzerinde bekletilir.

Bonfile et ince şeritler halinde kesilir. Tuz, karabiber, taze kekik ve zeytinyağı ile marina edilir. (Hafifçe yoğrulur.)

Sosu hazırlamak için soğan ve sarımsak çok küçük doğranarak zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Küçük doğranmış domatesler, taze fesleğen, kekik, tuz, karabiber ve çok az kırmızı toz biber ilave edilerek pişirilir.

Bir tavada tereyağı eritilerek marina edilmiş et, biraz karabiber ve kekik ile pişirilir. Et suyunu salmaya başlayınca önceden hazırlanan sos, ete ilave edilerek yaklaşık 5-10 dakika pişirilir. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta, etin sulu olarak kalmasıdır.

Kızartılan patatesler servis tabağına konur. Üzerine sarımsaklı süzme yoğurt dökülür ve etler üzerine yerleştirilerek biraz maydanozla servis edilir.

*Malzemeler:*

- 10 adet kenker
- 3 su bardağı pirinç
- 2 büyük baş soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- Maydanoz, dere otu, kuru nane, karabiber
- Pamuk iplik

# Deli Kenger (Kenker) Dolması

*Yapılışı:*

İç harcı:
Soğanlar rendelenir. Biber salçası, dereotu, maydanoz, kuru nane, karabiber, tuz, zeytinyağı ve rendelenmiş soğan pirinç ile karıştırılarak harç yapılır.

Sosun hazırlanması:
2 yemek kaşığı karabiber, su ve tuz  un ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir.
Kenkerlerin dikenleri temizlenerek bol suyla yıkanır. Kaynayan suya atılarak haşlanır. Haşlanan kengerlerin içine 2-3 yemek kaşığı harç konularak dağılmaması için pamuk ipliği ile sarılır.

Sarılmış kenkerler bir tencereye dizilerek harcı pişinceye kadar pişirilir.

Pişirilmiş kenker dolmaları, sosa batırılarak kızgın yağda kızartılır ve servis edilir.

*Malzemeler:*

- 8 adet taze Karya inciri
- 4 yemek kaşığı viski, konyak veya portakal suyu
- 125 gr Kazıklı peyniri, 8 adet üçgen parçaya bölünmüş
- 1 avuç taze badem, ayıklanmış
- 1 tatlı kaşığı tarçın

# Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karya İnciri

*Yapılışı:*

İncirler yıkanır ve kağıt havlu ile kurulanır. Birer parça peynir ve badem ile doldurulur ve sap kısımlarına (x) işareti şeklinde kesikler yapılır. Fırına dayanıklı cam bir kaba kesik tarafı üste gelecek şekilde dizilir. 160 dereceye ısıtılan fırında 8-10 dakika pişirilir. Fırından çıkınca üzerine tarçın serpilir. Viski, konyak veya portakal suyu gezdirilir. Ilık olarak servis edilir.

*Malzemeler:*

- 350 gr Gambilya baklası
- 3 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 adet kesme şeker
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 adet limonun suyu ve 1 çay kaşığı kadar limon rendesi
- Tuz

Üzeri için:

- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı esmer şeker
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tane ve yaprak kapari

# Gambilya Favası (Pava)

*Yapılışı:*

Gambilya baklası derin bir kâse içine konur ve üzerine su ilave edilerek yaklaşık 15 dakika bekletilir. Daha sonra suyu süzülerek yıkanır ve tencereye alınır. Soğanlar dört parçaya bölünerek baklaların üzerine konur.

Bir tavada iki çorba kaşığı zeytinyağı ile sarımsaklar kokuları çıkana kadar hafifçe kavrulur. Kavrulmuş sarımsaklar, şeker ve tuz baklalara ilave edilir ve üzerine yeterince su eklenerek haşlanır. İyice yumuşayan ve suyunu tamamen çeken baklalar rondo veya el blenderi ile baklalar ezme haline getirilir. (Eğer baklanın suyu fazlaysa, bu suyu süzmek gerekir.)

Ezme haline getirilen Gambilya baklasına geri kalan zeytinyağı, zerdeçal, limon suyu ve limon rendesi ilave edilerek iyice karıştırılır. Soğuyup, donması için bekletilir. Bir tavada şeker, zeytinyağı ilave edilerek karamelize edilir ve piyaz şeklinde doğranmış soğanlarla beraber favanın üzerine konur. Kapari taneleri ve yaprakları ile süslenir.

Not: Pava çok kuru olursa biraz daha zeytinyağı ve limon eklenebilir.

*Malzemeler:*

- 1 kg taze Bodrum Hardalı
- 3 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım çay bardağı limonsuyu
- Tuz, karabiber

# Hardal Otu Ekşileme

*Yapılışı:*

Hardal otu yıkanarak temizlenir. Kart sapları ve sertleşmiş yaprakları atılır. 3 parmak genişliğinde doğranır.

Geniş bir tencerede su kaynatılır ve hardallar suya atılarak yaklaşık 20 dakika kadar pişirilir.

Dövülmüş sarımsak limon suyu ile çırpılır ve üzerine Memecik zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyerek sos hazırlanır.

Pişirilen hardal otları servis tabağına alınır ve üzerine hazırlanılan sos gezdirilerek servis edilir.

*Malzemeler:*

- 3 adet yumurta
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 kilo un
- Yarım kilo ısırgan
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- Karacaotlu çökelek peyniri
- Tuz

# Isırganlı Erişte

*Yapılışı:*

Isırgan otu, bir parmak kadar üzerine çıkacak suda haşlanır. Mutfak robotunda haşlandığı suyu ile beraber çekilerek sulu bir püre haline getirilir. Soğuduğunda derin bir kaba alınır. Un ve diğer malzemelerle yoğrularak hamur haline getirilir. Daha sonra yufka şeklinde açılır ve saç ocağı üstünde hafifçe kurutularak erişte şeklinde kesilir.

Erişteleri pişirecek kadar su kaynatılır. Kaynayan suya 1 çorba kaşığı sıvı yağ konur ve erişteler içine atılarak az pişirilir. Pişirilen eriştenin suyu süzülür. Üzerine eritilerek tereyağı dökülür ve bolca Karacaotlu çökelek peyniri serpilerek servis edilir.

*Malzemeler:*

- 1 kg körek mantarı (Izgara olabilecek büyüklükte seçilmeli)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 1 tutam kekik
- Tuz karabiber

# Körek Mantarı

*Yapılışı:*

Mantarlar temizlenir. (Mantarlar bazı bölgelerde sirkeli suya konularak da temizlenir. Ancak ızgara yapılacak mantarın bu şekilde temizlenmemesi gerekir.) Sarımsaklar dövülür, zeytinyağı, kekik, tuz ve karabiber ile iyice çırpılarak bir karışım elde edilir. Sap kısımları kesilen mantarlara bu karışım iyice sürülür. Önceden yakılıp hazırlanmış kömür ateşinde mantarlar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

*Malzemeler:*

- Labada yaprağı
- 2-3 orta boy kuru soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1/2 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı salça (içi içi )
- 1 çorba kaşığı salça (sosu içi )
- Karabiber, kimyon, kuru nane, kekik
- Maydanoz ve pul biber
- Sıvıyağ
- Tuz

# Labada (İlabada) Dolması

*Yapılışı:*

Labada yaprakları derince bir kapta haşlanır. Sap kısımları yaprak ayasına kadar kesilir. Eğer ortasından geçen damarlar haşlamaya rağmen diri kalmışsa, bıçağın yayvan yüzüyle bastırılarak o dirilik ezilir.

Derince bir tencerede ince doğranmış soğanlar zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur.

Ilık suda bekletilmiş pirinç ve bulgur suyu süzüldükten sonra soğanlarla birlikte birkaç dakika kavrulur. Rendelenen domates ve bir tatlı kaşığı salçayla beraber soğanlara eklenerek kavrulmaya devam edilir. Bu aşamada baharatlarda eklenir. Üzerine 1 parmak geçecek kadar su ilave edilir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Pişmeye yakın kıyılmış maydanoz eklenerek ılımaya bırakılır.

Yaprakların damarlı kısımları üstte kalacak şekilde, hazırlanan iç labadalara sarılır ve orta boy bir fırın kabına tek sıra halinde dizilir.

Bir çorba kaşığı salça zeytinyağında kokusu çıkana kadar kavrulur. İstenirse bir parça domates rendesi de eklenebilir. Tuzu ayarlanarak bir bardak su eklenir ve labadaların üzerine sos olarak gezdirilir.

En az yarım saat orta sıcaklıkta ki fırında pişirilir ve yoğurt eşliğinde servis edilir.

*Malzemeler:*

Hamuru:
- 1/2 kg un
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Harcı:
- 250 gr dana kıyma
- 100 gr tereyağı ve 2 kaşık sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- Karabiber, tuz

# Lokum Pilavı

*Yapılışı:*

Bir tepsi içine un elenir. Yumurta, su ve tuz ilave edilerek sert bir hamur yapılır. Hamur 3 mm inceliğinde açılır ve 10 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur bolca unlanır, oklavaya sarılarak rulo yapılır. Rulo yapılan hamur önce boyunca kesilerek şerit haline getirilir ve daha sonra minik dikdörtgenler şeklinde kesilir. Kesme işlemi bittikten sonra, hamurlar eleğe alınır ve fazla unları elenir. Temiz bir bezin üzerine yayılarak 1-2 gün kurutulur (Ya da fırında hafif pembeleşene kadar pişirilir.)

2 lt tuzlu suya bir çorba kaşığı sıvı yağ konularak hamurlar kaynatılır. Yapışmaması için sürekli karıştırılır. Piştikten sonra suyu süzülür. Kıyma suyunu çekip rengi dönene kadar 2 kaşık tereyağı içinde kavrulur. Kavrulan kıymaya biraz tuz, karabiber ve sıvı yağ eklenerek biraz daha ateşte tutulur. Kıymalı harç, hamurların üzerine dökülerek karıştırılır. Kalan tereyağı eritilir ve pilavın üzerine dökülürek karıştırılır.

Not: Lokum pilavı, Bodrum'un geleneksel düğün yemeğidir.

*Malzemeler:*

- 100 gr Izgara Memecik zeytini
- 3 çorba kaşığı Memecik zeytinyağı
- 300 gr Ançuez sardalya
- 1 tutam taze fesleğen
- 1 limon

# Memecik Zeytinli Meze

*Yapılışı:*

Çekirdekleri çıkarılmış, salamurası ve ızgarası yapılmış Memecik zeytinleri limon ve zeytinyağı içinde bekletilmiş Ançuez sardalyaya top şeklinde sarılır ve açılmaması için kürdan ile tutturulur. Üzerine hafifçe Memecik zeytinyağı gezdirilerek limon dilimleri ile süslenir. Taze fesleğen serpilerek servis edilir.

*Malzemeler:*

- 3-4 adet temizlenmiş sübye
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 2-3 adet defne yaprağı
- 1 çay bardağı sirke
- 10-12 adet çekirdek (çekilmemiş) karabiber

# Mürekkepli Sübye

*Yapılışı:*

Sübyeler temizlenirken 2 ya da 3 mürekkep torbası ayrılır. Temizlenmiş sübyeler 1-1,5 cm kalınlığında doğranır ve yaklaşık bir litre suya konularak kaynamaya bırakılır.

Ayrılan 2-3 adet mürekkep torbası, kaynayan sübyelerin suyuna atılarak patlatılır. Mürekkebin kaynama suyuna iyice karışması sağlanır. Sirke ve defne yaprağı ilave edilerek kısık ateşte 25 – 30 dakika suyu çekilinceye kadar pişirilir.

Suyu çekildikten sonra zeytinyağı, limon ve karabiber eklenerek yaklaşık bir 10 dakika daha pişirilir. Biraz dinlendirildikten sonra sıcak ya da soğuk olarak servis edilir.

*Malzemeler:*

- 1 demet Acı Ot veya Tilkişen
- 3 yumurta
- 2 kaşık zeytinyağı
- 1 kuru soğan

# Yumurtalı Acı Ot veya Tilkişen

*Yapılışı:*

Acı Ot veya Tilkişen'in kart sapları ayıklanarak yıkanır. Yaklaşık 3 parmak genişliğinde doğranarak hazır hale getirilir. Soğanlar küp küp doğranarak zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş soğanların üzerine Acı Ot veya Tilkişen eklenerek 5 -6 dakika daha kavurmaya devam edilir. Yumurtalar ayrı bir kapta çırpılır ve üzerine 2 kaşık su ilave edilerek karıştırılır. Kavrulmakta olan otların üzerine yavaş yavaş eklenir. Yumurtalarda piştiğinde servis edilir.

Not: Yumurtasız olarak da servis edilebilinir.

# Bodrum Tohum Derneği

Genetik şifreleri taşıyan bir yapı olarak tohum, türün devamlılığı için olmazsa olmaz koşuludur.

Anadolu'daki biyolojik ve kültürel çeşitliliğin korunması, türlerin devamının sağlanması, gıda bağımsızlığımızın kaybedilmemesi, besleyici değerler ve damak tadımızın devamlılığı için yerel tohumlarla üretim yapılması bu nedenle önemli ve gereklidir.

Ülkemizde kaybolmaya yüz tutmuş hayvan ırklarının yaşatılması, yerel bitki çeşitliliğinin korunması, yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıklarının kaybolmaması amacıyla bir araya gelen

Bodrum Tohum Derneği üyeleri, biyoçeşitliliğimizin teminatı olan atalık tohumlarımızı yaşatmak ve onları toprakla buluşturmak için *"Ekelim, çoğaltalım, paylaşalım!"* hedefli çalışmalar yürütüyorlar.

2013 yılında yerel tohumlarla, kimyasal gübre ve ilaç kullanmadan, *"doğal tarım"* yöntemi kullanarak üretim yapan üreticiler tarafından kurulan dernek, doğal tarım yöntemiyle elde edilmiş ürünleri ve bunları üreten üreticileri teşvik ediyor, eğitim veriyor, destekliyor.

Doğanın bir parçası olarak kabul ettikleri tohumun parayla alınmasını ve satılmasını kabul etmeyen dernek üyeleri; tüketicilerin toprak, tohum ve bitki ile tanışması, temas kurması, üretici psikolojisini hissetmeleri ve anlamaları için tarlalar oluşturarak ve gerekli ekipmanları temin ederek yaygın saha çalışmaları da yürütüyorlar.

# Slow Food Yaveş Gari Bodrum Birliği

Merkezi İtalya'da olan Slow Food hareketi, iyi, temiz, adil gıdaya ulaşmayı hedefleyen, dünya genelinde 1300 grup ve 100.000 üyeden oluşan bir harekettir.

Uluslararası Slow Food hareketinin çatısı altında yer alan Yaveş Gari Bodrum Birliği, 150 üyesi ile Bodrum ve yöresinde gönüllü çalışmalar yapan bir sivil toplum kuruluşudur.

Muğla yöresindeki güvenilir, sağlıklı ve geleneksel yöntemler ile üretilen lezzetlere ve yok olmaya yüz tutan yemek kültürümüze sahip çıkan hareket, bu amacı paylaşan çiftçileri, lokantacıları ve çiftçi pazarlarını destekliyor.

Özellikle gençleri eğitmeyi, yaşam biçimi ve yeme içme kültürünü geliştirmeyi amaçlayan birlik üyeleri toplumsal politikalar konusunda farkındalık yaratmayı hedefliyor.

https://www.facebook.com/bodrumslowfoodbodrum/

# Nuh'un Ambarı (Ark of Taste)

1996'da oluşturulan Nuh'un Ambarı, unutulmuş ve tehdit altındaki gıda ürünlerini korumaya yönelik bir katalogdur.

Nuh'un Ambarı, bu ürünleri farklı ürün kategorilerinde meyveler, sebzeler, hayvan ırkları, peynirler gibi kaydederek, kaliteli gıdayı destekleyen ve kullananlar için önemli bir kaynak sunmaktadır.

83 ülkeden 1340 gıda ürünü Nuh'un Ambarı kataloğuna alınmıştır.

http://www.slowfoodfoundation.com/ark

# Slow Food Presidia

Presidia projeleri, yok olma riski taşıyan ürünlerin kaliteli üretimini destekliyor.

Kendine özgün bölge ve ekosistemleri koruyarak geleneksel üretim metotlarının geri kazandırılmasını, yerli türlerin ve yerel bitkilerin muhafaza edilmesini hedefliyor. Projeler küçük ölçekli üreticileri kapsıyor ve üretimlerinin kalitesini arttırmak için teknik destek veriyor. Slow Food etkinlikleriyle bu üreticiler için yeni pazarlar yaratılarak uluslararası takas olanakları sağlanıyor.

Presidia projesine katılan üreticiler için *"üretim protokolü"* hazırlanıyor.

Bu protokol, üreticilerin kimyasal işlemleri azaltmasını veya tamamen bırakmasını, hayvan haklarına saygılı yöntemlerin kullanılmasını, yerel ırkların ve sebze türlerinin korunmasını, mümkünse ekolojik paketleme yapılmasını ve yenilenebilir enerji kullanılması gibi başlıklar içeriyor.

Dünyada 60'tan fazla ülkede, 400'ün üzerinde Presidia bulunmaktadır.

**Bodrum Tohum Derneği İletişim Bilgileri**

Adres: Yokuşbaşı Mah. Kıbrıs Şehitleri Cad.
No: 1/B Bodrum
facebook.com/bodrumtohumdernegi
twitter.com/bodrumtohumdernegi
instagram.com/ata_tohum
Tel: 0538 710 27 24

**Slow Food Bodrum Yaveş Gari Birliği İletişim Bilgileri**

www.slowfoodbodrum.org
yavasgari@googlegroups.com
info@slowfoodbodrum.org
facebook.com/bodrumslowfoodbodrum
instagram.com/slowfoodbodrum
Tel: O533 739 89 09

Bodrum Belediyesi Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü - 2019

BODRUM BELEDİYESİ

444 00 48 bodrum.bel.tr BodrumBelediyesi BodrumBel BodrumBelediyesi