ANTALYA
İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

ANTALYA İLİ

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ VE

TESCİL BAŞVURUSU YAPILAN ÜRÜNLER

İÇİNDEKİLER

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ VE TESCİL BAŞVURUSU YAPILAN YAPILAN ÜRÜNLER 8
1. Akseki İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 8
1.1. Akseki Çimi Peyniri 8
1.2. Akseki Filizli Pilavı 9
1.3. Akseki Saraylı Tatlısı 10
1.4. Akseki Ekşi Tarhana Çorbası 10
2. Aksu İlçesi ve Antalya'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri 12
2.1. Aksu Araka Yemeği 12
2.2. Aksu Kaliforniya Biberi 13
2.3. Aksu Keşkeği 13
2.4. Aksu Salçası 14
2.5. Antalya Yabani İncir Reçeli 15
3. Alanya İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 16
3.1. Alanya Bakla Piyazı 16
3.2. Alanya Çiğirdik Tatlısı 17
3.3. Alanya Göç Çöreği 18
3.4. Alanya Gölevez Yemeği 18
3.5. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba (Tescil No: 459) 19
3.6. Alanya Muz Lifi 20
3.7. Alanya Muzu (Menşe Adı – Tescil No: 1176) 20
3.8. Alanya Öküz (Öksüz) Helvası 21
3.9. Alanya Yenidünyası (Menşe Adı – Tescil No: 373) 21
3.10. Alanya Avokadosu (Menşe Adı – Tescil No: 386) 22
3.11. Alanya Badem Kahvesi 22
3.12. Alanya Su Kabağı Süs Ürünleri 23
3.13. Alanya Kuru Patlıcan Taratoru 23
3.14. Alanya Fıstıklı Limonata (Tescil No: 1572) 24
3.15. Alanya İpek Kozası Ürünleri 24
3.16. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup (Tescil No: 1705) 25
3.17. Alanya Kırtakı 25
3.18. Alanya Laba Dolması 26
3.19. Alanya S Pasta 27
4. Demre İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 29
4.1. Demre Dağ Çileği Reçeli 29
4.2. Demre Bakla Tuzlaması 30

4.3. Demre Bakla Yemeği 31
4.4. Demre Balık Çorbası 31
4.5. Demre Çınar (Çıntar) Yemeği 32
4.6. Demre Kabuklu Yemeği 33
4.7. Demre Kekik Çayı 34
4.8. Demre Salkım Domatesi 35
4.9. Demre Sivrisi (Demre Sivri Biberi) 35
4.10. Demre Topak Hamur Çorbası 36
4.11. Demre Keçiboynuzu Pekmezi 37
5. Döşemealtı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 38
5.1. Döşemealtı El Halısı (Tescil No: 796) 38
5.2. Döşemealtı Bulgur Helvası 39
5.3. Döşemealtı Narı 40
5.4. Döşemealtı Kulaklı Çorba 40
5.5. Döşemealtı Ekşili Domatesi 41
5.6. Döşemealtı Taratorlu Mürdümük Pilavı 42
5.7. Döşemealtı Topça Köftesi 42
6. Elmalı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 44
6.1. Elmalı Gaziler Helvası 44
6.2. Elmalı Acıkara Üzümü 45
6.3. Elmalı Geçmen Nohutu 46
6.4. Elmalı Arabaşı Çorbası 46
6.5. Elmalı Karın Yağı 47
6.6. Elmalı Çobanisa Fasulyesi 47
6.7. Elmalı Dığan Katmeri 48
6.8. Elmalı Kış Yoğurdu 48
6.9. Elmalı Köle 49
6.10. Elmalı Müren Pekmezi 50
6.11. Elmalı Kırmızı Sulu Et 50
6.12. Elmalı Gilevgi Sarımsağı 51
6.13. Elmalı Söğle Peyniri 52
6.14. Elmalı Kış Kabağı Dolması 52
6.15. Elmalı Sulu Salatası 53
6.16. Elmalı Susamlı Çörek Helva 53
6.17. Elmalı Yağ Çökeleği 54
6.18. Tilki Kuyruğu Üzümü (Menşe Adı) 55

7. Finike İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 56
7.1. Finike Portakalı (Menşe Adı – Tescil No: 106) 56
7.2. Finike Kızıl Ot Kavurması (Mahreç İşareti – Başvuru) 57
7.3. Finike Aş Kabağı Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru) 58
7.4. Finike Bal Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru) 59
7.5. Finike Lorlu Biber Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru) 60
7.6. Finike Kara Kabak Civesi (Mahreç İşareti – Başvuru) 61
8. Gazipaşa İlçesinin Coğrafi İşaretli Ürünleri 62
8.1. Antalya Kıvrım Tatlısı 62
8.2. Gazipaşa Darı Aşı 63
8.3. Gazipaşa Kuru Keşi 64
8.4. Gazipaşa Cimbiti Nohutu 65
8.5. Gazipaşa Mangosu ve Gazipaşa Muzu 65
8.6. Antalya Kara Şalvarı 65
9. Gündoğmuş İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 66
9.1. Gündoğmuş Kabuklu Fasulye 66
9.2. Gündoğmuş Diricesi 67
9.3. Gündoğmuş Balı 67
9.4. Gündoğmuş Goca Tarhanası 68
9.5. Gündoğmuş Yarma Aşı 68
10. İbradı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 70
10.1. İbradı Emek (Andız/Ardıç) Pekmezi 70
10.2. İbradı Ekşi Tarhanası 71
10.3. İbradı Eriştesi 72
10.4. İbradı Gök Domatesli Lapa 72
10.5. İbradı Holuşkası 73
10.6. İbradı Keçi Sütlü Bulgur Tarhanası 73
10.7. İbradı Keçi Sütlü Tatlı Tarhanası 74
10.8. İbradı Kestanesi 75
10.9. İbradı Peynir Kavurması 75
10.10. İbradı Sütlü Döğme Çorbası 75
10.11. Ormana Glamık Dokuma 76
11. Kaş İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 77
11.1. Gömbe Tarhanası 77
11.2. Kaş Margaz Üzümü (Menşe Adı – Tescil No: 1731) 78
11.3. Köyre Tahini 78

11.4. Kaş Nardeği (Nar Ekşisi) 79
11.5. Barak Kilimi 79
12. Kemer İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 82
12.1. Kemer Hamur Dolması 82
12.2. Kemer Bahar Şerbeti 83
12.3. Kemer Felseğenli Kıl Patlıcan Yemeği 84
12.4. Kemer Gömbek Ekmeği 85
12.5. Kemer Turunç Ekşili Maş Fasulyesi Çorbası 85
12.6. Kemer Yapık Yemeği 86
12.7. Kemer Yufka Ekmeği Tatlısı 87
13. Kepez İlçesi'nin Coğrafi İşaret Başvuruları 89
13.1. Antalya Balkabağı Dolması 89
13.2. Antalya Cevizli Böreği 90
13.3. Antalya Dikenli İnciri (Menşe Adı) 91
13.4. Antalya Ejder Meyvesi (Menşe Adı) 92
13.5. Antalya Göce Çorbası 92
13.6. Antalya İçme Salatası 93
13.7. Antalya Kabak Çiçeği Dolması 93
13.8. Antalya Ördekbaşı Kebabı 94
13.9. Antalya Sütlü Kabak Çorbası 95
13.10. Antalya Tahinli Katmeri 95
13.11. Antalya Tarator Sosu 96
13.12. Antalya Tavuk Çorbası 97
13.13. Antalya Tilkişen (Kuşkonmaz) Çorbası 98
13.14. Antalya Tirmisi (Acı Bakla) 99
13.15. Antalya Ülübü Piyazı (Börülce Piyazı) 99
13.16. Antalya Yarpızlı Çorba 100
13.17. Antalya Yörük Kebabı 101
14. Konyaaltı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 102
14.1. Konyaaltı Çakırlar Balkabağı Gözlemesi 102
14.2. Konyaaltı Çakırlar Bazlaması 103
14.3. Konyaaltı Doyran Karası Patlıcanı 103
14.4. Konyaaltı Hacisekililer Portakalı (Menşe Adı) 104
14.5. Konyaaltı Hamur Dolması Yemeği 104
14.6. Konyaaltı Molehiya Yemeği 105
14.7. Konyaaltı Çakırlar Köy Kahvaltısı 106

14.8. Antalya Fıstık Haşlaması 106
14.9. Konyaaltı Keçi Peyniri 107
14.10. Konyaaltı Çandır Fasulyesi 107
15. Korkuteli İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 109
15.1. Antalya Karpuz Kabuğu Reçeli 109
15.2. Korkuteli Karyağdı Armudu (Menşe Adı – Tescil No: 369) 110
15.3. Korkuteli Kültür Mantarı 111
15.4. Korkuteli Şiş Köfte 111
15.5. Korkuteli Yanıksı Dondurması 112
15.6. Yelten Tarhanası (Mahreç İşareti – Tescil Ettiren: Akdeniz Üniversitesi) 113
16. Kumluca İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 115
16.1. Antalya Topak Kızartması 115
16.2. Kumluca Beydağı Fasulyesi Yemeği 116
16.3. İnce Patlıcan Yemeği 117
16.4. Kumluca Urgan Fasulyesi Yemeği 118
16.6. Kumluca Gardıç Bıçağı 118
17. Manavgat İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri 119
17.1. Manavgat Altın Susamı (Menşe Adı – Tescil No: 709) 119
17.2. Manavgat Çivirdiği (Mahreç İşareti – Başvuru) 120
17.3. Manavgat Yahnisi (Mahreç İşareti – Başvuru) 120
17.4. Antalya Kıstırması (Mahreç İşareti – Başvuru) 121
17.5. Manavgat Zeytinyağı (Mahreç İşareti – Başvuru) 121
17.6. Antalya Besteli (Karmaç) (Mahreç İşareti – Başvuru) 122
17.7. Manavgat Beylik Zeytini (Mahreç İşareti – Başvuru) 122
17.8. Manavgat Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru) 123
17.9. Manavgat Defnesi (Mahreç İşareti – Başvuru) 124
17.10. Manavgat Burmahan Kirazı (Menşe Adı – Başvuru) 124
17.11. Manavgat Ak Kekiği (Mahreç İşareti – Başvuru) 124
18. Muratpaşa ilçesi Coğrafi İşaretli Ürünler 126
18.1. Antalya Babata Keki 127
18.2. Antalya Kokoşka Yemeği 127
18.3. Antalya Kamkat Reçeli 127
18.4. Antalya Paça Çorbası (Tescil No: 1200) 127
18.5. Antalya Sütlü Buğday Çorbası 128
18.6. Antalya Gökçesu Pilavı 128
18.7. Antalya Mercimek Dondurması (Meze) 128

18.8. Antalya Yanık Dondurmalı İrmik Helvası 129
18.9. Antalya Finike Portakal Soslu Muz Tatlısı 129
18.10. Antalya Bağaçası (Çörek) 129
18.11. Antalya Ebegümeci Yemeği 129
18.12. Antalya Kaya Koruğu Salatası 130
18.13. Antalya Kekikli Çorba (Yayla Çorbası) 130
18.14. Antalya Kemalpaşa Petlesi (Tatlı) 130
18.15. Antalya Kuzu Etli Arapsaçı Yemeği 131
18.16. Antalya Radika Salatası 131
18.17. Antalya Alafası Yemeği 131
18.18. Antalya Domates Civesi 131
18.19. Antalya Şakşukası 132
18.20. Antalya Silifası (Tatlı/Çorba) 132
18.21. Antalya Usulü Frigya Biber Dolması 132
18.22. Antalya Yanıksı Dondurması (Tescil No: 845) 133
18.23. Antalya Kabak Tatlısı (Tescil No: 719) 133
18.24. Antalya Piyazı (Tescil No: 315) 133
18.25. Antalya Serpme Böreği (Tescil No: 736) 134
19. Serik İlçesi (Antalya) Coğrafi İşaretli Ürünler 135
19.1. Serik Arapsaçı Kavurması 135
19.2. Serik Balık Ekşilemesi 135
19.3. Serik Bükmesi 136
19.4. Serik Deniz Börülcesi Salatası 136
19.5. Serik İçli Pişisi 136
19.6. Serik Kadriye Çileği 137
19.7. Serik Bıçağı 137

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ VE TESCİL BAŞVURUSU YAPILAN YAPILAN ÜRÜNLER

1. Akseki İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Akseki Çimi Peyniri (Menşe Adı)

2. Akseki Filizli Pilavı (Mahreç İşareti)

3. Akseki Saraylı Tatlısı (Mahreç İşareti)

4. Akseki Ekşi Tarhana Çorbası (Mahreç İşareti)

1.1. Akseki Çimi Peyniri

Özelliği: Çiğ keçi sütünden, kursak mayası kullanılarak yapılan bir tulum peyniridir. Akseki'nin 1450 m rakımlı Çimi Yaylası'nda üretilir. Olgunlaşma sürecinde obruklar (karstik kaya odaları) kullanılır. Peynirin kendine özgü aroması, yayladaki kekik, kantaron, çiriş, adaçayı gibi bitkilerle beslenen keçilerin sütünden gelir.

Malzemeler (5 kg peynir için):

- 30 litre çiğ keçi sütü

- 1 yemek kaşığı (15 gr) kursak mayası

- Keçi derisinden yapılmış tulum (5 kg'lık)

- 3 yemek kaşığı (50 gr) tuz

- 1 çay kaşığı (5 gr) limon tuzu

- 1 çay kaşığı (5 gr) şap tuzu

- 15-20 adet işlenmemiş buğday tanesi

- Peynir kesesi (süzmek için)

Yapılışı:

1. Kursak mayasının hazırlanması: Olgunlaşmış kursak açılır, içindeki kuru madde 2,5 litrelik bir haznede keçi sütü ile karıştırılır. 15-20 gün serin ve kuru yerde bekletilir.

2. Tulumun hazırlanması: Yağlı keçi derisi tuzlanarak işlenir ve tulum şeklinde dikilir.

3. Peynirin yapımı: Sağım sıcaklığındaki taze keçi sütüne kursak mayası eklenir, karıştırılır. 1,5 saat sonra oluşan pıhtı karıştırılır, yarım saat dibe çökmesi beklenir.

4. Peynir bez keseye konup serin ve kuru yerde bir gece asılır.

5. Sabah güneş görmeden bir hazneye alınır, nazikçe yoğurulur, tuz eklenir ve tuluma basılır.

6. Olgunlaştırma: Tulum dolana kadar 2-3 gün aralıklarla yeni peynir eklenir. Doldurulduktan sonra obruklarda yaklaşık 3 ay olgunlaştırılır. Ardından tulumun dışı “ak toprak” ile sıvanır ve peynir tüketime hazır olur.

Not: Kışın obruklardan çıkarılmalıdır, aksi halde nemden çürür.

1.2. Akseki Filizli Pilavı

Özelliği: Ekşi tadını, Akseki’de yaygın yetiştirilen asmaların kurutulmuş uç yapraklarından (“filiz”) alan geleneksel bir pilavdır. İçinde keçi eti, nohut, börülce, mercimek ve tahin bulunur.

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı bulgur
- 1 adet soğan
- 1 kaşık salça
- 2 kaşık tereyağı
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı haşlanmış börülce
- 1 su bardağı haşlanmış mercimek
- 2 yemek kaşığı tahin (isteğe bağlı)
- ½ kg haşlanmış keçi eti (kurutulmuş da olabilir)
- Kekik, nane, tuz, pul biber, karabiber
- 2-3 diş dövülmüş sarımsak
- Filiz: Kurutulmuş asma yaprağı (elle ufalanacak)

Yapılışı:

1. Soğan, sarımsak, biber ve salça (veya domates rendesi) bir tencerede kavrulur.
2. Haşlanmış keçi eti eklenir.
3. Nohut, mercimek, börülce ve üzerini geçecek kadar su eklenip kaynatılır.
4. Filizler (kurutulmuş asma yaprağı) elle ufalanarak tencereye katılır, kapağı kapatılır.
5. Bir taşım kaynadıktan sonra bulgur ilave edilir. Baharatlar da eklenerek pişmeye bırakılır.

6. Ocaktan inmeye yakın, hafif sulu iken tahin sulandırılıp içine kekik atılır, karıştırılır ve pilava eklenir. Bir taşım daha kaynatılıp ocak kapatılır. Servise hazır.

1.3. Akseki Saraylı Tatlısı

Özelliği: Tatlandırılmasında andız pekmezi kullanılan geleneksel bir tatlıdır. Andız pekmezi, Toroslardaki andız ağaçlarının çekirdeklerinin (gilik) ezilip uzun süre kaynatılmasıyla elde edilir, üzüm pekmezine göre daha buruk ve keskindir. İçinde ceviz bulunur.

Malzemeler:

- 2 su bardağı un

- Tuz

- Sıvıyağ

- Nişasta (malzeme listesinde var ancak yapımda kullanımı belirtilmemiştir)

- Ceviz (kırılmış)

- Andız pekmezi

- Su

Yapılışı:

1. Un, tuz ve su ile çok katı olmayan bir hamur yoğrulur.

2. Hamur küçük bezelere ayrılır, her biri mümkün olduğunca ince açılır.

3. Açılan hamurun üzerine fırça ile sıvıyağ sürülür, kırılmış ceviz her yere gelecek şekilde yayılır.

4. Hamur iki taraftan toplanarak buruşturulur ve yağlanmış tepsiye yuvarlak sarılarak dizilir. Tepsi dolana kadar bu işlem tekrarlanır.

5. Üzerine tekrar sıvıyağ sürülüp fırına verilir. Yavaş pişirilir (yaklaşık ½ saat) – çıtır çıtır olması için.

6. Fırından çıkan tatlının üzerine sıcakken kontrollü şekilde andız pekmezi dökülür.

7. Tatlı tekrar fırına verilir, 10 dakika daha pişirilir. Servise hazır.

1.4. Akseki Ekşi Tarhana Çorbası

Özelliği: İçinde yoğurt bulunmayan, ekşiliğini Toros Dağları'nda yetişen yabani (taş/ekşi) erikten alan, yarma (dövülmüş buğday) kullanılan ve fermantasyon işlemi uygulanmayan bir tarhana çorbasıdır. Kurutulmuş kemikli keçi eti ile yapılır.

Malzemeler (Tarhana hazırlamak için):

- 1 kg soğan

- 1 kg domates

- 1 kg yeşil ve kırmızı biber (karışık)

- 2 kg yabani (taş-ekşi) erik

- 3 kg yarma

Yapılışı (Tarhana):

1. Soğan, domates ve biber ince kıyılır, suyu çekilinceye kadar pişirilir.

2. Ayrı bir yerde pişirilen erik eklenir.

3. Ocaktan alınan karışımın içine hemen yarma ilave edilir, karıştırılır.

4. Üstü kapalı olarak 1-2 saat bekletilir (yarma eriğin suyunu çeksin).

5. İyice soğuyup dinlendikten sonra serilere alınır ve yarı gölgede kurutulur.

6. Kurutulan bu karışım, kemikli kurutulmuş keçi eti ve su ile çorba kıvamında pişirilerek servis edilir.

Not: Bu tarhana diğerlerinden farklı olarak yoğurt içermez, fermantasyon yapılmaz ve ekşiliği tamamen yabani erikten gelir.

2. Aksu İlçesi ve Antalya'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Aksu Araka Yemeği (Mahreç İşareti)
2. Aksu Kaliforniya Biberi (Mahreç İşareti)
3. Aksu Keşkeği (Mahreç İşareti)
4. Aksu Salçası (Mahreç İşareti)
5. Antalya Yabani İncir Reçeli (Mahreç İşareti)

2.1. Aksu Araka Yemeği

Özelliği: Aksu yöresine özgü, "Araka" cinsi bezelye ile yapılan geleneksel bir yemektir. Normal bezelyeye göre daha tatlımsı ve kendine has bir aroması vardır. Kullanılan araka ata tohumundan elde edilir. Bahar aylarında taze toplanarak yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr taze araka (Araka cinsi bezelye)
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 2 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Soğan yemeklik doğranır, zeytinyağı ile tencerede kavrulur.
2. Kavrulan soğana salça eklenir, birkaç dakika daha kavrulur.
3. Üzerine arakalar eklenir ve karıştırılır.
4. Tuz, karabiber, toz kırmızı biber ve sıcak su eklenir. Orta ateşte pişmeye bırakılır.
5. Arakalar yumuşayınca yemek hazırdır.

Sunum: Yanında pilav ve yoğurt ile servis edilir.

2.2. Aksu Kaliforniya Biberi

Özelliği: İri yapılı, parlak renkli (kırmızı, sarı, yeşil, turuncu), yüksek verimli bir biberdir. Lezzeti hafif tatlımsı ve aromatiktir. Eti kalın, dolgun yapılıdır. Taze olarak salata, meze, sandviçlerde; pişmiş olarak dolma, ızgara, fırında ve sote yemeklerde kullanılır. Uygun koşullarda (5-8°C) 3-4 hafta tazeliğini korur.

Üretim Alanı: Antalya ili sınırları (Aksu ilçesinde yoğun olarak yetiştirilir).

Üretim Metodu (Özet):

- Dikim: Seralara Ağustos ayında fide dikimi yapılır. Fideler 4-5 cm derinlikte, sıra arası 50 cm olacak şekilde dikilir. Dönüme 2000-2200 fide.

- Sulama: Damla sulama sistemi tercih edilir.

- Gübreleme: Kontrollü, organik ve çevreye duyarlı yöntemler.

- Hastalık mücadelesi: Entegre zararlı yönetimi (IPM) ve biyolojik mücadele.

- Hasat: Ekim ortasından Mayıs sonuna kadar. Biberler tam olgunlukta, parlak renklerini aldıklarında toplanır.

- Sonrası: Boyut ve kaliteye göre sınıflandırılır, ambalajlanır.

2.3. Aksu Keşkeği

Özelliği: Aksu yöresinde düğün, mevlit ve toplu etkinliklerde yapılan geleneksel bir keşkektir. En önemli ayırt edici özellikleri: etsiz olması, sadece kabuğu soyulmuş sedef buğdayı (aşlık buğday) kullanılması ve piştikten sonra karşılıklı tokmaklarla ezilmesidir. Yağ olarak sadece tereyağı kullanılır.

Malzemeler (100 kişilik):

- 6-7 kg kabuğu soyulmuş sedef buğdayı
- 6-7 litre su
- 3 kg tereyağı
- Tuz

Yapılışı:

1. Buğday bir gece önceden ıslatılır.
2. Büyük bir kazanda buğday, tereyağı, su ve tuz eklenerek odun ateşinde uzun süre kaynatılır. Buğday özünü salıp lapa kıvamına gelir.

3. Pişen buğday, büyük tahta kaşıklar veya tokmaklarla karşılıklı olarak iki kişi tarafından ezilir (imece usulü, sırayla yer değiştirilir). Macun kıvamına getirilir.

4. Servis sırasında üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

Düğünlerde davul zurna ve oyunlar eşliğinde şenlikli bir şekilde yapılır.

2.4. Aksu Salçası

Özelliği: Coğrafi sınırda (Antalya) yetişen domateslerden yapılır. Üretim yöntemi kendine özgüdür: domatesler yıkanır, sap ve çekirdek evi çıkarılır, doğranır, poşette 2-3 gün bekletilir, sonra sıkılır, güneşte kurutulur ve tuz ilave edilir. İçinde domates ve tuz dışında katkı maddesi bulunmaz. Analiz sonuçları: ortalama °Briks 21,77, pH 3,29, tuz %13,02, likopen 301,60 mg/kg.

Malzemeler:

- Domates (Antalya il sınırlarında yetişen)

- Tuz

Yapılışı (Üretim Metodu):

1. Yıkama ve ayıklama: Domatesler temiz su ile yıkanır, sap ve çekirdek evi alınır.

2. Doğrama: 2-3 parçaya bölünür.

3. Poşette bekletme: Doğranmış domatesler poşete konur, tuz eklenir, ağzı bağlanır. 2-3 gün bekletilir.

4. Domatesi sıkma: Poşetteki yeşil su süzülür, domatesler leğenlere alınır, iliştir veya elekten geçirilir.

5. Kurutma: Az miktarda ise sinilere, çok miktarda ise naylon poşet üzerine serilir. Üzerine tül veya tülbent örtülerek güneş altında 3-4 gün kurutulur. Bu sırada tahta kaşıkla karıştırılır.

6. Tuz ilavesi: Kuruyan domatese tuz eklenir, tekrar karıştırılır.

7. Paketleme: Bidonlara doldurulur, kapakları kapatılır.

8. Depolama: Direkt güneş ışığı olmayan oda sıcaklığında 1 yıla kadar muhafaza edilir.

2.5. Antalya Yabani İncir Reçeli

Özelliği: Antalya ve ilçelerinde kendiliğinden yetişen yabani incir (Ficus carica var. Caprificus) halk arasında "erkek incir" veya "delice incir" – ile yapılır. Kültür incirinin atasıdır. Olgunlaşmamış yeşil yabani incir kullanılır. Kuraklığa ve taşlı topraklara dayanıklıdır. Antalya'da kadın kooperatifleri aracılığıyla üretimi yaygınlaştırılmıştır.

Malzemeler:

- 610 g yeşil yabani incir (olgunlaşmamış)

- 700 g toz şeker

- 700 g su

- 1 g sitrik asit

Yapılışı:

1. Nisan döneminde toplanan yabani incirler yıkanır, alt ve sap kısımları bıçakla alınır.

2. Bir gece suda bekletilir, süzülür.

3. İncirler hafifçe yumuşayana kadar 10-15 dakika haşlanır, soğuk su ile diriltilir.

4. Durultulmuş kireçli suda 1,5-2 saat bekletilir, bol su ile yıkanarak kireçten arındırılır.

5. Bir tencerede 700 g su ve 700 g şeker ile şeker şurubu hazırlanır. Ön işlemli 610 g incir şuruba eklenir, pişirilir.

6. Reçelin çözünür kuru maddesi 65°Bx civarına gelince 1 g sitrik asit eklenir.

7. Suda çözünür kuru madde 68-71°Bx'e ulaşınca pişirme sonlandırılır.

8. Reçel soğutma tanklarına alınır, soğuyunca kavanozlara doldurulur.

9. 85-95°C'de 10-15 dakika pastörize edilir.

3. Alanya İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Alanya Bakla Piyazı (Mahreç İşareti – Başvuru)
2. Alanya Çiğirdik Tatlısı (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Alanya Göç Çöreği (Mahreç İşareti – Başvuru)
4. Alanya Gölevez Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)
5. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba (Mahreç İşareti – Tescil No: 459)
6. Alanya Muz Lifi (Mahreç İşareti – Başvuru)
7. Alanya Muzu (Menşe Adı – Tescil No: 1176)
8. Alanya Öküz (Öksüz) Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru)
9. Alanya Yenidünyası (Menşe Adı – Tescil No: 373)
10. Alanya Avokadosu (Menşe Adı – Tescil No: 386)
11. Alanya Badem Kahvesi (Mahreç İşareti – Başvuru)
12. Alanya Su Kabağı Süs Ürünleri (Mahreç İşareti – Başvuru)
13. Alanya Kuru Patlıcan Taratoru (Mahreç İşareti – Başvuru)
14. Alanya Fıstıklı Limonata (Mahreç İşareti – Tescil No: 1572)
15. Alanya İpek Kozası Ürünleri (Mahreç İşareti – Başvuru)
16. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup (Mahreç İşareti – Tescil No: 1705)
17. Alanya Kırtakı (Mahreç İşareti – Başvuru)
18. Alanya Laba Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)
19. Alanya S Pasta (Mahreç İşareti – Başvuru)

3.1. Alanya Bakla Piyazı

Özelliği: Alanya'ya özgü, haşlanmış kuru bakla ile yapılan, sıcak servis edilen bir piyazdır. Antalya piyazından farklı olarak tahin, yumurta ve domates kullanılmaz; sadece zeytinyağı, limon, sirke ve maydanoz ile hazırlanır. Yanında kuru soğan servis edilir.

Malzemeler (1 porsiyon):

- 250-350 gr haşlanmış kuru bakla (veya taze bakla)

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı (Antalya bölgesi)

- 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi

- Çeyrek limon suyu

- Maydanoz

- Servis için kuru soğan

Yapılışı (Kuru bakla ile):

1. Kuru baklalar 1 gece suda ıslatılır, sonra haşlanır.

2. Haşlanmış sıcak bakla bir tabağa alınır.

3. Üzerine maydanoz serpilir.

4. Önce zeytinyağı, sonra sirke, en son limon suyu eklenir.

5. Yanında kesilmiş kuru soğan ile servis edilir.

Taze bakla ile: Baklalar iç olarak çıkarılır, bekletilmeden haşlanır ve aynı şekilde hazırlanır.

3.2. Alanya Çiğirdik Tatlısı

Özelliği: Susam ve üzüm pekmezi ile yapılan, soğuk kış günlerinde tüketilen geleneksel bir Yörük tatlısıdır. Sert ama ağızda kolay kırılan, altın sarısı – açık kahverengi renkte, kare veya dikdörtgen şeklinde olur. Katkı maddesi içermez.

Malzemeler:

- Kavrulmuş susam (yörede yetiştirilen)

- Üzüm pekmezi (Antalya bölgesi)

Yapılışı:

1. Susam, açık ateşte veya kavurma kazanında altın sarısı renk alana kadar kavrulur.

2. Pekmez kaynatılarak karamelize edilir.

3. Kavrulmuş susam, pekmez şurubuna eklenir ve homojen karıştırılır.

4. Karışım, yağlı kağıt veya mermer yüzeye dökülüp 1–1,5 cm kalınlığında açılır.

5. Soğurken kare/dikdörtgen parçalar halinde kesilir.

Saklama: Nem geçirmeyen ambalajda, serin ve kuru yerde 6 ay.

3.3. Alanya Göç Çöreği

Özelliği: Yörüklerin göç yolculuklarında yanlarına aldıkları, uzun süre bayatlamayan, kalınca açılmış yuvarlak bir çörektir. Dışı çıtır, içi yumuşaktır. Üzerinde ceviz bulunur. Düğünlerde, Ramazan sofralarında, bayramlarda yapılır.

Malzemeler (10 kişilik):

- 3 yumurta (1 sarısı üzeri için ayrılır)
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 paket margarin veya 1 su bardağı tereyağı
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 limon suyu
- Aldığı kadar un
- Üzeri için ceviz

Yapılışı:

1. Yumurta (1 sarısı ayrılır), yoğurt ve yağlar derin kapta karıştırılır.
2. Tuz, karbonat ve limon suyu eklenir.
3. Un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.
4. Hamur yağlanmış tepsiye yayılır.
5. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, dilimlere ayrılır, her dilime bir ceviz konur.
6. Önceden ısıtılmış 150°C fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

3.4. Alanya Gölevez Yemeği

Özelliği: Gölevez (Colocasia esculenta) bitkisinin yumrusu ile yapılan, keçi veya koyun etli, limon ve un ile terbiye edilmiş geleneksel bir yemektir. Gölevez çiğ halde tüketilmez, mutlaka pişirilir.

Malzemeler:

- Gölevez (soyulmuş, iri parçalara bölünmüş)
- Kuşbaşı keçi veya koyun eti

- Tereyağı + zeytinyağı

- Nohut (haşlanmış)

- Limon suyu, un (terbiye için)

- Domates, domates salçası, kırmızı toz biber, soğan, tuz

Yapılışı:

1. Gölevez soyulur, iri parçalara bölünür, un ve limon suyu ile 1 saat terbiye edilir.

2. Tencereye tereyağı ve zeytinyağı konur, kuşbaşı etler kavrulur.

3. İnce kıyılmış soğan, rendelenmiş domates, salça, haşlanmış nohut eklenir, sotelenir.

4. Terbiye edilmiş gölevezler yıkanıp tencereye eklenir, 5 dakika kavrulur.

5. Limon suyu, kırmızıbiber, tuz ve su eklenir, gölevezler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. (Düdüklü de kullanılabilir)

3.5. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba (Tescil No: 459)

Özelliği: Düğün çorbası olarak da bilinir. İçinde işkembe veya tavuk eti, küçük köfteler (gülük/hülük) , nohut, pirinç, domates salçası ve limon bulunur. Pirinçlerin lapa olmaması için limon suyu önce eklenir ve tencerenin kapağı kapatılmaz.

Malzemeler (İşkembeli – örnek):

- 1,5 kg keçi veya dana işkembesi

- 1200 ml su/kemik suyu

- 180 gr pirinç, 120 gr nohut, 60 gr domates salçası, 440 gr domates

- 120 gr tereyağı, 12 gr zeytinyağı, 10 gr kırmızı toz biber, tuz, kuru nane, 200 gr limon

- Gülük için: 200 gr yağsız keçi kıyması, karabiber, tuz, 100 ml limon suyu

Yapılışı (özet):

1. İşkembe temizlenir, limon-soğan-tuzla ovalanır, yıkanır, haşlanır (30-50 dk). Haşlanan işkembe ince kıyılır.

2. Gülükler: Kıyma, karabiber, tuz yoğrulur, nohut büyüklüğünde toplar yapılır (limon suyu ile yapışmaması sağlanır).

3. Gülükler tereyağı+zeytinyağında kızartılır, rendelenmiş domates, salça, kırmızı biber eklenir, kavrulur.

4. Su/kemik suyu, tuz eklenir kaynatılır. Haşlanmış işkembe ve nohut eklenir.

5. Limon suyu ve ıslatılmış pirinç eklenir, pirinçler yumuşayana kadar (kapak kapatmadan) pişirilir. Üzerine kuru nane serpilir.

3.6. Alanya Muz Lifi

Özelliği: Muz hasadından sonra kalan yalancı gövdelerden elde edilen doğal, biyolojik olarak parçalanabilen, dayanıklı ve parlak bir liftir. Tekstil (ipek parlaklığında kumaş), kâğıt, halat, kompozit malzemeler, dekoratif ürünler (çanta, sepet, abajur) yapımında kullanılır. Alanya'da yıl boyu temin edilebilir.

Üretim Metodu (özet):

1. Gövde kesimi – Hasat sonrası muz gövdeleri toplanır.

2. Lif çıkarma (dekortikasyon) – Geleneksel (bıçak/bambu ile sıyırma) veya mekanik (makine).

3. Yıkama – Lifler bol suyla yıkanır, özsu ve nişasta kalıntıları giderilir.

4. Kurutma – Güneşte veya gölgede tamamen kurutulur.

5. Ayırma ve tarama – Dış lifler (sert) halat vb., iç lifler (yumuşak) tekstil ve kâğıt için ayrılır.

6. İplik/kumaş üretimi – Taranan lifler iplik haline getirilir, dokunur veya örülür.

3.7. Alanya Muzu (Menşe Adı – Tescil No: 1176)

Özelliği: Bodur Cavendish (Musa paradisicia L.) çeşididir. Soğuğa ve rüzgâra dayanıklı, kısa boylu, ılıman Akdeniz iklimine uyumludur. Alanya'da hem açık alanda hem de örtü altında yetiştirilir. Açık alanda aroması daha yoğundur. Hevenk ağırlığı açık alanda 15-30 kg, örtü altında 25-70 kg; parmak uzunluğu 10-25 cm; suda çözünür kuru madde %13-20.

Üretim Metodu (özet):

- **Çoğaltma:** Pinçler, toprak altı yumrular veya doku kültürü ile.

- **Dikim:** Açık alanda ilkbahar, örtü altında eylül-mayıs. Sıra arası 2-3 m, sıra üzeri 1,2-2,5 m.

- **İklim:** Optimum 26-30°C, dona hassas.

- **Sulama:** Damlama, sprink, sisleme.

- **Gübreleme:** Potasyum ağırlıklı.

- **Hasat:** Meyveler tam olgunlaşmadan, koyu yeşilden açık yeşile döndüğünde. Hasat sonrası 18-24°C'de 1-2 haftada olgunlaşır.

3.8. Alanya Öküz (Öksüz) Helvası

Özelliği: Şeker değil, üzüm pekmezi ile yapılan, çok sert ve tok tutucu bir un helvasıdır. Adını, kavurma sırasında gereken güçlü bilek gücünden ve helvanın yoğunluğundan alır. Düğün, sünnet, mevlit, bayramlarda yapılır. Servis edilirken ortasına havuz açılır, eritilmiş tereyağı dökülür; lokmalar havuza batırılarak yenir.

Malzemeler (15 kişilik):

- 3 su bardağı un

- 2 su bardağı üzüm pekmezi

- 2 su bardağı su

- 4 yemek kaşığı tereyağı (hamur için)

- Üzeri için 200 gr tereyağı

Yapılışı:

1. Pekmez ve su tencerede kaynatılır. Bu karışımdan 1 su bardağı ayrılır.

2. Kalan pekmezli suya yavaş yavaş un eklenerek sürekli karıştırılır, hamur elde edilir.

3. Ayrılan sudan azar azar eklenerek hamur pişirilir (su bitene kadar).

4. 4 yemek kaşığı tereyağından yarım kaşık alınır, hamura eklenir, karıştırılır. Bu işlem 8 kez tekrarlanır.

5. Hamur kasenin kenarından hızlıca vurulunca kesiliyorsa pişmiştir.

6. Pişen helva yuvarlak tepsiye alınır, ortası havuz şeklinde açılır. Üzerine ve havuza kızdırılmış 200 gr tereyağı dökülür.

3.9. Alanya Yenidünyası (Menşe Adı – Tescil No: 373)

Özelliği: “Ayva Göbek” (Hafif Çukur Göbek) çeşidi olup, ince kabuklu, sarı-turuncu kabuklu, sarı-beyaz etli, iri (ortalama 43 g) ve erkencilik gösteren bir yenidünyadır. Alanya’nın mikro-iklimi sayesinde diğer bölgelere göre 7-10 gün (açık alanda) veya 1 ay (örtü altında) erken olgunlaşır.

Meyve özellikleri: Ağırlık 40-46 g, suda çözünür kuru madde %9,5-10,6, kabuk soyulması kolay, kabuk kalınlığı ince, çekirdek sayısı 1-5.

Üretim Metodu: Aşı ile çoğaltma, açık bahçe veya örtü altı yetiştiriciliği. Dikim aralığı 6x6 m veya 7x7 m. Sulama (damla tercih edilir), gübreleme (toprak analizine göre), budama (Mart ayı goble şekli), karaleke hastalığına karşı mücadele. Hasat dikkatli elle yapılır, 5°C’de 2 ay muhafaza.

3.10. Alanya Avokadosu (Menşe Adı – Tescil No: 386)

Özelliği: Fuerte çeşididir. Koyu yeşil, hafif pürüzlü kabuklu, armut şeklinde, açık sarı-yeşilimsi etli, tek iri çekirdekli. Yağ oranı %12-17 arasında, kuru madde %25'ten az olmamalı, ortalama meyve ağırlığı 210 g. Alanya ve Gazipaşa ilçelerinde yetişir.

Üretim Metodu:

- İklim: Yıllık ortalama 19°C, -2,8°C zarar eşiği.

- Toprak: İyi drene, organik maddece zengin, killi-kumlu, pH 7,89 (hafif alkali).

- Çoğaltma: Aşı ile (göz veya kalem aşısı).

- Dikim: 6x6 m veya 7x7 m, tozlayıcı çeşit (Hass veya Wurts) ile 1:9 oranında.

- Sulama: Damla veya tava usulü.

- Gübreleme: Azot ağırlıklı, yıllara göre artan miktarlarda.

- Hasat: Kasım-Nisan arası, meyve sapıyla koparılır.

- Depolama: 5-6°C'de 3 haftadan az.

3.11. Alanya Badem Kahvesi

Özelliği: Tamamen kavrulmuş bademden yapılan, kafeinsiz bir kahvedir. Türk kahvesi gibi cezvede pişirilir, ancak daha hafif içimlidir. Alanya'da yetişen bademlerin yüksek yağ ve protein oranı yoğun aroma verir.

Malzemeler (2 kişilik):

- 3 tatlı kaşığı dövülmüş badem (ince toz halinde)

- 1 kahve fincanı süt

- 1 kahve fincanı su

- Şeker, damla sakızı, tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

Dövülmüş badem tozu, cezvede su ve süt ile pişirilerek kahve kıvamına getirilir. İsteğe göre şeker veya tarçın eklenir.

3.12. Alanya Su Kabağı Süs Ürünleri

Özelliği: Kurutulmuş su kabaklarının oyma, boyama, boncuk işleme ve ışıklandırma teknikleriyle süslenerek abajur, aplik, vazo, teraryum, nazarlık, hediyelik eşya haline getirildiği geleneksel bir el sanatıdır. Alanya'da yıllardır sürdürülmekte olup turistik ürün olarak değerlidir.

Temel süsleme teknikleri:

- Oyma ve delik açma (Dremel veya matkap ile desen oyulur, ışık süzülmesi için delikler açılır)

- Boya ile işleme (Akrilik, sulu boya, sprey, metalik boyalar; geleneksel Türk motifleri veya modern desenler)

- Boncuk işleme (Boncuk, nazar boncuğu yapıştırılır)

- Işıklandırma (İçine ampul veya led sistemi yerleştirilir, genellikle sıcak sarı ışık)

Hammadde üretimi: Yaz sonunda hasat edilen su kabakları gölgede kurutulur, içi temizlenir, ardından süsleme işlemleri yapılır.

3.13. Alanya Kuru Patlıcan Taratoru

Özelliği: Güneşte kurutulmuş patlıcanın haşlanıp, ceviz, sarımsak, limon ve su ile yapılan tarator sosuyla (yoğurt ve tahin yok) harmanlandığı, soğuk servis edilen bir meze/ana yemektir. Patlıcanın isli-tatlı aroması ile cevizin yağlı dokusu dengelenir.

Malzemeler (6-8 kişilik):

- 250 gr kuru patlıcan (yıkanmaz, doğrudan haşlanır)

- 2 su bardağı ceviz içi

- 1 su bardağı zeytinyağı

- 4 diş sarımsak, 4 adet orta boy soğan, 2 adet limon

- 2 su bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Kuru patlıcanlar haşlanır (yıkanmaz, yoksa pişmez).

2. Soğanlar zeytinyağında kavrulur.

3. Haşlanan patlıcanlar süzülür, soğanlara eklenir, kavrulur, ocaktan alınır.

4. Cevizler havanda yağı çıkana kadar dövülür, su ile karıştırılır (kıvamı ayarlanır). Sarımsak dövülür, limon suyu ve tuz eklenir, karıştırılır (tarator sosu).

5. Sos, kavrulmuş patlıcanın üzerine dökülerek servis yapılır (soğuk).

Not: Limon suyu servisten hemen önce eklenmelidir (ceviz kararmasın).

3.14. Alanya Fıstıklı Limonata (Tescil No: 1572)

Özelliği: Taze limon, portakal, toz şeker ve su ile hazırlanan limonatanın üzerine kavrulmuş, kabuksuz, tuzsuz yer fıstığı eklenmesiyle yapılan alkolsüz bir içecektir. Nişan, düğün gibi özel günlerde ikram edilir. Renk dengeleyici veya aroma kullanılmaz.

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 400 g limon (4 adet)

- 220 g portakal (1 adet)

- 145 g beyaz toz şeker

- 2 litre su

- 120 g kavrulmuş, kabuğu ayıklanmış tuzsuz yer fıstığı

Yapılışı:

1. Limonlar yıkanır, kabukları rendelenir (beyaz kısım rendelenmez). Rendelenmiş kabuk şekerle ovulur.

2. Limon suyu sıkılır, portakal suyu sıkılır, şekerli kabuklara eklenir.

3. Su ilave edilir, karıştırılır, süzgeçten süzülür.

4. Yer fıstıkları tavada koyu kahverengi olana kadar kavrulur (10-15 dk), kabukları soyulur, iri ise ikiye bölünür.

5. Soğuk limonata bardaklara konur, üzerine fıstık eklenir, nane yaprağı ile servis edilir.

3.15. Alanya İpek Kozası Ürünleri

Özelliği: Alanya'da geleneksel olarak yetiştirilen ipek böceklerinden elde edilen kozaların işlenmesiyle yapılan ürünlerdir. Bunlar arasında:

- İpek dokuma ürünler (Alanya kuşağı, ipek fular, şal, alaca kumaşı, gömlek, bohça, cibinlik)

- İpek kozasından çiçek ve dekoratif ürünler (begonvil, portakal çiçeği, gelincik, dağ lalesi gibi canlı çiçek modellerinde; ipek kozaları jiletle kesilir, doğal boyalarla boyanır, dikilerek birleştirilir)

- İpek ipple oya örücülüğü

Alanya'da 31 mahallede yaklaşık 250 hanede ipekböceği yetiştirilir. Üretim "Alanya Yöresi Geleneksel İpek Kültürü" adıyla Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri'ne dahildir.

Kozadan ip elde etme (geleneksel):

Kurutulan kozalar sıcak suda yumuşatılır, uçları çekilir, iğ ve ılgıdır ile kelefe (çile) haline getirilir, sabunlu suda yıkanır, kurutulur, çıkrıkta bükülür.

3.16. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup (Tescil No: 1705)

Özelliği: Ceratonia siliqua türü, koyu kahverengi, uzun düz yapıda, tatlı ve hafif aromalı bir meyvedir. Alanya'nın yüksek sıcaklık, düşük yağış (515 mm/yıl) ve terra-rossa toprak yapısına mükemmel adapte olmuştur. Meyve ağırlığı 28-41 g, boy 191-218 mm, sakkaroz oranı %30-32,5.

Üretim Metodu (özet):

- **Fidan üretimi:** Tohumlar 6 saat suda bekletilir, çimlendirilir, aşılama (yongalı göz, dilcilik).

- **Dikim:** Sonbahar veya ilkbahar, 5x5 m aralıkla, can suyu verilir.

- **Budama:** Goblet sistemi.

- **Gübreleme:** NPK + organik.

- **Hasat:** Eylül-Ekim.

- **Saklama:** 15-20°C, nem %60'ı geçmemeli, soğutma/ısıtma yapılmaz.

3.17. Alanya Kırtakı

Özelliği: Bal kabağından yapılan, ince dilimlenmiş, şeker veya üzüm pekmezi ile tatlandırılan, kireç suyunda bekletilerek sertleştirilen şeffaf kıvamlı bir tatlıdır. Ele alındığında arkası görünecek kadar şeffaf olması ayırt edici özelliğidir. Yörük geleneğinde pekmez kaymağı ile yapılırdı.

Malzemeler (Şekerle):

- 1 kg bal kabağı

- 1,5 kg şeker

- 3 lt su

- 1 su bardağı sönmemiş kireç

Malzemeler (Pekmezle):

- 1 kg bal kabağı

- 12 lt üzüm şırası

- 3 lt su

- 1 su bardağı sönmemiş kireç

Yapılışı (Şekerle):

1. Kabak soyulur, 1 mm kalınlığında 3-5 cm uzunluğunda dilimlenir.

2. Kireç 3 lt suda ezilir, çökeltilir, üstteki duru kireçli su alınır.

3. Kabak dilimleri bu kireçli suda 2 saat bekletilir (sertleşmesi için).

4. Bol suyla yıkanır, şeker eklenir, pişirilir. Şeker koyulaşınca pişme tamamlanır.

Alternatif: Kireç yerine küllü su da kullanılabilir (5 bardak kül + 5 lt su kaynatılır, duru kısmı alınır). Kireç oranı düşüktür (3 lt suya 1 su bardağı), limon tuzu kullanılmaz.

3.18. Alanya Laba Dolması

Özelliği: "Laba" Alanya yöresinde keçi kaburgası demektir. Kaburga etinin içi, keçi karaciğeri, keçi kıyması, pirinç, badem, soğan, domates, maydanoz ve baharatlarla hazırlanan harçla doldurulup dikilerek pişirilen özel bir yemektir. Misafir ikramında "baş tacı" yemeğidir. Yedim denmez, "Labayı deştim" denir.

Malzemeler (5 kg'lık laba için):

- Orta boy keçi labası (kaburga)

- 250 gr keçi karaciğeri, 250 gr keçi kıyması, 1,5 su bardağı pirinç

- 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay bardağı badem, 2 soğan, 3 domates, ½ demet maydanoz

- Tuz, karabiber, kırmızıbiber, 2 yemek kaşığı domates salçası

- Üzeri için: 4 yemek kaşığı tereyağı, 4 yemek kaşığı salça (opsiyonel yoğurt)

Yapılışı:

1. Pirinç tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir. Bademler kaynatılıp soyulur, kavrulur.

2. Karaciğer satırla minik kıyılır, kavrulur. Kıyma ve tereyağı eklenir, soğan eklenir. Rendelenmiş domates, salça, kırmızıbiber, süzülen pirinç eklenir kavrulur. Karabiber, maydanoz, tuz, badem eklenir (iç harç).

3. Kaburganın karın boşluğundan bir ağız açılır, harçla doldurulur, yarım su bardağı su eklenir, ağzı iple dikilir.

4. Labanın üzerine salça (ve opsiyonel yoğurt) sürülür.

5. Geniş tencerede tereyağında arkalı önlü mühürlenir (kızartılır).

6. Üzerini kaplayacak su eklenir, kısık ateşte 1,5-2 saat pişirilir.

7. Servis tabağına alınır, ipler ve kemiklerden ayrılır, üzerine pişme suyundan gezdirilir.

3.19. Alanya S Pasta

Özelliği: Alanya'ya özgü, S şeklinde verilen, yumurta kokusu olmayan, kıtır kıtır bir kurabiye türüdür. Hamurunda tereyağı/margarin, zeytinyağı, yoğurt yok (un, yağ, yumurta, şeker, kabartıcılar). Limon veya portakal kabuğu rendesi isteğe bağlıdır.

Malzemeler (60-65 adet, 20-22 porsiyon):

- 880-990 gr buğday unu (8-9 su bardağı)

- 250 gr tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

- 200 ml zeytinyağı (1 su bardağı)

- 3 adet yumurta

- 280-300 gr toz şeker (2 su bardağı)

- 10 gr kabartma tozu, 15 gr karbonat (1 tatlı kaşığı)

- 45 ml limon suyu veya üzüm sirkesi

- 10-15 gr rendelenmiş limon/portakal kabuğu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Toz şeker ve yumurtalar homojen olana kadar yaklaşık 10 dk çırpılır (yumurta kokusu gelmemesi için).

2. Zeytinyağı ve oda sıcaklığındaki tereyağı/margarin eklenir, 10 dk daha çırpılır.

3. Ayrı kasede karbonat, kabartma tozu ve limon suyu/sirke karıştırılır, ana karışıma eklenir, 2 dk karıştırılır. İsteğe bağlı kabuk rendesi eklenir.

4. Un kontrollü eklenerek kulak memesi kıvamında (sert değil) hamur yoğrulur.

5. Hamurdan 60-65 beze yapılır, her beze 15 cm çubuk şeklinde yuvarlanır.

6. Çubuğun üst kısmı sağa, alt kısmı sola çevrilerek S şekli verilir, yağlı tepsiye dizilir.

7. İstenirse üzerine yumurta sarısı sürülür.

8. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 20-25 dk üzeri kızarana kadar pişirilir.

9. Soğuduktan sonra ağzı kapalı kapta muhafaza edilir.

4. Demre İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Demre Dağ Çileği Reçeli (Mahreç İşareti – Başvuru)
2. Demre Bakla Tuzlaması (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Demre Bakla Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)
4. Demre Balık Çorbası (Mahreç İşareti – Başvuru)
5. Demre Çınar (Çıntar) Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)
6. Demre Kabuklu Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)
7. Demre Kekik Çayı (Mahreç İşareti – Başvuru)
8. Demre Salkım Domatesi (Mahreç İşareti – Başvuru)
9. Demre Sivrisi (Mahreç İşareti – Başvuru)
10. Demre Topak Hamur Çorbası (Mahreç İşareti – Başvuru)
11. Demre Keçiboynuzu Pekmezi (Mahreç İşareti – Başvuru)

4.1. Demre Dağ Çileği Reçeli

Özelliği: Antalya'nın Demre ilçesinde doğal olarak yetişen sandal ağacı (Arbutus unedo) meyvelerinden yapılan, ticari olarak üretilmeyen, aile usulü geleneksel bir reçeldir. Meyveler Kasım-Aralık aylarında elle toplanır, aynı gün işlenir. Reçel parlak kırmızı-koyu kırmızı renkte, meyve taneleri bütün halde korunmuş, tatlı-hafif ekşimsi lezzettedir. Sadece üç bileşenle hazırlanır: sandal meyvesi, şeker ve limon suyu (1:1 oranında).

Malzemeler (ev tipi):

- 1 kg sandal meyvesi (olgun, parlak kırmızı)
- 1 kg toz şeker
- Doğal limon suyu (son aşamada)

Yapılışı:

1. Meyveler ezilmeden elle tek tek toplanır, aynı gün içinde ayıklanır, sap ve çiçek kalıntıları temizlenir, nazikçe yıkanır.
2. Bazı ailelerde meyve ve şeker karışımı gece boyunca bekletilir (meyvenin suyunu salması için – yöresel adet).
3. Geleneksel olarak bakır tencerede kısık ateşte yavaş kaynatılır. Pişirme süresi 45-75 dakika.

4. Meyvelerin dağılmaması için tahta kaşıkla nazikçe karıştırılır.

5. Pişirmenin sonunda limon suyu eklenir (rengin parlak kalması ve jel kıvamı için).

6. Kıvam kontrolü: tabakta damla yayılmadan durmalı, meyve bütünlüğü korunmalı.

7. Sıcak reçel cam kavanoza dökülür, ev tipinde ters çevrilerek vakumlanır. Serin ve güneş almayan yerde saklanır.

Not: Ürün ticari olarak satılmaz; yalnızca tanıtım ve aile tüketimi içindir.

4.2. Demre Bakla Tuzlaması

Özelliği: Taze baklanın tuzun pişirme sonunda eklenmesi ("tuzlama" adını buradan alır), susuz/az sulu kıvam ve yemyeşil görünümüyle ayırt edilen geleneksel bir zeytinyağlı yemektir. Demre'de seraların kenarında veya bahçelerde yetişen bakla kullanılır.

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 500 g taze bakla (3-5 cm parçalara bölünmüş)

- 1 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)

- 2-3 diş sarımsak (ince kıyım)

- ½ çay bardağı zeytinyağı (Demre yöresi)

- 2 küp şeker

- 2 su bardağı sıcak su (≈400 ml)

- Tuz, dereotu (ince kıyılmış)

Yapılışı:

1. Baklalar son ana kadar yıkanmaz (kuru tutulur). Pişirme öncesi hızlıca yıkanıp süzdürülür.

2. Yayvan, kalın tabanlı tencerede zeytinyağı ısıtılır, soğan ve sarımsak eklenir. 2 küp şeker eklenerek 2 dakika sotelanır.

3. Yıkanmış baklalar tencereye alınır, sıcak su eklenir, kapak kapatılır. Yüksek ateşte 5 dakika kaynatılır.

4. Ateş kısılır, baklalar yumuşayana kadar 10-15 dakika (tane formu korunarak) pişirilir. Amaç susuz/az sulu kıvamdır.

5. Son 1-2 dakikada ince kıyılmış dereotu eklenir, nazikçe karıştırılır.

6. Pişirme tamamlandıktan sonra – ocaktan almadan hemen önce veya alır almaz – tuz eklenir, kısa karıştırılır.

7. 3-5 dakika yarım kapaklı dinlendirilir, sıcak servis edilir.

4.3. Demre Bakla Yemeği

Özelliği: Demre'de taze baklanın haşlanarak acı suyunun alınması, ardından susuz kavurma tekniğiyle domates ve zeytinyağında pişirilmesi, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilmesiyle yapılan özgün bir Akdeniz yemeğidir.

Malzemeler (4 kişilik):

- 500 g taze bakla (küçük parçalara bölünmüş)
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- ½ çay bardağı zeytinyağı (Demre yöresi)
- 2 adet rendelenmiş domates veya 3-4 yemek kaşığı domates sosu
- ½ yemek kaşığı kırmızı toz biber
- ½ su bardağı su (isteğe bağlı)
- 1 tutam dereotu, tuz
- Üzeri için sarımsaklı yoğurt

Yapılışı:

1. Baklalar ayıklanır, küçük parçalara bölünür, bol suda yıkanır.
2. Acı suyunun çıkması için düdüklü tencerede 20-25 dakika haşlanır (veya normal tencerede yumuşayana kadar). Süzülür.
3. Ayrı bir tencerede zeytinyağında ince doğranmış soğan ve sarımsak kavrulur.
4. Rendelenmiş domates (veya domates sosu) eklenir, kırmızı toz biber ilave edilir.
5. Haşlanmış baklalar eklenir, çok az su (veya hiç su) ile kavrulur (susuz pişirme tercih edilir).
6. Pişmenin son aşamasında dereotu ve tuz eklenir.
7. Sıcak olarak servis edilir, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

4.4. Demre Balık Çorbası

Özelliği: Demre kıyılarında (özellikle Beymelek Lagünü) tutulan taze balıkların kılçıklarıyla fumet (balık suyu) hazırlanarak yapılan, defne, sarımsak ve limonla aromalandırılan, günlük

taze pişirilen geleneksel bir çorbadır. Açık krem renginden kırmızıya yakın tonlarda, hafif akışkan ama gövdeli yapıdadır.

Malzemeler (10-12 porsiyon):

- Fumet için: 1-1,2 kg balık başı, kılçık, kuyruk (küçük-orta boy yerel türler)

- Çorba eti için: 500-700 g derisi ve kılçığı alınmış fileto (1,5-2 cm küpler)

- 60-80 ml zeytinyağı

- 2 adet soğan (biri fumete, biri çorbaya)

- 4-6 diş sarımsak

- 2 adet rendelenmiş domates veya 1 yemek kaşığı domates salçası

- 2 adet defne yaprağı, 4-5 dal maydanoz sapı, 8-10 karabiber tanesi

- 1-2 adet limon suyu, tuz

Yapılışı:

1. Fumet: Balık kılçık/baş/kuyruk, soğan, defne, maydanoz sapı, karabiber tane ve 3-3,5 L soğuk su tencereye alınır. Isınırken yüzey köpüğü alınır. Kaynama noktasına yaklaşınca ateş kısılır, sakin kaynama (90-95°C) ile 25-30 dakika pişirilir. Tülbentten süzülür.

2. Ayrı bir tencerede zeytinyağında ince doğranmış soğan ve sarımsak sotelanır (4-5 dk). Domates rendesi/salça eklenir, 2-3 dk çevrilir.

3. Süzülmüş fumet yavaşça eklenir, tuz ayarlanır, 10-12 dakika kaynatılır.

4. Balık küpleri kaynayan çorbaya eklenir, 4-6 dakika nazikçe pişirilir (dağılmayacak, içi opaklaşacak).

5. Ocak kısılır/kapatılır, taze limon suyu eklenir, bir kez karıştırılır.

6. İsteğe bağlı ince kıyılmış maydanoz/dereotu serpilerek sıcak servis edilir.

4.5. Demre Çınar (Çıntar) Yemeği

Özelliği: Demre'nin sandal, pınar ve kızılçam ormanlarında doğal yetişen çınar mantarı (Lactarius deliciosus) ile yapılan, hiç su eklenmeden, mantarın kendi suyuyla pişirilen geleneksel bir yemektir. Demre Sivri Biberi yemeğe hafif acılık katar.

Malzemeler:

- Çınar mantarı (taze, elle toplanmış)

- Demre Sivri Biberi (halka doğranmış)

- Kapya biber, soğan, sarımsak

- Zeytinyağı, biber salçası

- Tuz, karabiber, kekik, kimyon

- Taze kıyılmış maydanoz (servis için)

Yapılışı:

1. Mantarlar elle koparılır (bıçak kullanılmaz), suya bastırılmadan nemli bez/fırça ile temizlenir. Büyük mantarlar 2-3 parçaya bölünür.

2. Geniş tabanlı tencerede zeytinyağı ısıtılır, soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, sarımsak eklenir.

3. Kapya biber ve Demre Sivri Biberi eklenir, 3-5 dakika sotelenir.

4. Biber salçası eklenir, yağ ile bütünleşene kadar kavrulur.

5. Temizlenmiş çınar mantarları eklenir, yüksek ateşte kısa süre çevrilir.

6. Hiç su eklenmez, tuz, karabiber, kekik, kimyon eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, mantar kendi suyuyla 10-15 dakika pişirilir.

7. Mantarlar yumuşadığında, hafif sulu-yağlı kıvam oluştuğunda ocaktan alınır.

8. Taze kıyılmış maydanoz ile servis edilir.

4.6. Demre Kabuklu Yemeği

Özelliği: Taze fasulyelerin kabuklu olarak güneşte kurutulması ve daha sonra haşlanarak unla bağlanmış sos, sarımsak ve nar ekşisi/limon ile pişirilmesiyle yapılan yöresel bir yemektir. Adını fasulyelerin kabuklu olarak kurutulup kullanılmasından alır.

Malzemeler:

- Kurutulmuş kabuklu taze fasulye

- Zeytinyağı, soğan (yemeklik doğranmış)

- 1 yemek kaşığı un

- 2 yemek kaşığı domates/biber salçası

- 2 yemek kaşığı toz kırmızı biber

- 5-6 diş sarımsak (ezilmiş)

- 2-3 yemek kaşığı nar ekşisi veya limon suyu

- Tuz, haşlama suyu

Yapılışı:

1. Taze fasulyeler mevsiminde ayıklanır, kabuklu olarak ipe/sergiye dizilir, güneşte kurutulur (toz ve böceğe karşı tül örtülür).

2. Kurutulmuş fasulyeler haşlanır, haşlama suyundan 1-2 bardak sos için ayrılır.

3. Yayvan tencerede zeytinyağında soğan pembeleşinceye kadar kavrulur (5-7 dk).

4. Un eklenir, kokusu çıkana kadar kavrulur (1-2 dk). Salça ve toz kırmızı biber eklenir, 1-2 dk daha kavrulur.

5. Ayrılan haşlama suyundan 1-2 bardak eklenir, sos pürüzsüz kıvama gelene kadar karıştırılır, kaynatılır.

6. Haşlanmış kabuklu fasulyeler sosa eklenir, orta/kısık ateşte sosu çekene kadar pişirilir.

7. Ocaktan almadan hemen önce ezilmiş sarımsak ve nar ekşisi/limon suyu eklenir, nazikçe karıştırılır.

8. 3-5 dakika kapalı dinlendirilir, sıcak servis edilir.

4.7. Demre Kekik Çayı

Özelliği: Demre ilçesinin doğal maki ve ormanlık alanlarında yetişen kekik bitkisinden (Origanum onites vb.) yapılan, gölgede kurutulmuş, katkısız, yalnızca yöresel tüketime yönelik bir bitki çayıdır. Ticari ambalajlı satışı yoktur; restoran, kahvehane ve evlerde misafirlere ikram edilir.

Malzemeler:

- Demre kekiği (taze veya kurutulmuş)

Yapılışı (Hasat ve Kurutma):

1. Kekik, çiçeklenme döneminde (yaz ortası) sabah saatlerinde, kök sökülmeden sürgünlerinden kesilerek hasat edilir.

2. Gölge, serin ve iyi havalanan bir alanda, tül sergi üzerinde tek sıra serilir veya demetler baş aşağı asılır. Doğrudan güneş ışığından kaçınılır (renk ve aroma korunur).

3. Kurutma, saplar “çıt” diye kırılana kadar (mekanik kurutucu kullanılabilir, 30-40°C).

4. Tam kuruyan sürgünlerden yapraklar ve ince çiçek kısımları elle sıyrılır, kalın odunsu saplar ayrılır. 2-4 mm elek ile elenir.

5. Işık geçirmeyen kaplarda (keçe/kraft torba, opak cam kavanoz) serin ve kuru yerde saklanır.

Demleme (öneri): 200 ml sıcak su (90-95°C) + 1-2 gr kuru kekik, 3-4 dakika kapalı demleme, süzülerek servis edilir. Kaynatılmaz. İsteğe bağlı limon veya bal eklenebilir.

4.8. Demre Salkım Domatesi

Özelliği: Demre ilçesinde seralarda yetiştirilen, salkım halinde olgunlaşan ve pazarlanan, parlak kırmızı renkli, ince kabuklu, etli, uzun raf ömrüne sahip bir domates çeşididir. Salkım bütünlüğü, kalıks (yeşil taç yaprak) canlılığı ayırt edici özelliklerdir.

Malzemeler / Yetiştirme:

- Sertifikalı salkım (truss) tipi sofralık domates çeşidi (aşılı fide)

- Organik/kimyasal gübre (toprak analizine göre)

- Damla sulama sistemi

Üretim Metodu (özet):

1. Dikim: Sonbahar-ilkbahar dönemi, sıra arası 80-100 cm, sıra üzeri 35-45 cm (tek gövde yetiştirme).

2. Bakım: Koltuk alma düzenli yapılır. Salkım başına 5-6 meyve hedeflenir, zayıf/şekilsiz meyveler erken dönemde uzaklaştırılır. Bombus arıları veya mekanik titreşimle tozlanma desteklenir.

3. Hasat: Sabah serinliğinde, salkımın en az 2/3'ü kırmızı renge dönmüş olmalı. Salkım halinde, kalıks yeşil ve taze kalacak şekilde steril makasla kesilir. Salkım bütünlüğü bozulmaz.

4. Ambalajlama: Kasalar/kutular üzerinde "Demre Salkım Domatesi" ibaresi ve coğrafi işaret amblemi bulunur. Ambalajsız satışta satış noktasında pano/etiket zorunludur.

4.9. Demre Sivrisi (Demre Sivri Biberi)

Özelliği: Demre'de yetişen, ince, uzun (15-20 cm), sivri uçlu, parlak yeşil renkte, olgunlaştığında kırmızıya dönen, hafif acı aromalı bir biber çeşididir. Taze tüketim ve yemeklerde kullanılır.

Malzemeler / Yetiştirme:

- Yerel Demre Sivri Biberi tohumları

- Organik gübre, damla sulama sistemi

Üretim Metodu (özet):

1. Tohum seçimi: Yerel, yüksek kaliteli tohumlar.

2. Fide yetiştirme: Tohumlar çimlendirilir, fideler seralarda büyütülür.

3. Dikim: Yaz sonu, uygun aralıklarla tarlaya dikilir.

4. Sulama ve gübreleme: Damla sulama, organik/doğal gübreler.

5. Zararlı mücadelesi: Biyolojik ve mekanik yöntemler (böcek tuzakları, faydalı böcekler).

6. Hasat: Biberler olgunlaştığında elle toplanır, zarar görmemesi için özen gösterilir. Boyut ve olgunluk derecesine göre sınıflandırılır.

4.10. Demre Topak Hamur Çorbası

Özelliği: Demre'de imece usulü yufka ekmeği hazırlıkları sırasında artan hamurun değerlendirilmesiyle yapılan, kurutulmuş minik hamur parçaları (topaklar) , nohut ve et suyu ile pişirilen geleneksel bir çorbadır. Mercimek veya başka bakliyat içermez, üzerine tereyağlı nane gezdirilir.

Malzemeler:

- Hamur için: Buğday unu, yumurta, su

- Çorba için: Kurutulmuş hamur parçaları, haşlanmış nohut, et/kemik/tavuk suyu, soğan, salça, sarımsak, tereyağı, kuru nane

Yapılışı:

1. Hamur hazırlığı: Un, yumurta ve su ile sert kıvamlı hamur yoğrulur. Yufka gibi ince açılır. Bıçakla küçük parçacıklar halinde doğranır, un serpilerek yapışması önlenir.

2. Kurutma: Hamur parçaları gölgede, hava akımı olan temiz ortamda kurutulur. Tamamen kuruyan parçalar bez torba veya cam kavanozda nemsiz, serin yerde saklanır.

3. Çorba: Tencerede soğan yağda kavrulur, salça ve ince doğranmış sarımsak eklenir. Haşlanmış nohut ve kurutulmuş hamur parçaları eklenir. Et suyu (veya kemik/tavuk suyu) ilave edilir, hamurlar yumuşayıncaya kadar (10-15 dk) pişirilir.

4. Servis: İsteğe bağlı olarak tereyağında kızdırılmış nane gezdirilir.

4.11. Demre Keçiboynuzu Pekmezi

Özelliği: Demre ilçesinde doğal yetişen keçiboynuzu (harnup) meyvesinden, geleneksel yöntemlerle (bakır kazan, odun ateşi) katkı maddesi veya şeker ilavesi olmadan üretilen yoğun kıvamlı, koyu kahverengi-siyah renkte, yüksek aromalı bir pekmezdir.

Malzemeler:

- Demre keçiboynuzu meyvesi (olgun, sert, tatlı)

- Su

Yapılışı:

1. Hasat: Ağustos-Eylül aylarında meyveler elle veya sırık yardımıyla toplanır.

2. Temizleme ve kırma: Meyveler yabancı maddelerden arındırılır, yıkanır, taş veya ahşap tokmakla iri parçalar halinde kırılır.

3. Kaynatma: Kırılmış keçiboynuzları büyük bakır kazana (veya paslanmaz çelik tencereye) alınır, üzerini geçecek kadar su ilave edilerek kaynatılır.

4. Süzme: Kaynama sonunda karışım temiz bez torba veya tel süzgeçten geçirilir, posa ayrılır.

5. Yoğunlaştırma (pekmez kaynatma): Süzülen öz tekrar kazana alınır, kısık ateşte sürekli karıştırılarak ve köpükleri alınarak koyu kıvamlı, akışkan fakat yoğun hale gelinceye kadar kaynatılır.

6. Soğutma ve saklama: Oda sıcaklığında soğutulur, cam kavanoz, toprak testi veya paslanmaz kaplarda muhafaza edilir.

5. Döşemealtı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Döşemealtı El Halısı (Mahreç İşareti – Tescil No: 796)
2. Döşemealtı Bulgur Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Döşemealtı Narı (Mahreç İşareti – Başvuru)
4. Döşemealtı Kulaklı Çorba (Mahreç İşareti – Başvuru)
5. Döşemealtı Ekşili Domatesi (Mahreç İşareti – Başvuru)
6. Döşemealtı Taratorlu Mürdümük Pilavı (Mahreç İşareti – Başvuru)
7. Döşemealtı Topça Köftesi (Mahreç İşareti – Başvuru)

5.1. Döşemealtı El Halısı (Tescil No: 796)

Özelliği: 12. yüzyıldan sonra Antalya'nın Döşemealtı ilçesine yerleşen Teke yörükleri tarafından, sarma tezgâhlarda (yörede "ıstar") Türk (Gördes) düğümü ile dokunan bir el halısıdır. Atkı ve çözgü ipleri koyun yünündendir. Kenar örgüsü kilim şeklinde, yündür ve zemin rengindedir. Halılar dokunduktan sonra renklerinin pastel tonlara dönüşmesi için Döşemealtı'nın bazı mahallelerinde tarla ve boş arazilere serilir.

Halı Çeşitleri ve Motifleri:

- **Halelli Halı (Seccade):** 74x126 cm, zemininde şıngır, yanıtır, çıkarımdan (Arap), ek gibi motifler. Kenar suyunda öküz sidiği ve tutmaç suyu.

- **Toplu Halı (Seccade):** 74x130 cm, zeminde iri, haçvari iki veya üç motif boyuna sıralanır.

- **Akrepli Halı (Seccade):** 77x128 cm, çeyiz amaçlı, eşkenar dörtgen madalyon içinde akrep motifi.

- **Dallı Halı (Seccade):** 68x119 cm, orta zeminde "tırnaklı çiçek" de denen dallı motif.

- **Dallı-Akrepli Halı:** 73x138 cm, akrep, dal, heybe suyu, kıvrım ve tutmaç suyu motifleri.

- **Kocasulu Halı:** 70x140 cm, tutmaç suyu, ambarlı su, cami ve yıldız motifleri.

- Ayrıca nacaklı su, büyük albay suyu, laleli su, bulanık, çingilli aksu (göynek yanışı), motor izi suyu, küçük tutmaç suyu, mersin yaprağı suyu, deve suyu, keme dişi, kedi izi gibi kenar süslemeleri (bordürler) bulunur.

İplik Hazırlığı ve Doğal Boyama:

- Yün ipler kirmenle eğrilir.

- Acılama işlemi: İpler kazanda ezentere, hayıt, asma yaprağı veya ceviz kabuğu ile kaynatılır (1-1,5 saat).

- Mavi ve yeşil: İndigo küpü (çivit, hidrosülfit, kosfit, boncuk tutkal, amonyak) ile mordanlama yapılır; yeşil için sarı boya eklenir.

- Kahverengi: Ceviz kabuğu veya palamut ile (mordan gerekmez).

- Siyah: Kahverengi boyanmış ipler tuz ve demir oksit ile boyanır.

Dokuma Özellikleri:

- Düğüm kalitesi: Eskiden cm^2'de 3x4 veya 4x4, bugün 2x2'ye düşmüştür.

- Hav yüksekliği: 7-8 mm (ayarlı makasla kesilir).

- Atkı: Her düğüm sırasından sonra önce süzme atkı, sonra basma atkı atılır.

- Kirkit demirden yapılır.

- Desen kâğıdı kullanılmaz; dokumacılar desenleri ezberlemiştir, dokunan kısmın arkasına bakarak tekrarlar.

5.2. Döşemealtı Bulgur Helvası

Özelliği: Su, köy nişastası ve üzüm pekmezi karışımının ayçiçek yağı ile ısıtılmış tencerede kısık ateşte azar azar dökülerek karıştırılmasıyla hazırlanan, ceviz içi ile servis edilen bir helvadır. Adını, üretim sonunda ortaya çıkan bulgur tanelerine benzeyen görüntüsünden alır. Köy nişastası yalnızca Döşemealtı'nda yetiştirilen buğdaylardan elde edilir.

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 200 gr köy nişastası

- 200 gr üzüm pekmezi

- 90 gr ayçiçek yağı

- 100 gr iri kıyılmış ceviz içi

Yapılışı:

1. Köy nişastası, pekmez ve su ayrı bir kapta karıştırılır.

2. Ayçiçek yağı bir tencerede ısıtılır, sonra ocak kısık ateşe alınır.

3. Hazırlanan karışım azar azar tencereye dökülürken sürekli karıştırılır.

4. Karışım dağılıp topak topak bulgur tanesi şeklini alınca pişirme işlemi tamamlanır.

5. Ortalama 10 dakika dinlendirilir.

6. Tabaklara alınır, üzerine iri kıyılmış ceviz konularak servis edilir (sıcak tüketilmesi tavsiye edilir).

5.3. Döşemealtı Narı

Özelliği: Latince Punica granatum L. Hicaz nar çeşidi kullanılarak Döşemealtı ilçesinde (özellikle Çığlık, Orta, Ayanlar, Aydınlar mahalleleri ve Ayanlar Ovası) yetiştirilen bir nardır. Meyve şekli yuvarlak-oval, orta ve iri (350-900 g), kabuğu orta kalınlıkta, parlak koyu kırmızı, tatlı-ekşi dengeli, iri daneli, kolay tanelenebilir. Yüksek antioksidan (toplam fenolik madde 113-138 mg GAE/100 ml, antosiyanin 6,09-6,79 mg/kg), SÇKM en az %15,4, asitlik %1,28-1,38. Uygun koşullarda 5-6 ay depolanabilir. İhracat başlıca Almanya, Irak, Rusya.

Üretim Metodu (özet):

- Bahçe tesisi: Kuzey-güney doğrultusu, dikim aralıkları 2x5, 3x4, 4x4 m.

- Çoğaltma: Çelikle (1-2 yaş dallar 15-20 cm kesilerek toprağa yarıya batırılır, bir sonraki ilkbaharda fidan olarak kullanılır).

- Budama: 3-4 gövdeli çalı şekli, ilk 2-3 yıl şekil budaması, 3.yıldan itibaren verim budaması. Ocak-şubat aylarında budama.

- Gübreleme: Hayvan gübresi (ağaç başına 15 kg/4-5 yılda bir), kimyasal gübre minimum.

- Sulama: Damla sulama ile 4-5 günde bir; hasattan 12-15 gün önce kesilir.

- Hasat: Ekim-kasım ayları, meyve rengi ve iriliği alındığında, makasla.

- Depolama: Soğuk hava deposunda (5-10°C, %85-90 nem) 5-6 ay.

5.4. Döşemealtı Kulaklı Çorba

Özelliği: Döşemealtı'na özgü, içinde kulak şeklinde kapatılmış mantılar (iç harcı kıymalı) ve "asker" denilen küçük kare hamur parçaları, haşlanmış tavuk eti ve nohut bulunan bir çorbadır. Düğünlerde 20-30 kadının bir araya gelerek toplu hazırladığı geleneksel bir yemektir. Hamurun kulak şeklini alması ustalık gerektirir.

Malzemeler (5 kişilik):

- Hamur için: 200 g un, 70 ml su, 1 yumurta, 5 g tuz

- İç harç için: 150 g kıyma, 5 g tuz, 2 g karabiber, 2 g nane, 2 g kimyon

- Çorba için: 200 g tavuk eti, 150 g haşlanmış nohut, 5 g tuz, 2-3 diş sarımsak, 20 g domates salçası, 100 g ayçiçek yağı, 20 g tereyağı, 5 g toz kırmızıbiber, 5 g nane

Yapılışı:

1. Hamur yoğrulur, 20 dk dinlendirilir, ince açılır. Bir kısmı 1 cm'lik kareler kesilir. Her karenin ortasına nohut büyüklüğünde iç harç konur, iki karşılıklı köşe birleştirilip sıkıca kapatılarak kulak şekli verilir.

2. Hamurun diğer kısmı "asker" (şehriyeden biraz büyük) kareler kesilir.

3. Çorba: Tavuk haşlanır, suyu süzülür. Ayrı bir tencerede ayçiçek yağı ve tereyağı kızdırılır, salça ve kırmızı toz biber 5 dk kızartılır.

4. Tavuk suyuna salçalı karışım eklenir, kaynayınca kulak mantılar eklenir, 8-10 dk pişirilir (mantılar yüzeye çıkana kadar).

5. Nohut, "asker" hamur parçaları ve kuşbaşı doğranmış tavuk eti eklenir, 5-10 dk daha pişirilir.

6. Pişmeye yakın dövülmüş sarımsak eklenir, ocak kapatılır. Üzerine kuru nane serpilerek sıcak servis edilir.

5.5. Döşemealtı Ekşili Domatesi

Özelliği: Döşemealtı'nın Ekşili Mahallesi'nde yetiştirilen, atalık tohumlardan (eskiden "Koca Amerikan" denirdi) üretilen, hafif ekşimsi aromalı, ince kabuklu, iri (300-500 g/adet), kırmızı-pembe renkli yerel bir domatestir. Yüksek asit dengesi sayesinde salça, sos ve yemeklerde farklı lezzet katar. Tohumları geleneksel yöntemle (domates suyunda 24 saat bekletip yıkayıp gölgede 10 gün kurutarak) 5-10 yıl saklanabilir.

Üretim Metodu (özet):

- **Tohum hazırlığı:** En güçlü ortadaki taraktaki domateslerden tohum alınır. Domates enine kesilir, suyu sıkılır, çekirdekler kendi suyunda 24 saat bekletilir, yıkanır, gölgede 10 gün kurutulur, cam kavanozda saklanır.

- **Ekim:** Ocak ayında fide yastıklarına ekilir. 6-8 hafta sonra Mart başı alçak tünellere, Nisan başı tarlalara şaşırtılır.

- **Dikim:** Sıra arası 70-80 cm, sıra üzeri 40-50 cm. Can suyu verilir.

- **Bakım:** Çapalama, boğaz doldurma, damla sulama veya karık sulama, gölgeleme filesi kullanılır. Gübrelemede çiftlik gübresi tercih edilir.

- **Budama:** Koltuk alma, uç alma (5. meyve salkımından sonra), alt yaprakların dibinden çıkan filizler alınır.

- **Hasat:** Haziran-ağustos arası elle, en az %60'ı kırmızı olunca toplanır.

- **Paketleme:** 10 kg plastik kasalarda, 3 gün içinde tüketilmeli; yakın mesafelere gönderilir. Fazlası salça, kurutma veya kışlık kavanoz yapımında değerlendirilir.

5.6. Döşemealtı Taratorlu Mürdümük Pilavı

Özelliği: Mürdümük (iri öğütülmüş) ve bulgurla yapılan pilavın, kurutulmuş kırmızı biber, ceviz, patates, sarımsak ve erik ekşisi ile hazırlanan yöresel "tarator" (telatur) sosu ile birleştirilmesiyle elde edilen geleneksel bir yemektir. Düğün, bayram gibi özel günlerde sunulur. Mürdümük sadece Döşemealtı'nda yetiştirilir.

Malzemeler (4 kişilik):

- Pilav için: 200 g mürdümük (iri öğütülmüş), 100 g bulgur, 75 g tereyağı, 50 g ayçiçek yağı, 1 soğan, 500 ml su, 10 g tuz

- Tarator için: 100 g kurutulmuş kırmızı biber, 100 g ceviz, 50 g tereyağı/ayçiçek yağı, 2 büyük patates, 2-3 diş sarımsak, 50 g erik ekşisi, 10 g tuz, 100 ml su

Yapılışı:

1. Tarator: Kuru biberler kaynar suda haşlanır, süzülür. Cevizler havanda dövülür, sarımsak dövülür. Patatesler kızartılır. Biberler yağda 5 dk kızartılır, üzerine sarımsak, kızarmış patates, dövülmüş ceviz, erik ekşisi, tuz ve 100 ml su eklenir, 10 dk pişirilir.

2. Pilav: Mürdümük yıkanır (kara suyu çıkana kadar). Su kaynatılır, mürdümük eklenir, yumuşayınca bulgur eklenir, su çekip keşkek kıvamına gelene kadar pişirilir. Ayrı tencerede soğan tereyağında kavrulur, pilava dökülür, 5-10 dk dinlendirilir.

3. Sunum: Pilav tabağa alınır, üzerine tarator konur, limon veya erik ekşisi ile servis edilir.

5.7. Döşemealtı Topça Köftesi

Özelliği: Toroslarda yetişen honamlı ve kıl keçilerinin kaburga etlerinden yapılan, mekik şeklinde (1,5-2 cm kalınlık, 2,5-3 cm uzunluk) köftelerin, soğan, domates salçası ve kırmızı toz biberle pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir yemektir. Yerel adı "topalak"tır. Düğün, bayram, mevlit gibi özel günlerde ikram edilir. Etler taşla dövülerek kıyma haline getirilir.

Malzemeler (5 kişilik):

- Köfte için: 500 g orta yağlı kuşbaşı keçi eti (kaburga), 120 g köftelik bulgur, 1,5 g kekik, 5 g kimyon, 5 g karabiber, 10 g tuz, 12 g kırmızı toz biber, 1 soğan

- Pişirme için: 50 ml zeytinyağı, 40 g domates salçası, 750 ml sıcak su, 10 g kırmızı toz biber, 1 soğan, 10 g tuz

Yapılışı:

1. Köfte hamuru: Keçi eti (kuşbaşı) dibek tahtasında bulgurla dövülür. İyice özdeşince ince doğranmış soğan, tuz, karabiber, kimyon, kekik, toz biber eklenir, köfte kıvamına gelene kadar dövülmeye devam edilir.

2. Şekillendirme: Hamur 100 gr'lık bezelere ayrılır, tahtada 1,5-2 cm kalınlığında yuvarlanıp 2,5-3 cm uzunluğunda kesilir, unlanmış elde mekik şekli verilir.

3. Pişirme: Derin tencerede soğan zeytinyağında kavrulur, salça ve kırmızı toz biber eklenir, sıcak su ilave edilip kaynatılır. Köfteler eklenir, yumuşayana kadar (yaklaşık 30 dk) orta ateşte pişirilir. Sıcak servis edilir.

6. Elmalı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Elmalı Gaziler Helvası (Mahreç İşareti)
2. Elmalı Acıkara Üzümü (Mahreç İşareti)
3. Elmalı Geçmen Nohutu (Mahreç İşareti)
4. Elmalı Arabaşı Çorbası (Mahreç İşareti)
5. Elmalı Karın Yağı (Mahreç İşareti)
6. Elmalı Çobanisa Fasulyesi (Mahreç İşareti)
7. Elmalı Dığan Katmeri (Mahreç İşareti)
8. Elmalı Kış Yoğurdu (Mahreç İşareti)
9. Elmalı Köle (Mahreç İşareti)
10. Elmalı Müren Pekmezi (Mahreç İşareti)
11. Elmalı Kırmızı Sulu Et (Mahreç İşareti)
12. Elmalı Gilevgi Sarımsağı (Mahreç İşareti)
13. Elmalı Söğle Peyniri (Mahreç İşareti)
14. Elmalı Kış Kabağı Dolması (Mahreç İşareti)
15. Elmalı Sulu Salatası (Mahreç İşareti)
16. Elmalı Susamlı Çörek Helva (Mahreç İşareti)
17. Elmalı Yağ Çökeleği (Mahreç İşareti)
18. Tilki Kuyruğu Üzümü (Menşe Adı) (Not: dosyada ayrı bir başvuru olarak yer alır)

6.1. Elmalı Gaziler Helvası

Özelliği: Tereyağı, un ve şekerle yapılan, savaştan dönen askerler için yapıldığı için "Gaziler Helvası" denilen geleneksel bir tatlıdır. Dua ve minnet ifadesidir. Düğün, asker uğurlama, cenaze gibi törenlerde ikram edilir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Envanteri'nde yer alır.

Malzemeler (5-6 kişilik):

- 1 kg un
- 1 kg tereyağı

- 2 kg toz şeker

- 2 litre su

- 5 gr toz tarçın

Yapılışı:

1. Şerbet: Şeker ve su 10 dakika kaynatılır, kısık ateşte sıcak bekletilir.

2. Un kavurma: Tereyağı geniş bir kapta eritilir, un azar azar eklenerek sürekli karıştırılır, kısık ateşte unun kokusu çıkıp rengi altın sarısı-kahverengi arası olana kadar kavrulur.

3. Un kavrulduktan sonra sıcak şerbet yavaş yavaş dökülerek helva kıvam tutuncaya kadar hızlıca karıştırılır (topaklanmayı önlemek için).

4. Helva tencerenin kenarından ayrılmaya başlayınca pişmiş demektir. Kapak kapatılıp 5-10 dakika dinlendirilir.

5. Kaşıkla şekillendirilir, üzerine tarçın dökülerek servis edilir.

6.2. Elmalı Acıkara Üzümü

Özelliği: Elmalı'nın 1100-1200 m rakımlı yaylalarında yetişen, 200 yılı aşkın geçmişi olan yerel bir üzüm çeşididir. Taneleri orta iri, yuvarlak, etli, mor-siyah koyu renkli kabuklu. "Acıkara" ismi koyu renkli kabuğundan gelir. Pekmez ve şarap yapımında kullanılır. Yüksek şeker (23,13 °Brix), dengeli asit (%0,63), yüksek fenolik (6,30 mg GAE/g) ve antioksidan değerlere sahiptir.

Analiz Değerleri:

- Suda çözünebilen katı madde: 23,13 °Brix

- pH: 3,68

- Titrasyon asitliği: %0,63 (tartarik asit)

- Toplam fenolik: 6,30 mg GAE/g

- Antioksidan aktivite: 24,42 mmol Trolox/kg

Üretim Metodu (özet):

- İklim: Serin geceler, ılıman gündüz sıcaklıkları (1100-1200 m rakım).

- Toprak: Organik maddece zengin, kireçli, mineralli.

- Bağ tesisi: Yaşlı asmalardan çeliklerle, geniş aralıklarla dikim.

- Budama: Verimden çok kaliteye yönelik.

- Gübreleme ve ilaçlama: Sınırlı, geleneksel yöntemler.

- **Hasat:** Eylül sonu – Ekim başı, elle özenle.

6.3. Elmalı Geçmen Nohutu

Özelliği: Elmalı'nın Geçmen, Küçükşöğle, Büyükşöğle, Kocapınar mahallelerinde (1100-1400 m rakım) kurak şartlarda, sulamasız yetiştirilen yerel bir nohut çeşididir. Protein oranı %23,31 ile Türkiye ortalamasının üzerindedir. Sert taneli, pişerken dağılmaz, uzun süre depolanabilir. Leblebi yapımına uygundur. Toprak hafif alkali (pH 7,8), kireç oranı %18,2, killi tin yapıdadır.

Üretim Metodu (özet):

- **Ekim:** Nisan başı veya ortası, elle serpme, dekara 9 kg tohum.

- **Sulama:** Yağmura bağlı, hiç sulama yapılmaz.

- **Gübreleme:** Kimyasal gübre kullanılmaz, çiftlik gübresi ile münavebe (bir yıl arpa/buğday).

- **Zirai mücadele:** Bitki koruma ürünü kullanılmaz.

- **Hasat:** Temmuz 15-20'si, elle imece usulü. Sökülen nohutlar kubbe şeklinde yığılarak kurutulur, 1-2 hafta sonra patozla harman yapılır. Çuvallarda serin depoda muhafaza edilir.

6.4. Elmalı Arabaşı Çorbası

Özelliği: Çorbası ve hamuru ayrı ayrı hazırlanan, ancak birlikte tüketilen geleneksel bir çorbadır. Geçmişi Osmanlı'ya dayanır. Önceleri av eti (keklik) kullanılırken bugün köy tavuğu kullanılır. Etin haşlama suyu hem çorbada hem hamurda kullanılır – diğer arabaşı çorbalarından ayırt edici özelliğidir. Hamur "köz testi" yöntemiyle (ateşli köz atıp yapışma kontrolü) pişirilir. Hamur soğuk, çorba sıcak servis edilir.

Malzemeler:

- **Hamur için:** 250 gr un, 2 lt su (veya 5 sb su + 5 sb tavuk suyu), 16 gr tuz

- **Çorba için:** 1 köy tavuğu, 1 soğan, 55-60 gr tereyağı, 60 gr un, 15 gr domates salçası, 6 gr toz kırmızı biber, didiklenmiş tavuk eti

Yapılışı:

1. Tavuk ve soğan haşlanır, et didiklenir, suyu ayrılır.

2. Hamur: Tuzlu su kaynatılır. Ayrı kapta un ve tavuk suyu/su çırpılarak homojen karışım yapılır, kaynayan suya dökülüp sürekli tahta kaşıkla karıştırılır (topaklanmayı önlemek için). Hamur bulamaç kıvamına gelince (köz testi ile kontrol edilir), ıslatılmış tepsiye 1-2 cm dökülüp soğumaya bırakılır. Soğuyunca baklava dilimi kesilir, ortası açılır.

3. Çorba: Tereyağında un kavrulur, üzerine tavuk suyu eklenir, topaklanmaması için karıştırılarak kaynatılır. Ayrı tencerede tereyağında salça ve kırmızı biber kavrulur, çorbaya eklenir. Didiklenmiş tavuk etleri ilave edilir, 5-10 dk daha kaynatılır.

4. Servis: Sıcak çorba ve soğuk hamur dilimleri birlikte sunulur. İsteğe bağlı limon sıkılır.

6.5. Elmalı Karın Yağı

Özelliği: Keçi işkembesinin (karın) içine keçi tereyağı doldurulup tuzlanarak ve bezlere sarılıp serin yerde saklanmasıyla yapılan geleneksel bir yağdır. Soğuk zincir olmadan 1-2 yıl bozulmadan kalabilir. Hiçbir katkı maddesi içermez. Yörük kültürünün saklama yöntemidir.

Malzemeler: Keçi işkembesi, keçi tereyağı, iri ve ince tuz, yoğurt, pamuklu bez (çaput)

Yapılışı:

1. Keçi kesilir, işkembesi çıkarılır, iyice temizlenir.

2. İşkembe iri salamura tuzu ile tuzlanır, yoğurtlanır, 3-5 gün bekletilir.

3. Keçi sütleri Mayıs sonunda sağılır, birkaç gün dinlendirilir, kaymağı alınır. Kaymaklar biriktirilir, yayıkta tereyağı yapılır. Yağ soğuk suyla 9-10 kez yıkanır, iri tuzla tuzlanır (5-10 kg yağa 1 kase iri tuz).

4. Temizlenmiş işkembeye tuzlu tereyağı tepilerek doldurulur. Ağzı dikilir veya ince tuzla sıvanarak kapatılır. Dışına ince tuz sürülür.

5. Bezlere (çaput) sarılır, serin taş zeminde veya yatak altındaki raflarda, altına çakıl taşı konarak hava alması sağlanır. Serin, kuru, güneş görmeyen ortamda 1-2 yıl saklanır.

6.6. Elmalı Çobanisa Fasulyesi

Özelliği: Elmalı'nın Çobanisa, Özdemir, Gümüşyaka, Karaköy mahallelerinde yetiştirilen, ata tohumlarıyla üretilen geleneksel bir kuru fasulye çeşididir. İnce kabuklu, küçük boylu, çalı fasulyesi türüdür. Yüksek kuru madde (%92,84), düşük sabit yağ (0,70 g/100g), kendine özgü aroması vardır. Kolay pişer, akşamdan ıslatmaya gerek yoktur.

Analiz Özellikleri: Kuru madde %92,84, kül %4,72, sabit yağ 0,70 g/100g

Üretim Metodu (özet):

- Toprak hazırlığı: Mayıs ayında sürüm.

- Tohum: Yerli ata tohumu, nesilden nesile aktarılır.

- Ekim: Haziran başına kadar, elle, dekara 8-9 kg tohum. Ayın evresine göre (ay eskisinde) ekim yapılır (kurtlanmayı önler).

- Sulama: Ekimden 35-45 gün sonra başlanır, toplam 5 kez 10 gün aralıklarla.

- İlaçlama: Minimum düzeyde, tohum ilaçlaması yapılmaz.

- Hasat: Eylül sonu – Ekim ortası, elle yontulur, 1 hafta destede bekletilir, kurutulur, patozdan geçirilir, çuvallanır.

- Verim: 9 kg tohumdan 180-200 kg ürün.

6.7. Elmalı Dığan Katmeri

Özelliği: Adını geçmişte tava yerine kullanılan "dığan" adlı pişirme aracından alan, ince açılmış hamurun üzerine tahin sürülüp rulo yapılarak kızartıldıktan sonra şerbete batırılıp cevizle servis edildiği geleneksel bir hamur tatlısıdır.

Malzemeler (5-6 kişilik):

- 250 gr un, 4-5 sb su, 600 gr şeker, 50 gr tahin, 100 gr dövülmüş ceviz, 1 lt sıvı yağ, 5 gr tuz

Yapılışı:

1. Şerbet: 3 sb su + 3 sb şeker kaynatılır, 15 dk kaynatılıp soğumaya bırakılır.

2. Hamur: Un, su ve tuz ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Oklava ile büyütülür, her yerine tahin sürülür. Rulo sarılır, eşit parçalara bölünür, her parça el içi büyüklüğünde yuvarlak açılır.

3. Kızartma ve şerbetleme: Kızgın yağda hamurlar kızartılır, kızaran hamur doğrudan soğuk şerbetin içine atılır, şerbeti çekince tabağa alınır, üzerine ceviz serpilir.

6.8. Elmalı Kış Yoğurdu

Özelliği: Keçi sütünden yapılan, üzerine eritilmiş keçi iç yağı dökülerek 5-8 ay bozulmadan saklanabilen geleneksel bir yoğurttur. "Güz yoğurdu" veya "kazan yoğurdu" da denir. Ağustos sonu – Eylül başı, sütün koyulaştığı dönemde yapılır. Serin ve karanlık yerde (kerpiç ev altı, develik) saklanır.

Malzemeler (1 kg için):

- 1,5 lt keçi sütü

- 200-300 gr keçi iç yağı

- 1 tatlı kaşığı yoğurt mayası (damızlık keçi yoğurdu)

Yapılışı:

1. Keçi sütü kaynatılır, el yakmayacak sıcaklığa soğutulur, maya ile mayalanır (5-6 saat).

2. Yoğurt kıvamına gelince ortası çukurca açılır, tülbent konarak 2-3 gün suyu alınır.

3. Keçi iç yağı eritilir, sıcakken yoğurdun üzerini tamamen kaplayacak şekilde dökülür, donması sağlanır.

4. Serin ve karanlık yerde saklanır. Kullanırken üstteki yağ kaldırılır, istenen miktarda yoğurt alınır, üzeri tekrar temiz bezle örtülüp saklanır.

6.9. Elmalı Köle

Özelliği: Buğday, nohut, kuru beyaz fasulye, kuru ala barbun fasulye, dövülmüş ceviz, karabiber, acı toz biber ve biber turşusu ile yapılan ara sıcak bir yemektir. Hasat şenlikleri, ilk diş çıkarma, sünnet, düğün gibi özel günlerde yapılır. Diğer yörelerdeki köle çeşitlerinden ayırt edici özelliği içine ala (renkli) barbun fasulye konulmasıdır.

Malzemeler (5-6 kişilik):

- 310 gr aşurelik buğday

- 155 gr nohut

- 155 gr beyaz kuru fasulye

- 155 gr kuru ala barbun fasulye

- 100 gr dövülmüş ceviz

- 6 gr karabiber, 6 gr kırmızı pul biber, 5 gr tuz

- 3-4 lt su, 8-10 adet biber turşusu

Yapılışı:

1. Buğday, nohut, fasulyeler ayrı kaplarda bir gece ıslatılır.

2. Buğday haşlanmaya başlanır. Ala barbun fasulye ayrı tencerede 15 dk haşlanır (rengi çıksın). Köpüğü alınır.

3. Buğdaya nohut ve beyaz fasulye eklenir, su azaldıkça kaynar su ilave edilir. Haşlanan ala barbun fasulye süzülüp karışıma eklenir.

4. Tuz ilave edilir, kıvam alıncaya kadar (2-2,5 saat) önce harlı sonra kısık ateşte pişirilir.

5. Servis tabağına alınır, üzerine dövülmüş ceviz, karabiber, kırmızı pul biber serpilir, biber turşusu ile sıcak servis edilir.

6.10. Elmalı Müren Pekmezi

Özelliği: Elmalı'nın Müren Mahallesi'nde (eski adı Gölova) yetişen Tilki Kuyruğu üzümünün (endemik, kırmızı-siyah renkli) geleneksel yöntemlerle odun ateşinde bakır kazanlarda kaynatılarak yapılan pekmezidir. Üretimde müren toprağı (ak toprak) kullanılarak şıra berraklaştırılır. Hiç katkı maddesi veya ilave şeker kullanılmaz.

Malzemeler: Siyah Tilki Kuyruğu üzümü, su, müren toprağı (ak toprak)

Yapılışı:

1. Üzümler ekim sonu-kasım arası hasat edilir. 2-3 gün sandıklarda bekletilerek yumuşatılır.

2. Tahta teknede veya özel cihazla ezilir (çekirdekler ezilmez – pekmezin siyah ve parlak olması için).

3. Şıra kazana alınır, müren toprağı eklenir (17-20 kg kazanlara 10 kg toprak). Toprak, asiditeyi dengelemek ve bulanıklığı gidermek içindir.

4. Karıştırılarak kaynatılır (1-2 saat). Toprak dibe çöker.

5. Gece boyunca bekletilir, toprak tortusu dibe çöker. Sabah şıra tülbentten süzülür (gerekirse tekrar).

6. Süzülen şıra tekrar 4-4,5 saat kaynatılır. Kıvam kontrolü: kaşıkla çizilen çizgi birleşmiyorsa veya sıcaklık 26-27°C'ye geldiğinde pekmez olmuştur.

7. Soğuduktan sonra kavanoz veya şişelere doldurulur. Hiç katkı eklenmez. Uygun kaynatıldığında yıllarca bozulmadan saklanır.

6.11. Elmalı Kırmızı Sulu Et

Özelliği: Kemikli keçi eti, keçi iç yağı, soğan, salça ve baharatlarla yapılan, adını salça ve kırmızı biberin verdiği kızıl-kırmızı renginden alan bir et yemeğidir. Et kendi iç yağı ile kızartılır, sonra azar azar su eklenip ağır ateşte uzun süre kaynatılır. Düğün, asker uğurlama gibi toplu etkinliklerde yapılır.

Malzemeler (10 kişilik):

- 2,5 kg kemikli keçi eti

- 250 gr keçi içyağı

- 3 soğan, 150 gr domates salçası, 55 gr tereyağı, 105 gr zeytinyağı

- 20 gr kırmızı toz biber, 10 gr karabiber, 5 gr tuz, 3-4 lt su

Yapılışı:

1. Kemikli keçi eti tuz ve karabiberle ovulur.

2. Keçi iç yağı tencerede eritilir, et parçaları eklenip kızartılır. Her bölüm kızartıldıktan sonra ayrı bir tencereye alınır.

3. Soğan doğranır, tuz ve karabiberle ovulur, tereyağı ve zeytinyağı eklenip kavrulur. Salça eklenir, yağ soğanların üzerine çıkana kadar kavrulur. Kırmızı toz biber eklenir, 5 dk daha kavrulur.

4. Kızartılan etlerin üzerine kavrulan salçalı soğan karışımı eklenir, altı açık ocakta yarım saat karıştırılır.

5. Etlerin hizasına kadar su doldurulur, ağır ateşte 3-3,5 saat pişirilir. Sıcak servis edilir.

6.12. Elmalı Gilevgi Sarımsağı

Özelliği: Elmalı'nın eski adı Gilevgi olan Özdemir Mahallesi ile özdeşleşmiş, Çobanisa ve Bozhiyük'te de yetiştirilen, ata tohumuyla üretilen bir sarımsak çeşididir. Orta boy, çok dişli, kalın kabuklu, keskin ve yoğun aromalıdır. Toprak hafif alkali (pH 7,9), yüksek kireçli (%33,4), killi-tınlıdır. Kuru madde oranı %42,01, SÇKM 40,93 °Brix, C vitamini 54,11 mg/kg ile oldukça yüksek değerlerdedir.

Analiz Değerleri: Kuru madde %42,01, SÇKM 40,93 °Brix, kül %2,02, sabit yağ %0,22, C vitamini 54,11 mg/kg

Üretim Metodu (özet):

- Tohumluk: Ata tohumu, orta boy, düzenli dişli sarımsaklar seçilir. Dikim öncesi elle çitilenir (dişlerine ayrılır).

- Toprak hazırlığı: Eylül'de salma sulama, tavlandıktan sonra sürüm, gübreleme (20-20 veya 18-46 kompoze).

- Dikim: Ekim içinde, elle, sıra arası 10 cm, sıra üzeri 5 cm. Nöbetleşe ekim (buğday, fasulye, mısır).

- Sulama: Nisan sonu – Mayıs başı ilk sulama, toplam 3-4 kez.

- Hasat: Haziran 25 – Temmuz başı, pulluk veya patates kazma makinesi ile sökülür, elle toplanır, 15-20 adetlik bağlar yapılır.

- Kurutma ve muhafaza: Gölgede serilerek doğal kurutulur, ranza benzeri yapılarda üst üste yığılıp hava alacak şekilde muhafaza edilir.

6.13. Elmalı Söğle Peyniri

Özelliği: Denizden 2020 m yükseklikteki Söğle yaylasında doğal bitki örtüsüyle beslenen keçilerin sütünden yapılan, keçi derisi tulumunda ve tarihi kuyularda (10 m derinlik, 3 m genişlik, 40-50 tulum alabilen antik kuyular) olgunlaştırılan bir tulum peyniridir. Düşük yağ, yüksek kuru madde ve protein içeriği, ufalanan yapısıyla diyet ve sporcu beslenmesine uygundur. Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü tarafından 2022'de Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınmıştır.

Üretim Metodu:

1. Çiğ keçi (ve/veya koyun) sütü tülbentten süzülür, 40°C'ye ısıtılır, yağı alınır.

2. 1/20000 kuvvetinde peynir mayası eklenir, 35-40 dk mayalanır.

3. Pıhtı 50°C'ye ısıtılıp karıştırılarak kırılır.

4. Plastik/bez torbalara aktarılır, 15-20°C'de 4-5 gün peynir altı suyunun süzülmesi beklenir.

5. Peynir rendelenip parçalanır, kuru tuzlama yapılır.

6. Bez/plastik torbalara sıkı doldurulur, 15-20°C'de 2 gün baskılanır.

7. Tekrar ufalanır, tuz oranı ayarlanır, keçi derisi tulumuna hava boşluğu kalmayacak şekilde sıkıca doldurulur, ağzı tuzlanarak kapatılır.

8. Tulumlar 2000-2500 m rakımdaki antik kuyulara (10 m derinlik) yerleştirilerek olgunlaştırılır.

6.14. Elmalı Kış Kabağı Dolması

Özelliği: Kış kabağının (bal kabağı) soyulup avuç içi büyüklüğünde kesilerek içine bol kıymalı, az pirinçli, cevizli harç konup pişirildikten sonra sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı pul biberle servis edilen geleneksel bir dolmadır. Kasım-Mart ayları arasında yapılır. Diğer bölgelerdeki dolmalardan farkı: pirinç az, kıyma çok, içine iri dövülmüş ceviz eklenir.

Malzemeler (8 kişilik):

- 4 büyük dilim kış kabağı (bal kabağı)

- 300 gr kıyma, 1 çay bardağı pirinç, 2-3 soğan, 5-6 diş sarımsak, 5-6 diş ceviz (iri dövülmüş)

- 1-2 yemek kaşığı salça, karabiber, kırmızı toz biber, kuru nane, tuz, maydanoz

- Zeytinyağı, tereyağı, yoğurt (servis için)

Yapılışı:

1. Kış kabağı soyulur, el ayası büyüklüğünde enlemesine dilimlenir, her dilim boylamasına yarılır, içi açılır. Kabak dilimleri tuz ve kırmızı biberle ovulup kısa dinlendirilir (dağılmasını önler).

2. İç harç: Kıyma kavrulur, ince doğranmış soğan eklenir, pembeleşince salça, baharatlar, sarımsak, çiğ pirinç eklenir karıştırılır. Son olarak iri dövülmüş ceviz ve maydanoz eklenir.

3. Harç, yarılmış kabak dilimlerinin arasına doldurulur. Tencereye sıkıca dizilir, üzerine 1-2 sb su ve salçalı su (isteğe bağlı) eklenir.

4. Orta-kısık ateşte kabaklar çatalla patates kıvamında yumuşayana kadar (15-25 dk) pişirilir.

5. Servis: Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür, tereyağında kızdırılmış kırmızı toz biber gezdirilir, sıcak sunulur.

6.15. Elmalı Sulu Salatası

Özelliği: Domates, salatalık, yeşil biberin rendelenerek harmanlanması, içine bol limon suyu, buz ve kuru nane eklenmesiyle yapılan, içecek gibi kaşıkla tüketilen ferahlatıcı bir salatadır. Eskiden limon bulunmadığında ham üzüm (koruk) dövülerek ekşi su kullanılırdı, bu nedenle "bağ salata" da denir. Düğün, ramazan iftar sofralarında yapılır.

Malzemeler (4-5 kişilik):

- 5 domates, 3 salatalık, 8-10 yeşil biber

- 1 limon suyu, 5 gr tuz, 5 gr kuru nane, 4-5 buz küpü

- İsteğe bağlı: yarım çay bardağı koruk ekşisi veya nar ekşisi

Yapılışı:

1. Tüm sebzeler yıkanır. Derin bir kap içine domates rendelenir, ardından salatalık rendelenir.

2. Yeşil biber ince doğranır veya rendelenir, karışıma eklenir.

3. Limon suyu sıkılır, tuz ve kuru nane eklenir, karıştırılır. (Limon yerine koruk/nar ekşisi kullanılabilir.)

4. Sunum aşamasında içine buz küpleri konularak soğuk servis edilir.

6.16. Elmalı Susamlı Çörek Helva

Özelliği: Beyaz ve kavrulmuş kırmızı susam, beyaz şeker, çöven suyu, limon tuzu ile yapılan, sert, kırılgan, çıtır bir helvadır. Diğer helvalardan farklı olarak çörek formundadır ve hem beyaz hem kavrulmuş kırmızı susam birlikte kullanılır. Yüz yıllık geçmişe sahiptir, bayram, düğün, özel

günlerde ikram edilir. Yapımında kullanılan toz şeker Elmalı'da üretilen şeker pancarlarından elde edilir.

Besin Değerleri (100g): Enerji 480 kcal, Karbonhidrat 71,6 g, Protein 6,93 g, Şeker 37,47 g, Yağ 17,48 g

Malzemeler (25 kg helva için):

- 15 kg toz şeker, 10 litre su, 600 gr çöven suyu ekstratı, 15 gr limon tuzu

- 5 kg kavrulmuş kırmızı susam, 5 kg beyaz susam

Yapılışı:

1. Bakır kazanda toz şeker, su, limon tuzu 180°C'de yarım saat ağdalı kıvam alana kadar kaynatılır.

2. Yayık makinesinde çöven suyu 10 dk karıştırılarak kremamsı köpüklü beyazımsı hale getirilir.

3. Ağdalı karışımın altı kapatılır, 5 dk karıştırılarak soğutulur, sonra çöven ile birleştirilir, 5 dk daha karıştırılır.

4. Ateş açılarak 180°C'de 1,5 saat kaynatılır, homojen hale gelince ateş kapatılır.

5. İçine kavrulmuş kırmızı susam eklenir, tahta kürekle 5 dk karıştırılır.

6. Sıcak helva, beyaz susam bulunan büyük tepsiye alınır, ufak parçalara bölünüp elle yassı şekil verilerek beyaz susama bulanır.

7. Elekten geçirilerek fazla susamı ayrılır, geniş kaplarda 10 dk dinlendirilir, servise hazır hale gelir.

8. Serin, rutubetsiz, güneş görmeyen ortamda muhafaza edilir.

6.17. Elmalı Yağ Çökeleği

Özelliği: Keçi sütünden yapılan tereyağının yayık suyunun (yağlı süt suyu) bakır kazanlarda sürekli karıştırılarak 3-4 saat kaynatılıp koyulaştırılmasından sonra bez keselerde süzülmesiyle elde edilen geleneksel bir süt ürünüdür. Kıvamı süzme yoğurt veya krem peyniri andırır, yumuşak ve yayılabilir. Kahvaltıda doğrudan tüketilir, taze tüketilmesi esastır.

Malzemeler: Keçi tereyağ altı suyu (yayık suyu)

Yapılışı:

1. Keçi sütü sağılır, bekletilip kaymağı toplanır. Kaymak yayıkta yoğrularak tereyağı yapılır.

2. Geriye kalan yayık suyu (yağlı süt suyu) kazana alınır.

3. Sürekli karıştırarak 3-4 saat kaynatılır, koyulaşınca ocaktan indirilir, 2 saat soğumaya bırakılır.

4. Soğuyan karışım bez keselere doldurulur, bir gece süzülmeye bırakılır.

5. Ertesi gün torbalardan alınan ürün (krem rengi) yağ çökeleği olarak tüketime hazırdır.

6.18. Tilki Kuyruğu Üzümü (Menşe Adı)

Özelliği: Türkiye'nin başka bölgelerinde beyaz renkli olan Tilki Kuyruğu üzümünün, yalnızca Elmalı'da 1100 m rakımda kırmızı-siyah renkli endemik bir tür olarak yetişmesi en ayırt edici özelliğidir. Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde "Elmalı'nın 7 elvan üzümü" diye bahsettiği bu üzüm, hem sofralık hem şarap ve sirke yapımına uygundur. Şeker oranı 26 °Brix'e kadar yükselebilir. (Not: Bu ürün için dosyada detaylı üretim metodu yer almakla birlikte, ayrıca Müren Pekmezi başlığı altında kullanıldığı da belirtilmiştir.)

Bazı özellikler:

- Yere temas etmemesi için çubuklara/dallara tutunarak tırmanır.

- Düzenli budama, ilaçlama, kök çapalama ister.

- Damla sulama yaygındır.

- Hasat olgunluğu: tane sertliği, salkım ağırlığı, suda çözünür kuru madde (Brix) ile belirlenir.

7. Finike İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Finike Portakalı (Menşe Adı – Tescil No: 106)
2. Finike Kızıl Ot Kavurması (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Finike Aş Kabağı Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)
4. Finike Bal Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru)
5. Finike Lorlu Biber Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)
6. Finike Kara Kabak Civesi (Mahreç İşareti – Başvuru)

7.1. Finike Portakalı (Menşe Adı – Tescil No: 106)

Özelliği: Washington Navel çeşidi portakal olup, diğer yörelerde yetişen portakallardan ayırt edici özellikleri: kuzeyinin Akdağ, batısının Gülmez dağı ile kaplı olması, toprağın Akçay ve Alakır deresi ile alüvyonlu yapıda olması. Finike'den alınıp başka bölgeye dikilen fidanlar aynı renk, kalite ve aromayı taşımaz.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler:

- Ortalama meyve ağırlığı: 237,69 gr
- Uzunluk: 78,36 mm, genişlik: 77,53 mm
- Kabuk kalınlığı: 5,26 mm, dilim sayısı: 10,25 adet
- Çekirdek sayısı: 0
- Kuru madde: %12,4
- Usare miktarı: %45-55, asit miktarı: %0,5-0,9
- Briks: 12,80, pH: 4,68
- Besin değerleri (131 g): 62 kcal, C vitamini %91, potasyum 237 mg

Üretim Şekli (özet):

- Dikim aralığı 6,5x6,5 m veya 6x6 m, 6x7 m.
- Nisan'da çiçeklenme, Mart'ta gübreleme ve yabani ot mücadelesi.
- Sulama (salma, damlama, spring) yılda 5-8 kez.
- Budama Nisan'da yapılır.
- Mayıs'ta meyve tutumu, Kasım'da olgunlaşma (yeşilden turuncuya dönüş).

- Hasat dönemi Aralık-Ocak-Şubat.

- Soğuk hava deposunda 5°C'de kısmen bir ay depolanabilir.

- Ambalaj: 12-13 kg'lık kasalar, 2 kg'lık fileler vb.

Denetim: Finike Meyve Üreticileri Birliği koordinatörlüğünde; Birlik Yönetim Kurulu, Finike Ziraat Odası, Turunçova Belediyesi, Antalya Tarım İl Müdürlüğü, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Kumluca Ticaret Odası ve uzman üreticilerden oluşan komisyon tarafından yılda iki kez denetlenir.

7.2. Finike Kızıl Ot Kavurması (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Yabani semizotunun (kırmızımsı gövdeli – "kızıl ot") tarla domatesi, zeytinyağı, soğan, sarımsak, yeşil biber, kara bulgur ile pişirilmesiyle yapılan geleneksel bir yemektir. Eksimsi tadı nedeniyle "Eksi Ot Kavurması" da denir. Geçmişi Cumhuriyetin ilk yıllarına dayanır. Sıcak veya soğuk tüketilebilir. Yabani semizotu omega-3 yağ asitleri, A, C, E, B vitaminleri, kalsiyum, magnezyum açısından zengindir.

Malzemeler (4-5 kişilik):

- 1 bağ yabani semizotu (kızıl ot – kırmızı gövdeli tercih edilir)

- 2-3 adet tarla domatesi (iri)

- 1 adet kuru soğan (iri)

- 7-8 adet yeşil sivri biber

- 1-2 diş sarımsak

- 2/3 çay bardağı kara bulgur (köy bulguru)

- 1 çorba kaşığı domates veya biber salçası

- 1 çorba kaşığı tatlı kırmızı toz biber

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (yaklaşık ¾ çay bardağı)

Yapılışı:

1. Semizotları köklerinden arındırılır, yıkanır, hafif iri doğranır.

2. Soğan ve domates soyulur. Soğan ve biberler zar şeklinde doğranır. Domatesler küp küp doğranır.

3. Tencerede zeytinyağı kızdırılır, soğanlar eklenir, sararıp hafif karamelize olana kadar kavrulur.

4. Salça ve toz biber eklenir, 2 dakika daha kavrulur.

5. Domatesler eklenir, 3-5 dakika kavrulur.

6. Semizotları ve biberler eklenir, 3-4 dakika kavrulur.

7. Bulgur eklenir, 2-3 kez karıştırılır, orta/kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirilir. Gerekirse 1 su bardağı sıcak su eklenebilir. İsteğe bağlı tuz ilave edilir.

8. Sarımsak doğranarak eklenir, 1-2 dakika daha pişirilir. Servis edilir.

7.3. Finike Aş Kabağı Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: "Antalya Uzun Balkabağı" olarak da bilinen Cucurbita moschata türü bal kabağının (aş kabağı) iri küpler halinde doğranıp ortası yatay kesilerek pirinç/bulgur, zeytinyağı, soğan, baharatlar, maydanoz, fesleğen ile doldurulup fırında veya ocakta pişirilmesiyle yapılan geleneksel bir dolmadır. Kış aylarında, kalabalık aile toplantılarında yapılır. İçine et, süt veya kuru bakliyat konulmaz.

Malzemeler (10-12 kişilik):

- 2-2,5 kg aş kabağı (bal kabağı)

İç harcı için:

- 1 su bardağı pirinç veya köy bulguru

- 2 adet iri kuru soğan

- 1 adet kırmızı kapya biber

- 2 iri diş sarımsak

- 2 çorba kaşığı biber salçası, 1 çorba kaşığı domates salçası

- 1,5 çay bardağı zeytinyağı

- 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı acı toz biber, 1 tatlı kaşığı kuru nane

- ½ demet maydanoz

Kabağı marine etmek için:

- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1. İç harç: Soğan ve kapya biber zar şeklinde doğranır, zeytinyağında kavrulur, sırasıyla kırmızı toz biber, domates salçası, biber salçası eklenir, 2-3 dk kavrulur. Pirinç/bulgur eklenir, 1-2 dk kavrulur. Maydanoz, karabiber, nane eklenip karıştırılır, ocak kapatılır.

2. Kabak hazırlığı: Kabağın baş ve sap kısmı kesilir, 5-7 cm boyutlarında diklemesine dilimlenir, içindeki çekirdek ve lifler sıyrılır. Dış kabuk soyulur, dilimler yan yatırılarak iki parmak kalınlığında doğranır. Her dilim enlemesine kesilerek ortası açılır (iki taraf kopmayacak).

3. Marine: Marine malzemeleri harmanlanır, kabak dilimlerine elle ovulur, 20 dk bekletilir.

4. Dolma: İç harç, kabak dilimlerinin arasına 1'er tatlı kaşığı konup kapatılır. Tepsiye 45° eğimli, ağızları yukarı bakacak şekilde sık dizilir.

5. Pişirme: Üzerine 2 su bardağı su, yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirilir. İsteğe bağlı karanfil/çubuk tarçın, kuru kırmızı cin biber eklenir. Fırında 240°C'de 30-35 dk veya ocakta üzeri kapalı orta ateşte 25 dk pişirilir.

6. Servis: İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli tereyağı veya sarımsaklı limon suyu ile servis edilir.

7.4. Finike Bal Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Ernez Çam Balı, ev yapımı buğday nişastası ve dövme tereyağı ile yapılan, sıcak tüketilen yöresel bir helvadır. Yarı saydam, krem rengi (hafif bal sarısı), muhallebiden koyu ancak çok katı olmayan viskoz yapıdadır. Ernez Mahallesi'nde Yörük Türkmenler tarafından yapılagelmiştir. Soğuyunca tekstürü bozulur, tekrar ısıtılmaya uygun değildir (HMF oluşumu riski).

Malzemeler (4-5 kişilik):

- Yaklaşık 300 gr Ernez Çam Balı

- 5 çorba kaşığı köy nişastası (ev yapımı buğday nişastası)

- 100-120 gr dövme tereyağı (%2 tuzlu)

- 1 su bardağı soğuk su (nişastayı açmak için)

- Yaklaşık 0,75 litre kaynar su

Yapılışı:

1. Tereyağı geniş teflon/granit/döküm tavada hafif yakılarak eritilir.

2. Ayrı bir kapta nişasta soğuk su ile topak kalmayacak şekilde açılır (veya açmadan da yapılabilir).

3. Tereyağı eriyince bal eklenir, kısık ateşte sıvılaştırılır, yaklaşık 100 ml kaynar su eklenip birkaç saniye kaynatılır.

4. Hemen açılan nişasta eklenir, ezerek karıştırarak pişirilir.

5. Karışım koyulaşmaya başlayıp opak kırık beyaz hale geldikçe aralıklarla kaynar su eklenir. Karıştırmaya devam edilir. Kıvam şeffaf ve hafif akışkan olmalıdır.

6. En son 2-3 dakika kaşığın tersiyle ezerek karıştırılır, un helvası kıvamına gelince ocaktan alınır.

7. Servis tabağına alınır, metal kaşık tereyağına batırılır, helvanın ortası çukur açılır, kenarları hafif çukurlatılır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Sıcak servis edilir.

7.5. Finike Lorlu Biber Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Yeşil veya kırmızı kapya biber, dolmalık biber veya üç burun köy biberinin içinin lor peyniri (çökelek), zeytinyağı, soğan, domates, baharatlar, maydanoz, nane ile hazırlanan harçla doldurulup kızartılarak veya fırında pişirilerek yapılan geleneksel bir dolmadır. İçinde tahıl veya et bulunmaz. Bol proteinli, lifli, besleyicidir. Geçmişi Cumhuriyetin ilk yıllarına dayanır.

Malzemeler (10-12 kişilik):

- 1-1,5 kg kapya/dolmalık/üç burun biber (yeşil veya kırmızı)

- 1 çay bardağı zeytinyağı (kızartmak için)

İç harcı için:

- 1 kg taze lor peyniri

- ½ bağ maydanoz

- 1/3 demet taze nane (veya 1 çorba kaşığı kuru nane)

- 1 adet iri kuru soğan (veya 2 orta boy)

- 1 adet iri domates

- 1 tatlı kaşığı tuz

- 2,5 tatlı kaşığı kırmızı acı toz biber

- 2 çay kaşığı kuru nane, 2 çay kaşığı karabiber

- 2 çorba kaşığı dövme tereyağı

Yapılışı:

1. İç harç: Soğan zar şeklinde doğranır, tereyağında kavrulur (isteğe bağlı çiğ de kullanılabilir). Maydanoz ince doğranır, domates küp küp doğranır. Lor peyniri çukur kaba alınır, domates, maydanoz, kavrulmuş soğan ve baharatlar eklenir, ezmeden harmanlanır.

2. Dolma: Biberlerin baş kısımları kesilip çıkarılır (sap altındaki tohum kısımları ayıklanır). Hazırlanan iç harç ile biberler doldurulur, kesilen biber sapları kapak gibi kapatılır.

3. Pişirme: Zeytinyağı tavada kızdırılır, doldurulan biberler çevrilerek her tarafı kızartılır. (Kızartmak istemeyenler tepsiye dizip üzerine zeytinyağı gezdirerek 240°C fırında 25-30 dk pişirebilir.)

4. Servis: Hafif soğutulduktan sonra servis edilir.

7.6. Finike Kara Kabak Civesi (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Cucurbita pepo türü kara kabak (yaz kabağı) ile tarla domatesi, soğan, sarımsak, Akdeniz fesleğeni ve zeytinyağı kullanılarak yapılan geleneksel bir yemektir. Domatesli yemeklere yörede "cive" dendiği için "Kara Kabak Civesi" de denir. Geçmişi Osmanlı mutfağına dayanır. Sıcak veya soğuk tüketilebilir.

Malzemeler (4-5 kişilik):

- 5 orta boy kara kabak (tarla kabağı ise 1 iri boy)

- 2-3 adet tarla domatesi (iri)

- 1 adet kuru soğan (iri)

- 1-2 diş sarımsak

- 8-9 dal Akdeniz fesleğeni

- 1 çorba kaşığı tatlı kırmızı toz biber

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (yaklaşık ¾ çay bardağı)

Yapılışı:

1. Kabaklar yıkanır, baş ve sap kısmı kesilir, kabuk kalın ise soyulur, değilse soymadan küp küp doğranır.

2. Soğan ve domates soyulur. Soğan zar şeklinde doğranır, domates küp küp doğranır.

3. Tencerede zeytinyağı kızdırılır, soğan eklenir, sararıp hafif karamelize olana kadar kavrulur.

4. Toz biber eklenir, 1 dakika kavrulur.

5. Domatesler eklenir, 3-5 dakika kavrulur.

6. Kabaklar eklenir, 3-4 dakika kavrulur, orta/kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirilir. Gerekirse 1 su bardağı sıcak su eklenebilir. Tuz isteğe bağlı.

7. Son olarak doğranmış sarımsak ve fesleğen yaprakları eklenir, 1-2 dakika daha pişirilir. Servis edilir.

8. Gazipaşa İlçesinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. **Antalya Kıvrım Tatlısı**
2. **Gazipaşa Cimbiti Nohutu**
3. **Gazipaşa Darı Aşı, Gazipaşa Kuru Keşi**
4. **Gazipaşa Mangosu**
5. **Gazipaşa Muzu**
6. **Antalya Kara Şalvarı**

8.1. Antalya Kıvrım Tatlısı

Ürünün Niteliği ve Özelliği: Antalya Kıvrım Tatlısı, el açması ince yufkanın içerisine dövülmüş ceviz içi konularak rulo şeklinde sarılması, ardından büzülerek kıvrım biçiminde tepsiye yerleştirilmesi ve fırında pişirildikten sonra üzerine şerbet dökülmesiyle hazırlanan yöresel bir tatlıdır. Hamurun kıvrılarak şekillendirilmesi nedeniyle "Kıvrım" adını almıştır. Özel günlerde, bayramlarda, düğünlerde, sünnet törenlerinde ve misafir ağırlamalarında yapılan geleneksel bir lezzettir. Tatlının ayırt edici yönü; el açması ince yufka, kıvrım verme tekniği, cevizli iç harcı ve şerbetleme aşamalarının ustalık gerektirmesidir.

Malzemeler:

25–30 kişilik / 1 orta boy tepsi
Hamuru için:

- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı soda / kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı sirke
- 1 yumurta
- Nişasta
- Aldığı kadar un

İçi için:

- Dövülmüş ceviz içi

Üzeri için:

- 2 su bardağı ayçiçek yağı

Şerbeti için:

- 7 su bardağı su
- 6 su bardağı toz şeker
- Yarım küçük boy limonun suyu

Dosyada ayrıca Antalya'nın bazı yörelerinde ve kırsal kesimlerinde şerbet yerine üzüm pekmezi kullanıldığı, bu şekilde yapıldığında ürünün **"Pekmezli Kıvrım Tatlısı"** olarak adlandırıldığı belirtilmektedir.

Yapılışı: Süt, ayçiçek yağı, sirke, soda/kabartma tozu, yumurta ve tuz bir kapta karıştırılır. Üzerine aldığı kadar buğday unu eklenerek orta kıvamda bir hamur elde edilir. Hamur belirli büyüklükte bezelere ayrılır. Dosyada, hamurun bir gün önceden dinlendirilmesinin yufkanın daha güzel açılmasını sağladığı belirtilmektedir.

Hazırlanan bezeler nişasta yardımıyla ince şekilde açılır. Açılan yufka belirli tekniklerle katlanır, içine dövülmüş ceviz içi serpilir. Daha sonra yufka kıvrılarak yöresel şekli verilir ve tepsiye yerleştirilir. Tepsi dolana kadar aynı işlem sürdürülür.

Tepsi tamamen dolduktan sonra tatlı merkezden çevreye doğru büyük pasta dilimi, yani daire dilimi şeklinde kesilir. Fırınlanmadan önce üzerine ısıtılmış ayçiçek yağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış **180 °C fırında** üzeri kızarana kadar pişirilir.

Şerbet için belirtilen miktarda su ve şeker kaynatılır. Şerbetin şekerlenmemesi için kaynadıktan sonra limon suyu eklenir. Şerbet kıvam aldıktan sonra, pişmiş ve ılık haldeki tatlının üzerine orta sıcaklıkta dökülür. Tatlı şerbetini çekmesi için dinlendirilir.

8.2. Gazipaşa Darı Aşı

Ürünün Niteliği ve Özelliği: Gazipaşa Darı Aşı, Gazipaşa yöresinde darı/mısır esaslı olarak hazırlanan geleneksel bir yemektir. Dosyada darının geleneksel olarak dibeklerde dövülerek veya yarma taşında yarılarak işlendiği, günümüzde ise çoğunlukla değirmenlerde işlendiği belirtilmektedir. Ürünün özgünlüğü; darının önceden ıslatılması, yavaş pişirilmesi, pişme sürecinde dövme usulü karıştırılarak özdeşleştirilmesi ve farklı tüketim biçimlerine sahip olmasıdır.

Malzemeler:

100 kişilik

- 5 kg öğütülmüş darı
- 3–4 yemek kaşığı tuz
- 0,5 litre zeytinyağı
- Ana malzeme olarak darı; dosyada mısır, dövülmüş veya yarılmış darı olarak belirtilmiştir
- Yoğurtlu tüketim için yoğurt
- İsteğe bağlı nohut
- Nane / yarpız / dağ nanesi

- Sade tüketim için tereyağı ve biberli sos

Yapılışı: Darı iyice yıkanır ve bir gün önceden suya ıslatılarak oda sıcaklığında bekletilir. Ertesi gün darının bekletilen suyu dökülür ve taneler tekrar sudan geçirilir.

Tencereye zeytinyağı eklenir. Üzerine darılar aktarılır ve soğuk su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Bu aşamada yaklaşık bir saat kadar hiç karıştırılmadan bekletilir. Daha sonra suyunu çekmeye başlayan darılar karıştırılır. Kısık ateşte, gerektiğinde kaynar su ilave edilerek dibi tutmadan dövme usulü karıştırma ile pişirilir ve özdeşleştirilir. Tuz, pişme sürecini etkilememesi için pişmeye yakın eklenir.

Servis Şekilleri: Gazipaşa Darı Aşı dosyada üç farklı tüketim biçimiyle açıklanmıştır:

Sade tüketim: Sıcak olarak servis edilir. Üzerine tereyağı ve biberli sos eklenir.

Nohut yemeği ile tüketim: Nohut yemeğinin yanında sade ve sıcak biçimde sunulur. Burada dosyada nohut yemeğinin ayrıca tarifi verilmemiştir.

Yoğurtlu tüketim: Pişirilen darı, isteğe bağlı olarak nohutla birlikte soğutulur. Daha sonra yoğurt ile karıştırılır. Yoğurt isteğe bağlı olarak hafifçe sulandırılabilir. Üzerine nane serpilerek soğuk şekilde servis edilir.

8.3. Gazipaşa Kuru Keşi

Ürünün Niteliği ve Özelliği: Gazipaşa Kuru Keşi, Gazipaşa ilçesinin yayla ve dağ köylerinde, serbest otlatılan keçi ve inek sütünden elde edilen yoğurdun işlenmesiyle üretilen geleneksel bir süt ürünüdür. Yoğurt yayıkta işlenerek tereyağı ayrılır; geriye kalan ayran kaynatılarak çökelek elde edilir. Çökelek süzdürülür, tuzlanır, isteğe bağlı olarak çörek otu ilave edilir ve Gazipaşa'nın sıcak, düşük nemli iklim koşullarında kurutulur. Doğrudan tüketilebildiği gibi özellikle börek ve gözleme iç harcı olarak kullanılmaktadır.

Üretimde Kullanılan Ana Malzemeler:

- Keçi sütü ve/veya inek sütü
- Yoğurt mayası
- Tuz
- İsteğe bağlı çörek otu

Yapılışı / Üretim Metodu: Üretimde kullanılan süt, Gazipaşa'nın yayla ve dağ köylerinde serbest otlatılan, doğal bitki örtüsünden beslenen keçi ve ineklerden elde edilir. Sağılmış süt süzülür, kaynatılır, soğutulur ve geleneksel yöntemle maya ilave edilerek yoğurt yapılır.

Elde edilen yoğurt yayık makinesinde işlenerek tereyağı ayrılır. Dosyada ortalama **20 kg yoğurttan 700–750 gram tereyağı** elde edildiği belirtilmektedir. Yayık işleminden sonra geriye kalan ayran kazanlara alınarak kaynatılır. Kaynama sırasında pıhtılaşan çökelek yüzeye çıkar ve keseler içerisine alınır.

Keseye alınan çökelek yaklaşık bir gün boyunca ağırlık altında bekletilerek fazla suyundan arındırılır. Ardından süzülmüş çökeleğe tuz ilave edilir. Yöreye özgü uygulama olarak isteğe bağlı biçimde çörek otu da eklenebilir. Çökelek, doğal sarı rengini alması için bir gün üstü kapalı bekletilir. Sonrasında gölgede veya ev damında **3–4 gün** kurutulur. Kurutma sonrasında yarma veya eleme işlemi yapılarak Gazipaşa Kuru Keşi nihai formuna kavuşturulur.

Dosyada yaklaşık **4 kg yaş çökelekten 1 kg kuru keş** elde edildiği belirtilmektedir.

Tüketim Şekli: Gazipaşa Kuru Keşi doğrudan tüketilebilir. Bunun yanında yörede özellikle **börek** ve **gözleme içi** olarak yaygın şekilde kullanılmaktadır. Çörek otu ilavesiyle kurutulmuş formu, Gazipaşa'ya özgü farklı bir lezzet sunmaktadır.

8.4. Gazipaşa Cimbiti Nohutu

Gazipaşa Cimbiti Nohutu, Gazipaşa ilçesinin özellikle Cimbiti Yaylası ve çevresindeki yüksek rakımlı yayla kuşağında yetiştirilen yerel bir nohut genotipidir. Dosyada ürünün beyaz, iri, koçbaşı formunda olduğu; kısa pişme süresi, yüksek protein oranı ve kendine özgü lezzetiyle öne çıktığı belirtilmektedir. Ancak dosyada Cimbiti Nohutu ile yapılan ayrı bir yemek tarifi verilmemiştir. Bu nedenle nohut yemeği, humus veya başka bir tarif dosyaya eklenmiş gibi gösterilmemelidir.

8.5. Gazipaşa Mangosu ve Gazipaşa Muzu

Gazipaşa Mangosu ve Gazipaşa Muzu dosyada tarımsal ürün olarak yer almaktadır. Bu ürünlere ait yetiştiricilik, ayırt edici özellik ve coğrafi bağ bilgileri bulunmakla birlikte, dosyada yemek tarifi veya mutfak uygulaması verilmemiştir. Bu nedenle tarif kısmında yalnızca ürün olarak anılmaları doğru olur.

8.6. Antalya Kara Şalvarı

Antalya Kara Şalvarı gıda ürünü değildir. Geleneksel giyim/kültürel ürün niteliğindedir. Bu nedenle yemek listesine veya tarif bölümüne alınmamalıdır.

9. Gündoğmuş İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Gündoğmuş Kabuklu Fasulye (Mahreç İşareti – Başvuru)
2. Gündoğmuş Diricesi (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Gündoğmuş Balı (Mahreç İşareti – Başvuru)
4. Gündoğmuş Goca Tarhanası (Mahreç İşareti – Başvuru)
5. Gündoğmuş Yarma Aşı (Mahreç İşareti – Başvuru)

9.1. Gündoğmuş Kabuklu Fasulye

Özelliği: Taze fasulyelerin kabuklarıyla birlikte gölgede kurutulmasıyla elde edilen "kabuklu fasulye" ile yapılan geleneksel bir yemektir. Yörede özgün olarak domates kurusu, dağ eriği kurusu ve kırmızı biber ile tatlandırılır. Kış aylarında tüketilen besleyici bir yemektir.

Malzemeler (4 kişilik):

- 500 gr kabuklu fasulye (kurutulmuş taze fasulye)
- 2 adet soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı domates kurusu (5-6 adet)
- ½ yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 3-5 adet dağ eriği kurusu

Yapılışı:

1. Soğanlar doğranır, zeytinyağında kavrulur.
2. Domates salçası, domates kurusu ve kırmızı biber eklenir.
3. Önceden haşlanıp suyu süzülmüş kabuklu fasulyeler eklenir, karıştırılır.
4. Üzerini kapatacak kadar su ilave edilir, orta ateşte pişmeye bırakılır.
5. Fasulyeler yumuşayıp suyu koyulaşınca, dövülmüş sarımsak, tuz ve dağ eriği kurusu eklenir.

6. Biraz daha pişirilip ocaktan alınır.

9.2. Gündoğmuş Diricesi

Özelliği: Yöre halkı tarafından bebeklerin ilk diş çıkarma etkinliklerinde yapılan geleneksel bir yemektir. Bu özelliği onu diğer çorba ve yemeklerden ayıran kültürel bir değerdir. Buğday, kuru fasulye, nohut ve baharatlarla yapılır.

Malzemeler (6 kişilik):

- 1 kg buğday

- 1 su bardağı kuru fasulye

- 1 su bardağı nohut

- 1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için: karabiber, kırmızıbiber, ceviz, badem

Yapılışı:

1. Akşamdan ıslatılan buğday, fasulye ve nohut tencereye alınır.

2. Üzerini kapatacak kadar su eklenir, orta ateşte pişirilmeye bırakılır.

3. Pişmeye yakın tuz eklenir.

4. Buğdaylar elde ezilme kıvamına geldiğinde pişirme tamamlanır.

5. Üzerine karabiber, kırmızıbiber, ceviz ve badem konularak ikram edilir.

9.3. Gündoğmuş Balı

Özelliği: Gündoğmuş ilçesinin 1500 metre ve üzeri rakımlı yaylalarında, kekik (Thymus spp.), adaçayı (Salvia spp.), geven (Astragalus spp.), püren, sütleğen, karabaş otu, keçiboynuzu gibi zengin dağ florasından üretilen bir baldır. Açık sarıdan kehribara, hatta koyu kahverengiye kadar geniş renk skalası vardır. Yüksek viskoziteli, yoğun aromatik, çok katmanlı tat profiline sahiptir (çiçeksi, baharatımsı, odunsu). Tüketim sonrası genizde hafif yanma hissi bırakır. Düşük sıcaklıklarda kristalleşme eğilimi gösterir (doğallığının göstergesi). Karniyol, Belfast, Kafkas ve Anadolu arı ırkları ile melezleri kullanılır. Karakovan (kütük kovan) yöntemi de uygulanır.

Analiz Değerleri:

- Fruktoz+Glukoz: 76,09 g/100g (en az)

- Sakkaroz: 0,0

- HMF: 2,05

- Diastaz Sayısı: 12,99

- Kuru Madde: 83,4

- Elektriksel İletkenlik: 0,34

Üretim Metodu (özet):

İlçede yaklaşık 10.000 kovan bulunmakta olup, arı kolonileri gezginci arıcılık mevzuatına uygun şekilde konaklama alanlarına yerleştirilir. Üretim, modern fenni kovanlarda yapılmakla birlikte geleneksel karakovan yöntemi de devam etmektedir.

9.4. Gündoğmuş Goca Tarhanası

Özelliği: Yarma, yayık ayranı, tuz ve tereyağı ile yapılan, soğuk kış günlerinde şifa olarak tüketilen geleneksel bir Yörük yemeğidir. Yayık ayranı, Torosların eteklerinde endemik bitkilerle beslenen Honamlı keçilerinden elde edilen yoğurttan yapılır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır.

Malzemeler:

- 500 gr (½ kg) yarma

- 1 litre yayık ayranı

- 1 tatlı kaşığı tuz

- Üzeri için tereyağı

Yapılışı:

1. Yarma, yayık ayranı ve tuz orta ateşte sürekli karıştırılarak kıvam alıncaya kadar pişirilir.

2. Servis tabağına alınır.

3. Tavada eritilen tereyağı üzerine dökülür ve bu şekilde tüketilir.

9.5. Gündoğmuş Yarma Aşı

Özelliği: Nohut, kuru fasulye ve buğday (veya darı) yarmasının birlikte kaynatılması, pişirme sonunda ayranla karıştırılması ve yörede yetişen yarpuz (Mentha pulegium) ile tatlandırılmasıyla hazırlanan geleneksel bir yemektir. Yaz aylarında serinletici, kışın

besleyicidir. Harman zamanı, yayla göçleri ve imece usulü çalışmalarda topluca yapılır, misafir ağırlamada ikram edilir.

Malzemeler (6 kişilik):

- 150 gr haşlanmış nohut
- 150 gr haşlanmış kuru fasulye
- 500 gr buğday veya darı yarması
- 1-1,5 litre su (7-8 bardak)
- Ayran (servis aşamasında)
- Yarpuz (Mentha pulegium)

Yapılışı:

1. Nohut ve kuru fasulye yumuşayıncaya kadar haşlanır.
2. Yarma ilave edilir.
3. Üzerini geçecek kadar su konulur (1-1,5 litre).
4. Tüm malzemeler birlikte pişirilir.
5. Piştikten sonra ayranla karıştırılır.
6. Son aşamada üzerine mutlaka yarpuz eklenir.

10. İbradı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. İbradı Emek Pekmezi (Andız/Ardıç Pekmezi) – Mahreç İşareti
2. İbradı Ekşi Tarhanası – Mahreç İşareti
3. İbradı Eriştesi – Mahreç İşareti
4. İbradı Gök Domatesli Lapa – Mahreç İşareti
5. İbradı Holuşkası – Mahreç İşareti
6. İbradı Keçi Sütlü Bulgur Tarhanası – Mahreç İşareti
7. İbradı Keçi Sütlü Tatlı Tarhanası – Mahreç İşareti
8. İbradı Kestanesi – Mahreç İşareti
9. İbradı Peynir Kavurması – Mahreç İşareti
10. İbradı Sütlü Döğme Çorbası – Mahreç İşareti
11. Ormana Glamık Dokuma (İpekli dokuma) – Mahreç İşareti

10.1. İbradı Emek (Andız/Ardıç) Pekmezi

Özelliği: Juniperus drupacea türü ardıç (yörede "emek ağacı" veya "andız") meyvelerinden yapılan geleneksel bir pekmezdir. "Emek" adı, bu ardıç türünün erkek ağaçlarının meyve vermemesi nedeniyle halk arasında "kısır" anlamına gelen "emek" kelimesinden gelir. Meşe külü kullanılarak buruk/acı tadı giderilir. Bu özellik diğer andız pekmezlerinden ayırt edicidir. pH değeri 5,36 ile tatlı pekmez sınıfına girer.

Malzemeler:

- Emek (ardıç) meyveleri (koyu kan kırmızısı, olgun)
- Su
- Meşe külü (acılığı gidermek için)
- (Katkı maddesi yok)

Yapılışı:

1. Meyveler Nisan-Ekim ayları arasında, koyu kan kırmızısı renkte tam olgunlaştığında toplanır.
2. Yıkanır, taş üzerinde tokmakla (veya kırma makinesiyle) kırılır.

3. Kırılan meyveler “şarahmana” adı verilen tahta varillerde 2 gün bekletilir. 50 kg kırılmış enek için 2 kg meşe külü eklenir (acılığı gidermek için).

4. Özü alınan karışım süzülür, bakır kazana alınır. Ardıç odunu ateşinde 8-10 saat kaynatılarak kıvam alınır.

5. Kaynama sırasında köpükler alınır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara dökülür.

10.2. İbradı Ekşi Tarhanası

Özelliği: Diğer tarhanalardan farklı olarak ekşi dağ eriği (yaban eriği / taş eriği) ile yapılan, fermente ve kurutulmuş bir çorbalık tarhanadır. En az 200 yıllık geçmişe sahiptir. Yörüklerin göç gıdası olarak gelişmiştir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Envanteri’nde yer alır.

Malzemeler (geleneksel):

- Ekşi dağ eriği (taş eriği)

- Yarma (dövülmüş buğday)

- Domates, soğan, yeşil biber, kırmızı biber

- Sarımsak, maydanoz, kekik, fesleğen, nane

- Tuz

Yapılışı:

1. Taş erikleri az suyla haşlanır, soğutulur, süzgeçten geçirilir (kabuk ve çekirdek ayrılır).

2. Soğan, domates, biberler haşlanır, robotta çekilir.

3. Erik püresi, yarma ve sebze karışımı yoğrulur. Maydanoz, kekik, fesleğen, nane, tuz eklenir.

4. 1-2 gün leğenlerde mayalanmaya (fermentasyona) bırakılır.

5. Fındık büyüklüğünde topaklar yapılır, güneşte kurutulur.

6. Kuru ve nem almayan kavanozlarda saklanır.

10.3. İbradı Eriştesi

Özelliği: İbradı'nın yüksek rakımlı dağlık coğrafyasında yetişen buğdaydan yapılan, geleneksel el açması eriştedir. İnce, yumuşak dokulu, tereyağı ve yoğurtla servis edilir. Yapımı kadınlar arasında toplumsal bir etkinliktir.

Malzemeler:

- Buğday unu (%10-12 protein)

- Yumurta

- Su, tuz

- İsteğe bağlı tereyağı

Yapılışı:

1. Un, tuz, yumurta ve su ile sert bir hamur yoğrulur. 15-20 dk dinlendirilir.

2. Hamur unlu zeminde merdane ile incecik açılır.

3. İnce şeritler halinde kesilir (uzunluk ve kalınlık geleneğe göre değişir).

4. Kurutulur.

5. Kaynar suda haşlanır, süzülür. Tereyağı ve yoğurtla (veya sarımsaklı yoğurt) servis edilir.

10.4. İbradı Gök Domatesli Lapa

Özelliği: Ata tohumundan üretilen tam olgunlaşmamış domatesler ("gök domates / ala gökli") ve keçi tereyağı ile yapılan, pilav kıvamına gelmeden lapa şeklinde pişirilen bir yemektir. İbradı'nın dağlık alanlarında otlatılan keçilerin sütünden yapılan tereyağı kullanılır.

Malzemeler (4 kişilik):

- 1 büyük boy kuru soğan

- 2 yemek kaşığı keçi tereyağı

- 5-6 adet tam olgunlaşmamış domates ("ala gökli")

- 3-4 adet yeşil biber (acı veya tatlı)

- 1 su bardağı bulgur

- ½ yemek kaşığı domates salçası

- Pul biber veya kırmızı toz biber

- 1 lt su

Yapılışı:

1. Soğan küp doğranır, keçi tereyağında kavrulur.

2. İri doğranmış domatesler ve yeşil biberler eklenir.

3. Domates salçası, kırmızı toz biber/pul biber ve bulgur eklenir. Domates ve biber suyunu salana kadar kavrulur.

4. Su eklenir, yoğunlaşana (özleşene) kadar kaynatılır. Pilav kıvamına gelmeden lapa şeklindeyken ocak kapatılır.

10.5. İbradı Holuşkası

Özelliği: Keçi peyniri veya lor peyniri ile yapılan, muska şeklinde katlanmış hamurların haşlanarak üzerine tereyağlı kırmızı biberli sos dökülmesiyle servis edilen geleneksel bir yemektir. Mantıya benzer ancak kendine has özellikleri vardır. Ramazan ayında sahur sofralarının vazgeçilmezidir.

Malzemeler (6 kişilik):

- Hamur: 4 su bardağı un, 1 çay bardağı su (kıvama göre), 1 tatlı kaşığı tuz

- İç harcı: 250 gr keçi tulum peyniri, karabiber

- Sos: 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber (tatlı veya acı)

Yapılışı:

1. Hamur sert kıvamda yoğrulur. Nohut büyüklüğünde bezelere ayrılır.

2. Her beze yuvarlak açılır, bir kenarına keçi tulum peyniri konur, muska şeklinde katlanır, uçları yapıştırılır.

3. Su ve tuz kaynatılır, içine holuşkalar atılır, hamur dağılmadan kıvam alana kadar orta ateşte haşlanır.

4. Tereyağı kızdırılır, kırmızı toz biber eklenir. Haşlanan holuşkaların üzerine dökülerek servis edilir.

10.6. İbradı Keçi Sütlü Bulgur Tarhanası

Özelliği: İnce öğütülmüş yarma (bulgur) ve keçi sütü ile yapılan, kurutulup ufalanarak hazırlanan bir tarhanadır. Keçi sütünün yağ oranının yüksek olduğu Ağustos sonu – Eylül başında toplanan süt kullanılır. Pişirildiğinde yanıksı bir tat oluşur (ayırt edici özellik). Börülce ile birlikte pişirilir.

Malzemeler:

- 1 kg yarma (ince öğütülmüş bulgur)

- 4 litre keçi sütü

- (Pişirme için börülce, su, nane)

Yapılışı (tarhana):

1. Keçi sütü kaynatılır, içine yarma eklenir. Kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir.

2. 3-4 saat dinlendirilir (yarmanın sütü çekmesi için).

3. Kaşıkla sinilere serilir, kurutulurken aynı zamanda ufalanır. Alt üst edilerek tam kuruma sağlanır. Serin, karanlık, nemsiz yerde saklanır.

Pişirme ve servis (4 kişilik):

1. Börülce birkaç saat ıslatılır, haşlanır.

2. 1 litre suya 1 su bardağı tarhana eklenir, kaynatılır. Haşlanmış börülce eklenir, özleşene kadar kaynatılır. Nane serpilir.

10.7. İbradı Keçi Sütlü Tatlı Tarhanası

Özelliği: Keçi sütünden yapılan yoğurt ile yarma, yeşil biber ve kekik kullanılarak hazırlanan, tatlımsı bir tarhanadır. Pişirildiğinde üzerine sarımsaklı tereyağlı sos dökülür. İçine nohut ve fasulye eklenir.

Malzemeler (tarhana için):

- 1 kg yarma (buğdayın kaynatılmadan taş değirmende çekilmiş hali)

- 4 kg keçi yoğurdu

- 200 gr yeşil biber

- 2 çorba kaşığı kekik

Pişirme ve servis (4 kişilik):

1. Nohut ve fasulye bir gece ıslatılır, haşlanır.

2. 1 litre suya 1 su bardağı tarhana eklenir, kaynatılır. Haşlanmış nohut ve fasulye eklenir, özleşene kadar kaynatılır. İsteğe bağlı bütün kuru kırmızı biber eklenir.

3. Ayrı tavada 2 çorba kaşığı keçi tereyağı kızartılır, kırmızı toz biber/pul biber eklenir.

4. Doğranmış 3-4 diş sarımsak ve kızartılmış tereyağlı sos tarhanaya eklenir.

10.8. İbradı Kestanesi

Özelliği: İbradı'nın yüksek rakımlı (1200 m ve üzeri), kireçli ve kırmızı topraklarında yetişen, kimyasal gübre ve pestisit kullanılmadan organik yöntemlerle üretilen bir kestane çeşididir. İbradı'daki "Arapastık" anıt kestane ağacı 900-1000 yıllık olup koruma altındadır. Kestane kabuğu kolay soyulur, lezzeti yüksektir.

Üretim Metodu:

- Ağaçlar doğal ormanlık alanlarda yetişir, kimyasal gübre/ilaç kullanılmaz.

- Sulama yapılmaz, sadece doğal yağış.

- Hasat Eylül sonu – Ekim ortası, elle (yere düşenler toplanır, sağlam ve çürük olmayanlar seçilir).

- Kabuk soyulabilir, taze veya kurutulmuş tüketilir. Katkı maddesi yok.

10.9. İbradı Peynir Kavurması

Özelliği: Dağlık alanlarda otlatılan keçilerin sütünden yapılan taze çalınmış keçi peynirinin un ve şekerle (isteğe bağlı pekmez/bal) kavrulmasıyla yapılan tatlı bir üründür. Sıcak tüketilmesi tavsiye edilir.

Malzemeler (4 kişilik):

- 1 kg keçi peyniri (taze, suyu süzdürülmüş)

- 200 gr un

- 1 su bardağı şeker (isteğe bağlı pekmez veya bal)

Yapılışı:

1. Keçi peyniri el ile ufalanır, kısık ateşte kavrulmaya başlanır. Yağını salınca un eklenir.

2. Karışımın rengi sütlü kahveye dönüşene kadar kavrulur.

3. Şeker eklenir, biraz daha kavrulduktan sonra ocak kapatılır. (Şeker yerine pekmez/bal kavurma bitince eklenebilir.)

4. Sıcak tüketilir.

10.10. İbradı Sütlü Döğme Çorbası

Özelliği: Döğme buğday (aşurelik buğday, taş değirmende kabuğu soyulmuş), keçi sütü ve haşlanmış nohut ile yapılan besleyici bir çorbadır.

Malzemeler (4 kişilik):

- 1 su bardağı döğme buğday

- 1 litre su

- 1 litre keçi sütü

- 1 su bardağı haşlanmış nohut

- Tuz, nane

Yapılışı:

1. Nohut bir gün önceden ıslatılır, haşlanır.

2. Döğme buğday ve su tencereye alınır, pişirilir.

3. Keçi sütü ve haşlanmış nohut eklenir, karıştırılır. Tuz ve nane ile tatlandırılarak sıcak servis edilir.

10.11. Ormana Glamık Dokuma

Özelliği: İbradı ilçesinin Ormana Mahallesi'nde yaklaşık 300 yıllık geçmişi olan, ipekli bir dokuma türüdür. "Glamık" kelimesi yörede koza ipeği anlamına gelir. İpek üretiminin azalmasıyla birlikte pamuk ve keten de kullanılır. Bezayağı örgü, ayaklı (pedallı) ahşap tezgâhlarda ("düzen" veya "dezgâh") dokunur. Geçmişte kadın baş giyiminde kullanılmış, günümüzde baş örtüsü, masa örtüsü, runner, şal, yatak örtüsü, peştamal olarak üretilir. Modeller yöre adlarıyla anılır: Çataloluk, Karadağ, Eski model, Eynif, Kızılağaç, Söğüt, Beydiğin, Taşkesiği.

Dokuma Tezgâhı ve Yöntemi (özet):

- Tezgâh parçaları: ayakçaç, geleidir, tefe, kücü, kamsı, çubuk, şakıra, kötürüm, çımbar, mekik, tarak.

- İpek kullanılacaksa iplikler 1 gece suda ıslatılır (düzgün ve pürüzsüz olması için).

- Çözgü aparatında ("çağa") ipler hazırlanır, tezgâha aktarılır. Gücü gözlerinden ve tefe tarafından ipler geçirilir.

- Atkı ipleri mekikle geçirilir, ayak pedallarıyla gücü çerçeveleri hareket ettirilir.

- "Çımbar" adlı metal aletle dokumanın eninin çekmemesi sağlanır.

- Dokumanın eni 45-50 cm olup, büyük parçalar için birleştirme yapılır.

11. Kaş İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Gömbe Tarhanası (Mahreç İşareti – Başvuru)

2. Kaş Margaz Üzümü (Menşe Adı – Tescil No: 1731)

3. Köyre Tahini (Mahreç İşareti – Başvuru)

4. Kaş Nardeği (Nar Ekşisi) (Mahreç İşareti – Başvuru)

5. Barak Kilimi (Mahreç İşareti – Başvuru)

11.1. Gömbe Tarhanası

Özelliği: Kaş ilçesinin Gömbe Mahallesi'nde, odun ateşi üzerinde bakır kazanda pişirilerek, yoğurtla yoğrulup kendine özgü yuvarlak formda (bir tarafı içeri basılı) kurutulan geleneksel bir tarhanadır. İçinde domates, biber, soğon, tereyağı, yoğurt bulunur. 100 yılı aşkın geçmişe sahiptir. Kırmızı-sarı-turuncu tonlarında, kuru halde üstü unlu görünümlü, tahıl ve sebze parçaları içerir, kısmen ekşi tada sahiptir.

Malzemeler:

- Su, un, tuz

- Haşlanmış biber, domates, soğan

- Tereyağı, yoğurt

Yapılışı:

1. Bakır kazan odun ateşinde tereyağı ile yağlanır, eriyen yağa ince kıyılmış soğan eklenir, sotelenir.

2. Sırasıyla ince kıyılmış domates, haşlanmış ve kıyılmış biberler, su ve süt ilave edilir, kaynatılır.

3. Un eklenerek sıcak hamur haline getirilir, geleneksel yöntemle tarhana dövülerek karıştırılır. Un yavaş yavaş yedirilir. İstenilen renk ve kıvam (akışkan olmayan yumuşak-yoğun, kırmızı-turuncu renk) pişirilir (ustalık gerektirir).

4. Ateşten alınır, soğutulur.

5. Soğuyan karışım yoğurtla yoğrulur, yuvarlak ve bir tarafı içeri baskı şekilde küçük parçalara ayrılır.

6. 3-4 gün güneş alan yerde sık sık çevrilerek kurutulur.

7. Kuruyan tarhanalar bez torbalarda saklanır.

11.2. Kaş Margaz Üzümü (Menşe Adı – Tescil No: 1731)

Özelliği: Vitis vinifera L. türünün Margaz çeşidi olup, Kaş ilçesinin killi-tınlı, kumlu-killi-tınlı, hafif alkali pH'lı, kireç içeriği yüksek topraklarında, 800-1100 m rakımda yetişir. Sofralık üzümdür. Dayanıklı sap ve tane yapısı sayesinde yüksek rakımlarda aralık-ocak aylarına kadar dalında dayanabilir, bekledikçe tane kabuk rengi gül rengine döner. Salkım ağırlığı 440-500 g, tane ağırlığı 3-5 g. Briks değeri en az %20.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler (üzüm şırasında):

- Titrasyon asitliği (tartarik asit): 3,3-4,2 g/100g

- pH: 3,92-4,16

- Suda çözünür kuru madde (Briks): en az %20

- Toplam fenolik madde: 2352-2527 mg GAE/kg

- Toplam tanen: 1,03-1,77 g TA/kg

Üretim Metodu (özet):

- Bağ tesisi: Sonbaharda krizma, dikim aralığı 1,5x3 m veya 1,5x2 m (goble, duvar veya çardak sistemi). 41 B, 420 A, 140 Ru Amerikan asma anacı üzerine aşılı fidanlar kullanılır.

- Toprak işleme: Yılda 2 defa (sonbahar ve ilkbahar). Yabancı ot azdır.

- Budama: 4-5 göz üzerinden kısa budama, her yıl düzenli.

- Sulama: Damlama sulama tavsiye edilir.

- Zirai mücadele: Mevzuata uygun bitki koruma ürünleri.

- Hasat: Ağustos sonu – Eylül başı, sarı-yeşil renkte, salkım halinde, asmalara zarar vermeden.

- Depolama: Serin, kuru, temiz, kokusuz ortamlarda, üst üste fazla istiflenmeden.

- Ambalaj: Gıda ile temasa uygun ambalajlarda, etiket bilgileri ile.

Denetim: Kaş Ziraat Odası koordinatörlüğünde, Kaş Ziraat Odası, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası ve Kaş Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü'nden uzmanlarla yılda en az bir kez.

11.3. Köyre Tahini

Özelliği: Kaş ilçesinin Gürsu Mahallesi'nde (Köyre) üretilen, meşe odunu ateşinde kavrulan ve taş değirmende öğütülen, tütsü aromalı, yoğun kıvamlı koyu kahverengi tahindir. Susam yağı oranı %80-90, protein oranı en az %20'nin üzerindedir. 100 yıllık geçmişe sahiptir. Susamlar en az 24 saat suda bekletilir (kabuk ayırma).

Malzemeler: Susam (tercihen coğrafi sınırda yetişen)

Yapılışı:

1. Susamlar depodan alınır, ıslatma havuzunda en az 24 saat suda bekletilir (kabukları ayrılır). Susam taneleri üstte kalır, alınır, süzülür.

2. Nemli susamlar, iki tarafı taş örülü, zemini granit taşlı, meşe odunu ateşli özel ocakta kavrulur. Susamlar altın sarısı renk alana kadar (yaklaşık 10-15 dk) sürekli karıştırılır (ustalık gerektirir).

3. Kavrulan susamlar soğutma tavasında 10 dk soğutulur, elekten geçirilerek kararmış kabuklardan ayrılır.

4. Temiz susamlar taş değirmende (granit taş) öğütülerek tahin elde edilir.

5. Oda sıcaklığında bekleme süresi en fazla 1 yıl. Geleneksel çömleklerde saklanır, günümüzde plastik kap/bidonlarda ambalajlanır.

11.4. Kaş Nardeği (Nar Ekşisi)

Özelliği: Kaş ilçesinin Gürsu Mahallesi'nde, hicaz narı ve çalı narı (yerel narlar) kullanılarak odun ateşinde kaynatılan, herhangi bir tatlandırıcı veya katkı maddesi içermeyen nar ekşisidir. Hicaz narı hafif ekşi-tatlı olduğu için mutlaka çalı narı ile birlikte kullanılır. Ağızda hafif tatlı-ekşi tat bırakır. 100 yıllık geçmişe sahiptir.

Malzemeler: Hicaz narı, çalı narı (yerel narlar)

Yapılışı:

1. Narlar ayıklanır, yıkanır.

2. Ortadan ikiye bölünür, çubuk yardımıyla tanelenir.

3. Taneli narlar çuvallara konur, çiğneme yöntemiyle sıkılır, bir gece bekletilerek tortusu çökertilir.

4. Bakır leğenlerde güçlü odun ateşi üzerinde kaynatılır. Köpükler düzenli alınır.

5. Kaynatma sonunda ürün 5-7 kat koyulaşır. 100 kg nardan yaklaşık 7-10 kg nar ekşisi elde edilir.

6. Soğutulduktan sonra cam şişelerde saklanarak satışa sunulur.

11.5. Barak Kilimi

Özelliği: Kaş ilçesinin Sahil Barak Mahallesi'nde ilikli kilim tekniği ile 1 cm^2'de 4 x 8 sıra olacak şekilde dokunan, %100 koyun yünü kilimdir. Uçları serbest halde veya düğümleme saçak örme tekniği ile bağlanır. "Türkmen Kilimi" olarak da adlandırılır. Çözgü 4/3 S bükümlü, renkli iplikler 4/2 numaradır. Yüzey kalınlığı 2-4 mm. Yünler Nisan'da kırkılan koyunlardan elde edilir,

derelerde yıkanır, iğ/kirman ile eğrilir, doğal boyarmaddelerle renklendirilir. Yün eğirme genellikle hayvan otlatırken yapılır. Dokumalar yaygı ve seccade olarak kullanılır, eşli (ikili) dokunur.

Renkler ve anlamları: Kırmızı (zenginlik, saadet, sevinç), yeşil (cennet), mavi (asalet, ihtişam), sarı (kötülüklerden korunma), siyah (dünya sıkıntılarından arınma).

Doğal Boya Reçeteleri (Tablo):

RENK	BOYAR MADDE	MORDAN
Kırmızı ve koyu kırmızı	Kök	Şap
Sarı ve tonları	Cehri ve muhabbet çiçeği	Şap ve krem tartar
Mavi ve lacivert	İndigo	Sodyum hidroksit ve sodyum dioksit
Siyah	Nar kabuğu	Demir sülfat
Mor	Kök + indigo	Sodyum hidroksit ve sodyum dioksit + şap
Turuncu	Soğan kabuğu	Şap
Açık yeşil – koyu yeşil	Muhabbet çiçeği + indigo	Şap + sodyum hidroksit ve sodyum dioksit
Kahverengi	Ceviz	Şap
Beyaz	İpin doğal hali	Şap

Kompozisyon ve Motifler:

- Kenarlıklar (bordür): Tırnaklı (parmak), bışkı (bıçkı, çocuk), ağ (şak, ak) motifleri.

- Göbek motifleri: Koca yanış, tokmaklı, yelekli, bışkılı (bıçkılı) göbeği, kırkmıklı, göbü (cici), sediler, Halil Efendiler.

- Barak kilimi türleri: Türkmen Kilimi, Bışkılı (Bıçkılı) Kilim, Yelekli Kilim, Yol Kilimi.

- Desen bölümleri: Çıbık, eğri su, keme dişi (gelin öldüren), ak, göbek yatağı, iç.

- Tin (sıra) sayısı: Yörede ortalama 160-170 tin, yol kilimlerinde 210-240 tin.

Dokuma Sonrası İşlemler:

1. Yüzey yakma (atık iplik ve lif temizliği)

2. Dokuma sıklığı ölçümü

3. Yıkama, kurutma, gerekirse germe

4. Presleme

5. Saçak örme

Saklama: Çeyiz içine konulacağında kumaş örtü içine sarılır, yanına ceviz yaprağı konur.

12. Kemer İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Kemer Hamur Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)
2. Kemer Bahar Şerbeti (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Kemer Felseğenli Kıl Patlıcan Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)
4. Kemer Gömbek Ekmeği (Mahreç İşareti – Başvuru)
5. Kemer Turunç Ekşili Maş Fasulyesi Çorbası (Mahreç İşareti – Başvuru)
6. Kemer Yapık Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)
7. Kemer Yufka Ekmeği Tatlısı (Mahreç İşareti – Başvuru)

12.1. Kemer Hamur Dolması

Özelliği: Yörük kültürünün izlerini taşıyan, kek hamuru kıvamında hazırlanan hamurun asma yaprağına sarılarak süt ve kaymakla pişirildiği özgün bir dolmadır. İç harcını özel kılan, bölgenin doğal kaynaklarından elde edilen boy boncuğu baharatı (boy otunun yoğurt suyunda kaynatılıp kurutulmasıyla elde edilir) ve melatura otu (yabani rezene) gibi malzemelerdir. Kemer'in farklı beldelerinde iç harca bulgur eklenebilir veya ot/ baharat kullanımı yoğunlaşabilir.

Malzemeler (8 kişilik):

- 500 gr un
- ½ bağ melatura
- 1 kg asma yaprağı
- 50 gr bulgur
- 1 bağ yeşil soğan
- 2 adet kuru soğan
- 20 gr boy boncuğu
- 200 gr süt kaymağı
- 5 gr kekik, 5 gr kimyon, 5 gr toz kırmızıbiber, 5 gr tuz
- 1 litre süt
- 100 ml zeytinyağı

Yapılışı:

1. Un, melatura, boy boncuğu, ince doğranmış kuru ve yeşil soğan, kekik, kimyon, toz biber, tuz, zeytinyağı ve süt eklenerek kek harcı kıvamında bir iç harç yoğrulur.

2. Elde edilen harç asma yapraklarına doldurulup sarılır ve tencereye dizilir.

3. Üzerini geçecek kadar süt eklenir, kısık ateşte pişirilmeye başlanır.

4. Yapraklar sütü çekip yumuşayınca süt kaymağı ilave edilerek pişirmeye devam edilir.

5. Dinlendirildikten sonra tabağa alınır, üzerine piştiği tencereden kaymaklı sos eklenerek servis edilir.

12.2. Kemer Bahar Şerbeti

Özelliği: Yöre halkının tarçına "bahar" demesinden dolayı bu adı alan, yeni bahar, tarçın, havlıcan, muskat cevizi, kök zencefil, tane karabiber, karanfil, cin kırmızı biberin su ve şekerle kaynatılmasıyla elde edilen geleneksel bir şerbettir. Yörede lohusa şerbeti olarak da bilinir. Eskiden ayva çekirdeği ile renk verilirken günümüzde hibiskus çiçeği de kullanılır. Eskiden sadece mevlitlerde yapılırken günümüzde kışın sıcak, yazın soğuk tüketilir. Sunumda üzerine ceviz, badem veya fındık eklenir (Çamyuva'da ceviz, Göynük'te fındık).

Malzemeler (20-25 kişilik):

- 5 litre su
- 2 kg şeker
- 20 gr havlıcan (sarı zencefil)
- 4 gr muskat cevizi
- 30 gr kök zencefil
- 10 gr tane karabiber
- 20 gr karanfil
- 30 gr cin biber kırmızı
- 10 gr yeni bahar
- 30 gr kök bahar (tarçın)
- 0,5-1 gr gıda boyası (veya ayva çekirdeği / hibiskus çiçeği)
- Sunum için: 20 gr badem/ceviz/fındık

Yapılışı:

1. Malzemeler beyaz tülbent içine yerleştirilip bağlanır.

2. Odun ateşinde su kaynatılır, kaynayan suya tülbent topu eklenir, yarım saat kaynatılır.

3. Şeker ve gıda boyası (veya ayva çekirdeği / hibiskus) eklenir. Kaynatma ne kadar fazla olursa o kadar güzel olduğu belirtilir.

4. Şerbet bardaklara ilave edilir, isteğe bağlı üzerine badem/ceviz/fındık eklenerek servis edilir.

12.3. Kemer Felseğenli Kıl Patlıcan Yemeği

Özelliği: Kıl patlıcan (ince yapılı, aromatik bir patlıcan türü) ile yapılan, yemeğe adını veren fesleğen kullanımıyla diğer patlıcan yemeklerinden ayrılan geleneksel bir yemektir. Yaklaşık 80-100 yıllık geçmişe sahiptir. Özellikle yaz aylarında, taze sebzelerle yapılır. Gedelme yaylasında ve Kemer'in çeşitli mahallelerinde halen geleneksel haliyle yapılmaktadır.

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 1 kg kıl patlıcan
- 200 gr soğan
- 500 gr domates
- 150 gr yeşil biber
- 20 gr sarımsak
- Yarım demet fesleğen
- 75 ml sıvı yağ
- 8 gr tuz
- 10 gr kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Patlıcanlar uzun şekilde doğranır, acılığı gitmesi için tuzlu suda bekletilir.
2. Odun ateşi yakılır. Tencereye zeytinyağı ve yemeklik doğranan soğanlar eklenir, kavrulur.
3. Kırmızı toz biber eklenir, kavrulur. Domates ve tuz eklenir.
4. Domates kaynadıktan sonra yeşil biber, uzun doğranmış patlıcanlar ve sarımsak eklenir.
5. En son yaprak şeklinde fesleğenler eklenir ve yemek pişirilir.

12.4. Kemer Gömbek Ekmeği

Özelliği: Kemer'e özgü, kökleşmiş Yörük mutfak geleneğinin bir ürünü olan, mısır unu ve buğday ununun süt ile yoğrulmasıyla yapılan, melatura tohumu, boy boncuğu, çörek otu, susam, kekik gibi yöreye özgü bileşenlerle zenginleştirilen bir ekmektir. Közde gömülerek veya kuzinede pişirilir. Yaklaşık 90-100 yıllık geçmişe sahiptir. Dini bayramlar, kandiller, düğünler ve misafir ağırlamalarda sofraların vazgeçilmezidir.

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 320 g mısır unu
- 160 g buğday unu
- 10 g maya
- 5 g boy boncuğu
- 5 g kuru nane
- 50 g toz şeker
- 5 g tuz
- 100 ml sıvı yağ
- 5 g tarçın, 5 g çörek otu, 5 g karanfil, 5 g melatura, 5 g kekik, 5 g kimyon, 5 g susam

Yapılışı:

1. Mısır unu, buğday unu, maya, boy boncuğu, kuru nane, şeker, tuz ve sıvı yağ birleştirilerek hamur yoğrulur.
2. Üzeri örtülüp 1-2 saat dinlendirilir.
3. Pişirme tepsisine yağlanır, hamur tepsiye yaklaşık 2 cm kalınlıkta yayılır, üst yüzeyi yağlanır.
4. Ocaklık üzerine sacayağı yerleştirilir, tepsi konur, üzeri ekmek sacı ile kapatılır ve sacın üzerine közler bırakılarak (veya kuzinede) pişirilir. Ateşin alevli değil, köz halinde olması gerekir.

12.5. Kemer Turunç Ekşili Maş Fasulyesi Çorbası

Özelliği: Yöre halkının kendi bahçelerinde yetiştirip kuruttuğu maş fasulyesiyle yapılan, üç aşamalı haşlama yöntemiyle berraklaştırılan ve en ayırt edici özelliği turunç suyu ile ekşilendirilmesi olan geleneksel bir çorbadır. Tereyağı ve zeytinyağında karamelize edilen soğan, tatlı kırmızı toz biber ve salçadan oluşan sos hem terbiye olarak eklenir hem de servis sırasında üzerine ilave edilir.

Malzemeler:

- 500 gr maş fasulyesi

- 200 gr kuru soğan

- 30 gr tereyağı

- 100 ml zeytinyağı

- 30 gr domates salçası

- 6 gr tatlı kırmızı toz biber

- 3 adet turunç suyu

Yapılışı:

1. Maş fasulyesi 1 litre su ile 10 dakika haşlanır, suyu süzülür. Aynı işlem ikinci kez tekrarlanır.

2. Üçüncü kez 1 litre su ile kapağı kapatılarak ocağa alınır. Su üstüne çıkan kabuklar kevgirle alınır, fasulye iyice yumuşayana kadar (yaklaşık 30 dk) pişirilir.

3. Ayrı bir tavada tereyağı ve zeytinyağında kuru soğanlar karamelize olana kadar (10 dk) kavrulur. Salça ve tatlı kırmızı toz biber eklenir, 5 dk daha pişirilir. Hazırlanan sos haşlanmış maş fasulyesine eklenir, karıştırılır.

4. En son sıkılmış turunç suyu eklenerek servise hazır hale getirilir.

12.6. Kemer Yapık Yemeği

Özelliği: Taze asma yaprağı filizleriyle yapılan, bulgur, tatlı kırmızı toz biber, melatura (yabani rezene), taze nane, taze soğan ve süt ile kaymak kullanılarak hazırlanan özgün bir yemektir. Üç aşamalı pişirme tekniği ile hazırlanır. Yaklaşık 90-100 yıllık geçmişe sahiptir.

Malzemeler:

- 500 gr taze asma yaprağı

- 200 gr kuru soğan

- 300 gr bulgur

- 100 ml zeytinyağı

- 2 litre süt

- 6 gr tatlı kırmızı toz biber

- 200 gr süt kaymağı

- 50 gr taze melatura

- 100 gr taze soğan

- 50 gr taze nane

- 5 gr tuz

- 400 gr su

- 5 gr kuru kekik

Yapılışı:

1. Tencerede 0,5 cm büyüklüğünde doğranmış kuru soğan, zeytinyağında 10 dakika sotelenir.

2. Tatlı toz biber ve bulgur eklenir, 5 dakika pişirilir.

3. 3 cm büyüklüğünde doğranmış asma yaprakları eklenir, 5 dakika daha pişirilir.

4. 400 ml sıcak su eklenir, kapağı kapatılarak tüm malzemeler yumuşayana kadar 25 dakika pişirilir.

5. 1 cm büyüklüğünde doğranmış taze melatura, taze nane ve taze soğan eklenir, 5 dakika daha pişirilir.

6. Son olarak süt ve kaymak eklenir, 3 dakika daha pişirilir ve ocak kapatılır.

12.7. Kemer Yufka Ekmeği Tatlısı

Özelliği: İnce, el açması yufkanın kıyılarak üzerine şeker şerbeti ve kızarmış tereyağı dökülmesiyle yapılan yöresel bir tatlıdır. Ramazan ayında sahurda tercih edilir. Yufka, Kemer bölgesinde yetişen buğdaylardan elde edilen unla yapılır.

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 3 adet yufka

- 170 gr şeker

- 200 ml su

- 30 gr tereyağı

- İsteğe bağlı üzeri için ceviz

Yapılışı:

1. Taze yufka ekmeği ince ince kıyılır, sunum tabağına alınır.

2. Şeker ve su tencerede kaynatılır, şeker eriyip kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) kaynatılır, soğumaya bırakılır.

3. Bir tavada tereyağı eritilir, pembelesinceye kadar karıştırılır.

4. Soğuyan şekerli su, tabaktaki yufkaların tümüne gelecek şekilde dökülür.

5. En üste kızaran tereyağı dökülür. İsteğe bağlı ceviz eklenebilir.

13. Kepez İlçesi'nin Coğrafi İşaret Başvuruları

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi (Antalya Geneli):

1. Antalya Balkabağı Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)
2. Antalya Cevizli Böreği (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Antalya Dikenli İnciri (Menşe Adı – Başvuru)
4. Antalya Ejder Meyvesi (Menşe Adı – Başvuru)
5. Antalya Göce Çorbası (Mahreç İşareti – Başvuru)
6. Antalya İçme Salatası (Mahreç İşareti – Başvuru)
7. Antalya Kabak Çiçeği Dolması (Mahreç İşareti – Başvuru)
8. Antalya Ördekbaşı Kebabı (Mahreç İşareti – Başvuru)
9. Antalya Sütlü Kabak Çorbası (Mahreç İşareti – Başvuru)
10. Antalya Tahinli Katmeri (Mahreç İşareti – Başvuru)
11. Antalya Tarator Sosu (Mahreç İşareti – Başvuru)
12. Antalya Tavuk Çorbası (Mahreç İşareti – Başvuru)
13. Antalya Tilkişen Çorbası (Kuşkonmaz Çorbası) (Mahreç İşareti – Başvuru)
14. Antalya Tirmisi (Acı Bakla) (Mahreç İşareti – Başvuru)
15. Antalya Ülübü Piyazı (Börülce Piyazı) (Mahreç İşareti – Başvuru)
16. Antalya Yarpızlı Çorba (Mahreç İşareti – Başvuru)
17. Antalya Yörük Kebabı (Mahreç İşareti – Başvuru)

13.1. Antalya Balkabağı Dolması

Özelliği: Kabuğu soyulmuş balkabağı dilimlerinin içine kuzu kıymalı harç konup üzeri kabak kapağı ile kapatılarak tereyağlı salçalı sos ile pişirilen geleneksel bir dolmadır. En ayırt edici özelliği kabak kapağının sıyrılarak ayrılması ve piştikten sonra da görünmesidir. Görünüşü canlı turuncu-sarı, üzeri kırmızımsı tereyağlı sos ve maydanoz ile servis edilir.

Malzemeler (tarifte 1 kg kabak için):

- 1 kg kabuğu soyulmuş balkabağı
- ½ kg yağlı kuzu kıyması
- 3 yemek kaşığı pirinç

- 1 adet rendelenmiş orta boy soğan

- 1 tutam ince kıyılmış taze nane

- 2 çay kaşığı kırmızı biber

- 1 yemek kaşığı domates salçası (yarısı harca, yarısı sosa)

- Tuz

- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 1 su bardağı su

- Servis için taze maydanoz

Yapılışı:

1. Balkabağı 1-1,5 cm kalınlığında dilimlenir, çekirdek yatakları temizlenir, her dilim ortadan ikiye ayrılır.

2. Kabak etinin yaklaşık yarısı bir kaşıkla sıyrılarak kapak için ayrılır.

3. İç harç için kıyma, pirinç, rendelenmiş soğan, nane, kırmızı biber, yarım yemek kaşığı salça ve tuz elle yoğrulur.

4. Harç kabaklara doldurulur, üzerine ayrılan kabak parçaları kapak gibi kapatılır.

5. Tencerede tereyağı eritilir, kalan salça, kırmızı biber ve tuz eklenip 2 dakika kavrulur, 1 su bardağı su eklenip kaynatılır.

6. Dolmalar sosun üzerine sıkça dizilir, kapağı kapatılır, kısık ateşte 30-40 dakika pişirilir.

7. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek sıcak servis edilir.

13.2. Antalya Cevizli Böreği

Özelliği: İnce açılmış yufkaların kavrulmuş kıyma, rendelenmiş havuç, iri dövülmüş ceviz, soğan ve baharatlardan oluşan özgün bir iç malzemesi ile sarılıp özel bir sosa batırıldıktan sonra en az 6 saat (tercihen bir gece) buzdolabında dinlendirilip fırınlanmasıyla yapılan, dışı çıtır içi yumuşak bir börektir. Dinlendirme aşaması Antalya'ya özgü kritik bir uygulamadır.

Malzemeler:

- Yufka: Hazır veya el açması taze yufka

- İç malzeme: Antalya yöresinde yetişen ceviz (iri dövülmüş), kavrulmuş dana kıyma, rendelenmiş havuç, kavrulmuş soğan, ince kıyılmış dereotu/maydanoz, tuz, karabiber, pul biber, kimyon

- Sos: Sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, nişasta, un, sirke

Yapılışı:

1. İç malzeme için soğan ve havuç ayrı ayrı kavrulur, kıyma kavrulup baharatlar eklenir. Soğuduktan sonra ceviz ve dereotu/maydanoz ile karıştırılır.

2. Sos malzemeleri homojen kıvam alana kadar çırpılır.

3. Bir yufka tezgaha serilir, yarısı sos ile fırça yardımıyla ıslatılır, diğer yarısı üzerine katlanır ve tekrar sos sürülür.

4. Yufka üçgen parçalara bölünür. Her üçgenin geniş kenarına iç malzeme konur, iki yanı içe katlanarak rulo sarılır.

5. Sarılan börekler en az 6 saat (tercihen bir gece) buzdolabında dinlendirilir (kritik aşama).

6. Önceden 170-180°C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarıp kabarana kadar pişirilir.

13.3. Antalya Dikenli İnciri (Menşe Adı)

Özelliği: Opuntia ficus-indica L. türü, 70-135 g ağırlığında, oval şekilli, dikenli kabuklu, sarı-turuncu renkli, sulu, tatlı, aromatik bir meyvedir. Yüksek C vitamini (201,19 mg/kg), şeker (%10,87) ve mineral içeriğine sahiptir. Antalya'nın tipik Akdeniz iklimi ve kireçli topraklarında yetişir. 16. yüzyılda Akdeniz'e getirilmiş, Osmanlı döneminde Antalya'ya süs bitkisi ve sınır çiti olarak getirilmiştir.

Fiziksel ve kimyasal özellikler:

- Meyve ağırlığı: 70-135 g

- Su oranı: %85-90, toplam kuru madde: %16,68, toplam şeker: %10,87

- C vitamini: 201,19 mg/kg, organik asitler (tartarik asit 1249,11 mg/kg vb.)

- Mineraller: Ca %1,54, Mg %0,20, Fe 24,69 ppm, Zn 45,74 ppm

Üretim Metodu:

- Çoğaltma: Vejetatif yolla (kladodların köklendirilmesi)

- Dikim: İlkbahar/sonbaharda 2x3 m aralıklarla

- Bakım: Toprak işleme genellikle gerekmez, kuraklığa dayanıklıdır

- Hasat: Temmuz sonu – Ağustos, sabah 05:00-08:00 arası

- İşleme: Taze tüketim, reçel, marmelat, pestil, meyve suyu, kurutulmuş meyve

13.4. Antalya Ejder Meyvesi (Menşe Adı)

Özelliği: Kaktüsgiller familyasına ait Hylocereus spp. (Bloody Mary – kırmızı etli; Cosmic Charlie – beyaz etli) türü, Antalya'nın ekolojik koşullarında örtü altı ve açık alanda yetiştirilen tropikal bir meyvedir. Dış kabuğu canlı pembe-kırmızı, üzeri yeşil pullu, içi kırmızı veya beyaz, siyah parlak çekirdekli, tatlı ve ferah tada sahiptir. Akdeniz Üniversitesi'nde optimizasyon çalışmaları yapılmıştır. Fidan üretiminde 3000 ppm IBA veya 15000 ppm bakteri karışımı (Bacillus megaterium vb.) kullanılır.

Kimyasal özellikler: Yüksek C vitamini, betalainler, fenolik bileşikler, karotenoidler, flavonoller, fitosteroller, diyet lifi (pektin) içerir. Briks değeri genellikle 14°Bx üzeridir.

Üretim Metodu (özet):

- Fidan üretimi: Çelikler 3000 ppm IBA'da 20 saniye veya bakteri karışımında 60 saniye bekletilir, sisleme seralarında köklendirilir, 1:1:1:2 torf-perlit-pomza-toprak karışımına aktarılır.

- Yetiştirme: Damla sulama, elle tozlaştırma (manuel pollinasyon) kritik aşamadır.

- Hasat: Tam olgunlukta (kabuk uniform pembe, brakteler sararmaya başladığında) sapından kesilir.

- Ambalajlama: Her meyve koruyucu ağ/kağıt ile sarılır, karton yuvalarına yerleştirilir, soğuk zincirle sevk edilir.

13.5. Antalya Göce Çorbası

Özelliği: Nohut, fasulye, börülce, mercimek ve bulgurun belirli oranlarda karıştırılmasıyla hazırlanan, koyu kıvamlı, besleyici bir tahıl çorbasıdır. Bakliyatların "bir taşım haşlanıp" suyunun dökülmesi (gaz yapıcılığı azaltmak ve lezzeti artırmak için) yöreye özgü kritik bir aşamadır.

Malzemeler (geleneksel oranlarda):

- Nohut, kuru fasulye, börülce, mercimek (eşit veya bölgeye has oranlarda)
- Bulgur
- Salça, kırmızı biber (pul veya toz)
- Zeytinyağı veya tereyağı
- Tuz

Yapılışı:

1. Bakliyatlar ayrı ayrı veya birlikte "bir taşım haşlanır", suyu dökülür.

2. Tekrar su eklenerek yumuşayana kadar uzun süre kısık ateşte kaynatılır.

3. Ayrı bir tavada yağda salça ve kırmızı biber kavrulur, çorbaya eklenir.

4. Bulgur ilave edilir, tüm malzemeler iyice pişene kadar kaynatılır.

5. Sıcak servis edilir.

13.6. Antalya İçme Salatası

Özelliği: Çiğ ve taze sebzelerin (domates, salatalık, soğan, yeşil biber) rendelenmesi veya ince doğranması, içerisine dövülmüş sarımsak, maydanoz, kuru nane, zeytinyağı, limon suyu ve tuz eklenerek hazırlanan; kıvamı itibarıyla kaşıkla yenilebilen veya içilebilen, serinletici geleneksel bir Antalya mezesidir. İçerisine buz parçacıkları eklenerek servis edilir.

Malzemeler (4-6 kişilik):

- Domates, salatalık, soğan, yeşil sivri biber

- Sarımsak, maydanoz, kuru nane

- Zeytinyağı, limon suyu, tuz

- Buz küpleri (servis için)

Yapılışı:

1. Domates, salatalık ve soğan ayrı ayrı rendelenir (tel veya el rendesi).

2. Yeşil biber ve maydanoz ince ince doğranır.

3. Sarımsak tuz ile dövülerek ezilir.

4. Tüm malzemeler derin bir kapta birleştirilir, zeytinyağı, limon suyu ve bol kuru nane eklenir, homojen karıştırılır.

5. En az 1 saat buzdolabında soğutulur.

6. Servis edilmeden önce içine buz parçaları eklenir.

13.7. Antalya Kabak Çiçeği Dolması

Özelliği: Taze erkek kabak çiçeklerinin (uzun saplı) özenle toplanıp temizlendikten sonra, pirinç, soğan, domates, nane, kekik, maydanoz, dereotu ile hazırlanan iç harç ile doldurulup, tencerede kendi suyunda pişirilmesiyle yapılan geleneksel bir yemektir. Yoğurt eşliğinde ılık veya soğuk servis edilir.

Malzemeler (iç harç için):

- Pirinç (yıkanmış)

- İnce doğranmış kuru soğan, domates, maydanoz, dereotu, taze nane, kekik

- Antalya natürel sızma zeytinyağı

- Karabiber, tuz

Yapılışı:

1. Sabah erken saatlerde genç ve taze erkek kabak çiçekleri toplanır. Çiçeğin ortasındaki polenli kısım çay kaşığı ile nazikçe çıkarılır, yapraklar zedelenmeden yıkanır.

2. İç harç malzemeleri karıştırılır.

3. Her bir kabak çiçeği hafifçe açılır, içine pişince şişeceği göz önünde bulundurularak çiçeğin yarısını dolduracak kadar harç konur, uç kısımları üzerine kapatılarak sarılır.

4. Doldurulan çiçekler tencereye sıkıca dizilir, üzerine zeytinyağı gezdirilir, tencerenin ağzı ters çevrilmiş bir tabak ile kapatılır. Kenarından sıcak su eklenir.

5. Kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene ve pirinçler yumuşayana kadar (20-25 dk) pişirilir.

6. Ocaktan alındıktan sonra en az 15 dakika demlenir. Yoğurt eşliğinde servis edilir.

13.8. Antalya Ördekbaşı Kebabı

Özelliği: Dana bonfile etinin "ördek başı" adını alacak şekilde yaklaşık 4x4 cm ebadında iri kuşbaşı kesilip, en az 5-7 gün boyunca Antalya natürel sızma zeytinyağında bekletildikten sonra baharatlı marine sosuyla 24 saat daha marine edilip, odun kömürü ateşinde yavaşça pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir kebaptır. Etin zeytinyağında uzun süre bekletilmesi kritik ayırt edici özelliktir.

Malzemeler (marine sosu):

- Dana bonfile (ördekbaşı büyüklüğünde kesilmiş)

- Antalya natürel sızma zeytinyağı

- Kekik (Thymus vulgaris), iri çekilmiş karabiber, toz kırmızı biber, kaya tuzu

Yapılışı:

1. Bonfile eti sinir ve yağ dokularından arındırılır, 4x4 cm ebadında kesilir.

2. Et parçaları cam/paslanmaz çelik kaba alınır, üzerini tamamen örtecek kadar zeytinyağı eklenir. Kap hava almayacak şekilde kapatılır, +4°C'de en az 5 gün, ideal 7 gün bekletilir (ilk bekletme).

3. Marine sosu hazırlanır: zeytinyağı, kekik, karabiber, toz kırmızı biber, tuz karıştırılır.

4. Zeytinyağından süzülen et parçaları marine sosunun içine alınır, +4°C'de tam 24 saat bekletilir (ikinci marine).

5. Odun kömürü kor haline geldikten sonra (alevli ateşten kaçınılır), marine edilmiş et parçaları şişlere geçirilir.

6. Kömür ateşinin üzerinde, alevle direkt temas etmeyecek şekilde 15-20 cm yükseklikte, sürekli çevrilerek yavaşça pişirilir (iç sıcaklık 72°C'ye ulaşana kadar).

7. Yanında tereyağlı pilav, közlenmiş domates ve biber, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek servis edilir.

13.9. Antalya Sütlü Kabak Çorbası

Özelliği: Antalya'ya özgü kara kabak (Cucurbita pepo L. Black Beauty) çeşidinin su ve süt ile pişirilerek, şeker ve tuz eklenmesiyle hazırlanan, kıvamlı ve hafif tatlı bir çorbadır. Pürüzsüz, kremsi, altın sarısı renkte, sıcak servis edilir.

Malzemeler:

- 1 kg Antalya kara kabağı

- 1 litre süt

- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

- 1 yemek kaşığı kuru nane (servis için)

Yapılışı:

1. Kabak yıkanır, soyulur, küp doğranır. Tencerede üzerini geçecek kadar su ile tuz eklenir, kabaklar yumuşayıncaya kadar haşlanır (15-20 dk).

2. Haşlanmış kabaklar süzülür. Aynı tencereye süt eklenir ve kabaklar pürüzsüz olana kadar ezilir.

3. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirilir.

4. Sıcak olarak tabaklara alınır, üzerine kuru nane serpilir.

13.10. Antalya Tahinli Katmeri

Özelliği: Un, ılık su ve tuzdan oluşan hamurun elle ince yufka haline getirilmesi, üzerine tahin ve sıvı yağ karışımı sürülmesi, rulo veya katlama yöntemiyle özgün şekilde katlanıp şekillendirilmesi ve sac veya tavada kızartılarak pişirilmesi sonucu elde edilen; dışı çıtır, içi

yumuşak, tahin aromalı, sıcak tüketilen bir tatlıdır. Hamurun dinlendirilmesi ve ince açılması kritik öneme sahiptir.

Malzemeler:

- Hamur: 0 tipi ekmeklik un, ılık su (25-30°C), tuz

- Tahinli harç: %100 doğal susam tahini, sıvı yağ (ayçiçek veya zeytinyağı)

- İsteğe bağlı: toz şeker

- Pişirme için: tereyağı veya sıvı yağ

Yapılışı:

1. Un ve tuz karıştırılır, ılık su eklenerek ele yapışmayan yumuşak hamur yoğrulur (5-7 dk).

2. Hamur top haline getirilir, üzeri nemli bezle örtülerek en az 30 dakika dinlendirilir.

3. Tahin ve sıvı yağ akışkan kıvam alana kadar karıştırılır.

4. Dinlenen hamur unlu tezgâhta elle ve oklava ile yaklaşık 1-2 mm kalınlığında 30-35 cm çapında daire şeklinde açılır.

5. Açılan yufkanın yüzeyine tahinli karışım eşit şekilde yayılır, üzerine yaklaşık 1 yemek kaşığı un serpilir (yapışmayı önlemek için). İsteğe bağlı toz şeker serpiştirilir.

6. Şekillendirme (iki yöntem):

- Rulo yöntemi: Yufka 4 eşit dilime kesilir, her dilim dıştan içe sıkıca rulo yapılır, helezon şeklinde döndürülerek yassılaştırılır.

- Klasik katlama: Yufka dikdörtgen açılır, iki uzun kenar ortaya katlanır, sigara böreği gibi sarılarak helezon verilir.

7. Şekillendirilen katmer tekrar 1-2 mm kalınlığına açılır.

8. Sac veya döküm tava orta ateşte (180-200°C) ısıtılır, katmer tavaya alınır, her iki yüzü altın sarısı rengini alana ve çıtır kıvama gelene kadar kızartılır. Pişme esnasında üzerine eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ sürülür.

9. Sıcak olarak, isteğe bağlı bal, pekmez veya kaymak ile servis edilir.

13.11. Antalya Tarator Sosu

Özelliği: Bayat ekmek içi, dövülmüş ceviz, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve tuzun belirli oranlarda karıştırılarak ezilmesiyle elde edilen, Akdeniz mutfağına özgü, yoğun kıvamlı, serinletici bir meze ve sostur. Kıvamı tahin kıvamında olmalı, homojen, hafif pütürlü, kremalı kahverengi renkte olup, balık ve seafood ile bütünleşmiştir.

Malzemeler:

- Bayat ekmek içi (kuru)

- Kabaca dövülmüş ceviz içi

- Taze sıkılmış limon suyu

- Natürel sızma zeytinyağı

- Taze sarımsak

- Tuz

- Soğuk su (kıvam ayarı için)

Yapılışı:

1. Tüm malzemeler (ufalanmış ekmek, dövülmüş ceviz, rendelenmiş/sıvanmış sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz) geniş bir havanda veya karıştırma kabında bir araya getirilir.

2. Bir çatal veya tahta havanda pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezilerek karıştırılır.

3. İşlem sırasında kıvamı ayarlamak için yavaş yavaş soğuk su eklenir. Su miktarı karışımın "tahin kıvamı" alması için yeterli olmalı, sosu sulandırmamalıdır.

4. Servisten önce en az 1 saat buzdolabında dinlendirilir.

13.12. Antalya Tavuk Çorbası

Özelliği: Bütün bir tavuğun haşlanmasıyla elde edilen suyun, haşlanmış nohut ve pirinçle zenginleştirilmesi ve limon-yumurta terbiyesi ile kıvamlandırılması sonucu oluşan, besleyici, geleneksel bir çorbadır. Son dokunuşta taze kıyılmış maydanoz ile servis edilir.

Malzemeler (4 kişilik):

- 1 bütün tavuk

- Haşlanmış nohut

- Pirinç

- Yumurta sarıları

- Limon suyu

- Tuz

- Taze maydanoz (servis için)

Yapılışı:

1. Tavuk tencereye alınır, üzerini iki parmak geçecek kadar su ile orta ateşte etler kemiklerinden kolayca ayrılana kadar haşlanır (~1 saat).

2. Haşlanan tavuk alınır, tencerede yaklaşık 8-10 bardak haşlama suyu kalmasına dikkat edilir.

3. Tavuğun deri ve kemikleri ayıklanır, etler elle ufalanır ve kaynamakta olan tavuk suyuna eklenir.

4. Haşlanmış nohut, pirinç ve tuz eklenir, pirinçler yumuşayana kadar pişirilir.

5. Ayrı bir kapta yumurta sarıları ve limon suyu iyice çırpılır. Ocak kısık ateşe alınır veya kapatılır. Hazırlanan terbiyeye bir kepçe sıcak çorba suyu azar azar ve sürekli karıştırılarak eklenir (temperleme).

6. Ilık terbiye karışımı tencereye yavaş yavaş ve sürekli karıştırılarak ilave edilir.

7. Üzerine taze kıyılmış maydanoz serpilerek sıcak servis edilir.

13.13. Antalya Tilkişen (Kuşkonmaz) Çorbası

Özelliği: Yörede "tilkişen" olarak bilinen yabani kuşkonmazın (Asparagus acutifolius) tereyağında kavrulup unla terbiye edildikten sonra odun ateşinde hazırlanmış et suyu ve süt ile pişirilmesiyle yapılan, pütürlü dokusu korunan, karakteristik bir çorbadır. Blenderdan geçirilmez.

Malzemeler:

- Taze tilkişen (yabani kuşkonmaz)

- Tereyağı

- Un

- Et suyu (odun ateşinde hazırlanmış, tercihen tavuk suyu)

- Süt

- Tuz, taze çekilmiş karabiber, kırmızı toz biber (isteğe bağlı)

- Servis için dereotu veya maydanoz

Yapılışı:

1. Kuşkonmazlar temizlenir, doğranır.

2. Tencerede tereyağı eritilir, kuşkonmazlar 3-4 dakika kavrulur. Un eklenir, unun kokusu çıkana kadar (1-2 dk) kısık ateşte kavrulur.

3. Odun ateşinde hazırlanmış et suyu ve süt, azar azar ve sürekli karıştırılarak (çırpıcı ile) eklenir (topaklanmayı önlemek için).

4. Tuz, karabiber, isteğe bağlı kırmızı toz biber eklenir. Kısık ateşte, ağzı kapalı olarak kuşkonmazlar yumuşayana kadar 15-20 dakika pişirilir.

5. Blenderdan geçirilmez, pütürlü dokusu korunarak sıcak servis edilir. Üzerine dereotu veya maydanoz serpilir.

13.14. Antalya Tirmisi (Acı Bakla)

Özelliği: Acı bakla (Lupinus albus) tanelerinin, Antalya yöresine özgü geleneksel yöntemlerle (uzun süre suda bekletme, suyun sık sık değiştirilmesi) acılığının giderilmesi sonucu elde edilen, ıslak çerez kategorisinde bir üründür. Açık sarı renkli, yassı-küremsi formlu, yumuşak ancak taneli yapıda, ağızda hafif tuzlu, topraksı ve ferah tat bırakır. Protein oranı %38,63'tür.

Kimyasal özellikler: Protein %38,63, toplam kuru madde %28, SÇKM 14,37 °Briks, sabit yağ %6,83 (oleik asit %55,02, linoleik asit %14,55), kül %2,20, Ca %0,50, Fe 26,82 ppm.

Yapılışı (üretim metodu):

1. Kuru acı bakla taneleri seçilir, yıkanır, yabancı maddelerden arındırılır.

2. Taneler kısa süreli haşlanır.

3. Haşlanmış taneler tuzlu suda 7-10 gün bekletilir (su her gün değiştirilir).

4. Acılığın gidip gitmediği kontrol edilir.

5. Fazla tuzdan arındırmak için duru su ile yıkanır.

6. Nemli ortamda muhafaza edilir.

7. Kağıt külahlara veya cam fanuslara yerleştirilerek paketlenir.

13.15. Antalya Ülübü Piyazı (Börülce Piyazı)

Özelliği: Akdeniz Bölgesi'ne özgü "börülce" (Vigna unguiculata) – yöresel adıyla "ülübü" – haşlanarak limon suyu, zeytinyağı, soğan, maydanoz, kimyon, pul biber ve haşlanmış yumurta ile harmanlanan, soğuk tüketilen geleneksel bir meze/salatadır.

Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru börülce

- 1 adet iri soğan

- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

- 2 haşlanmış yumurta

- 1 demet maydanoz

- 1 limon suyu

- Tuz, pul biber, kimyon (isteğe bağlı)

- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Börülce bir gece önceden ıslatılır.

2. Haşlanır ve süzülür.

3. Soğan ince doğranır, acısı alınır.

4. Tüm malzemeler karıştırılır.

5. 1 saat buzdolabında dinlendirilir.

6. Zeytinyağı ve maydanoz ile servis edilir.

13.16. Antalya Yarpızlı Çorba

Özelliği: Ana malzemesi Antalya yöresine has “yarpız” (Mentha pulegium – dağ nanesi) bitkisi olan, yarma (ince bulgur veya mısır yarması), yoğurt/ayran ve et suyu ile hazırlanan, üzerine eritilmiş tereyağı ve nane gezdirilen geleneksel bir çorbadır. Yarpız bitkisi yörede şifalı olarak bilinir.

Malzemeler:

- Taze yarpız (dağ nanesi) yaprakları

- Yarma (ince bulgur veya mısır yarması)

- Yoğurt veya ayran

- Et suyu (tavuk veya kemik suyu)

- Tereyağı, kuru nane

- Tuz

Yapılışı:

1. Yarpız yaprakları saplarından ayrılarak ince ince kıyılır.

2. Yarma kaynayan su veya et suyunda 20-25 dakika haşlanır, yumuşatılır.

3. Kıyılmış taze yarpız eklenir, 5 dakika daha kaynatılır.

4. Ayrı bir kapta yoğurt, un ve isteğe bağlı ezilmiş sarımsak çırpılır. Çorbadan alınan bir kepçe sıcak su yavaşça yoğurda eklenerek ılıtılır (temperleme). Bu karışım tencereye yavaşça eklenir, kesilmemesi için karıştırılarak 5 dakika pişirilir. (Ayranlı versiyonda ayran direkt eklenir, kısa süre ısıtılır.)

5. Tuz eklenir. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir, içine kuru nane eklenerek kızartılır ve çorbanın üzerine gezdirilir.

13.17. Antalya Yörük Kebabı

Özelliği: Antalya yaylalarında kuzu/oğlak eti, arpacık soğanı, kabak, havuç, taze fasulye ve geleneksel ev eriştesi ile hazırlanan, önce kavurma ardından kapaklı pişirme yöntemiyle yapılan bir et yemeğidir. Yörükler arasında "yoldaş yemeği" olarak bilinir. Bütün arpacık soğanlarının dağılmadan kullanılması, tereyağı-zeytinyağı karışımı ile kavurma ve eriştenin son aşamada eklenmesi ayırt edici özelliklerdir.

Malzemeler (4 kişilik):

- 500 gr 8-12 aylık kuzu/oğlak eti (2x2 cm küp)

- 50 gr tereyağı (%80 yağlı), 30 ml zeytinyağı

- 4 adet arpacık soğanı (dip kısmı kesilmeden, bütün)

- 1 adet kabak (3 cm kalınlığında), 1 adet havuç (2 cm), 100 gr taze fasulye (2 cm'lik)

- 1 çay kaşığı Antalya kekiği, 1 çay kaşığı defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı tuz

- 100 gr ev yapımı erişte (%12 yumurta içerikli)

- 2 bardak kaynar su

- Servis için maydanoz

Yapılışı:

1. Hazırlık: Et kemiklerinden ayrılır, +4°C'de 12 saat dinlendirilir, 2x2 cm küpler doğranır. Sebzeler hazırlanır (arpacık soğanlarının dip kısmı korunur).

2. Kavurma: Geniş tencerede tereyağı ve zeytinyağı karışımı kızdırılır. Etler 180-200°C'de 15-20 dakika kavrulur, suyunu tamamen çekene kadar pişirilir.

3. Kapaklı pişirme: 1 bardak kaynar su eklenir, kısık ateşte (90-95°C) 30 dakika kapaklı pişirilir. Sebzeler ve baharatlar eklenir, 1 bardak daha kaynar su ilave edilir, 25-30 dakika daha pişirilir.

4. Sunum: Haşlanmış erişteler eklenir, 2-3 dakika karıştırılarak pişirilir. Maydanoz ile süslenir.

14. Konyaaltı İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Konyaaltı Çakırlar Balkabağı Gözlemesi (Mahreç İşareti – Başvuru)

2. Konyaaltı Çakırlar Bazlaması (Mahreç İşareti – Başvuru)

3. Konyaaltı Doyran Karası Patlıcanı (Mahreç İşareti – Başvuru)

4. Konyaaltı Hacisekililer Portakalı (Menşe Adı – Başvuru)

5. Konyaaltı Hamur Dolması Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)

6. Konyaaltı Molehiya Yemeği (Mahreç İşareti – Başvuru)

7. Konyaaltı Çakırlar Köy Kahvaltısı (Mahreç İşareti – Başvuru)

8. Antalya Fıstık Haşlaması (Mahreç İşareti – Başvuru; Konyaaltı Kaymakamlığı başvurusu, coğrafi sınır tüm Antalya ilçeleri)

9. Konyaaltı Keçi Peyniri (Mahreç İşareti – Başvuru)

10. Konyaaltı Çandır Fasulyesi (Menşe Adı – Başvuru)

14.1. Konyaaltı Çakırlar Balkabağı Gözlemesi

Özelliği: İnce açılmış hamurun içine Toros eteklerinde yetişen kışlık bal kabağının rendesi ve şeker konularak sac üzerinde yağsız pişirilen, üzerine tereyağı sürülerek servis edilen tatlı bir gözlemedir. Maya veya kabartma tozu kullanılmaz. Kışlık bal kabağı düşük lif oranı, yüksek aroma ve tatlılık profili ile ayırt edicidir.

Malzemeler:

- Un, tuz, su (hamur için)

- Rendelenmiş kışlık bal kabağı

- Şeker (isteğe bağlı ceviz)

- Servis için tereyağı

Yapılışı:

1. Un, tuz ve su ile yumuşak hamur yoğrulur, 30 dakika dinlendirilir.

2. Rendelenmiş kışlık bal kabağına şeker eklenir (fazla sulanmaması için kontrollü karıştırılır). İsteğe bağlı ceviz eklenir.

3. Hamur ince yufka şeklinde açılır, yarısına iç harç konur ve katlanarak kapatılır.

4. Sac üzerinde, yağ eklenmeden, yüksek ısıda her iki yüzü çevrilerek pişirilir.

5. Piştikten sonra üzerine tereyağı sürülür, sıcak servis edilir.

14.2. Konyaaltı Çakırlar Bazlaması

Özelliği: Kalın ve yumuşak dokulu, yuvarlak formda (25-30 cm çap, 2-3 cm kalınlık), geleneksel yöntemle sac üzerinde odun ateşi veya taş fırında pişirilen bir ekmektir. Beyaz un veya köy unu (tam buğday), doğal maya (ekşi hamur) veya az yaş maya kullanılır. Yüzeyde hafif yanık izleri ayırt edici niteliktir. Çakırlar bölgesinin kahvaltı turizmiyle özdeşleşmiştir.

Malzemeler:

- Beyaz un / köy unu

- Su, tuz

- Doğal maya (ekşi hamur) veya az yaş maya

Yapılışı:

1. Un, tuz, su ve maya ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur.

2. Hamur 30-45 dakika mayalanmaya bırakılır.

3. Hamurdan bezeler hazırlanır, oklava ile 25-30 cm çapında yuvarlak açılır.

4. Sac üzerinde odun ateşinde veya taş fırında yüksek ısıda her iki yüzü çevrilerek pişirilir.

5. Dış yüzeyde hafif yanık izleri oluşur, iç yapısı yumuşak ve gözeneklidir.

6. Sıcak olarak servis edilir (peynir, tereyağı, bal vb. ile).

14.3. Konyaaltı Doyran Karası Patlıcanı

Özelliği: Konyaaltı'nın Doyran Mahallesi ve Saklı Yaylası sınırlarında örtü altı yetiştirilen, Doyran Karası F1 çeşidi patlıcandır. Koyu mor-siyah renkte, parlak, ince kabuklu, az çekirdekli, acılıktan uzak tatlımsı ve yumuşak aromalıdır. Meyve uzunluğu 24-27 cm, silindirik, sapı dikensizdir. Raf ömrü uzun, meyve eti sert ve ağırdır; ihracata uygundur.

Üretim Metodu (özet):

- İklim: Sıcak iklim sebzesi, dona hassas, optimum 15-35°C.

- Toprak: Derin, geçirgen, organik maddece zengin tınlı topraklar.

- Ekim: Sıcak yastıklara veya viollere fide yetiştiriciliği.

- **Dikim:** Son don tehlikesi geçtikten sonra can suyu verilir.

- **Sulama:** Damlama sulama tercih edilir; çiçeklenmede aşırı sulamadan kaçınılır, hasat döneminde her hasat sonrası sulanır.

- **Gübreleme:** Dekara 5-6 ton yanmış ahır gübresi + 8-12 kg azot, 8-10 kg fosfor, 8-10 kg potasyum.

- **Budama:** Sera çeşitlerinde 3-4 gövde bırakılır, koltuk üzerinde 2 meyve sonrası uç alınır.

- **Destek:** Sıralara paralel telden sarkıtılan iplere asılır.

- **Tozlaşma:** Bombus arısı kullanılır.

- **Hasat:** Çeşidin hakiki meyve iriliğinin 1/3'ü alındığında, bıçakla saplı kesilir. Verim 3.000-5.000 kg/da.

- **Depolama:** 7-10°C'de.

14.4. Konyaaltı Hacisekililer Portakalı (Menşe Adı)

Özelliği: Konyaaltı'nın Hacisekililer Mahallesi'nden başlayarak Çitdibi Mahallesi'ne kadar uzanan vadi boyunca yetiştirilen, Washington çeşidi portakaldır. İnce kabuklu, kolay soyulabilir, yüksek şeker oranı ile tatlı ve dengeli lezzetli, yoğun aromalı, bol suludur. Toros eteklerinden gelen doğal su kaynakları ile beslenir.

Üretim Metodu:

- **Yetiştirme:** Doğal yöntemler, kimyasal ilaçlardan kaçınılır.

- **Sulama:** Toros eteklerinden gelen kaynak suları ile geleneksel yöntemler.

- **Hasat:** El ile toplanır, boyut ve kaliteye göre sınıflandırılır.

- **Muhafaza:** Serin, havadar, güneş görmeyen ortamlarda depolanır.

14.5. Konyaaltı Hamur Dolması Yemeği

Özelliği: Konyaaltı'nın kırsal mahallelerinde (özellikle Çakırlar) bayram, düğün ve özel günlerde yapılan geleneksel bir dolmadır. Yeşillikler (taze soğan, dereotu, nane, kekik), bulgur, un, baharatlar ve süt ile yoğrulan hamur harcı ile asma yaprağına sarılır, suda haşlanır, üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek yoğurt eşliğinde servis edilir.

Malzemeler (iç harç için):

- Taze soğan (3 adet), dereotu (1 tutam), taze nane (1 tutam), taze kekik (birkaç dal)

- Un (3 su bardağı), bulgur (1,5 su bardağı)

- Kırmızı toz biber (3 tatlı kaşığı), karabiber (1 çay kaşığı), toz kekik (1 çay kaşığı), toz nane (1 çay kaşığı)

- Tuz (2,5 çay kaşığı), sıvı yağ (yarımdan fazla çay bardağı), süt (1,5 çay bardağı)

- Tereyağı (1 yemek kaşığı, sos için)

Yapılışı:

1. Yeşillikler küçük doğranır, bulgur, un, baharatlar, sıvı yağ eklenir. Süt eklenerek ele yapışan bir hamur yoğrulur.

2. Asma yaprakları haşlanır, hamur harcı ile sarılır.

3. Tencereye dizilen dolmaların üzerini örtecek kadar kaynamış su ve az sıvı yağ eklenir, yarım saat pişirilir.

4. Suyu çekmeye yakın eritilmiş tereyağı dökülür, 5 dakika sonra ocak kapatılır.

5. Ilıdıktan sonra yoğurt eşliğinde servis edilir.

14.6. Konyaaltı Molehiya Yemeği

Özelliği: Konyaaltı'nın Çakırlar Mahallesi ve çevresinde en az üç kuşaktır yapılan, molehiya (Corchorus olitorius L.) bitkisinin kurutulmuş yapraklarının kuzu/keçi/tavuk eti, nohut, bulgur/pirinç, domates, soğan, sarımsak, salça ve baharatlarla pişirildiği geleneksel bir yemektir. Molehiya yaprakları limonlu suda bekletilerek kayganlığı giderilir. Misafir ağırlama ve toplu sofralarda ikram edilir.

Malzemeler:

- Molehiya yaprağı (taze veya kurutulmuş)

- Kıyma (kuzu veya dana)

- Nohut, bulgur veya pirinç

- Domates, soğan, sarımsak, salça, toz kırmızı biber

- Tuz, limon, su

Yapılışı:

1. Soğan, domates, salça yağda kavrulur, kırmızı biber eklenir.

2. Su eklenir, kaynatılır. Haşlanmış nohut, yıkanmış bulgur/pirinç eklenir.

3. Kıyma küçük parçalar halinde eklenir.

4. Limonlu suda bekletilip süzülen molehiya yaprakları eklenir.

5. Kısık ateşte yapraklar yumuşayıp renk dönene kadar pişirilir.

14.7. Konyaaltı Çakırlar Köy Kahvaltısı

Özelliği: Konyaaltı'nın Çakırlar bölgesinde, tamamen yerel üreticilerden temin edilen doğal ürünlerle hazırlanan, bahçe ortamında, geleneksel misafirperverlik anlayışıyla sunulan bir kahvaltı konseptidir. Endüstriyel katkı kullanılmaz. Sac böreği/gözleme, bazlama, taze keçi peyniri, yeşil zeytin, zeytin ezmesi, tereyağı, turunç reçeli, bal, kaymak, taze sebzeler ve odun ateşinde demlenmiş çay/bölgesel bitki çayları sunulur.

Üretim Metodu (özet):

- Peynir, zeytin, tereyağı bölgedeki yerel çiftçilerden temin edilir.

- Reçeller (özellikle turunç reçeli) ev yapımı yöntemlerle hazırlanır.

- Unlu mamuller sac/taş fırında geleneksel yöntemlerle pişirilir.

- Sunum ahşap tabaklar veya yöresel seramik kaplarda, geniş serpme kahvaltı formatında, bahçede açık havada yapılır.

14.8. Antalya Fıstık Haşlaması

Özelliği: Antalya'da yetiştirilen yerli yer fıstığının (Arachis hypogaea L.), kabuklu (kavuzlu) halde kaynatılarak tüketime sunulmasıyla elde edilen geleneksel bir atıştırmalıktır. Tuzsuz veya çok az tuzlu, yumuşak doku, hafif tatlımsı aroma, kolay soyulabilen diş kabuk. Kısa raf ömrü, sokak satıcıları ve pazar yerlerinde taze olarak satılır. (Bu başvuru Konyaaltı Kaymakamlığı tarafından yapılmış olsa da coğrafi sınır tüm Antalya ilçeleridir.)

Malzemeler: Taze, tam olgunlaşmamış, kabuklu yer fıstığı, su, isteğe bağlı az tuz

Yapılışı:

1. Taze, kabuklu yer fıstığı yıkanır, yabancı maddelerden arındırılır.

2. Büyük kazanlarda, tercihen Antalya kaynak suları kullanılarak 45-60 dakika kaynatılır.

3. İsteğe bağlı az miktarda tuz eklenir.

4. Süzülür, oda sıcaklığında ılıtılır. Taze tüketilir.

14.9. Konyaaltı Keçi Peyniri

Özelliği: Konyaaltı ilçesi sınırları içinde yetiştirilen Toros keçilerinin sütünden üretilen, yarı sert yapılı, mat beyaz renkli, yoğun aromalı, düşük tuzlu (%1,5-2,5) geleneksel bir peynirdir. Keçiler doğal bitki örtüsünde (defne, kekik, keçiboynuzu) otlatılır. Geleneksel şirdan mayası kullanılır. Taş mahzenlerde min. 45 gün olgunlaştırılır.

Özellikler:

- Yağ oranı: %4,5-6

- Tuz oranı: %1,5-2,5

- Olgunlaştırma: Min. 45 gün, 8-10°C

- Şekil: Silindirik veya dikdörtgen prizma

Yapılışı:

1. Toros keçilerinin çiğ sütü kullanılır.

2. Süt 65°C'de 30 dakika pastörize edilir.

3. Geleneksel şirdan mayası ile 32-34°C'de 45 dakika mayalanır.

4. Pıhtı nohut büyüklüğünde kesilir, 10 dakika bekletilir.

5. Kalıplara alınır, 12 saat baskıda bekletilir.

6. %18 tuzlu salamurada 12-24 saat bekletilir.

7. Taş mahzenlerde min. 45 gün 8-10°C'de olgunlaştırılır.

14.10. Konyaaltı Çandır Fasulyesi

Özelliği: Konyaaltı'nın Yarbaşçandır ve Çitbidi Mahalleleri'nde yetiştirilen, Phaseolus vulgaris L. türü kuru fasulyedir. Tohumları küçük, beyaz, böbrek biçiminde ovalımsı yassıdır. Tohum kabuğu incedir, su çekme özelliği yüksek, pişme süresi oldukça kısa (25-35 dakika). Antalya Piyazı'nın hammaddesi olarak bilinir. Toprak tınlı, pH 8,1 civarında, kalsiyum, magnezyum ve demir açısından zengin. Rakım 900-1500 m, yıllık yağış 395-400 mm. Bitki dik sarılıcı tip, çiçek rengi beyaz-kırık beyaz, vejetasyon süresi kısa, hastalık ve zararlılara toleranslıdır.

Morfolojik ve Biyokimyasal Özellikler (Tablolar):

- Bitki boyu: 150-180 cm, bakla uzunluğu 10-12 cm, baklada tane sayısı 5-9 adet

- 100 tane ağırlığı: 28,1-30,1 g, pişme süresi 25-35 dk

- Fe 62-63 ppm, Mg 1548-1629 ppm, Zn 14-15 ppm

Üretim Metodu (özet):

- Ekim: 5-15 Haziran arası, sıra arası 50-60 cm, sıra üzeri 30-40 cm, dekara 8-10 kg tohum (yerel tohumluk).

- Toprak hazırlığı: Şubat-Mart'ta pullukla işlenir, 18:46/15:15:15 taban gübresi verilir. Haziran'da diskaro-tapan ile tohum yatağı hazırlanır.

- Sulama: Haftada 1-3 defa (salma veya damlama).

- Çapalama: Çıkış sonrası ve yabancı ot çıkışında.

- Hasat: 15-31 Ekim arası.

- Tohumluk seçimi: Bir önceki dönemden ayrılan çoğaltım materyali kullanılır.

15. Korkuteli İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Antalya Karpuz Kabuğu Reçeli (Mahreç İşareti – Başvuru) (Coğrafi sınır tüm Antalya ilçeleri; başvuru sahibi Korkuteli İlçe Tarım Müdürlüğü)

2. Korkuteli Karyağdı Armudu (Menşe Adı – Tescil No: 369)

3. Korkuteli Kültür Mantarı (Mahreç İşareti – Başvuru)

4. Korkuteli Şiş Köfte (Mahreç İşareti – Başvuru)

5. Korkuteli Yanıksı Dondurması (Mahreç İşareti – Başvuru)

6. Yelten Tarhanası (Mahreç İşareti – Başvuru; tescil ettiren: Akdeniz Üniversitesi)

15.1. Antalya Karpuz Kabuğu Reçeli

Özelliği: Antalya'da israfı önleme kültüründen doğmuş, karpuz kabuklarının değerlendirilmesiyle yapılan geleneksel bir reçeldir. Karpuz kabukları kireçli suda bekletilir, haşlanır, şeker şurubu ile pişirilir. Ne çok olgun ne de çok ham karpuzlar tercih edilir; kalın kabuklu karpuzlar kullanılır. Analiz sonuçları: pH 3,95, toplam kuru madde %74,29, SÇKM 71,20 °Briks.

Malzemeler (tarife göre):

- 700 g doğranmış karpuz kabuğu

- 700 g toz şeker

- 700 ml su

- 1 g sitrik asit

- Kireç (durultulmuş kireç suyu için)

Yapılışı:

1. Karpuzlar yıkanır, boyuna dilimlenir, içteki kırmızı kısım çıkarılır, yeşil kabuk soyulur, kabuklar doğranır.

2. Doğranan 700 g kabuk, 1 gece durultulmuş kireçli suda bekletilir.

3. Kireçli sudan çıkarılan kabuklar bol su ile yıkanır, 10-15 dakika haşlanır, soğuk su ile diriltilir.

4. Ayrı bir kazanda 700 ml su ve 700 g şeker ile şurup hazırlanır.

5. Kabuklar şurup ile birlikte kaynatılır, şurup eksildikçe ilave edilir.

6. Reçel istenilen kıvama gelince (65°Bx) 1 g sitrik asit eklenir, 68-71°Brix'e ulaşana kadar kaynatılır.

7. Soğutma tanklarına alınır, soğuyunca kavanozlara doldurulur, 85-95°C'de 10-15 dakika pastörize edilir.

15.2. Korkuteli Karyağdı Armudu (Menşe Adı – Tescil No: 369)

Özelliği: Pyrus Comminus türüne ait Ankara Armudu çeşididir. 1950'li yıllardan beri Korkuteli'nde üretilmektedir. En önemli ayırt edici özellikleri: çekirdek etrafında kumsu yapının olmaması ve herhangi bir tozlayıcı çeşide ihtiyaç duymadan üstün verim elde edilebilmesidir. Rakım 844-1010 m arasında yetiştirilir.

Morfolojik özellikler:

- Ağaç: Dikine büyüyen, ana dallar seyrek, yan dallar sık, gövde ve yaşlı dallar siyaha yakın koyu gri.

- Meyve: Orta iri, basık yuvarlak, 200-250 g, çapı 6-8 cm. Kabuk hasat olumunda ot yeşili, yeme olumunda sarımtırak yeşil. Meyve eti krem renkte, çok sulu, ağızda erir, kumsuz, güzel kokulu.

- Çekirdek evi küçük, çekirdekleri iri, uzunca, ucu sivri, açık kahverengi.

- Çiçeklenme: Nisan ilk haftasında, hasat: Eylül sonu – Ekim başı.

- Verim: 5-10 yaş arası ağaçtan ortalama 60 kg, 10 yaş üzeri 150 kg'a kadar.

- Kendine verimli (tozlayıcıya ihtiyaç duymaz).

Üretim Metodu (özet):

- Çoğaltma: Armut, ahlat veya ayva anacı üzerine aşı.

- Dikim: Sonbahar veya ilkbahar, çıplak köklü fidanlar.

- Toprak işleme: Sonbahar ve ilkbaharda yüzeysel işleme.

- Sulama: Haziran başından Eylül ortasına kadar yaklaşık 10 gün aralıklarla. Haziran'a kadar sulama yapılmaz (yoksa ertesi sene meyve tutmaz). Temmuz ortasından sonra sulama haftada bire çıkarılır.

- Budama: Dikimde kök ve taç budaması, ileriki yıllarda şekil ve verim budaması.

- Hasat: Eylül sonu – Ekim başı. Hasat olumu için armut ikiye bölünür, çekirdek rengi siyahlaşmışsa hasat zamanı gelmiştir. Korkuteli Karyağdı Armudu sapsız toplanır (kabuğu çok ince olduğu için sap deliğinden çürüme başlar).

- Depolama: Soğuk hava deposunda 0°C ile -1°C'de, %80-90 nemde 8 aya kadar saklanabilir. Tatlanmasını hasattan sonraki dört ayda tamamlar; Ocak ayının 15'inden sonra piyasaya sürülür.

15.3. Korkuteli Kültür Mantarı

Özelliği: Agaricus bisporus türü, beyaz renkli, sık dokulu, ortalama şapka çapı 3-7 cm. Yayla iklimi (rakım 1000-1200 m) sayesinde daha aromatik ve kalitelidir. Diğer bölgelerde yetiştirilen mantarlara göre dayanıklılık süresi daha uzundur. Korkuteli, Türkiye'nin mantar üretiminde yaklaşık %50'sini karşılamakta olup "mantarın başkenti" olarak anılır. İlçede 1980'li yıllardan beri üretim yapılmaktadır. Kompost üretiminde de ülke lideridir (Türkiye üretiminin %70'i).

Üretim Metodu (özet – 40 günlük takvim):

- 1-11. Gün: Torba ısısı 25°C'de tutulur, fungusit uygulaması yapılabilir. 9. Günde tırmıklama işlemi.

- 12-24. Gün: Havalandırma başlar, torba ısısı kademeli olarak 25°C'den 16°C'ye düşürülür. 22-24. Günde can suyu uygulaması.

- 25. Gün: 1. Flash hasat dönemi başlangıcı (torba ısısı 16-17°C).

- 26-28. Gün: Hasat. 28. Günde su verilir.

- 29-30. Gün: Delfin ve Vivando uygulaması.

- 31-36. Gün: Bekleme, 2. Flash pinleri görülür.

- 37-40. Gün: 2. Flash hasat. İsteğe bağlı 3. Flash beklenebilir.

Kompost üretimi: Saman, gübre ve organik materyallerin karıştırılmasıyla yapılır. Korkuteli'nde üretilen kompostun azot oranı 2,4-2,5 civarında olduğu için mantarlar daha sıkı ve raf ömrü uzundur.

Denetim: Korkuteli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Korkuteli Belediyesi, Korkuteli Ziraat Odası koordinasyonunda yılda en az iki saha denetimi yapılır.

15.4. Korkuteli Şiş Köfte

Özelliği: Tercihen 15-16 aylık çiftleşmemiş erkek keçinin (erkeç) kaburga ve but etlerinden yapılır. Diğer köfte ve kebaplardan ayıran en büyük özellik: içerisinde tuz ve un dışında hiçbir baharat veya sebze kullanılmaması, yöreye özgü dörtgen şiş ve silindirik dizim tekniğidir (yassı değil). Izgarası olmayan ocak üzerinde, şişler arasında boşluk bırakılarak pişirilir. Tırnak pide ile servis edilir.

Malzemeler (köfte için):

- 1 kg %25 yağlı keçi kıyması (kaburga ve but eti)

- 9 gr tuz

- 10 gr un

- (Başka baharat yok)

Tırnak Pide (50 kg un için):

- 50 kg un, 35 lt su, 600 gr tuz, 1-1,5 kg maya (yaz 1 kg, kış 1,5 kg)

Yapılışı:

1. Keçi eti (kuşbaşı halinde) 1 gece dinlendirilir.

2. Ertesi gün kıyma makinesinden tek sefer geçirilir (et suyunu korumak ve yumuşaklık için).

3. Kıymaya tuz ve un eklenir, homojen karıştırılır.

4. Dörtgen şişlere 10 cm uzunluk ve 1,5-2 cm kalınlıkta silindirik olarak dizilir.

5. +4°C'de 3-4 saat dinlendirilir.

6. Izgarasız ocak üzerinde, şişler arada boşluk bırakılarak pişirilir. Pişme esnasında köftenin yağı kömüre damlar ve aromasını alır. Yaklaşık 5-6 dakikada pişer (merkez sıcaklığı 72-73°C).

7. Tırnak pide üzerinde, közlenmiş domates/biber ve soğan eşliğinde, üzerine kimyon ve maydanoz serpilerek servis edilir.

Tırnak Pide yapımı: Un elenir, su ile mikserde karıştırılır, 8 dakika sonra maya, 4 dakika sonra tuz eklenir, özleşene kadar yoğrulur. Hamurdan 270 gr'lık parçalar paşalara konur, mayalanır, parmak uçlarıyla şekil verilir, fırında pişirilir.

15.5. Korkuteli Yanıksı Dondurması

Özelliği: Keçi sütü veya inek sütü ile şeker ve doğal salep ile üretilir. En önemli ayırt edici özellik: süt kaynatılırken dibinin hafif tutturulmasıyla elde edilen "yanıksı" aroma ve yoğun kıvamı sayesinde erimeye karşı dayanıklı olmasıdır. Geçmişi 1900'lü yıllara dayanır; elektrik ve soğutucuların olmadığı dönemlerde Beydağları'ndan develerle getirilen karların kar havuzlarına düşürülüp dondurma yapımında kullanılmasıyla başlamıştır.

Malzemeler:

- Keçi sütü veya inek sütü

- Toz şeker

- Doğal salep (saf, katkısız)

Yapılışı (üretim akış şemasına göre):

1. Çiğ süt 2-4°C'de alım tankına alınır.

2. Pastörizasyon tankında süt tozu ilavesi yapılır, pastörize edilip soğutulur.

3. Süt "yanık kazanlarına" alınır (150 kg'lık kazanlar).

4. Süt 45-50°C'ye gelinceye kadar sürekli karıştırılır. Bu sıcaklıkta salep ve kıvam artırıcı eklenir.

5. Dibi hafif tutturularak (yanıksı aroma) kaynatılır. Şeker eklenir.

6. Karışım soğutulduktan sonra geleneksel yöntemlerle dövülerek dondurma yapılır.

15.6. Yelten Tarhanası (Mahreç İşareti – Tescil Ettiren: Akdeniz Üniversitesi)

Özelliği: Korkuteli ilçesi Yelten Mahallesi'nde üretilen, kış sofralarının vazgeçilmezi olan geleneksel bir tarhanadır. En önemli ayırt edici özelliği: üretiminde süt kesiği ("oturak") ve nohut mayası kullanılmasıdır. İçinde buğday unu, nohut, domates, kırmızıbiber, cin biber, nane, buyotu (çemen otu), sızgıaotu, çörekotu, yoğurt, tuz bulunur. Bitkisel ve hayvansal protein açısından zengin olup bebeklere mama olarak da verilir. Yapımı zahmetli olduğu için imece usulüyle yapılır.

Malzemeler (ortalama miktarlar):

- 50 kg buğday unu

- 25 kg haşlanmış nohut

- 35 kg domates

- 20 kg kırmızıbiber

- 20 kg süt kesiği (oturak)

- 15 kg yoğurt

- 2,5 kg cin biber (isteğe bağlı)

- 2,5 kg tuz

- 2 kg nohut mayası

- 500 g kuru nane, 100 g çörekotu, 50 g buyotu (çemenotu), 50 g sızgıaotu

Yapılışı:

1. Hamur hazırlama: Kırmızıbiber ve domates yıkanır, dilimlenir, pulp haline getirilir. Haşlanan nohutlar ezilir. Tüm bileşenler bir kaba konur, buğday unu yavaşça eklenerek yoğrulur, homojen tarhana hamuru elde edilir.

2. Mayalama: Hamur, iç yüzeyi tuzlanmış bez çuvallara konur. Serin, güneş almayan ortamda yere temas etmeyecek şekilde asılır. Haftada bir kez çevrilerek süzülmesi sağlanır. Mayalama 2-4 hafta sürer.

3. Kurutma ve öğütme: Mayalanan hamurdan çakıl taşı büyüklüğünde parçalar alınır, bezler üzerine serilir. Ertesi gün ters çevrilir. 2 gün güneşte ön kurutma yapılır. El işçiliğiyle veya makine ile öğütülür. Toz haline gelen tarhana yeniden bezler üzerinde serilip 2-3 gün kurutulur.

4. Ambalajlama: Bez torbalar veya cam kavanozlarda serin ve kuru ortamda muhafaza edilir.

Pişirme ve servis:

1. Tencerede 2 yemek kaşığı tereyağı eritilir, 100 gr kuşbaşı kavurma/kıyma, 1 yemek kaşığı domates salçası, 3 yemek kaşığı domates püresi, 1 yemek kaşığı tatlı toz biber eklenir, kavrulur.

2. 8 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca, 1 su bardağı ılık suda çözündürülen 4 yemek kaşığı tarhana eklenir.

3. 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1-2 diş dövülmüş sarımsak, 3 yemek kaşığı nane, 1 çay kaşığı tuz eklenir.

4. 8-10 dakika pişirilir. 3-4 adet taze veya kurutulmuş cin biber atılır. Çorba yüzeyinde sarı renkte köpük oluşumu görüldüğünde pişirme tamamlanır, sıcak servis edilir.

16. Kumluca İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi

1. Antalya Topak Kızartması
2. Kumluca Beydağı Fasulyesi Yemeği
3. İnce Patlıcan Yemeği
4. Kumluca Urgan Fasulyesi Yemeği
5. Kumluca Gardıç Bıçağı

16.1. Antalya Topak Kızartması

Ürünün Özelliği: Antalya Topak Kızartması; kemikli keçi etinin, özellikle kol veya bacak kısmından alınarak kuşbaşından biraz büyük doğranması, ayçiçek yağında kızartılması ve ardından soğan, domates, biber, salça, çeşitli baharatlar ve kabuk tarçın ile pişirilmesiyle hazırlanan Antalya'ya özgü bir yemektir.

Yemeğin ayırt edici özellikleri; **kemikli keçi eti kullanılması, etlerin önceden kızartılması ve pişirme sırasında kabuk tarçın kullanılmasıdır**. Antalya'da keçi yetiştiriciliğinin yaygın olması, bu yemeğin yöre mutfağında yer edinmesini sağlamıştır.

Malzemeler

5 kişilik

- 100–150 g kemikli keçi eti
- 1 adet orta boy soğan
- 9–10 adet arpacık soğan, isteğe bağlı
- 50–70 g domates salçası
- 50–70 g biber salçası
- 50–70 g kırmızı toz biber
- 150–200 ml ayçiçek yağı
- 3–4 adet defne yaprağı veya karanfil
- 8–10 adet tane kırık karabiber
- 15–20 g tuz
- 4–5 adet tane yenibahar
- 1–2 adet kabuk tarçın
- 700–750 ml su
- 1–2 adet domates
- 1–2 adet yeşil biber

Yapılışı: Kemikli şekilde doğranan keçi eti kızgın sıvı yağa atılarak kızartılır. Ayrı bir tencerede ince doğranmış soğan, domates ve yeşil biber yağda kavrulur. Üzerine domates salçası, biber salçası ve kırmızı toz biber eklenir.

Hazırlanan karışımın üzerine su ilave edilir. Karışım kaynayınca kızartılmış keçi etleri tencereye alınır ve kısık ateşte yaklaşık **1 saat** pişirilir. Pişmesine 15 dakika kala defne yaprağı veya karanfil, tane karabiber, tane yenibahar, kabuk tarçın ve tuz eklenir. Yaklaşık 10 dakika daha kaynatılır. En son arpacık soğanlar eklenir ve 2 dakika daha kaynatılır. Sıcak servis edilir.

16.2. Kumluca Beydağı Fasulyesi Yemeği

Ürünün Özelliği: Kumluca Beydağı Fasulyesi Yemeği, Kumluca ilçesinin Beydağı bölgesinde yetişen kuru fasulye kullanılarak yapılan yöresel bir yemektir. Dosyada yemeğin ana özelliği, **yüksek rakımda yetişen Beydağı fasulyesinin kendine has lezzeti** olarak açıklanmaktadır.

Beydağı fasulyesinin ince kabuklu, dolgun ve lezzetli olmasında bölgenin yüksek rakımı, iklimi ve toprak yapısı etkili görülmektedir. Geleneksel olarak toprak güveçte ve kısık odun ateşinde pişirilmesi de yemeğin ayırt edici yönlerinden biridir.

Malzemeler

4–6 kişilik

- 2 su bardağı Beydağı fasulyesi, akşamdan ıslatılmış
- 2 yemek kaşığı salça
    - 1 tatlı kaşığı biber salçası
    - 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet büyük soğan
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İsteğe bağlı acı biber
- 5 su bardağı sıcak su

Yapılışı: Beydağı fasulyesi bir gece önceden suda bekletilir. Bu işlem fasulyenin daha çabuk pişmesini ve lezzetinin artmasını sağlar. Ertesi sabah fasulyenin suyu süzülür.

Pişirme için çelik tencere veya geleneksel olarak toprak güveç kullanılır. Önce soğan kavrulur. Ardından salça eklenir. Islatılmış fasulye, domates ve isteğe bağlı biberler eklenerek karıştırılır. Üzerine fasulyelerin üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ve tuz ilave edilir.

Yemek kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. Dosyada çelik tencerede veya mutfak ocağında kaynadıktan sonra kısık ateşte **35–45 dakika**, geleneksel olarak toprak güveçte kısık odun ateşinde ise **2–2,5 saat** pişirildiği belirtilmektedir.

16.3. İnce Patlıcan Yemeği

Ürünün Özelliği: İnce Patlıcan Yemeği, Kumluca yöresinde "ince badılcan" olarak da adlandırılan, ince uzun yapılı, siyah-alacalı patlıcan çeşidiyle yapılır. Yemeğin adını patlıcanın şeklinden aldığı belirtilmektedir.

Yemeği diğer patlıcan yemeklerinden ayıran en önemli özellikler; **sarımsak ve fesleğen/festikan kullanılması**, patlıcan saplarının ayrılmadan yemeğe katılması ve yemeğin salça kullanılmadan, yöreye has kırmızı toz biberle hazırlanmasıdır. Dosyada yemeğin "ala diri", yani az pişmiş ve hafif diri şekilde servis edildiği belirtilmektedir.

Malzemeler:

2–3 kişilik

- Yarım kg ince patlıcan / ince badılcan
- 1 adet orta boy soğan
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 2–3 dal fesleğen / festikan
- 1 adet sivri biber

Yapılışı: İnce patlıcanlar saplarıyla birlikte doğranır ve tuzlu suda bekletilir. Dosyada patlıcanların yaklaşık 4–5 cm olacak şekilde kesildiği ve 5 dakika kadar tuzlu suda bekletildiği belirtilmektedir.

Soğanlar küp küp doğranır. Tencereye zeytinyağı eklenir, soğanlar ilave edilerek kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine domates ve kırmızı toz biber eklenir. Sos kavrulduktan sonra suda bekletilmiş ince patlıcanlar ve doğranmış sivri biber tencereye alınır. Yaklaşık **5–6 dakika** kavrulur.

Tuz ilave edilir. Üzerine yarım çay bardağı su eklenir. Patlıcanlar pişip su ile özleşince havanda dövülmüş sarımsak ve fesleğen/festikan eklenir. 1 dakika daha kaynatılır. Yemek **ala diri**, yani az pişmiş şekilde servis edilir.

16.4. Kumluca Urgan Fasulyesi Yemeği

Ürünün Özelliği: Kumluca Urgan Fasulyesi Yemeği, Kumluca'da yetiştirilen ince ve uzun yapılı "urgan fasulyesi" ile yapılan yöresel bir sebze yemeğidir. Fasulyenin ipe benzer ince ve uzun yapısından dolayı "urgan" adını aldığı belirtilmektedir.

Dosyada urgan fasulyesinin diğer fasulye türlerine göre **daha tatlı ve kılçıksız** olduğu, bu özelliğin yemeğin lezzetini ve dokusunu farklılaştırdığı ifade edilmektedir. Geleneksel olarak zeytinyağlı hazırlanır ve genellikle soğuk servis edilir. Özellikle yaz aylarında ana yemeklerin yanında meze veya hafif bir öğün olarak tercih edilir.

Malzemeler:

6 kişilik

- 1 kg urgan fasulye
- 1 orta boy soğan
- 1 orta boy domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım fincan zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı: Taze urgan fasulyelerinin kılçıkları temizlenir ve küçük doğranır. Soğan yemeklik olarak küçük küçük doğranır. Domatesin kabukları soyulur ve küp küp doğranır.

Tencereye zeytinyağı eklenir. Doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından hazırlanmış fasulyeler eklenir ve birkaç dakika karıştırılarak kavrulmaya devam edilir.

Fasulyelerin rengi hafif değişmeye başlayınca domates salçası eklenir ve kokusu çıkana kadar kavrulur. Daha sonra doğranmış domatesler eklenir ve karıştırılır. Malzemelerin üzerine fasulyelerin üzerini hafifçe geçecek kadar sıcak su ilave edilir. Tuz, karabiber ve pul biber eklenir.

Tencerenin kapağı kapatılır ve fasulyeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Dosyada yemeğin genellikle soğuk servis edildiği belirtilmektedir.

16.6. Kumluca Gardıç Bıçağı

Kumluca Gardıç Bıçağı dosyada Kumluca ilçesine ait coğrafi işaret başvurusu yapılan ürünlerden biri olarak yer almaktadır. Ancak bu ürün bir yemek veya gıda ürünü değildir; **boynuz saplı, geleneksel el işçiliğiyle yapılan bıçak/çakı türü bir el sanatı ürünüdür**.

17. Manavgat İlçesi'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Manavgat Altın Susamı (Menşe Adı – Tescil No: 709)
2. Manavgat Çivirdiği (Mahreç İşareti – Başvuru)
3. Manavgat Yahnisi (Mahreç İşareti – Başvuru)
4. Antalya Kıstırması (Mahreç İşareti – Başvuru) (coğrafi sınır Manavgat)
5. Manavgat Zeytinyağı (Mahreç İşareti – Başvuru)
6. Antalya Besteli (Karmaç) (Mahreç İşareti – Başvuru) (coğrafi sınır Manavgat)
7. Manavgat Beylik Zeytini (Mahreç İşareti – Başvuru)
8. Manavgat Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru)
9. Manavgat Defnesi (Mahreç İşareti – Başvuru)
10. Manavgat Burmahan Kirazı (Menşe Adı – Başvuru)
11. Manavgat Ak Kekiği (Mahreç İşareti – Başvuru)

17.1. Manavgat Altın Susamı (Menşe Adı – Tescil No: 709)

Özelliği: Pedeliaceae familyası, Sesamum indicum türü, Muganlı-57 çeşidi susamdır. Kumlu-killi alüvyal topraklarda yetişir. Yağ oranı %50-62, protein oranı %15-22, 1000 dane ağırlığı 3-5 g. Manavgat'ta susam üretimi 1450'li yıllardan beri bilinmektedir; Osmanlı sarayına tahin üretilmiştir.

Üretim Metodu (özet):

- **Ekim:** Serpme ekimde dekara 800-1000 g, mibzerle 400-600 g tohum.
- **Sulama:** Yapılmaz (toprak tavı yeterli).
- **Gübreleme:** Ekim öncesi dengeli taban gübresi.
- **Yabancı ot kontrolü:** İlkbaharda ikileme (8-10 cm derinlik).
- **Hasat ve harman:** Bitkiler sararıp kapsüller açılmaya başlayınca elle sökülür, 3-5 gün baskıda bekletilir, 7-15 gün kurutulur, harman makinesinde savrulur.

17.2. Manavgat Çivirdiği (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Kışın soğuk günlerde ve Manavgat Altın Susamı hasadında yapılan, susam ve üzüm pekmezi ile hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Orta sertlikte, ağızda kolay dağılan, dışı pütürlü.

Malzemeler:

- 1 su bardağı Manavgat Altın Susamı

- 1 su bardağı üzüm pekmezi

- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Yapılışı:

1. Üzüm pekmezi orta ateşte kaynayana kadar ısıtılır.

2. Üzerine susam eklenir, 4-5 dakika daha pişirilir.

3. Ocak kapatılır, şeker eklenir, karıştırılır.

4. Karışım tepsiye yayılır, buzdolabında 10 dakika soğutulur.

5. Soğuyan ürün kesilerek servis edilir.

17.3. Manavgat Yahnisi (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Düğün, bayram ve toplu davetlerde yapılan geleneksel bir keçi eti yemeğidir. Keçi eti, nohut, soğan ve salça ile yapılır, tuz dışında baharat kullanılmaz. Kısık ateşte uzun süre (2-3 saat) pişirilir.

Malzemeler (10 kişilik):

- 2 kg keçi eti (kuşbaşından iri, kemikli veya kemiksiz)

- 300 gr nohut (önceden ıslatılıp haşlanmış)

- 50 ml ayçiçek yağı

- 50 gr biber salçası, 50 gr domates salçası

- 20 gr tuz

- 500 gr arpacık soğan, 500 gr doğranmış kuru soğan

- 800 ml su

Yapılışı:

1. Keçi eti kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

2. Ayçiçek yağı eklenir, doğranmış kuru soğan eklenir, pembeleşinceye kadar kavrulur.

3. Arpacık soğanlar (bütün), biber salçası, domates salçası eklenir, birkaç dakika kavrulur.

4. Tuz ve sıcak su eklenir, 1,5-2 saat kısık ateşte pişirilir.

5. Haşlanmış nohut eklenir, 15-20 dakika daha pişirilir. Yanında pilav, keşkek veya ekmekle servis edilir.

17.4. Antalya Kıstırması (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Gül aromalı muska (üçgen) lokumu ile petibör bisküvi arasında "kıstırılarak" tüketilen geleneksel bir tatlıdır. Lokum, düşük sitrik asit kullanımı ve kısık ateşte pişirilmesi nedeniyle dışı hafif çıtır, içi yumuşaktır. Bisküvi ile aynı pakette olmaz (nemlenip yumuşamasın diye), tüketmeden önce birleştirilir.

Malzemeler (1 kg lokum için):

- 1 kg şeker, 125 g mısır nişastası, 1 L su

- 0,6 g limon tuzu (sitrik asit)

- 0,125 g toz gıda boyası (Ponceau 4R)

- 0,25 g gül aroması

- Dış kaplama: 54 g pudra şekeri + 54 g mısır nişastası

- Petibör bisküvi (dışarıdan temin)

Yapılışı:

1. Şeker ve nişasta su ile ıslatılır, kısık ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir.

2. Gül aroması, limon tuzu ve gıda boyası eklenir.

3. Pişen lokum hamuru hafif soğutulur, elle muska (üçgen) formunda kesilir.

4. Dış yüzeyi pudra şekeri ve nişasta karışımı ile kaplanır.

5. Tüketim sırasında muska lokumu iki petibör bisküvi arasına yerleştirilir ("kıstırılır").

17.5. Manavgat Zeytinyağı (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Manavgat ilçesinde yetiştirilen zeytinlerden üretilen natürel sızma zeytinyağıdır. Yüksek fenolik bileşik (300-650 mg/kg), yüksek oleik asit (%60-78), düşük asitlik (%0,8'den az). Duyusal olarak meyvemsi, tatlılık ve boğazda yakmayan yumuşak tadı ile ayırt edilir. Antik dönemden (Orekenda, Selge, Etenna) günümüze uzanan zeytincilik geleneği vardır.

Üretim Metodu (özet):

- **Hasat:** Ekim-Kasım, elle veya sırıkla, zeytinlere zarar verilmez.

- **Muhafaza:** 48 saat içinde sıkılır, serin ve kuru yerde.

- **İşleme:** Yıkama (30°C'yi geçmeyen su), kırma, ezme, malaksasyon (30-40°C, 40 dakikayı geçmez), ekstraksiyon (pres, santrifüj veya sinolea).

- **Depolama:** Paslanmaz çelik tanklarda, serin, karanlık, nemsiz. Cam şişelerde ambalajlama tercih edilir.

17.6. Antalya Besteli (Karmaç) (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Kuru incir, şeker, su ve isteğe bağlı kavrulmuş yer fıstığı, badem, ceviz, susam ile odun ateşinde pişirilen, kış aylarında tahinle tüketilen geleneksel bir tatlıdır. İncirler açık havada kurutulur, odun ateşi hafif isli aroma katar.

Malzemeler (1 kg son ürün için):

- 400 g kuru incir (Antalya'da yetişen, doğal kurutulmuş)

- 600 ml su

- 200 g şeker

- İsteğe bağlı: 150 g kavrulmuş yer fıstığı / badem / ceviz, 50 g susam

Yapılışı:

1. Kuru incirler temizlenir, 4-6 parçaya bölünür.

2. Şeker ve su kaynatılarak şerbet hazırlanır.

3. İncirler şerbete eklenir, orta ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir.

4. Pişirme sonuna doğru yer fıstığı ve susam eklenir (tazelikleri ve gevreklikleri korusun).

5. Odun ateşinde düşük-orta sıcaklıkta pişirilir.

6. Sıcak halde cam kavanozlara doldurulur, ağzı sıkıca kapatılır.

7. Servis ederken kavanozdan alınır, üzerine tahin dökülerek tüketilir.

17.7. Manavgat Beylik Zeytini (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Manavgat yöresine özgü, iri taneli, hem sofralık hem yağlık yerel bir zeytin çeşididir. Meyve ağırlığı ortalama 6,4 g, et/çekirdek oranı %82-85, yağ oranı %22-28. Adını Teke ve Hamidoğulları Beylikleri döneminden alır. Antik Side ve Selge'de zeytincilik kalıntıları bulunur.

Fiziksel özellikler: Meyve uzun şekilli, asimetrik, uç tarafı geniş, olgunlukta koyu menekşe. Çekirdek iri, pürüzlü.

Yetiştirme (özet):

- Dikim aralığı 7x7 veya 8x8 m.

- Sulama: Kuru tarım yaygın, modern damla sulama da kullanılır.

- Budama: İlkbaharda, vegetatif dönemden önce.

- Hasat: Kasım-Ocak, elle veya sırıkla, altına bez serilir.

- İşleme: Sofralık veya yağlık olarak değerlendirilir.

17.8. Manavgat Helvası (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Manavgat Altın Susamı'ndan üretilen tahin, şeker ve çöven suyu/ekstraktı ile yapılan geleneksel bir helvadır. Açık altın sarısı - açık bej renkte, hafif lifli, kırılgan, ağızda kolay dağılan yapıdadır. Koruyucu katkı maddesi kullanılmaz.

Malzemeler:

- Manavgat Altın Susamı'ndan üretilmiş tahin (%45-55)

- Şeker (%40-50)

- Çöven suyu/ekstraktı (%3-5)

- Limon tuzu (sitrik asit) (%0,5-1)

Yapılışı:

1. Susam kavrulur, taş değirmende öğütülerek tahin elde edilir.

2. Şeker su ile kaynatılır (120-125°C), limon tuzu eklenir.

3. Çöven ekstraktı ilave edilir, yüksek hızda çırpılarak lifli beyaz yapı elde edilir.

4. Şeker şurubu (110-115°C) tahin ile bakır kazanda veya karıştırma kazanında homojen olana kadar karıştırılır.

5. Karışım helva kalıplarına dökülür, oda sıcaklığında 12-24 saat dinlendirilir.

6. Kalıptan çıkarılır, dilimlenir, polipropilen veya vakumlu ambalajlarda paketlenir.

17.9. Manavgat Defnesi (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Laurus nobilis türü, Manavgat'ta 0-1200 m rakımda yetişir. Yaprak uçucu yağı (%0,9-5,1) ve meyve sabit yağı (%6,3-43) oranları Türkiye ortalamasının çok üzerindedir. Uçucu yağda 1,8-Cineole, sabit yağda oleik asit baskındır.

Üretim Metodu:

- **Hasat:** 2-3 yaşındaki yapraklı sürgünler, vejetasyon dönemi dışında (kış) küçük testere ile kesilir.

- **Kurutma:** 50-55°C'de 30 saat yavaş kurutma (hızlı kurutma kaliteyi düşürür).

- **Uçucu yağ:** Buhar distilasyonu ile elde edilir.

- **Meyve sabit yağı:** Olgunlaşmış siyah meyveler suda kaynatılır, ezilir, süzülür, yağ ayrıştırılır.

17.10. Manavgat Burmahan Kirazı (Menşe Adı – Başvuru)

Özelliği: Prunus avium L. türü, "0900 Ziraat" çeşidi, Manavgat'ın Burmahan Mahallesi'nde yetiştirilir. İri taneli (25-27 mm), parlak koyu kırmızı, meyve eti sert, sulu, tatlı. Çekirdek küçük ve etten kolay ayrılır. Yüksek rakım (1000-1100 m), serin geceler ve sürekli esinti sayesinde üstün kaliteye ulaşır. Yıllık üretim ~600 ton (400 ton ihracat). pH 3,6-4,0, asitlik %0,6-0,8, suda çözünür kuru madde %16 ve üzeri.

Üretim Metodu (özet):

- **Bahçe tesisi:** Taban arazide 6x5 m, kıraç arazide 3x4 m, güney cephe tercih edilir.

- **Sulama:** Nisan'dan hasada kadar damlama veya mikro yağmurlama (günde ~1 saat).

- **Budama:** İlk 5-7 yıl şekil budaması, sonra verim budaması.

- **Hasat:** 20 Haziran – 30 Temmuz arası, el ile, saplarıyla birlikte, 5 kg'lık kaplarda.

17.11. Manavgat Ak Kekiği (Mahreç İşareti – Başvuru)

Özelliği: Origanum majorana L. türü, Manavgat'ın Ahmetler, Saraçlı, Bucakşeyhler, Değirmenli köylerinde doğal yetişir. Karvakrol oranı %55-65, timol %10-15 ile Türkiye ortalamasının üzerindedir. Yaprakları gri-yeşil, küçük, tüylü; çiçekleri beyaz-açık pembe. Kekik yağı geleneksel bakır kazanlarda odun ateşinde buhar distilasyonu ile üretilir.

Üretim Metodu:

- **Hasat:** Temmuz-Ağustos, tam çiçeklenme dönemi, sabah erken saatlerde, köklere zarar vermeden elle veya orakla.

- **Kurutma:** Gölgede, havadar ortamda 7-10 gün.

- **Temizleme:** Yaprak ve çiçek kısımları ayrılır, yabancı otlar temizlenir.

- **Uçucu yağ:** Buhar distilasyonu ile elde edilir.

- **Muhafaza:** Bez torbalarda veya hava geçirgen ambalajlarda, serin ve kuru yerde.

18. Muratpaşa ilçesi Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Listesi:

1. Antalya Babata Keki
2. Antalya Kokoşka Yemeği
3. Antalya Kamkat Reçeli
4. Antalya Paça Çorbası (Tescil No: 1200)
5. Antalya Sütlü Buğday Çorbası
6. Antalya Gökçesu Pilavı
7. Antalya Mercimek Dondurması (Meze)
8. Antalya Yanık Dondurmalı İrmik Helvası
9. Antalya Finike Portakal Soslu Muz Tatlısı
10. Antalya Bağaçası (Çörek)
11. Antalya Ebegümeci Yemeği
12. Antalya Kaya Koruğu Salatası
13. Antalya Kekikli Çorba (Yayla Çorbası)
14. Antalya Kemalpaşa Petlesi (Tatlı)
15. Antalya Kuzu Etli Arapsaçı Yemeği
16. Antalya Radika Salatası
17. Antalya Alafası Yemeği
18. Antalya Domates Civesi
19. Antalya Şakşukası
20. Antalya Silifası (Tatlı/Çorba)
21. Antalya Usulü Frigya Biber Dolması
22. Antalya Yanıksı Dondurması (Tescil No: 845)
23. Antalya Kabak Tatlısı (Tescil No: 719)
24. Antalya Piyazı (Tescil No: 315)
25. Antalya Serpme Böreği (Tescil No: 736)

18.1. Antalya Babata Keki

Ayırt Edici Özelliği: Mısır unu, tahin, yoğurt ve zeytinyağı ile yapılır. Üzeri susam ve yer fıstığı ile süslenir.

Malzemeler (8 kişilik): 250 gr mısır unu, 150 gr yoğurt, 170 gr toz şeker, 100 gr tahin, 100 ml zeytinyağı, 6 gr tarçın, 10 gr kabartma tozu, 60 gr çiğ yer fıstığı, 30 gr susam.

Yapılışı: Yoğurt, zeytinyağı, tahin ve şeker çırpılır. Ayrı kapta mısır unu, kabartma tozu, tarçın harmanlanır, ortası havuz açılır. Yoğurtlu karışım eklenip yedirilir. Yağlanmış fırın kabına aktarılır (1,5 parmak kalınlıkta). Susam serpilir, 30 dk dinlendirilir. Üzerine ikiye bölünmüş fıstıklar sıra sıra dizilir. 180°C fırında 45-50 dk pişirilir.

18.2. Antalya Kokoşka Yemeği

Ayırt Edici Özelliği: Haşlanmış tavuk eti, köy yufkası ve ceviz ile yapılır. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve kırmızı pul biber gezdirilir.

Malzemeler: 1 bütün tavuk, 6 adet yufka (ev yapımı veya sacda pişirilmiş köy usulü), 200 gr dövülmüş ceviz, 90 gr tereyağı, 5 gr kırmızı pul biber, 5 gr tuz.

Yapılışı: Tavuk haşlanır, suyundan 6 bardak ayrılır. Et didiklenir. Yağlanmış tepsiye 2 yufka serilir, üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. Kalan 4 yufka parçalanarak yayılır. Sıcak tavuk suyu gezdirilir. Ceviz ve tavuk eti döşenir. Kırmızı biberli kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Soğumaya bırakılır. (Not: Hazır yufka kullanılırsa fırında hafif kızartılır, sonra su gezdirilir.)

18.3. Antalya Kamkat Reçeli

- Ayırt Edici Özelliği: Kabuğuyla tüketilebilen kamkat meyvesinden yapılır.

18.4. Antalya Paça Çorbası (Tescil No: 1200)

Ayırt Edici Özelliği: Terbiyesi krema kıvamında (yumurta, un, safran). Susamsız “koşma” simit ile servis edilir.

Malzemeler (20 kişilik):

Çorba için: 1 büyükbaş kelle, 1 kaval kemiği, 10 L su, 100 g limon tuzu, 150 g kaya tuzu.

Terbiye için: 5 L kemik suyu, 3 kg un, 15 yumurta, 100 g limon tuzu, 130 g tuz, 5-10 g safran.

Yapılışı: Kelle ve kemik 4 saat pişirilir. Kemik suyu ayrılır, etler soğutulup dondurulur. Donmuş et kuşbaşı doğranır, kaynamış kemik suyunda ısıtılır. Terbiye için un, yumurta, tuz, safran

çırpılır, kemik suyu ve limon tuzu eklenir, 20-25 dk kaynatılır. Servis tabağına önce koşma simit, sonra etler, üzerine terbiye ve kemik suyu eklenir.

18.5. Antalya Sütlü Buğday Çorbası

Ayırt Edici Özelliği: Süt, nohut, kuzu/ oğlak eti ve aşurelik buğday ile yapılır. Üzerine isteğe bağlı pul biberli tereyağı gezdirilir.

Malzemeler (8 kişilik): 1 su bardağı aşurelik buğday, 500 g kemikli kuzu/ oğlak eti, 8 su bardağı süt, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 yemek kaşığı tahin, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Buğday tuzlu suda haşlanır. Et su ile kaynatılır, köpüğü alınır. 10 dk sonra buğday eklenir. Et suyunu çekip kemikten ayrılınca süt eklenir, kaynatılır. Nohut, karabiber, tahin, tuz eklenir, kısık ateşte kıvam alana kadar karıştırılır. (Not: Etsiz de yapılabilir.)

18.6. Antalya Gökçesu Pilavı

Ayırt Edici Özelliği: Havuç, nohut, dereotu ve ceviz ile zenginleştirilir.

Malzemeler: 1 su bardağı pirinç, 1 su bardağı nohut (haşlanmış), 1 havuç (rendelenmiş), 1 tatlı kaşığı tuz, yarım kuru soğan, yarım çay kaşığı şeker, 1 çay kaşığı limon suyu, 1,5 yemek kaşığı tereyağı, 5-6 dal dereotu (doğranmış), 2,5 su bardağı et suyu.

Yapılışı: Nohut haşlanır. Tereyağında soğan kavrulur. Pirinç ve tuz eklenip 5 dk kavrulur. Limon suyu, şeker, karabiber eklenir. Et suyu, havuç, nohut, dereotu eklenir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. 15+15 dk dinlendirilir. Kaselere ters çevrilir, üzerine ceviz serpilir.

18.7. Antalya Mercimek Dondurması (Meze)

Ayırt Edici Özelliği: Soğuk servis edilen, kıvamlı bir mercimek mezesidir.

Malzemeler (4 kişilik): 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 çay bardağı pirinç, 4 su bardağı su/ et suyu, 1 soğan, 4 diş sarımsak, 1 kahve fincanı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı karabiber, 2 adet kesme şeker, 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Mercimek ve pirinç su/et suyu ile haşlanır, tuz ve şeker eklenir, suyunu çekene kadar (40-50 dk) pişirilir. Ayrı tavada zeytinyağında soğan ve sarımsak kavrulur, baharatlar eklenir. Bu karışım mercimeğe eklenip karıştırılır, soğumaya bırakılır. Soğuk servis edilir.

18.8. Antalya Yanık Dondurmalı İrmik Helvası

Ayırt Edici Özelliği: İçinde veya yanında Antalya'ya has yanık dondurma ile servis edilir.

Malzemeler (Sütlü - 6 kişilik): 1,5 su bardağı irmik, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1/2 su bardağı çam fıstığı, 1,5 su bardağı su, 1,5 su bardağı süt, 1,5 su bardağı toz şeker.

Yapılışı: Tereyağında fıstık kavrulur, irmik eklenip 20 dk kavrulur. Şerbet için su, şeker, süt kaynatılır. Kavrulmuş irmiğe sıcak şerbet azar azar eklenir, karıştırarak 8-10 dk pişirilir. Demlenir. Kaselere alınır, üzerine yanık dondurma konup ters çevrilir.

18.9. Antalya Finike Portakal Soslu Muz Tatlısı

Ayırt Edici Özelliği: Portakal suyu ve rendesi ile muzlar fırınlanır.

Malzemeler: 6 adet muz (enine ikiye bölünmüş), 2 tatlı kaşığı nişasta, 1 su bardağı portakal suyu, 1 portakal kabuğu rendesi, 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı, 2 çorba kaşığı toz şeker.

Yapılışı: Fırın kabı yağlanır. Muzlar dizilir. Nişasta portakal suyunda eritilip üzerine gezdirilir. Portakal rendesi, şeker, isteğe göre Hindistan cevizi/ceviz serpilir. Tereyağı parçaları eklenir. 180°C'de 30 dk pişirilir. Ilık servis edilir.

18.10. Antalya Bağaçası (Çörek)

Ayırt Edici Özelliği: Nohut mayası, damla sakızı, odun fırınında pişirme.

Malzemeler (10-12 adet): 1 kg un, 900 gr şeker, 600 gr tahin, 500 gr su, 60 gr tereyağı, 50 gr maya (nohut mayası), 20 gr tarçın, 15 gr karbonat, 2-3 gr damla sakızı, 30 gr yer fıstığı, 100 gr susam.

Yapılışı: Un maya ile 30-40 dk yoğrulur. Su, şeker, tahin, sade yağ, tarçın, damla sakızı, karbonat eklenir. 2-3 saat mayalanır. Şeker, sakız, tahin ayrı karıştırılıp hamura yedirilir, 15 dk yoğrulur. 260'ar gr bezeler elle daire açılır. "Haşıl" sürülür, susam-fıstık serpilir. 280-300°C odun fırınında 8-10 dk pişirilir.

18.11. Antalya Ebegümeci Yemeği

Ayırt Edici Özelliği: Pirinçli, zeytinyağlı, limonlu. Antalya florasından toplanan ebegümeci otu ile yapılır.

Malzemeler: 1 bağ ebegümeci, 40 gr pirinç, 60 ml zeytinyağı, 1 orta boy kuru soğan, yarım limon suyu, 10 gr domates salçası, 200 ml sıcak su, 3 gr tuz.

Yapılışı: Soğan zeytinyağında kavrulur, salça eklenir 2-3 dk pişirilir. Doğranmış ebegümeci, pirinç, tuz ve su eklenir. Pirinç yumuşayınca ocaktan alınır, yarım limon sıkılır, limon dilimiyle servis edilir.

18.12. Antalya Kaya Koruğu Salatası

Ayırt Edici Özelliği: Kaya koruğu (deniz otu) haşlanır, közlenmiş kırmızı biber ve sarımsakla servis edilir.

Malzemeler: 8-10 dal kaya koruğu, 70 ml sirke, 1 baş sarımsak, 1 adet kırmızı etli biber, 70 ml zeytinyağı, ½ limon, 8 gr tuz.

Yapılışı: Kaya koruğu yaprakları kaynayan tuzlu sirkeli suda haşlanır, süzülüp temiz suda bekletilir. Sarımsak ve biber fırınlanır (biber 10-15 dk, sarımsak yumuşayana kadar). Biberin kabuğu ayıklanır, doğranır. Közlenmiş sarımsak sıkılır, biberle karıştırılır, tuz, yağ, limon eklenir. Haşlanmış kaya koruğuna bu karışım gezdirilir.

18.13. Antalya Kekikli Çorba (Yayla Çorbası)

Ayırt Edici Özelliği: Bulgur, nohut, kekik, yoğurt ve süt ile yapılır.

Malzemeler: 150 gr haşlanmış nohut, 80 gr ince bulgur, 1000 ml süt, 10 gr kuru kekik, 400 gr yoğurt, 2 diş ezilmiş sarımsak, 5 gr tuz, 700 ml su.

Yapılışı: Bulgur ve nohut suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Süt eklenir kaynatılır. Kekik eklenir. Ayrı kapta yoğurt, sarımsak, tuz çırpılır. Çorbanın suyundan alınıp ılıştırılır, yoğurda eklenir. Karışım çorbaya yedirilir, birkaç dk pişirilir.

18.14. Antalya Kemalpaşa Petlesi (Tatlı)

Ayırt Edici Özelliği: Kemal Paşa kurabiyesi ile yapılan sütlü pelte tatlısı. Pekmez veya karamel ile kaplanır.

Malzemeler: 1600 ml süt, 80 g nişasta, 120 g şeker, 45 ml pekmez, 25-30 adet kuru Kemal Paşa kurabiyesi, 640 g toz şeker, 800 ml su, ½ limon.

Yapılışı: Şeker ve su kaynatılır, limon suyu ile kestirilir, kurabiyeler şuruba eklenir, soğutulur. Süt, nişasta, şeker kaynatılarak pelte kıvamına getirilir. Cam kabın içi pekmezlenir, altına pelte, üzerine bir sıra kurabiye konur, kat kat doldurulur. 24 saat buzdolabında bekletilir. Ters çevrilip servis edilir.

18.15. Antalya Kuzu Etli Arapsaçı Yemeği

Ayırt Edici Özelliği: Anason kokulu arapsaçı otu, kuzu eti ve limonlu una terbiyesi. Soğan kullanılmaz.

Malzemeler: 1 kg arapsaçı, 500 gr kuşbaşı kuzu eti, 1 çay bardağı zeytinyağı, tuz. Terbiye için: 1 yemek kaşığı un, 1 limon suyu.

Yapılışı: Arapsaçı baş kısmından kesilip 3-4 parçaya ayrılır, yıkanır. Et düdüklüde zeytinyağı ile kavrulur, arapsaçı eklenir. Üzerini geçmeyecek su ve tuz eklenir, 20-25 dk pişirilir. Limon ve un karıştırılarak terbiye eklenir, 2-3 dk daha pişirilir.

18.16. Antalya Radika Salatası

Ayırt Edici Özelliği: Haşlanmış radika (karahindiba) otu, domates, siyah zeytin, beyaz peynir ve zeytinyağlı limonlu sos.

Malzemeler: Radika otu, tuz, domates, siyah zeytin, peynir (beyaz veya tulum), zeytinyağı, limon, haşlama suyu.

Yapılışı: Radikalar temizlenir, kökleri çizilir, bol suda 25-30 dk bekletilir. Tuzlu kaynar suda 5-6 dk haşlanır, süzülmez (üzerine 2-3 kepçe haşlama suyu eklenir). Ilıyınca doğranır. Domates, zeytin, peynir eklenir. Zeytinyağı, limon, haşlama suyu ve tuz karıştırılarak dökülür.

18.17. Antalya Alafası Yemeği

Ayırt Edici Özelliği: İlibada veya ebegümeci gibi doğal otlar, bulgur/pirinç, soğan ve domates salçası ile yapılır. Yanında yoğurt servis edilir.

Malzemeler: 500 gr ilibada/ebegümeci vb. ot, 50 gr bulgur/pirinç, 50 ml zeytinyağı, 15 gr domates salçası, 1 soğan, 3 gr kırmızıbiber, tuz, karabiber, 200 ml su.

Yapılışı: Otlar yıkanır, kıyılır. Zeytinyağında soğan sotelenir, salça ve otlar, baharatlar eklenir. Su eklenir, kaynayınca alt kısılır. Otlar pişip su salınca bulgur/pirinç eklenir, şişince ocak kapatılır.

18.18. Antalya Domates Civesi

Ayırt Edici Özelliği: Yaz sebzeleri (domates, biber, patlıcan) ve pirinç/bulgur ile yapılan, hafif sulu bir yemek. Taze nane ve fesleğen ile tatlandırılır.

Malzemeler (8 kişilik): 2 soğan, 3-4 yeşilbiber, 4 domates, 3 diş sarımsak, 1 patlıcan, ½ su bardağı pirinç/bulgur, 2 yemek kaşığı ince nane, 1 yemek kaşığı fesleğen, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı: Soğan yağda kavrulur. Patlıcan ve biber eklenir, 2-3 dk pişirilir. Domates ilave edilir. Kaynayınca pirinç/bulgur, ezilmiş sarımsak ve tuz eklenir. Kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın fesleğen eklenir.

18.19. Antalya Şakşukası

Ayırt Edici Özelliği: Kızartılmış patlıcan, patates ve biberlerin, domates ve sarımsaklı özel sos ile birleştirilmesi. Soğuk servis edilir.

Malzemeler (8 kişilik): Patlıcan, patates, biber (kızartmak için). Sosu için domates, sarımsak, zeytinyağı, tuz, baharatlar.

Yapılışı: Patlıcan, patates ve biberler kızartılır. Ayrıca domates ve sarımsakla sos hazırlanır. Kızartılan sebzeler sosla harmanlanır, soğuduktan sonra servis edilir.

18.20. Antalya Silifası (Tatlı/Çorba)

Ayırt Edici Özelliği: El yapımı erişte, ceviz, susam, tarçın ve pekmez ile yapılan, lohusa çorbası olarak da bilinen geleneksel tatlı.

Malzemeler (Hamur için): 1 su bardağı un, yarım çay kaşığı tuz, su. Tatlı için: 1 L su, ½ su bardağı şeker, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 çubuk tarçın, 1 tatlı kaşığı karanfil, yarım su bardağı dövülmüş ceviz, ½ su bardağı susam, 1 yemek kaşığı dut pekmezi, 1 tatlı kaşığı bal.

Yapılışı: Un, tuz, su ve yumurta ile sert hamur yoğrulur, 30 dk dinlendirilir. Merdane ile açılıp erişte kesilir. Kaynayan suya şeker ve erişteler atılır, pişince tereyağı, karanfil eklenir. Susam kavrulup dövülür. Servis tabağına erişteli karışım alınır, üzerine dövülmüş susam, ceviz, toz tarçın, çubuk tarçın konur. İsteğe bağlı bal, pekmez veya Antep fıstığı eklenir.

18.21. Antalya Usulü Frigya Biber Dolması

Ayırt Edici Özelliği: İç harcı sadece kıymadan oluşur (soğan, baharat, maydanoz ile). Biberler yumurta, un, galeta ununa bulanıp kızartılır.

Malzemeler (4 kişilik): 6 dolmalık biber. İç harcı: 250 gr kıyma, 1 soğan, 2 diş sarımsak, maydanoz, isteğe bağlı çam fıstığı/ kuş üzümü, pul biber, karabiber, tuz, 2 yemek kaşığı sıvı yağ. Dış kaplama: 1 yumurta, ½ su bardağı un, ½ su bardağı galeta unu. Kızartmak için sıvı yağ.

Yapılışı: Soğan, sarımsak kavrulur, kıyma eklenir suyunu çekene kadar kavrulur. Baharatlar, maydanoz eklenir. Biberlerin sapları kesilir, içi temizlenir, harç doldurulur. Yumurta, un, galeta ununa bulanıp kızgın yağda altın rengi olana kadar kızartılır. Sıcak servis edilir, yanında yoğurt/cacık.

18.22. Antalya Yanıksı Dondurması (Tescil No: 845)

Ayırt Edici Özelliği: Keçi sütü, salep ve pancar şekerinden yapılır. Kazan dibi hafif tutturularak yanık aroması ve rengi elde edilir. Furan grubu bileşenler doğaldır.

Malzemeler (100 kg için): 100 kg keçi sütü, 0,7-1 kg salep (Bucak salebi özelliğinde), 20-25 kg pancar şekeri.

Yapılışı: Süt 40-50°C'ye ısıtılır, salep azar azar eklenir karıştırılır. 90°C'ye kadar pişirilir, şeker eklenir. Dibi tutup yanık kokusu alınınca ateş kısılır, 10 dk karıştırılır. Süzülür, soğutma kazanında 3-6 saatte 10°C'nin altına düşürülür, 12-24 saatte 4°C'ye olgunlaştırılır. Dondurma makinesinde -7°C'ye düşürülür, kaplara doldurulup -18°C / -24°C'de sertleştirilir.

18.23. Antalya Kabak Tatlısı (Tescil No: 719)

Ayırt Edici Özelliği: Döşemealtı Camili Köyü bal kabağı, Manavgat tahini. Kabak dilimleri önce şekerde bekletilir, ocakta pişirilir, sonra fırınlanır.

Malzemeler: 1,5 kg bal kabağı (dilim genişliği 7 cm), 600 g toz şeker, 100 g çifte kavrulmuş tahin, 100 g ceviz içi, yarım limon.

Yapılışı: Kabak soyulur (ince zar bırakılmaz, kalın bırakılırsa sertleşir). 3 eşit parçaya bölünür, şekere yatırılır, limon suyu eklenir, 12-24 saat bekletilir. Kendi suyunda ağır ateşte 2-3 saat pişirilir, köpüğü alınır. Fırın tepsisine alınıp 175°C'de 15-20 dk üzeri kızarana kadar fırınlanır. Tahin ve ceviz ile servis edilir.

18.24. Antalya Piyazı (Tescil No: 315)

Ayırt Edici Özelliği: Küçük taneli, mat, damarlı Sıra tipi fasulye. Tahin, limon, sarımsak, sirke ile tarator sos. Ana yemek olarak tüketilir.

Malzemeler: 1 kg kuru fasulye (Sıra tipi), 1 kg kavrulmamış açık renkli yerli tahin, 1 baş sarımsak (kaya tuzu ile dövülmüş), 1 yemek kaşığı kaya tuzu, 250 ml limon suyu (Kara limon/İnterdonato), 250 ml üzüm sirkesi. Üst malzemeler: domates, beyaz soğan (isteğe bağlı), haşlanmış yumurta, maydanoz, naturel sızma zeytinyağı.

Yapılışı: Fasulye bir gün önceden tuzlu suda bekletilir. Haşlanır, süzülür. Tarator için tahin, limon suyu, kaya tuzu, sarımsak, sirke, isteğe bağlı 2-3 yemek kaşığı haşlanmış fasulye karıştırılır. Fasulye ılıkken tarator gezdirilir, domates, soğan, yumurta eklenir, zeytinyağı ve maydanoz ile süslenir.

18.25. Antalya Serpme Böreği (Tescil No: 736)

Ayırt Edici Özelliği: Hamur elle havada savrularak kağıt inceliğinde açılır. Oklava kullanılmaz. İç harcı kıyma veya peynir.

Malzemeler (Hamur): 10 kg un, 250-300 g tuz, 5-6 litre su, 500 g tereyağı veya 1 litre ayçiçek yağı.

Yapılışı: Un, tuz, su yoğrulur, 120'şar g bezeler yapılır, yağlanır, 1 gün buzdolabında dinlendirilir. Yağlanan bezeler merdane ile tabak çapında açılır, sonra havada 6-7 defa savrularak inceltilir. İç harç (kavrulmuş kıyma + soğan veya lor peyniri) konur, kenarlar katlanıp kapatılır. 200-220°C fırında en fazla 10 dk pişirilir. Peynirli olanın üzerine pudra şekeri serpilebilir.

19. Serik İlçesi (Antalya) Coğrafi İşaretli Ürünler

Serik'te Coğrafi İşareti Bulunan Ürünler:

1. Serik Arapsaçı Kavurması (yemek)
2. Serik Balık Ekşilemesi (yemek)
3. Serik Bükmesi (börek/hamur işi)
4. Serik Deniz Börülcesi Salatası (salata/meze)
5. Serik İçli Pişisi (kızartma hamur işi)
6. Serik Kadriye Çileği (taze meyve – tarif değil, yetiştirme bilgisi)
7. Serik Bıçağı (el sanatı – yemek tarifi değil, üretim bilgisi)

19.1. Serik Arapsaçı Kavurması

Ayırt Edici Özelliği: Yapımında un ve tereyağı kullanılması. Arapsaçı otu (rezene/anasontu) ile yapılır.

Malzemeler: Arapsaçı, soğan, zeytinyağı, tereyağı, un, limon

Yapılışı: Bir demet arapsaçı yıkanır ve ince ince doğranır. Bir küçük soğan doğranır ve ocakta pembeleşinceye kadar zeytinyağı ile kızartılır. Üzerine doğranmış arapsaçı eklenir. Biraz birlikte kavrulur ardından iki yemek kaşığı tereyağı eklenir. Tereyağı yedirildikten sonra yarım yemek kaşığı un, yarım limon ve biraz su ile eklenir. Son olarak bir miktar karıştırılır, ısıtılır ve yemek servise hazırdır.

Coğrafi Sınır: Antalya ili Serik ilçesi (özellikle Haskızılören, Bozdoğan, Haspınar, Hasdümen, Demirciler, Yeşilvadi mahallelerinde doğadan toplanan arapsaçı kullanılır).

19.2. Serik Balık Ekşilemesi

Ayırt Edici Özelliği: Akdeniz Grida balığı (Lahoz) ile yapılır. Üzerine fesleğen ve limonlu sos dökülür.

Malzemeler: Grida balığı, un, tereyağı, fesleğen, limon, sarımsak, su

Yapılışı: Grida balığı parçalar halinde ızgarada üzerine zeytinyağı sürülerek pişirilir. Başka bir tava içerisine un koyularak kısık ateşte kavrulur. Tereyağı ve doğranmış sarımsak eklenir. Karıştırma işlemi yapılır. Sonrasında su ve tuz ilavesi yapılır. Suyun kaynaması ile ocak altı kısılır. Ara sıra karıştırılarak yemeğin kıvam alması sağlanır. Limon ve fesleğen sıcak haldeki karışıma

en son eklenir. Hazırlanan bu karışım ızgarada pişirilen grida parçalarının üzerinde gezdirilerek yemek hazırlanmış olur.

Coğrafi Sınır: Antalya ili Serik ilçesi (ana üretim merkezleri: Boğazkent ve Belek mahalleleri).

19.3. Serik Bükmesi

Ayırt Edici Özelliği: Hamuru gözlemeye göre daha kalın açılır, iç harcında deri veya tulum peyniri kullanılır. Saç üzerinde pişirilir.

Malzemeler: Un, su, tuz, zeytinyağı, tereyağı, deri veya tulum peyniri, maydanoz, yeşil soğan

Yapılışı: İlk olarak hamur hazırlanır. Bu amaçla un, tuz ve zeytinyağı karıştırılır. Yavaşça su eklenerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamur on dakika kadar dinlendirilir. İç harcı olarak deri veya tulum peyniri, maydanoz ve yeşil soğan karıştırılır. Hamurdan bezeler yapılır. Her beze üzerine un serpilerek oklava ile açılır. İç harcı bezeler üzerine dökülerek bezeler bükülür. Bu amaçla iç harcı koyulur ardından bezenin iki kenarı katlanarak dikdörtgen formuna getirilir. Ardından üzerine az miktar yağ dökülerek kızdırılmış olan saç üzerinde pişirme işlemi gerçekleştirilir. Böreğin üzerine tereyağı sürülerek tüketilir.

Coğrafi Sınır: Antalya ili Serik ilçesi (tüm mahalleler).

19.4. Serik Deniz Börülcesi Salatası

Ayırt Edici Özelliği: Deniz börülcesi (Salicornia europaea) haşlanıp kılçıklarından ayrılır, zeytinyağı, limon ve sarımsak sosu ile servis edilir.

Malzemeler: Deniz börülcesi, zeytinyağı, limon, sarımsak

Yapılışı: Deniz börülceleri ilk olarak kurumuş kısımlar, yabancı otlar vs.'den ayıklanır. Su altında iyice yıkanır. 25-30 dakika kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra kılçık diye tabir edilen sert kısımlarından ayrılır. Sarımsaklar soyulup rendelenir, limon ve zeytinyağı eklenerek sos haline getirilir. Hazırlanan bu sos, haşlanmış deniz börülcesinin üzerine dökülerek iyice karıştırılır. Tüketime hazırdır.

Coğrafi Sınır: Antalya ili Serik ilçesi (ana üretim merkezleri: Boğazkent, Karadayı, Kadriye, Belek mahalleleri).

19.5. Serik İçli Pişisi

Ayırt Edici Özelliği: İç harcı çökelek ve maydanoz. Geleneksel taş ocaklı saç veya kazanlarda kızartılır.

Malzemeler: Un, yumurta, çökelek, zeytinyağı, kuru maya, maydanoz, tuz, su

Yapılışı: Yapımında öncelikle hamur yoğurulur. Bu amaçla un, yumurta, zeytinyağı karışımı kuru maya katılarak yoğurulur. El büyüklüğünde hamur parçaları kesilerek içlerine çökelek ve maydanoz doldurularak kapatılır. Saç ya da kazandaki yağ kızınca hamur parçaları içine atılarak pişiler pembe renk alıncaya kadar arkalı önlü pişirilir. Tüketime hazırdır.

Coğrafi Sınır: Antalya ili Serik ilçesi (tüm mahalleler).

19.6. Serik Kadriye Çileği

Antalya ili Serik ilçesi Kadriye Mahallesi ve Serik Ovası'nda yetiştirilen, erkencilik, parlaklık, yüksek sertlik ve tatlılık-asidite dengesi ile ayırt edilen bir çilek türü. Dosyada üretim metodu (fide dikimi, örtü altı yetiştiricilik, hasat vb.) detaylı olarak verilmiştir.

19.7. Serik Bıçağı

Namlusu dövme çelikten, sapı keçi veya koç boynuzundan el işçiliğiyle üretilen yöresel bıçak. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras envanterinde yer almaktadır. Dosyada üretim aşamaları (çelik dövme, boynuz şekillendirme, kilit tertibatı vb.) anlatılmıştır.