

BAŞKANIN MESAJI

Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Tarsus, kültürel zenginliğiyle olduğu kadar benzersiz mutfağıyla da öne çıkmaktadır.

Bu topraklar, yüzyıllar boyunca yoğun bir kültürel etkileşim yaşamış ve bu birikimi mutfağına da yansıtmıştır. Tarsus mutfağı, her biri gelenekten gelen lezzetleri ve maharetli ellerin dokunuşuyla şekillenen zengin yemekleriyle, sadece damak tadına hitap etmekle kalmaz; aynı zamanda bir yaşam tarzını, bir kültürü ve birlikteliğin ruhunu da yansıtır.

Humus, Tarsus Kebabı, Şalgam, Fındık Lahmacun, Yüksük Çorbası, Zeytinli Sıkma, Karakuş Tatlısı... Her biri bu toprakların sunduğu doğal zenginliklerden ve ustalarımızın maharetli ellerinden doğan lezzetlerdir. Coğrafi işaretli Sarı Ulak Zeytini, Tarsus Yayla Bandırması ve Tarsus Beyazı gibi yerel ürünlerimiz, mutfak kültürümüzün benzersizliğini ortaya koymaktadır.

Ancak bir mutfağı sadece yemekleriyle tanımlamak yetersizdir. Tarsus mutfağı, sofraya gelen her lokma ile bir hikâye anlatır; köklü geçmişin izlerini bugüne taşır ve gelecek nesillere aktarır. Çünkü burada yemek, paylaşmanın, bir araya gelmenin ve geçmişi geleceğe taşımanın en güzel yoludur.

Tarsus Belediyesi olarak bu eşsiz mutfak mirasını korumak, geliştirmek ve daha geniş kitlelere tanıtmak en önemli sorumluluklarımız arasında yer almaktadır. Geleneksel lezzetlerimizi yaşatmak, yerel üreticilerimizi desteklemek ve Tarsus mutfağını ulusal ve uluslararası alanda hak ettiği yere taşımak için özenle çalışmaya devam ediyoruz.

ALİ BOLTAÇ

TARSUS BELEDİYE BAŞKANI

TARSUS MUTFAĞI

Yöresel mutfaklar, ülkelerin belirli bölgelerinde yaşayan insanların geleneksel kültürünü ve mirasını korumakla birlikte yöre halkının bölgesel kimliğini, değer yargılarını, dini inançlarını ve beslenme alışkanlıklarını temsil etmektedir.

Yöresel mutfakları birbirinden ayıran ve yöresel yiyecekleri, beslenme alışkanlıklarını ve gıda hazırlama-pişirim tekniklerini ifade eden kavram, “gastronomi” olarak tanımlanmaktadır. Gastronomik ürünler, bölgenin kültürel alışkanlıklarını ve geleneklerini yansıtmakta ve bu kültürel mirasın aktarılmasında ve tanıtılmasında görev almaktadır.



İnsanın yerleşik düzene geçtiği en eski dönem olan Neolitik Çağdaki kuruluşundan itibaren, yaşantısını kesintisiz bir biçimde günümüze taşıyan Tarsus, yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin etkisinde kalarak kendisine özgü lezzetler geliştirmiştir. Tarsus'un tarihi ve kültürel yapısı, hayatın her alanında olduğu gibi Tarsus halkının beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürüne de önemli ölçüde yön vermiştir.



Tarsus coğrafi konumu nedeniyle Akdeniz, Türk ve Orta Doğu mutfaklarının karışımını yansıtan oldukça zengin bir yemek geleneğine sahiptir. Bu sebeple etli, sebzelı, tahıllı, zeytinyağlı ve yoğurtlu yemekler bir arada bulunmaktadır. Et ağırlıklı Tarsus mutfağının değışmeyen yemeklerini kebab ve findık lahmacun oluşturmaktadır.



Humus ise diğerk mutfakların aksine sıcak ve bol tereyağlı sunulmaktadır. İçli köfte, yüksük çorbası, tatar çorbası ve analı kızlı başlangıç menüsünde ikram edildiğı gibi ana yemek olarak da sofralardaki yerini almaktadır. Tatlılarda ise cevizli Tarsus baklavası, yayla bandırması, cezerye, karakuş tatlısı, mamül, kerebiç, şam tatlı ve beyaz bandırma en beğenilen çeşitler arasındadır.

Ayrıca Tarsus'un geleneksel mimarisinin yansıdığı sokaklarda, otantik kostümlü seyyar satıcılar tarafından hazırlanan şalgam, boyan (meyan kökü), karsambaç v.b lezzetler oldukça ilgi görmektedir. Hadi gelin Tarsus'un yöresel lezzetlerine yakından bir bakalım...

TARSUS'UN YÖRERSEL LEZZETLERİ

Tarsus Humusu

Orta Doğu mutfağının en geleneksel lezzetlerinden biri olan humus; nohutun başrolü oynadığı, özellikle kalabalık davet sofralarında sıklıkla tercih edilen, geleneksel ve çok lezzetli bir yiyecektir. Tahin, nohut ve sarımsağın birleşimiyle ortaya çıkan, kendine özgü

lezzetiyle damaklarda ayrı bir tat bırakan humus, Tarsus'ta en sevilen yiyecekler arasında yer almaktadır.



Tarsus'ta ilk humus yapımı 1920'lerde başlamış ve günümüze kadar gelmiştir. Tarsus humusu yöre ile özdeşleşmiş çok özel bir yiyecek olup yörede menüsünde sadece Tarsus Humusuna yer veren lokantalar yer almaktadır. Tarsus humusu pişmiş nohutların dövme bakır tas içerisinde tokmakla ezilerek içerisine tahin, limon suyu/tuzu, sarımsak ve çeşitli baharatlar ilave edildikten sonra üzerine kızdırılmış pul biberli yağ dökülmesi, isteğe bağlı olarak pastırma eklenmesiyle hazırlanan ve sıcak olarak tüketilen bir yemek çeşididir. Tarsus Humusunun yapımında Çukurova Bölgesinde hasat edilen yerli susamlardan üretilen tahin kullanılmaktadır.



Tarsus Fındık Lahmacunu

Türk mutfakının zenginliği, her yörede farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına olanak sağlar. Bu lezzetlerden birisi de medeniyetler beşiği Tarsus'un meşhur "Fındık Lahmacunu"dur. Tarsus'un bu eşsiz lezzeti, hem yöre halkının hem de yemek tutkunlarının beğenisini kazanmıştır. Fındık lahmacunun özgün tadı ve Tarsus'un kültürel mirasıyla harmanlanması, onu benzersiz kılmaktadır.



Tarsus fındık lahmacunu, 1900'lü yılların başından bu yana nesilden nesile üretim metodu aktarılarak bu günlere ulaşmış yöresel bir üründür. Maksimum 8 cm çapında el ile açılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, kuru soğan, kapyra biberi, domates ve isteğe bağlı kırmızı toz biber ile hazırlanan harcın yayılmasından sonra taş fırında, tava içerisinde pişirilmesiyle yapılan bir yiyecektir. Hamurunun maksimum 8 cm çapında el ile açılması, kullanılan et miktarının fazla olması, hazırlanan etli harcın içerisine ince kıyılmış kuru soğan eklenmesi temel ayırt edici özellikleridir.



Ayrıca iç harcı hazırlanırken kuyruk yağı konulmadan etin az yağlı olarak hazırlanması diğer bir ayırt edici özelliğidir. “Tarsus Kuş Gözü” olarak bilinen lahmacun çeşidi ise üretim şekli Tarsus fındık lahmacun ile birebir aynı olmakla birlikte sadece lahmacunun çapı daha küçüktür.

Tarsus Kebabı

Tarsus mutfağı, ilçenin coğrafi konumu, iklim özellikleri ve çokkültürlü yapısı nedeniyle et ve et ürünleri ile hazırlanan gıdalar bakımından çeşitlilik gösterir. Bu et ürünlerinden biri de yöre adı ile meşhur olan “Tarsus Kebabı”dır.



Tarsus kebabı; erkek koyun eti, koyun kuyruk yağının, tuz, ince kıyılmış kuru soğan, maydanoz ve kapyra biberi ile zırhla çekilerek yassı şişlerin üzerine sarılıp, meşe kömürüyle yakılmış durgun, korlu ve alevsiz ateşte devamlı çevrilerek pişirilen bir et yemeğidir. Ürünün tüm hazırlık süreci ustalık gerektirmekte olup, Tarsus kebabını diğer kebaplardan ayıran özelliği et harcına ince kıyılmış soğan eklenmesidir.



Tarsus'un coğrafi işaretli ürünlerinden birisi olan Tarsus Kebabı, şehir merkezindeki asırlık kebabçılarda, geleneksel yöntemlerle, nesilden nesile aktarılan ustalık, kalite ve lezzetle yapılmaya devam ediyor.

İçli Köfte

İçli köfte, Tarsus mutfağının en sevilen ve zengin bir tarihsel geçmişe sahip yemeklerinden biridir. Sadece lezzetli bir yemek değil, aynı zamanda Türk kültürünün ve mutfak sanatının bir yansımasıdır.



Bulgurun hamur haline getirilerek içerisinin kıymalı bir harç ile doldurulmasıyla elde edilen içli köfte, Tarsus mutfağının vazgeçilmez yöresel yemekleri arasında yerini almıştır. Haşlama ve kızartma olarak farklı şekillerde pişirilme işlemleri yapılan içli köfte yapımı zor ama tadı da bir o kadar lezzetlidir. Aslen Levant mutfağının bölgemize kazandırdığı tatlardan birisi olan içli köfte geleneksel olarak özellikle kına, nişan, düğün ve sünnet gibi törenlerde misafirlere ikram edilir.



Yüksük Çorbası

“Yüksük Çorbası”, ismini eskiden dikiş dikerken kullanılan küçücük dikiş yüzüklerinden alıyor. Hamuru yüksükle kesen, o hamura kıyma doldurup mantı yapan kadınlar, Türk mutfağının ne kadar incelikli, ne kadar zahmetli olduğunu, arkasındaki emeği de bize anımsatıyor.



Ana malzemelerini nohut, hamur ve kıymanın oluşturduğu yüksük çorbası, özel davetlerde misafirlere başlangıç menülerinde ikram edilen, Tarsus'un yöresel lezzetlerden birisi olarak sofralardaki yerini almıştır.

Tatar Çorbası

Tarsus mutfak kültüründe folklorik önemi çok büyük olan çorbalardan bazıları, başlangıç menülerinde iştah açıcı olarak sunulmalarının yanı sıra, yemek olarak da sofralardaki yerini almıştır. Bu yöresel lezzetlerden birisi de “Tatar Çorbası”dır.



Tatar çorbası oldukça lezzetli ve doyurucu bir yemek olarak bölgemiz mutfağının vazgeçilmez tatları arasında yer alır. Hamur bezelerinin içerisine kıyma konularak üçgen şeklinde kapatılan mantılar, kaynamış suyun içerisine haşlanmış nohutlarla birlikte konularak pişirilir. Üzerine kızdırılmış yağ, kuru nane ve sarımsaklı yoğurt eklenerek servis edilir.

Analı Kızlı

Tarsus mutfağının lezzetli ve besleyici çorba çeşitlerinden biri olan “Analı Kızlı”, geleneksel tarifiyle sofralarda özel bir yer tutar. Tarsus'ta en sevilen sulu yemeklerinden birisi olan analı

kızılı, başlangıç menüsünde servis edilen yöresel lezzetlerin birisi olduğu gibi, aynı zamanda ana yemek olarak da sofraları süsler.



İçli köftenin farklı bir versiyonu olan analı kızılı, bulgurдан yapılan minik topar, içli köfte şeklinde olan büyük topar ve nohutla birlikte kaynatılır. Üzerine yağ, salça, bul biber ile servis edilir. Analı kızılı çorbası, sadece lezzetli bir yemek değil, aynı zamanda Türk kültürünün ve mutfak mirasının önemli bir parçasıdır. Basit malzemelerle hazırlanan bu çorba, yüzyıllardır sofralarımızda yerini koruyarak, geçmişten günümüze uzanan bir lezzet yolculuğunu temsil etmektedir. Doğal malzemeleri, pratik hazırlanışı ve eşsiz lezzetiyle, her zaman için sofralarımızın vazgeçilmez lezzetlerinden biri olmaya devam edecektir.

Zeytinli Sıkma

Yöresel yemekler, bir coğrafyanın kültürel zenginliğini yansıtan, yıllar boyunca ustalıkla hazırlanmış ve nesillerden nesillere aktarılan lezzetlerdir. Yöremizdeki lezzetlerin kökenini ve zenginliğini oluşturan unsurlardan birisi de Yörüklerin yeme içme alışkanlıklarıdır.



Yörüklerin yaşam tarzı, geleneksel olarak çadır ve yayla hayatına dayamaktadır. Bu yaşam tarzı, genellikle koyun ve keçi yetiştiriciliğiyle birlikte gelir ve bu hayvanlardan elde edilen ürünlerin kullanımıyla beslenme alışkanlıklarını şekillendirmektedir. Yörük mutfağı da bu beslenme alışkanlıklarının bir yansımasıdır ve genellikle doğal, yerel ve organik ürünlerle

hazırlanan lezzetli yemeklerden oluşmaktadır. Bu lezzetli yiyeceklerin birisi de Tarsus'un coğrafi işaretli ürünleri arasında yer alan “Sarılak Zeytini” ile yapılan “Zeytinli Sıkma”dır.



Dinlendirilen hamur bezesinin oklava yardımıyla açılarak sac üzerinde arkalı önlü pişirilmesi ve içerisine Sarılak Zeytini, soğan, domates, nane, maydanoz, pul biber, zeytinyağı ve tuzdan oluşan iç harcın elenerek dürüm şeklinde sarılmasıyla hazırlanan sıkma, bölgemizde kahvaltılarının ve çay saatlerinin vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.



Sarımsaklı Köfte (Fellah Köftesi)

Bir toplumun tarihsel parçalarından birisi de hiç şüphesiz yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü, toplumun örf-adetlerini, gelenek-göreneklerini ve alışkanlıklarını içinde barındırmaktadır. Yaşam şeklimizden etkilenen beslenme alışkanlığı coğrafya, sosyo-ekonomik yapı, tarihsel dönemler, kültür ve din gibi birçok faktörden etkilenmektedir. Doğal ve beşeri çevre özelliklerinin doğrudan etkilediği mutfak kültürü tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile şekillenmekte, elde edilen tarımsal ve hayvansal ürünler mutfak kültürünün harcını oluşturmaktadır.



Tarsus mutfağında hayvansal ürünler ve tahıllar önemli bir yere sahiptir. Bu anlamda, buğday ve onun öğütülmesi ile elde edilen bulgur her daim bölgemiz insanının sofralarında çeşitli şekillerde yer almıştır. Ana malzemesi bulgur olan, halk arasında “Fellah Köftesi” adıyla da anılan “Sarımsaklı Köfte”, özel davetlerin ve çay saatlerinin değişilmez tadı olarak karşımıza çıkmaktadır. Haşlanan köftelerin servis tabağına alınması ve muhteşem bir sosla buluşmasıyla ortaya çıkan bu lezzetli yemek, küçük büyük herkes tarafından sevilerek tüketilmektedir.



Tarsus Yayla Bandırması

Tarsus Yayla Bandırması, eskiden bir çeşit kışlık yemiş niyetiyle hane halkının ihtiyacını karşılamak üzere üretilmekteyken, zamanla ticari üretimi yapılan bir ürün haline gelmiştir. Bu bandırmanın üretiminde coğrafi işaretli “Tarsus Beyazı” üzüm pekmezi, ceviz, su ve nişasta kullanılır. Üretimde, pekmez sıra kıvamına gelene kadar sulandırılır ve nişasta eklenerek pişirilir. Bu işlem sonucunda palıza elde edilir. Ceviz içi büyük parçalar halinde 50 cm uzunlukta olacak şekilde iplere dizilir ve bir veya iki kez palızaya batırılır. Palızayla kaplanan ürünler yüksek bir yere asılarak üç gün süreyle kurutulur. Üretimde herhangi bir tatlandırıcı veya renklendirici kullanılmaz.



Tarsus Cevizli Baklava

1937 yılında İzmir Enternasyonal Fuarı'nda yapılan tatlı yarışmasında birincilik alan ve adını tüm Türkiye'ye duyuran “Tarsus Cevizli Baklavası”, yöremiz mutfağının köklü lezzetlerinden birisidir. Birçok ailede nesilden nesile aktarılan tariflerle yapılan bu tatlı, incecik açılan yufkaların arasına bol miktarda ceviz konulmasıyla hazırlanır. Ceviz, baklavaya yoğun bir tat ve ktır ktır bir doku katarak her ısırıkta damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakır. Fırında özenle pişirilen cevizli baklava, üzerine dökülen şerbetle buluşarak tatlı sevenlerin beğenisine sunulur. Yufkaların inceliği, cevizlerin homojen dağılımı ve şerbetin doğru kıvamda hazırlanması, mükemmel bir cevizli baklava elde etmek için kritik öneme sahiptir. Cevizli baklava, geleneksel yapısı ve zengin lezzetiyle hem göze hem de damağa hitap eden bir tatlı olarak sofralarda yerini alır.

Tarsus Cezeryesi

Tarsus mutfağının en gözde tatlılarından birisi olan “Cezerye”nin ismi, Arapça'da havuç anlamına gelen “cezer” kelimesinden gelmektedir. Geleneksel olarak cezerye; doğranmış havuçların, şeker ve su ile pişirilmesi, ardından içerisine çeşitli kuruyemişlerin eklenmesiyle hazırlanır. Hazırlanan karışım genellikle küçük dikdörtgenler halinde kesilir ve üzerine Hindistan cevizi eklenerek servise hazır hale getirilir.



Cezerye, hem sağlıklı olması hem de lezzetiyle yüzyıllar boyunca sadece tatlı olarak kalmamış, aynı zamanda kültürel mirasın bir parçası haline gelmiştir. Özellikle bayramlarda, davetlerde ve özel günlerde misafirlere ikram edilen cezerye, damak tadına düşkün olanlar için vazgeçilmez bir lezzet sunmaktadır.

Tarsus Mamülü

Yöresel mutfak çeşitliliği ve kendine özgü tatlarıyla gastronomi turizmi açısından önemli merkezlerden biri olan Tarsus, geleneksel ürünler açısından da zengin bir potansiyele sahiptir. Bu ürünlerden bir tanesi de Tarsus'un yöresel kurabiyesi olan "Mamül"dür.



Dededen toruna geçen bu geleneksel tatlı, evlerde yapıldığı gibi günümüzde Tarsus'taki birçok pastanede satışı da yapılmaktadır. Mamülün dış kısmını irmik, toz şeker ve tarçın oluştururken, dolgu malzemesi olarak çoğunlukla ceviz kullanılırken, isteğe bağlı olarak da fıstıklı ve hurmalı çeşitleri de mevcuttur. Üzerine pudra şekeri eklenerek servis edilene mamül, çay saatlerinin vazgeçilmez tatlısı olarak Tarsus mutfağında önemli bir yere sahiptir.

Karakuş Tatlısı

Tarsus yöresinin çok eski bir spesiyali olan "Karakuş Tatlısı", yitirmekte olduğumuz yöresel lezzetlerimiz arasında varoluş savaşı veren tatlardan birisidir. Tarsus mutfağına ait geleneksel bir tatlı çeşidi olan karakuş, özel günlerde özenli sofralar için hazırlanan, incecik hamuru, cevizin lezzeti ve şerbetiyle damaklarda unutulmaz bir tat bırakır.



Özel amaçlı buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanarak yoğurulan hamurun ince bir şekilde açılması ve içerisine cevizli harcın konulmasıyla, tekniğine uygun olarak sarılıp kesilmesi ve kızartıldıktan sonra şerbete batırılarak servise hazır hale getirilir.

Şam Tatlısı

Tarsus'un sokak lezzetlerinin en tatlı temsilcilerinden birisi de ismi halk arasında “Şambali” olarak da anılan “Şam Tatlısı”dır.



İrmik, yoğurt, karbonat ve şekerin birleşimiyle ortaya çıkan bu nefis tatlıyı, Tarsus'un tarih kokan sokaklarının köşe başlarında yer alan sokak satıcılarında her daim bulmanız mümkün. Fırınlanarak hazırlanan tatlının üstüne sürülen tereyağı ve pekmez, ona altın sarısı parlaklık katarken, üzerine serpiştirilen yer fıstıkları da görselliğini tamamlayarak tadına doyumaz bir lezzeti ortaya çıkarır.

Beyaz Bandırma

Tarsus mutfağı, birçok kültürün yüzyıllar boyunca birikimlerini harmanlayarak oluşturduğu, eşsiz tatların bulunduğu geniş bir lezzet yelpazesidir. Bu çeşitlilik içinde tatlılar, farklı coğrafyaların benzersiz dokunuşlarını ve lezzet anlayışlarını en iyi şekilde yansıtır. Tarsus'un yöresel tatlarından birisi de "Beyaz Bandırma"dır. Beyaz bandırmanın ana malzemelerini nişasta, şeker, limon tuzu ve ceviz oluşturur. Malzemelerin kaynatılması sonucunda istenen kıvama gelen palızanın, ipe dizilmiş cevizlerin etrafına rulo şeklinde sarılması ve üzerine pudra şekeri bulanması ile ortaya muhteşem bir lezzet çıkar.

Tarsus Şalgamı

Önceleri yalnızca evlerde geleneksel yöntemlerle üretilen şalgam suyu, günümüzde endüstriyel olarak da yaygın olarak üretilmeye başlanmıştır. "Tarsus Şalgamı", yıl boyunca yemeklerin yanında içilebildiği gibi; yazın serinletici, kış mevsiminde ise enerji sağlayıcı bir içecek olarak Tarsus mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.

Tarsus şalgamının temel malzemeleri arasında siyah havuç, şalgam turpu, doğal maya olarak bulgur unu (kepeği), su ve tuz bulunmaktadır. Bol su ile yıkanan siyah havuç ve şalgam turpu dilimlenerek şalgam kurulacak kabın içerisine yerleştirilir. Yeterli miktarda su ve tuz ilave edildikten sonra tuzun erimesini sağlamak için karıştırılır. Özel olarak hazırlanan şalgam mayası, kabın içerisindeki suyun üst yüzeyinde duracak şekilde bez torba içerisinde asılı bırakılır. Kabın ağzı sıkıca kapatılır. Kurulan şalgam mayalanması için dinlendirilmeye alınır. Şalgamın mayalanma süreci mevsime ve bulunduğu ortamın sıcaklığına göre değişiklik göstermektedir. Oda sıcaklığında kurulan şalgamın mayalanma süresi yaklaşık bir haftadır. Mayalanma süresini çok iyi geçirmiş şalgam yöremizde "keskin şalgam" olarak adlandırılmaktadır. Büyük cam bardaklara konulan şalgam bölgemizde "tane" olarak da adlandırılan siyah havuç ve isteğe bağlı olarak yöremizde yetişen halk arasında süs biberi olarak bilinen biberden yapılan acı sos eklenerek servis edilir.

Kaynar

Tarsus'un geleneksel lezzetlerinden birisi olan "Kaynar", çok eski zamanlardan günümüze doğum gerçekleştikten sonra pişirilen ve doğumu haber vermek adına komşulara, akrabalara ve ziyaretçilere ikram edilen bir şerbet türüdür.



Birbirinden faydalı yedi çeşit baharat ile hazırlanan ve üzerine ceviz konularak servis edilen Tarsus kaynarı, yeni doğum yapan annelerin sütünün artmasını sağladığı gibi, kaynarı tüketen kişilerin bağışıklık sistemini güçlendiren lezzetli bir içecektir. Günümüzde Kırkkâşık Bedestenini ve çevresindeki kafelerde servis edilen kaynar, Tarsus'a gelen ziyaretçilerin en çok tükettiği içeceklerin başında gelmektedir.

Boyan (Meyan Kökü)

Yaz aylarının oldukça sıcak ve nemli geçtiği Tarsus'ta, Tarsusluların serinlemek, kaybettikleri su ve mineralleri yerine koymak amacıyla en çok tükettikleri içeceklerden birisi de halk arasında "Boyan", "Aşlama" ve "Haşlama" gibi isimlerle anılan meyan kökü şerbetidir. Yerel kültürün hastalıkla ve sağlıkla ilgili bir motifi olan boyan, ilaç niyetine kullanılmasıyla da halk arasında önemli bir yere sahiptir. Eski çağlardan beri tadı ve sağaltıcı etkileri bilinen boyan, günümüzde havaların ısınmaya başlamasıyla birlikte sırtında güğüm, önünde beyaz önlük ve belinde bardaklarını yerleştirdiği düzenek bulunan satıcıların sokak sokak "boyan", "aşlama", "haşlama" diye bağırarak sattıkları özel bir içecek olarak varlığını sürdürmektedir.

Karsambaç

Yıllar geçse de zaman ve mekan değişse de unutulmayan, değişmeyen bazı tatlar vardır. Toroslardan gelen lezzet olan "Karsambaç" da bunlardan birisidir.



Kışın Toroslarda yağın karlar yerinde sıkıştırılarak blok haline getirilir ve yine Toroslardaki derin ve serin kuyularda saklanır. Yaz ayı geldiğinde bu bloklar satışa sunulacağı kadarıyla Tarsus merkeze indirilir. Erimemesi için aynı blok halinde torbaya ve keçeğe sarılır. Servis esnasında, bu kar derince geniş bakır kap içine kazınır.



Kazınan kar rendesi bu kap içerisinde çok seri bir biçimde karıştırılır. Kasele konulur ve üzerine birbirinden lezzetli meyve şurupları veya üzüm pekmezi ilave edilerek ikram edilir. Yazın serinletici özelliği ve lezzetinin yanı sıra, halk arasında sindirim sistemini temizlediği ve vücut direncini arttırdığına inanıldığından yılda en az bir kez yenilmesi gerektiği söylenir.



NERDE NE YENİR

Tarsus'ta nerede ne yenir konusunda birçok seçenek var. Tarsus, tarihi ve kültürel dokusunun yanı sıra çeşitli yöresel ve geleneksel lezzetleriyle de ünlü bir şehir. Şehrin her bölgesinde farklı lezzetleri tadabileceğiniz restoranlar, kafeler ve sokak lezzetleri mevcut. Hadi gelin Tarsus'ta nerede ne yenir bir bakalım.

Tarsus Gastronomi Merkezi

Tarsus'un zengin mutfak kültürünü korumak, tanıtmak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla, Tarihi Siptilli Çarşısı'nda, Tarsus Belediyesi tarafından hizmete açılan Tarsus Gastronomi Merkezi, misafirlerine unutulmaz bir lezzet deneyimi sunuyor.



Merkezde bir yandan Coğrafi İşaret Tescil Belgesi “Tarsus Kebabı”, “Tarsus Humusu”, “Tarsus Fındık Lahmacunu”, “Tarsus Şalgamı” ve “Tarsus Sarıulak Zeytini” servis edilirken bir yandan da yöresel yemekler sunulmaktadır.



Bu merkez hem aşçı, pastacı ve servis elemanı gibi mesleki eğitimlerin düzenlendiği hem de kadın girişimciler ile Slow Food Tarsus Yeryüzü Pazarındaki üreticilerin mevcut işlerini geliştirmelerine katkı sağlayan ortak kullanım tesisi olarak hizmet vermektedir. Ayrıca Gastronomi Merkezinde ziyaretçiler, tadını beğendikleri yemeklerin yapımını, merkezden randevu talep ederek, buradaki mutfakta öğrenebilmektedir.



Tarsus Slow Food Yeryüzü Pazarı

Slow Food Hareketi öncülüğünde kurulan, dünyanın en önemli pazarları arasında yer alan “Tarsus Slow Food Yeryüzü Pazarı”, plastiksiz tek pazar olma özelliğiyle temiz ve çevre dostu ürünleri tüketiciye sunuyor. Uluslararası Slow Food ağı tarafından Türkiye’nin en iyi pazarı seçilen “Tarsus Slow Food Yeryüzü Pazarı”nda, bölgedeki çiftçiler ve küçük ölçekli üreticiler geleneksel yöntemlerle ürettikleri birçok ürünü doğrudan tüketiciye sunuyor. Pazarda yer alan tüm ürünler, kimyasal katkı maddesi kullanılmadan, doğal yollarla üretiliyor. Pazarın bir diğer önemli misyonu, yerel mutfak ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri yeniden canlandırmak. Tarsus’a özgü pek çok geleneksel ürün bu pazarda sergileniyor.

Yerel halkın yanı sıra Tarsus’u ziyarette gelen yerli ve yabancı ziyaretçiler de bu lezzetlere yoğun ilgi gösteriyor. Böylece hem yerel üreticiler destekleniyor hem de Tarsus’un kültürel mirası korunarak gelecek nesillere aktarılıyor. Her yıl Ekim – Haziran ayları arasında on beş günde bir kez (Pazar günü) Kubat Paşa Medresesi önünde kurulan “Tarsus Slow Food Yeryüzü Pazarı”, tarih kokan atmosferi, birbirinden kaliteli ve leziz yöresel ürünleriyle ziyaretçilerini bekliyor.

Makam Senti

Tarsus’un en eski yerleşim yerlerinden birisi olan Makam Senti, tarihi ve kültürel dokusunun yanı sıra birbirinden leziz yöresel yiyecekleri bulabileceğiniz restoranları, kafeleri ve sokak satıcıları ile meşhur bir lokasyon. Başta Tarsus humusu, Tarsus fındık lahmacunu ve Tarsus kebabı gibi Tarsus mutfakının ana unsurlarını oluşturan yemekleri tadımlayabileceğiniz restoranların yanı sıra, cevizli Tarsus baklavası, yayla bandırması, Şam tatlısı, cezerye, incir tatlısı, kabak tatlısı ve karakuş tatlısını da deneyimleyebileceğiniz bir çok mekan bulunmaktadır.

Kırkkaşık Bedesteni

Ramazanoğlu Beyliğinden günümüze ulaşan Tarihi Kırkkaşık Bedesteni’nde, bir yandan Tarsus’a özgü hediyelik eşyaların satıldığı dükkanlardan alışveriş yapabileceğiniz gibi diğer yandan da Tarsus’un yöresel bir içeceği olan “Kaynar”ı yudumlayabilir, Kleopatra iksiri, Reyhan şerbeti ve menengiç kahvesini tadabilirsiniz.



Bedesten ve çevresinde ayrıca sıcak ve samimi atmosferiyle geleneksel Tarsus mutfağının en sevilen yemekleri arasında yer alan analı kızılı, içli köfte ve mantı yemeğinin servis edildiği kafeler de yer almaktadır.



Eski Buğday Pazarı Bölgesi

Tarsus'un tam merkezinde yer alan eski buğday pazarı ve çevresi, Tarsus mutfağının ana unsurlarını oluşturan birbirinden lezzetli tatları bulabileceğiniz mekanların yoğun olarak bulunduğu bir bölge. Kuruluşu bir asra yaklaşan restoranların bulunduğu bu bölgede; Tarsus kebabı, Tarsus fındık lahmacunu ve Tarsus humusu gibi Tarsus'un coğrafi işaretli yöresel yemeklerinin yanı sıra Tarsus mamülü, Tarsus cevizli baklavası, yayla bandırması, künefe, fırın sütlaç, kabak tatlısı, turunc tatlısı v.b lezzetlerin servis edildiği birçok mekan bulunmaktadır.

Tarsus Şelalesi

Toros Dağlarından süzülerek ovaya inen ve Tarsus merkeze yakın bir noktada çağlayana dönüşen Berdan Nehri, eski çağlardan günümüze Tarsus'un hayat kaynağı olmaya devam ediyor.



Serin sularıyla özellikle yaz aylarında kentimizi ferahlatan şelalenin çevresinde, Tarsus'a özgü yöresel kahvaltılık salonlarının bulunduğu mekanların yanı sıra, çeşitli yöresel yiyeceklerin, meze ve mevsim salatalarıyla servis edilen ızgara yemeklerinin menülerde yer aldığı restoranlar da bulunmaktadır.

Eski Tarsus Evleri

Tarihi geçmişi Neolitik Çağa değin uzanan, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Tarsus, çok kültürlülüğü ve ikliminden büyük ölçüde etkilenecek meydana gelen geleneksel konut mimarisine sahiptir. Dar sokakların her iki yanına sıralanmış evlerin mimarisinin oluşumunda taş, kerpiç ve ahşap büyük bir uyum içinde kullanılmıştır.



Tarsus'ta yer alan ve sayıları 250 civarında olan geleneksel Tarsus evlerinin bir bölümü restore edilerek butik otel ve kafeye dönüştürülmüştür. Birbirinden otantik bu mekanlarda bir yandan yöresel lezzetlerin tadına bakarken, diğer yandan “Tarsusi Kahve”nizi yudumlayabilirsiniz.



Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

- Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık)
- Tarsus Yayla Bandırması
- Tarsus Şalgamı
- Tarsus Sarıulak Zeytini
- Tarsus Humusu
- Tarsus Fındık Lahmacunu
- Tarsus Kebabı
- Tarsus Sarıulak Zeytinyağı
- Tarsus Biberiyesi