

KARABAĞ TÜRK HALK İNANÇLARI

GİRİŞ:

İran Mutfağını ilk defa 11-21 Kasım 1996 tarihleri arasında bulunduğumuz batı, orta ve doğu İran’da tanıdık. Bu süre zarfında evlerde de misafir olma imkanı bulmamıza rağmen çoğunlukta lokanta yemeği yedik. Bunlarda siyah et, tavuk eti ve pilav ağırlıklı idi.¹ Bir süre sonra 2-8 Aralık 1998 tarihleri arasında Güney Azerbaycan da Şerefhane ve Tebris’de bulduk. Sarımsak turşusunu ilk defa burada tattık. Keza kurutulmuş limonunun satıldığını da bu seyahatimizde Tebris’te gözledik.² Karapapah Türkleri ile ilgili yaptığımız çalışmalarda yemek kültürlerine de yer vermeğe çalışmıştık.³ Bunların ve İsmaili inançlı Hazara Türklerinin yemek kültürleri arasında ciddi benzerlikler gördük. İran Türk kesimlerinden en fazla inceleme imkanı bulduğumuz Türk kesim Kaşkayiler oldu. Kuzey ve Güney Azerbaycan’da bulunmuş olmamıza rağmen bu bölgenin yemek kültürünü ayrıntılı karşılaştırma imkanı bulamadık. Bu yazımızda halk kültürünü incelediğimiz İran Türk boylarına ait monografi derlemelerinden yola çıkarak, Giresunlular, Şahsevenler, Afşarlar, Beydilliler, Karapapahlar, Afşarlar, Ehli Haklar Kuzey Azerbaycan’dan Karabağ gibi Türk boylarının ve bölgelerinin yemek kültürlerine dair yapabildiğimiz tespitleri ele alacağız.⁴

METİN

Şahseven –Elseven Türkmenlerinin yaşadıkları Mugan bölgesinde; Porsabat, Bilasuar ve Germe şehirleri vardır. Burası İran’ın Azerbaycan Eyaleti’nin Kuzey Doğu bölgesidir. Mugan’ın kuzeyinde ve doğusunda Otay Azerbaycan (Kuzey Azerbaycan –Kuzey Mugan) vardır. Aras nehrinin ikiye böldüğü Mugan ve çevresi halkı tamamen Türk olup, Azerbaycan Türkçesi ile

¹ Dr.Yaşar Kalafat, “Vatan-İran-Turan Hattı ve Caferi Türklerinde Halk İnançları” Türk Dünyası Araştırmaları, Haziran 1997 s. 108 sh. 41-68

² Dr. Yaşar Kalafat “Birinci Uluslar arası Azerbaycan Sempozyumu ve İkinci İran Seyahati Notları Kardeş Edebiyatlar” ,S. 44 sh. 14-18

³ Y.Kalafat Bakü –Ceyhan Kültür Hattı, Ankara 2000

⁴ Yaşar Kalafat –T.M. Dilmegani “Karşılaştırmalı Güney Azerbaycan Türk Halk İnançları” İki bin yirmi üç, Haziran 2002, S. 14sh. 64-69

konuşurlar. Güçlü bir Türk halk kültürünün hakim olduğu Elseven Türkmenlerinin halk mutfağı da çok zengindir. Yapılabilen tespitler arasında:

Hedik: Hedik'e Şahseven – Elseven Türkmenleri aşure de demektedirler. Aşurenin bu Türk bölgesinde yapılışı Anadolu'daki aşurenin yapılışının aynısıdır. Her nedense bu bölgede ismi hedik olarak geçmektedir.

Eğirdek: Bu yiyecek süt ve undan yapılmaktadır. Hazırlanan hamur lüle şeklinde kıvrılır ve üzerine şeker tozu dökülerek yenilir. İsmi hatırlamamakla birlikte 1940 lı yıllarda bu yiyeceğin Kars'ta yapıldığını hatırlıyorum.

Şorba(Bozbaş): Şorba çağırım yaptığının aksine Anadolu Türklerindeki çorba ile ilgili değildir. Bu yemek yağlı et ve nohuttan yapılır. Bu yemekte de Kars'ta ve Kuzey Azerbaycan'da Bozbaş olarak bilinir ve çok sevilen makbul bir yemektir. Bozbaş tencere veya güveçte hazırlanıp çok kere tandırda pişirilir. Bozbaş patates de konulur.

Kelle: Kelle bir avuz yemeğidir. Avuz (hayvanın ilk birkaç günlük sütü olup Anadolu'da da bu isimle tanınır) bir kaba dökülür, ateşte ısıtılır. Avuz –süt, kalıp gibi sertleşir. Kafkasya'da bu sertleşmiş avuza gumus denir. Avuzun üzerine Anadolu'da olduğu gibi güney ve kuzey Azerbaycan'da da toz şeker dökülerek yenilir. Kars yerel ağzında kelle, iri büyük ezilmemiş kalıp halinde demektir. Kelle soğan, dilimlenmemiş rendelenmemiş soğan anlamındadır. Kelle şeker, toz olmayan şekerdir.

Bulama: Bulama Kars ve Iğdır'da da bu isimle tanınır süttten yapılan bulama sütün ateşte kaynatılması ile hazırlanır. Yöre Türkçesi ile “bulama süttten düzeler od üzere gaynatılar”

Haşıl: Haşıl bölgede yapılan helva türünden bir yemektir. Haşıl'ın buğday unundan yapılan hamuru hazırlandıktan sonra bu hamura bol veya şeker ilave edilir. Türkiye'de aynı isimle tanınan bir yemek ince bulgurla hazırlanır ve süt veya yağla birlikte yenilir. Bulgurdan yapılan bu tür haşıl Kafkasya'da da yapılmaktadır.

Kuymak: Kuymak Şahsever Türkmenlerinde ve Afşarlarda daha ziyade zahiler (hamile) için yapılır. Kuymağı Güney Azerbaycan Türkleri, un yağ ve şekerden yapılır. Kafkasya ve Doğu Anadolu'da; un, yağ, şeker veya baldan çoğunlukla bebek bekleyen hanımlar için kuvvet verici çeşitli yemekler yapılır ve bunlar yörelere göre farklı isimlerle anılırlar. Kafkasya'da tereyağı eritilirken kaynamaya bırakılır ve bunun üzerine biraz un dökülür. Bu un yağın alt kısmına iner. Böylece yağın bozulmaması sağlanmış olur iken, dibine çöken yağlı çok lezzetli olur ve buna **çıkka** veya **kuymak** denir. Anadolu'da yapılan çeşitli kuymak türleri vardır. Mısır unundan yapılanına **mısır kuymağı** denilir. Mısır kuymağına peynir konulduğu da olur. Kuymağın tavanın dibinde kısmet sertleşen kısmına **kazımak** denir.

Doğa: Doğa yemeğinin diğer adı **Ayran Aşısı'dır**. Kars ve Iğdır yöresinde de yapılır ve bu isimle tanınır. Ayran Aşısı, Yoğurt Çorbası'ndan çok farklıdır. Doğa, yarma (kabuğu alınmış buğday) dan yapılır. Yoğurt çorbası ise, pirinçten yapılır. Şumun Aşısı da bir ayran aşısı türüdür.

Diş Hediği: Türk Dünyası'nın bir çok yerinde olduğu gibi, çocukların ilk dişi çıkınca yapılır. Diş hediği, buğday, nohut, fasulye ve mercimekten yapılır. Türkiye ve Kafkasya'da bu karışımın içine kuru yemiş katıldığı da olur. Hedik, Kafkasya'da sair zamanlar yenilmek üzere de yapılır.

Kavurma: Kavurma soğanla etin kavrulmasıyla yapılır. Anadolu'da bu isimle tanınan çeşitli kavurma türleri yapılır. Çok kere kavurmaya soğan, eti yumuşatması ve lezzet vermesi için katılır. Daha ziyade sacda yapılır ve yufka veya tandır ekmeği ile ayran eşliğinde yenilir.

Çılo Huruş: Çılo Huruş, Anadolu'daki sebze pilavın Güney Azerbaycan'daki ismidir. Anadolu Türkleri de çeşitli sebze pilav türleri yaparlarken bu yemek türünün en zengin yapıldığı yer Özbekistan'dır.

Giyme: Giyme, kuşbaşı ve nohuttan yapılan bir yemek türüdür. Şahseven, Avşar ve Beydilli Türkmenlerinde yaygındır.

Gorma Sebze: Bu yemekte Güney Azerbaycan Türklerinden Giresunlular, Karapapahlar, Şahsevenler, Beydilliler ve Afşarlar arasında yaygın bir yemektir. Kavurma et ile sebzenin karıştırılarak kavrulmasıyla yapılır.

Turşası: Turşası veya Ekşili Aş, çorbaya turşu katmak suretiyle onun ekşimsi bir tat kazanması sağlanarak hazırlanır.

Umaçaş: Bu aş türünün hazırlanmasında parça halinde hamur, soğan, mercimek, su, biber, tuz ve yağ kullanılır.

Sarı Şile: Sarı Şile bir yas yemeğidir. Kederli günlerde hazırlanır. Daha ziyade Hz. İmam Hüseyin olayının seneyi devriyesinde, Muharrem ayında (muharremlikte) sefer ayında yapılır, yenilir.

Sütlaş / Sütlaç: Türkiye’de olduğu gibi süt, pirinç ve şeker karışımı ile hazırlanan bir tatlıdır.

Yarma Aşı: Yarma Aşı nohut, pirinç ve yarmadan yapılan bir aş türüdür. Kars, Ardahan ve Iğdır’da da bu isimle bilinir.

Rişte Aşı: Rişte, Anadolu’nun birkaç yerinde ve Kuzey Azerbaycan’da **Erişte** (ev yapımı makarna) olarak bilinir. Avşar, Beydilli Giresunlu ve Şahseven Türkmenlerin de Rişte, nohut unundan yapılır. 1950-60’lı yıllara kadar Kuzeydoğu Anadolu sonbaharda, kış hazırlığı için **erişte günleri** yapılırdı. İmece usulü ile evlerin erişte hamuru hazırlanır, yufkalar açılır. Erişte kesilir ve birlikte kurutulmalarına geçilirdi.

Güney Azerbaycan’ın Avşar Türklerinde bebeğin kırkı dökülünce, ağırlıklı bir öğlen yemeği verilir. Bu yemekle ayran aşı pişirilir. Ayran aşının rengi ağ (ak) beyaz’dır. Ak uğurun simgesidir. Ak renkli bu aşın uğruna inanılır.

Güney Azerbaycan Türklerinde Avşarlar’da yılın son çarşambasında **Eğirdek Yemeği** yapılır. Eğirdek kızartılmış ufak yağlı ekmektir. Bugün için un

yağda kızartılarak özel helva yapılır. Yufka ile doşap (üzüm pekmezi) karıştırılıp top biçiminde köfte yapılır. Bu yemeğe **Müçe** denilir. Yapılan bu hazırlık yemekleri için halka ikram edilir.

Bir kısmı İran'da yaşayan Afganistan'ın Hazara Türkleri arasında aynı kaptan yemek yenilmesi "**Ağız Birliği**" söz birliğinin sağlanması şeklinde izah edilmektedir.

Güney Azerbaycan'ın Afşar Türkmenleri yılın tehvil (dönüm) zamanı gençler biraz sarımsak ve biraz boğan yerler. Ayrıca ayakkabılarının altına soğan ve sarımsak sürerler. Bu esnada:

“Buyur buyur buyrulsun
Hükmü Süleyman olsun
Çarşamba'da bayramda
Sarımsak soğan yemişem
Ayağım altına sürüşem

Yılan, çıyan kış” diye parçalar okurlar. Avşar Türkleri halk inançlarına göre bu uygulamadan sonra bir yıl boyunca kendilerine artık herhangi bir haşare dokunmaz. Buradaki bir inanca göre sarımsak yiyenlerde ani ölüm olmaz.

Soğan ve sarımsağın mikroorganizmadan koruyucu olduğuna dair halk inançlarını E.Akçiçek ayrıntılı olarak incelemiştir.⁵ Biz yaptığımız bir çalışmada Türk Dünyası genelinde soğan ve sarımsağın görünmeyenlere, kara iyelere karşıda koruyucu olduğuna inanıldığı tespit ettik. Bu iki besin maddesinin; büyü nazar, Al Karısı, hortlak ve vampire karşı da koruyucu olduğuna inanılmaktadır. Böylece bu iki sebze mikroskopik ve ruhi zararlılara karşı koruyucu olarak kabul edilmiş olmaktadır.⁶ Anadolu'da yayla evleri ve yazlıkların kapı çevresine haşareden korunmak için soğan, sarımsak ekilir. Salkaz'da mezarlığa soğan götürülmesi de korunmak amaçlı olabilir.

⁵ Eren Akçiçek “Sarımsakla İlgili İnançlar” Eren'ce (Halk Bilimi Yazıları) İzmir , 1997

⁶ Y.Kalafat “Türk Halk İnançlarında Sarımsak ve Soğanla İlgili Hususlar” Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları, Ankara 2001 sh. 85-91

Güney Azerbaycan'ın Afşar Türkmenlerinde de özel günlerde bilhassa Nevruz'da yumurta boyamak ve yumurta dövüştürmek adetleri vardır. Bayramlarda verilen paranın kullanılmamış “ ham para” olması gerekir. Bu para Kuran-ı Kerimin içerisine konularak saklanır. “Sizde” inancı Afşarlarda da vardır.

Afşar Türkmenlerinde kurban bayramından önce gab-gacak /tahta-tabak bulak başına götürülür ve bunlar orada tertemiz yıkanır. İnanca göre bu kaplar bayramdan önce bir gün önce hacca gidip dönerler. Aynı gece bu kap –kaçağa takı altın türünden eşyalar konulur ve bu kaplara hiç dokunulmaz. Bu kaplar için “**Ehram Bağlamış**” denir. Ertesi sabah bunlar dua ve selavatlara açılır ve daha kullanılabilirler. Afşar Türklerinde bayramlığın en önemlisi koyundur. Bayramlık koyunun boynuna kırmızı şal bağlanır, alnına kına yakılır. Damat evine gönderilir.

Anadolu'da gelin evine bayramlarında koç gönderilmesi ve koçun; ayna, elma ve kına ile süslenmesi geleneği vardır. Ancak Ehram Bağlama bizim için yeni bir tespit olmuştur. Sanırız derinliklerinde tabiatta cansız bilinenlerin dahi hamd ve zikir içinde olduğu inancı vardır. Kişi, öz vücudu dahil Allah'a karşı sorumlu iken, eşyanın da hak edene karşı sorumlulukları vardır. Aşık hikayelerinde, Aşık, sevgisini ararken dağla taşla konuşur. Bu ara onlara yemin de ettirir. “ Ulu dağlar siz Allahınızı severseniz nazlı yarım bundan gelip geçti mi?” gibi .

Karabağ Türk yemekleri kuzey ve güney Azerbaycan Türk mutfağı arasında köprü gibidir. Azerbaycan'ın her iki kesimi arasında yemek kültürü zenginlik farkı varyant bolluğundan başka bir farklılık yoktur. Bu müşterekliği ve zenginliği; bölgedeki Türk mutfağının çorbaları, etli yemekleri, sebzeli yemekleri, kızartmaları, tatlıları, salataları, ziraatı yapılmayan çeşitli otları çerezleri, içecekleri, turşuları itibariyle görebiliyoruz.

Karabağ Çorbaları:

Dovğa: Yoğurt çorbası türüdür. İçerisine nane, ıspanak, yeşil soğan, pirinç, yumurta, nohut ve bazen de küçük köftelikler konulur.

Evelik Çorbası: Et suyu, hamur parçaları, yağda kavrulmuş soğan, karabiber, tuz, salça, kıyılmış evlilik maş (küçük bakla) konulur.

Umaç: Un, su, yumurta, tuz ve sarıkök katılarak yapılan bu çorba evelik çorbası ile yapılış şekli itibariyle aynıdır, ancak umaça evelik konulmaz.

Erişte Çorbası: Et suyundan yapılan bu çorba yapılırken barbunya haşlanır, erişte yağda ve yağda kavrulmuş soğan buna ilave edilir.

Borş: Borş kemikli veya kemiksiz etten yapılır. Seçilmiş et dana eti olmalı. Et iyice haşlanılır. Et peşi dururken başka bir kaptaki soğan kavrulur. İçine rendelenmiş havuç, kırmızı pancar ve salça eklenir, kavrulur. Ayrıca sert küçük lahana doğranır et suyuna bu karışım dökülür. Daha sonra üzerine lahana eklenilir. En sonunda dört büyük parçaya bölünmüş patates eklenir.

Tavuk Çorbası: Türkiye’de yapılan şekli aynıdır. Farklılık yoktur.

Hoş: Bu çorba türü Türkiye’deki paça çorbası ile yapılış ve içerisine konan malzeme itibariyle aynıdır.

Bozbaş Çorbası: Yağlı kemikli etten veya gerdandan yapılır et suyu ile birlikte ateşe verilir. Bozbaş’a konulacak nohut akşamdan suya konularak, suyunun çözülmesi sağlanır. Hazırlanan nohut ete eklenir pişirilir. İki iri baş kuru soğan uzunlamasına kıyılır ete eklenir. Etin kefi (köpüğü) sık sık alınır, ayrılır. Yumurta büyüklüğünde patates ve patates sayısı kadar et parçası konulur. Üzerine tuz, karabiber, sarıkök eklenir. Üzerine ekşi kuru erik konulur. Erikler et parçalarının sayısı kadar olmalıdır. Servisi yapılırken sofraya kuru nane, sumak da konulur. Bu yemeğin özel adı Karabağ Bozbaşı veya Türk Bozbaşıdır. Bunun özel güveci olur. Bütün karışım bir güveçte pişirilip güvecin ağzı hamurla sıvanır. Hafif ateşte 4-5 saatte pişip erimesi beklenir. Bu yemeğe koyunun kuyruk kısmından birkaç parça atılır. Bu parçalar kuyruk yağı değildir. Karabağ Türk halk mutfağında dolma kültürü de çok zengindir.

Elma Dolması: Bunun için ekşi sert kabuklu elmanın içi özenle temizlenir. İçinin malzemesi patlıcan dolmasının iç gibi hazırlanır. Bu hazırlıkta elmanın içi doldurulur. Elmanın baş kısmı yapılan hazırlığa domates ve biber dolmalarında olduğu gibi tencere kapağı benzeri üzerine kapatılır. Bunun üzerine yarım su bardağı su konulur ve hafif ateşte pişirmeye bırakılır, servis yapılırken sadece elma dolması değil, diğer dolmalarla birlikte tabaklara tek elma konularak karışık servis yapılır.

Ayva Dolması: Bu dolma tamamen elma dolması gibi hazırlanır, yaprak Dolması ile lahana dolmaları tamamen Türkiye’de hazırladıkları gibi hazırlanır.

Biber ve Domates Dolmaları: Kuzu eti keşten (kıyma makinesi) geçirilir. Soğanda bu makinada her ikisi birlikte kavrulur. Domatesin evvelce oyulmuş iç bu karışıma eklenir. Üzerine sarı kök, tuz, biber konulur. Daha sonra üzerine cefheri (maydonoz) ve kişniş katılır, içleri doldurulur. Karabağ’da biber ve domates dolmasına pirinç konulmaz.

Patlıcan Dolması: Patlıcan dolmasının içinin hazırlanması tamamen aynıdır. Dolmanın yapımında Patlıcan karnı yarıdır. İçi tuzlanır. 20 dakikada karasuyu (aç suyu) çıkarılmaya bırakılır. Kara’nın aç karşılığında kullanılması ilginçtir. Daha sonra Patlıcan haşlanır. (Türkiye’de olduğu gibi kızartılmaz) yumuşayınca patlıcan tekrar sıkılır suyu çıkarıldıktan sonra içi doldurulur. Bunun hafif bir sosu olur. Bu sos sarımsak ve yumurta ile yapılır.

Karabağ Türk halk mutfağı diğer sebze yemekleri itibariyle de çok zengindir.

Kükü: Bu yemek ıspanak, kişniş ve koku vermesi için biraz ilave edilen dere otundan yapılır. İçerisine yeşil soğan da doğranır. Ancak ıspanak ve kişniş ağırlıklıdır. Bunlar yağ ve soğanla yarı pişmiş kavrulur. Aynı bir kaptaki iki yumurta biraz unla çırpılır. Karışımın üzerine gezdirilir. Sonra tava ters çevrilir. Bu defa da tekrar üste gelen kısmın üzerine de aynı karışım serpilir. Sonra buna tahta kaşıkla baklava dilimi gibi şekil verilir. Tahta kaşık, vitaminleri öldürmeyeceği için önemlidir. Anadolu ve Uluğ Türkistan’ın iç kısımlarında hala tahta kaşığın

bereketine inanılır. Birçok yiyeceğe madeni şeyler mesela bıçak vurulmasından kaçınılır.

İşkembe Gutap /Karın Gutabı: Bir çeşit börek olup koyun işkembesinden yapılır. Et Gutap'ında böreğin arasına kıyma konulur.

Bozartma: Kemikli kuzu eti iri iri doğranır. Gerdandan da yapılır. Zink kalın kemikli kaburganın üzerindeki etten yapılır. Bu et ilkin baharat ve soğanla ovulur ve tuzlanır. Etin kokusunu alması için kekit (keklik otu) ile de ovulur. Bu karışım derin bakır tencerede tahta kaşıkla karıştırılır ve kavrulmaya bırakılır, üzerine çok az su eklenir. Tencerenin ağzı sıkıca kapatılır. Et, suyunu yemeğe vererek pişer.

Evlik (Evelik): Çorbaya atılır. Mide ve bağırsak hastalıklarına tedavi için kullanılır. Yazın köküyle birlikte çıkartılıp kurutulur. Kışın iç organlardaki yaraların sağ atılmasına iyi geldiğine inanılır. Çay gisi demlenilerek hazırlanır. Sabah ve akşam azar azar içilir.

Isırgan (Gıcıkkan): Tugafın (kete) içine konulur. Diğer bazı otlarla birlikte kavrulur da yenilir. Çiğ yenileceği zaman tuz ile ovulur. Romatizma türünden hastalıklara iyi geldiğine inanılır.

Yeşil Fasülye Kavurması: Hazırlanıp pişirilmesi tamamen Türkiye'de olduğu gibidir. Yağda ve yumurta ile yapılmış ise, üzerine sarımsaklı yoğurt da dökülür.

Ispanak Kavurması: Tamamen Türkiye'de olduğu gibi hazırlanıp kavrulur.

Merövce: Dağ yamaçlarında biten bir bitkidir. Ziraatı yapılmaz. Vitamin deposu olarak bilinir. Çok nadide ve çok pahalı bir bitkidir. Gövdesinden ispanağın hazırlanıp kavrulması gibi istifade edilir.

Şomu: İspanağa benzeyen, dağ yamaçlarında yetişen, ziraatı yapılmayan kırmızımtırak, baş kısmı ile ünlü, kavruarak yenilen bir bitkidir.

Çiriş: Türkiye’de olduğu gibi hazırlanıp kavurması yapılan bir sebzedir.

Dağ Kişnişi: Bu bitkinin yemeği yapılmaz, yemeklere rahiya vermesi için katılır.

Kuşebbeği (Kuş ekmeği): Kavurması yapıldığı gibi Gutabıda yapılır. Kuşekmeği ketesine Göy ketesi denir. Gutap ısırgandan yapıldığı gibi kişniş ve ispanaktan da yapılır. Kuşekmeği küçük küçük, çiğken doğranılır, evde lavaş ekmeği (Kaşkayi Türkleri bu ekmeğe Türki çörek demektedirler.) hamuru yapılır ve yufkaları açılır, kuşekmeği türünden hazırlık bunun içine konulur, ağız kapatılır ve kenarları tırnaklanır. Sacın üzende iki taraflı pişirilir, kabaran bu hamurun üzeri bıçağın ucu ile hafif delinir. Buraya yağ sürülür ve Gutaplar üst üste bir siniye yığılır. Kuş ekmeği, ısırgan, evelik gibi kuzu kulağı, acıpencer, turşenk, deve dabanında çiğ olarak yenilir.

Karabağ Türk Halk Mutfağı Anadolu ve İran Türk mutfağında olduğu gibi tatlı çeşitleri itibariyle de zengindir. Sütlaç tamamen Türkiye’deki gibi yapılmaktadır. Fırni ise oldukça katı bir muhallebidir. Pirinç unundan yapılır ve üzeri tarçınla süslenir.

Kuymak: Un tereyağında kavrulur. İçerisine şerbet ilave edilir ve bu eklenilir. Daha sonra üzerine bal dökülür. Bu yemek lohusalara 9 gün devamlı verilir.

Şekerbura: Şekerbura’nın hamuru süt, yumurta ve şekerle hazırlanır. Ceviz makinesinden cevizi geçilir. Bu kıyılmış ceviz şekerle karıştırılır. Karışıma etir (koku –aroma) vermesi için hil katılır. Hil (Beyaz taneli, kabuklu içinde çok küçük taneleri olan bir tohum) hamurun künte şeklinde hazırlanır. Yufkalar bir bir ayrılır. Yuvarlak kesilir. Aypare gibi hazırlanır yarısına bu harç konur. Kenarı katlanır, burularak tırnakla nakışlanır. Üzeri şeker buğra cımbızı ile süslenir. Fırında pişirilir.

Baklava: Bunun için 21 kat yufka yayılır, hazırlanmış cevizli karışım her katına serilir. Türkiye'deki benzeri ile pişirilmesi aynıdır.

Helva: Helvada Türkiye'deki gibi hazırlanıp kavrulur.

Şorgoğol: Hamuru burma hamuru gibi hazırlanıp yufkaları küçük yapılır. İçinin harcı baharatlardan ve kişniş tohumu ile hazırlanır. Üzerine yumurta ve çüncüt vurulur.

Karabağ Türk halk mutfağındaki et yemeklerinden Şiş Kebap gibi Türkiye'de olduğu gibi hazırlanır ve pişirilir.

Bastırma Kebap: Bunun diğer adı terbiyeli kebab'dır. Bastırma kebab yapılacak olan eti yumuşatmak için et elma veya üzüm sirkesine yatırılır. Boyuna doğranmış soğan ve kekik otu ile terbiye edilir.

Kaburga Kebabı: Malzemesi, hazırlanması ve pişirilmesi Türkiye'deki ile aynıdır.

Lüle Kebabı veya Dövme Kebabı: Tamamen Türkiye'deki Adana kebabı gibidir. Acılı ve acısız olarak hazırlanır. Yufka, lavaş, Türki Çörek arasında yenilir.

Tike Kebabı: Türkiye'de parça etle yapılan kebabın tamamen aynıdır.

Balık Kebabı: Diğer ismi Asetrin kebabıdır. Asetrin balığından yapılır. Özel bir yemektir.

Bağırsak Kebabı: Koyun ve kuzunun şirin bağırsak kısmından yapılır. Kokoreçten oldukça farklı bir yapılaş tarzı vardır. Bağırsak şişe dolandırılarak yapılır, şaşlanmış işkembenin parçalanarak şişte veya közde pişirilmesi ise, kalın karta olarak bilinen ayrı bir yemektir. Türkiye'de Karapapah Türkleri arasında yaygındır.

Ayrıca; Patates Kebap, Domates Kebap ve Biber kebab yapılır. Bunun için içleri yarılr, çıkarılır ve içlerine kuzu kuyruğu konularak kebab gibi pişirilirler.

Karabağ Türk Halk Mutfağında çok tandanalı çay saatleri yapılır. Bu safhalarda çayla birlikte; kurabiye, kete, rulet (kenarı kıvrık kurabiye) feseli (yağlı ekmek) ikram edilir. Ayrıca çeşitli kuru yemiş ve çerez sunulur.⁷

⁷ Yazımızın Karadaę Türk Halk Mutfağı ile kısmına Doç.Dr. Aygün Aktar kaynaklık yapmıştır.