

YOZGAT ARABAŞISI*

Arabaşı çorbası, kendine özel yapılan hamuru ile birlikte yutularak tüketilen, Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerinden biridir.

Soner BEŞCANLAR**

Anahtar Kelimeler: Yozgat, Arabaşı Çorbası, Coğrafi İşaret

Arabaşı çorbası, Türk mutfağında ve özellikle İç Anadolu bölgesinde önemli bir yeri olan kendine özel yapılan hamuru ile birlikte (yutularak) tüketilen ve ara-aşı olarak bilinen bir çorbadır. Kış aylarında “gecenin sabaha yakın olan vakti” Azerbaycan Türkçesinde “obaş” olarak tanımlanırken “akşamdan sonraki vakit” ise Kuzey Anadolu ve Azerbaycan Türkçesinde “bubaş” olarak tanımlanmıştır. Dolayısıyla bubaş ve obaş vakitlerinin arası “arabaş vakti” olarak ifade edilmektedir. Böyle bir vaktin varlığı, yatmadan önce içilen çorbanın adı olan Arabaşı kelimesini teyit etmektedir. İç Anadolu bölgesinde genellikle akşam-gece saatlerinde yenilmesi nedeniyle “yat geberlik” yemek olarak da ifade edilmektedir. Türkmenlere ait bir yemek olarak bilinen Arabaşı çorbası, göç yolculukları sırasında ilk olarak keklik eti kullanılarak yapılmıştır. Arabaşı çorbasının tüketilme şekli ile insanları bir araya getirerek dayanışma ve yardımlaşma kültürünü devam ettiren bir özelliği bulunmaktadır. Toplum içerisinde özel günlerde hazırlanan yiyecek içecekler arasında İç Anadolu bölgesinde Arabaşı tüketimi oldukça yaygındır. Çorbanın tüketimi esnasında hamurun çorbaya düşürülmesi halinde bir sonraki daveti hazırlama sırasının hamuru çorbaya düşüren kişiye geçmesiyle halk arasında “ceza” olarak nitelendirilmesi de bu kültürün nükteli bir tarafını göstermektedir. Bu davetlerde şeritler halinde kesilerek sunulan Arabaşı hamuru zamanla en uzun Arabaşı hamuru yutma ve en çok hamuru yeme gibi yarışmalara da dönüşmektedir. Bu ritüelleri sayesinde 2014 yılında somut olmayan kültürel miras ulusal envanteri listesinde kayıt altına alınmıştır.

Arabaşı çorbası, Yozgat, Kayseri, Karaman, Konya, Eskişehir, Çorum, Afyon, Burdur ve Mersin gibi yerlerde yapıldığı bilinmektedir. Ancak Yozgat ilinde halk tarafından en çok benimsenen ve tüketilen çorba olarak yer almaktadır. Bu nedenle Yozgat Arabaşı çorbası, Yozgat ilinin gastronomik kimliği açısından oldukça önemli bir yere sahiptir. Yozgat ilinde Arabaşı kültürünün geçmişten günümüze yaşatılarak sürdürülebilirliğini sağlamak ve üretim yönteminin standart haline getirilerek korunmasının sağlanması amacıyla Yozgat Belediye Başkanlığının başvurusu neticesinde 2013 tarihinde 178 tescil numarası ile “Yozgat Arabaşısı” adıyla mahreç işareti sınıflandırılmasında coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilmiştir.

* Bu çalışma, daha önce Yozgat Tarihi ve Kültürü kitabında yayımlanan "Coğrafi İşaretli Ürünler" isimli çalışmanın gözden geçirilerek güncellenmiş halidir.

** Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi / Yozgat Meslek Yüksekokulu, soner.bescanlar@bozok.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-9151-7379>

Yozgat Arabaşı Çorbası İçin Gereken Malzemeler:

- “1 adet Tavuk/Kaz/Hindi eti”
- “5 lt su”
- “5 yemek kaşığı un (yağsız kavrulmuş un)”
- “2 yemek kaşığı domates salçası”
- “1 yemek kaşığı pul biber”
- “150 gr tereyağı”

Yozgat Arabaşı Çorbasının Yapılışı

Arabaşı çorbası hazırlanırken öncelikle tavuk, kaz ya da hindi eti bir tencereye alınır ve üzerini geçecek kadar su ile bir miktar tuz eklenerek haşlanır. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra etler sudan çıkarılır, didiklenerek küçük parçalara ayrılır ve özellikle göğüs eti kullanıma hazır hale getirilir. Çorbanın kıvamını sağlayan meyane için ayrı bir tavada ya da geniş bir tencerede un, tahta kaşık yardımıyla kısık ateşte yaklaşık 30 dakika boyunca kavrulur. Unun rengi sarıya dönüp kendine özgü kokusu çıkana kadar kavurma işlemi sürdürülür. Bu işlem sonucunda elde edilen kavrulmuş una halk arasında “meyane” adı verilmektedir. Meyane soğuduktan sonra üzerine soğuk su eklenerek ayran kıvamına getirilir. Çorbanın ana yapım aşamasında ise yaklaşık 150 gram tereyağı bir tencerede eritilir ve içerisine iki kaşık domates salçası eklenerek hafifçe kavrulur. Ardından pul biber ve karabiber ilave edilerek karışım lezzetlendirilir. Bu karışıma daha önce elde edilen haşlama suyundan dört ya da beş su bardağı eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynama başladıktan sonra hazırlanan meyane azar azar çorbaya ilave edilir ve sürekli karıştırılarak topaklanma önlenir. Son aşamada, önceden didiklenmiş etler çorbaya eklenir ve yaklaşık 10 dakika daha kaynatılarak pişirme işlemi tamamlanır. Hazırlanan Arabaşı çorbası, genellikle limon dilimleri eşliğinde sıcak olarak servis edilir.

Yozgat Arabaşı Hamuru İçin Gerekli Malzemeler

- “5 lt su”
- “650 gr un”

Yozgat Arabaşı Hamurunun Yapılışı

Arabaşı hamurunun hazırlanmasında öncelikle kullanılacak 5 litre suyun yaklaşık 3 litresi kaynatılır. Geriye kalan 2 litre soğuk suyun içerisine 650 gram un eklenir ve bu karışım mikser ya da çırpma teli yardımıyla topak kalmayacak şekilde bulamaç kıvamına getirilir. Hazırlanan bu karışım, kaynamakta olan suya yavaş yavaş ilave edilir. Bu aşamada hamurun kıvam alması için oklava ya da tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırılması gerekmektedir. Hamur kaynamaya başlayıp yüzeyinde göz göz kabarcıklar oluştuğunda yaklaşık 3–4 dakika daha pişirilir. Pişirme işlemi tamamlanan hamur, önceden

suyla ıslatılmış tepsilere dökülür. Tepsi hızlı bir şekilde sallanarak hamurun yüzeye eşit şekilde yayılması sağlanır ve ardından soğumaya bırakılır. Hamurun kolay kesilebilmesi ve porsiyonlanabilmesi için tamamen soğuması gerekmektedir. Bu nedenle, geleneksel uygulamada hamurun çorba tüketiminden bir gün önce hazırlanarak dinlendirilmesi önerilmektedir. Soğuyan hamur, ıslatılmış bir bıçak yardımıyla genellikle baklava dilimi şeklinde kesilir. Servis sırasında ise geleneksel sunum biçimine uygun olarak tepside hamurların ortası açılır ve bu boşluğa çorba kasesi yerleştirilir. Kesilen hamur parçaları kaşık üzerine alınarak çorba ile birlikte, çiğnenmeden doğrudan yutularak tüketilir.

Arabaşı çorbası, Yozgat, Aksaray, Karaman, Konya ve Mersin illerinde günümüzde üretilerek tüketilmeye devam etmektedir. Çorba, bazı illerde farklı hayvan etleri kullanılarak üretildiği gibi üretim yöntemlerinde de farklılıklar görülmektedir. Örneğin Konya yöresinde tavuk ya da kuzu boyun eti kullanılmaktadır. Çorba kıvamı için hazırlanan meyane tereyağı ve un kavrularak hazırlanır. Arabaşı hamuru hazırlanırken, hamurun suyuna haşlanmış tavuk suyu da ilave edilir. Karaman yöresinde arabaşı çorbası genel olarak hindi eti ile hazırlanmaktadır. Bazı tariflerde ise tavuk eti kullanılmaktadır. Çorbanın meyanesi hazırlanırken bazı tariflerde tereyağı ile un kavurularak hazırlanırken bazı tariflerde ise Yozgat yöresinde yapıldığı ve tescillendiği gibi un, tereyağı ilave edilmeden kavrulmaktadır. Aksaray yöresinde tavuk eti kullanılmaktadır. Konya yöresine benzer şekilde meyane hazırlanırken tereyağı ile un kavrularak yapılmaktadır. Ancak çorbanın hamuru hazırlanırken Konya yöresinden farklı olarak tavuk suyu kullanılmadan sadece su kaynatılarak yapılmaktadır. Mersin yöresinde keklik veya tavuk eti kullanılarak çorba üretilmektedir. Meyane hazırlanırken diğer yörelerden farklı olarak zeytinyağı ve tereyağı kullanılarak un kavrulmaktadır. Hamur hazırlama süreci Karaman ve Aksaray yörelerinde yapıldığı gibi sadece su kaynatılarak hazırlanmaktadır.

Tüm bu farklılıklar, Arabaşı çorbasının her yörede kendine özgü malzeme seçimi ve pişirme teknikleriyle zenginleştiğini açıkça ortaya koymaktadır. Kullanılan et türünden meyane hazırlanışına, hamurun yapım sürecinden sunum biçimine kadar uzanan bu çeşitlilik, yemeğin yalnızca bir besin unsuru olmanın ötesinde, ait olduğu bölgenin kültürel, coğrafi ve hatta ekonomik özelliklerini yansıtan önemli bir gastronomik miras olduğunu göstermektedir. Her yöre, sahip olduğu doğal kaynaklar ve mutfak geleneği doğrultusunda Arabaşı çorbasını yeniden yorumlamakta; bu durum da yemeğin yaşayan ve dinamik bir kültürel unsur olmasını sağlamaktadır. Bununla birlikte, farklı uygulamalara rağmen Arabaşı çorbasının temel yapısının korunması, bu yemeğin ortak bir kültürel kimlik etrafında birleştiğini de göstermektedir. Yöresel farklılıklar bir zenginlik unsuru olarak değerlendirilirken, bu çeşitlilik aynı zamanda Türkiye'nin gastronomik çeşitliliğinin ve kültürel sürekliliğinin önemli bir göstergesi niteliğindedir. Sonuç olarak Arabaşı çorbası, farklı bölgelerde farklı biçimlerde hazırlanmasına rağmen özünü koruyan, toplumsal birlikteliği destekleyen ve kuşaktan kuşağa aktararak günümüzde de varlığını sürdüren güçlü bir geleneksel yemek olarak öne çıkmaktadır.

Kaynakça

- AY, M. (2019). *Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz*. İstanbul: Anı Bisküvi Kültür Yayınları.
- BARI, N. (2007). *Alaturka Nimetler*. Konya: Tablet Kitabevi.
- BAYSAL, A. (2007). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.
- ÇELİK, M., AKSOY, M. VE DURLU-ÖZKAYA, F. (2017). Bozok Üniversitesi Öğrencilerinin Yozgat Yemeklerini Tanıma Düzeyi. *İçinde II. Uluslararası Bozok Sempozyumu: “Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları” Bildiri Kitabı* (Cilt 3, ss. 56–69). Yozgat: Bozok Üniversitesi Yayınları.
- DEVECİ, B. ve ŞAHİN, H. (2019). Yozgat: Yozgat Arabaşı, M. YILDIRIM SAÇILIK ve S. ÇEVİK (Ed.) içinde, *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* (ss. 427–432). Ankara, Türkiye: Detay Yayıncılık.
- DİKER, O., YILDIRIM, M. H. VE SÜNNETÇİOĞLU, S. (2017). Yozgat İlinin Gastronomik Kimliği ve Ürün Çeşitliliğinin İncelenmesi. *İçinde II. Uluslararası Bozok Sempozyumu: “Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları” Bildiri Kitabı* (Cilt 3, ss. 111–126). Yozgat, Türkiye: Bozok Üniversitesi Yayınları.
- EROL, H. (2018). *Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri*. Aksaray, Türkiye: Kültür Yayınları.
- GÜLÜMSER, E., DOĞRUSÖZ, C. M., MUT, H., BAŞARAN, U. ve MUT, Z. (2017). Yozgat Turizminde Tarım ve Yöresel Ürünlerin Rolü içinde, *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu: “Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları” Bildiri Kitabı* (Cilt 3, Ss. 45–55). Yozgat, Türkiye: Bozok Üniversitesi Yayınları.
- HALICI, N. (2014). *Konya Mutfağı*. Konya, Türkiye: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- HATİPOĞLU, A., ZENGİN, B., BATMAN, O. ve ŞENGÜL, S. (2013). Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *International Journal of Social And Economic Sciences*, 3(1), 6–11.
- İNCEKARA, H. İ. (2007). *Karaman Yemekleri*. Karaman, Türkiye: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- KOZ, M. S. (2008). *Yemek Kitabı (Cilt 1)*. İstanbul, Türkiye: Kitabevi Yayınları.
- NASRATTIN, İ.Ü. (2001). *Afyonkarahisar Mutfağı*. Ankara Afyon Kocatepe Üniversitesi. <https://kutuphane.tarimorman.gov.tr/vufind/Record/1201742>
- OMURCALI, E. (2015). *Çorbanın Kitabı*. İstanbul, Türkiye: Alfa Basım.
- ÖKTEM, Ş. (2020). *Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri*. 24 Mart 2026 tarihinde Başkent Üniversitesi Akademik Arşiv Sistemi:

<https://acikerisim.baskent.edu.tr/items/65403cc8-36b4-43aa-b9ce-0daaf580e5c3> adresinden alındı.

ÖNÇEL, S. ve GÖDE, M.Ö. (2016). Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış, H. YILMAZ (Ed.) içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s:99), Ankara: Detay Yayıncılık.

<https://www.detayyayin.com.tr/urun/bir-iletisim-bicimi-olarak-gastronomi>

SARIKAYA, M. (2017). Takvim Kitabı, içinde, *Türkçede Günün Vakitleri ve Arabaşı Çorbasının/Yemeğinin Adı* (s:25-32). İstanbul: Kitabevi Yayınları.

TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU (2013). Yozgat Arabaşısı Coğrafi İşaret Tescil Belgesi.

24.03.2026 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/detay/38044> adresinden alındı.