

## SORGUN YAĞLISI

Katmanlı yapısıyla öne çıkan coğrafi işaretli geleneksel bir hamur işidir.

**Muhabbet ÇELİK\*\***

**Anahtar Kelimeler:** Sorgun Yağlısı, Yozgat Mutfağı, Hamur İşi, Geleneksel Ekmek

Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden olan hamur işleri, her öğünde tüketilen ve her yörede yapılan yiyeceklerden oluşmaktadır. Tarihi insanlığın yaratılışı ile başlayan hamur işleri, Türk mutfağının en temel gıda maddesidir. Özellikle ekmek, geleneğin, helal kazancın, alın terinin, uygarlığın simgesi olup kültürel bir değere sahiptir. Tarihsel olarak Orta Asya'dan başlayıp Selçuklu ve Osmanlı dönemleriyle gelişen bu kültür, ekmek başta olmak üzere çeşitli unlu mamullerin yaygınlaşmasını sağlamıştır. Hamur işleri, hem besleyici özellikleri hem de kültürel değerleri nedeniyle Türk mutfak geleneğinin önemli bir parçasıdır. Günümüzde ise ekmek, poğaç, börek ve mantı gibi ürünler en sık tüketilen hamur işi örnekleri arasında yer almaktadır.

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan hamur işlerinin özgün örneklerinden biri olan Sorgun yağlısı, katmanlı yapısı ve kendine has lezzetiyle yöresel hamur işi çeşitleri arasında öne çıkmaktadır. Gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olan Sorgun yağlısı, 2021 yılında coğrafi işaret tescili alan yöresel bir üründür. Yöre halkı tarafından özellikle bayramlar, düğünler ve özel günlerde kahvaltılı sofralarını süsleyen bu hamur işi, sade malzemeleri ve yoğun tereyağı aromasıyla tanınır.

En az yedi kattan oluşan bu üründe un, su, ekmek mayası, tuz, ekşi maya, tereyağı/katı yağ ve yumurta kullanılmaktadır. Daire ya da elips şeklinde hazırlanan Sorgun yağlısı, taş tabanlı fırınlarda odun ateşiyle pişirilir. Sorgun yağlısında büyük hava boşlukları bulunmaz; kenarları kalın ve kuru olmayan, daha çok yumuşak ve katmanlı bir yapıya sahiptir. Sorgun yağlısını diğer ürünlerden farklılaştıran özelliği ise, yapımında hazır mayaya ilave olarak belirli oranda ekşi maya kullanılması ve bu sayede kendine özgü bir lezzete sahip olmasıdır. Bu üründe kullanılan hamurun, bir gün önceden hazırlanması gerekmektedir. Dinlenen hamur küçük bezelere ayrılır. Her beze ince olacak şekilde açılır ve aralarına eritilmiş katı yağ veya tereyağı sürülerek üst üste konur. 7 kez tekrarlanan bu işlem sayesinde hamur katmanlı bir yapı kazanır. Hamur 25 cm genişliğinde daire formunda veya 30 cm genişliğinde elips biçiminde açılarak tekrar dinlendirilir. Yarım saat dinlendirilen hamurun üzerine yumurta sarısı sürülür. Hamurun her yerinin eşit pişmesi için hamurun üzerine çatalla delikler açılarak çizgiler çizilir. Üzerine susam veya çörek otu serpidikten sonra taş tabanlı fırınlarda yaklaşık 20

---

\*\* Dr. Öğr. Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi / Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [muhabbet.celik@bozok.edu.tr](mailto:muhabbet.celik@bozok.edu.tr) , <https://orcid.org/0000-0002-6534-5283>

dakika odun ateşiiyle pişirilir. Sorgun yağlısı, pişirildikten sonra kısa sürede tüketilen, taze ve yumuşak dokulu bir yöresel ürün olarak öne çıkmaktadır.

### **Kaynakça**

- BEŞCANLAR, S. (2021). Yozgat İli Coğrafi İşaretli Ürünler, E. GÜNGÖR (Ed.) içinde *Yozgat Tarihi ve Kültürü*, 1. Baskı, (392-405), Ankara: Akçağ Yayınları.
- ÇELİK, M., BALIKÇI, E. (2023). Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri, H. KÖŞKER ve F. ERCAN içinde *Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri* (177–205), Çanakkale: PA Paradigma Akademi Yayınları.
- ŞENGÜL, A., ÇILGINOĞLU, H. (2023). Coğrafi işaretli Yozgat Çanak Peyniri'nin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9(1), 103-118. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.1162302>
- TÜRK PATENT ve MARKA KURUMU. (2026). *Sorgun Yağlısı*. 26.03.2026 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1528> adresinden alındı.