



## **Balkan Türk Mutfağında “Ayvar”, “Pite”, “Börek” ve Makedonya Çevresindeki Durumları Üzerine**

*On “Ayvar”, “Pite”, “Börek” in Balkan Turkish Cuisine and Their Situation Around Macedonia*

**Cemre Sena YILDIZ\***

### **Öz**

Bir milletin kültürel zenginliğini gösteren en önemli emarelerden ikisi, sahip olduğu mutfak kültürü ve bünyesinde barındırdığı çeşitliliğidir. Mutfak kültürü her millet için önemli bir değerdir. Göçler kültürün yayılmasında en önemli faktörler arasında yer alır. Özellikle beslenme temel bir ihtiyaç olduğu için, mutfak kültürü çok daha hızlı bir yayılım gösterir. Ancak yayılırken değişimlere uğrayabilir. Yiyeceklerin isimlerinde, yapılış şekillerinde, malzemelerinde değişimlere rastlanabilir. Gelecek nesiller başka memleketlerde doğup büyüdüğü için, önceki kültüre yabancılaşabilir. Hatta önceki kültürü artık tanımıyor olabilir. Anılan şey olağan bir durumdur. Geçmişe yabancılaşmamak ve özü unutmamak adına, bu tarz çalışmalar geçmişe ışık tutar niteliktedir. İki kültür arasındaki ortaklıklar bu bağlamda araştırılmaya ihtiyaç duyulan konular arasındadır. Bu çalışmada Balkanların meşhur lezzetlerinden olan “ayvar” sosunun Balkanlardaki söyleniş ve yapılış şekilleri incelenmiştir. Türkiye’ye doğru göçlerle birlikte uğradığı değişimler üzerinde durulmuştur. Ardından “pite” ve “börek” kavramları incelenmiş, her iki bölgede de yapılış ve söyleniş şekilleri araştırılmıştır. Kavramların yıllar içinde, başka bir memlekette nasıl değişimler gösterebileceği irdelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Ayvar, pite, börek, Makedonya, Resne, Balkan Türk mutfağı.

### **Abstract**

*Two of the most important signs of showing the cultural richness of a nation are its culinary culture and diversity. Culinary culture is an important value for every nation. Migration is one of the most considerable factors in the spread of culture. Nutrition especially is a basic need, culinary culture is spreading much faster. However, it can*

\* Doktora öğrencisi, Uşak Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Ana Bilim Dalı, Uşak/TÜRKİYE, cemresenayildiz@gmail.com, ORCID: 0000-0002-3874-5193

*undergo changes as it spreads. There may be changes in the names of foods, the way they are made and in their materials. As future generations are born and raised in other countries, they may become alienated from the previous culture. They may even no longer recognize the previous culture. As a consequence, this is normal. In order not to alienate the past and not to forget the essence, such studies shed light on the past. The commonalities between the two cultures are among the issues that need to be explored in this context. In this study, the ways of pronunciation and preparation of “ayvar” sauce in the Balkans, which is one of the famous tastes of the Balkans, has been examined. The changes that Turkey went through with the migrations are also emphasized. Later, the concepts of “pite” and “börek” has been examined and the way they were made and pronounced in both regions was investigated. How concepts can change over the years in another country has been examined.*

**Keywords:** Ayvar, pite, börek, Macedonia, Resen, Balkan Turkish cuisine.

## Giriş

“Ayvar” sosu Balkanlar için önemli bir değerdir. Bu lezzet kışa girerken hazırlanan, büyük kazanlarda pişirilen ve kavanozlarda muhafaza edilen özel bir biber ezmesi sosudur.

Ayvar, sonbaharda yapılan kışlık bir yiyecektir. Tüm Makedonya’da eylülün ikinci yarısı ile ekimin ilk yarısı, “ayvar” operasyonunun başladığı zamanlardır (Mehmetoğlu, 2010). Fazla acı olmayan lezzeti ve zeytinyağlı biber tadıyla, Makedonya’ya has, özel bir Akdeniz yemeğidir. Ayvar, yapımındaki ortaklaşa çalışma özelliğiyle Makedonya’daki tüm milletlerin severek tükettiği ortak değeridir (Alievska, 2010, s. 40).

Kosova’daki kahvaltılarda, tereyağı, peynir gibi kahvaltılıkların yanında tatlandırıcı olarak ayvar da çok sık kullanılır. Gün içinde köftelerin, hamur işlerinin yanında sos olarak eklenir, sevilerek tüketilir. Yaygın bir kullanımı ve özenli bir hazırlanma süreci vardır.

Börek ve onun Balkan Türkçesindeki bir diğer adı olan pite, ince ince açılmış hamurların ya da yufkaların arasına çeşitli iç malzemeleri koyularak fırında ya da tavada pişirilebilen yemek türüdür. Peynirli, kıymalı, ıspanaklı, patatesli çeşitleri bulunmaktadır.

Böreklerin Balkan coğrafyasında yeri ve önemi çok büyüktür. Gerek yapılış şekilleri, gerek iç malzemeleri ile oldukça çeşitlilik göstermektedir. Balkan mutfağı ve Osmanlı dönemiyle beraber Türk mutfağı birbirinden bağımsız düşünülemez. Bilindiği üzere, Balkanlar yüzyıllarca Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde olmuştur. Hem mutfak kültürü hem diğer birçok kültür ögesiyle burası Türklük coğrafyasının önemli bir sahasını oluşturur.

Türkiye’de yapılan böreklerin çoğunu, Makedon hanımları da yapmaktadır. “Kol börek/kol pita” veya “vitkana pita” ile başka türlü “pide”lerin lahanalı, patatesli, kıymalı soğanlı, pırasalı, ıspanaklı, sade soğan kavurmalı, kabaklı, peynirli, çökelekli/ekşimekli olur (Alievska, 2010, s. 41).

“Makedonya’da börekler çok çeşitlidir. En özgün tariflerden biri “asma yaprağı böreği”dir (KK-12). Resne’de yaşayan Sadiye Selimovska isimli katılımcıdan alınan bilgiler ışığında ise Makedonya’da meşhur çok börek (“bürek” şeklinde telaffuz ediyor) vardır. “Sofra böreği”, “ev böreği”, “ciğer böreği”, “iki saclı börek” bunlardan bazılarıdır (KK-13).

“Börek”, Türk kökenli bir yemektir ve Kosova’da inanılmaz bir çeşitlilik gösterir. Çeşitlilik, hamurundan değil, kullanılan ve harç adını verdiğimiz malzemeden kaynaklanmaktadır. Börek içlerinde, kıyma ve et ile yapılan harçlardan çok, genellikle peynir ve sebzelerden (pırasa, ıspanak, lahana, kara kabak...) yapılan harçların ağırlıklı bir yer tuttuğu söylenebilir (Çelik Yalçın, 2011, s. 283).

Böreğin Kosova’da çok sevildiği ve dolayısıyla çok tüketildiği söylenebilir. Uzun sarılan lorlu “kol pite”, ıspanaklı, pazılı börek; Kosova usulü mantı; mayalı hamur, lor ve tereyağından yapılan “çay pitesi” ve bir unlu mamul “haşlama” ilk akla gelenler olarak sayılabilir.

Hamur işleri arasında en tipik olanı “fulya”dır. Bu yemek geleneksel olarak geniş bir tavada, açık ateşte pişirilir ve her biri iki ila üç dakikada bir eklenen gözleme katmanlarından oluşur. Fulya yapmak biraz çaba gerektirdiğinden, tüm pastanelerde bulunabilen bir yiyecek değildir. Yapımı zaman aldığından ve sosyal bir etkinlik olduğundan, artık şehirde mahsur kalan birçok Kosovalı için fulya yapmak için hafta sonları köye gitmek geçmişleriyle yeniden bağlantı kurmanın bir yoludur (Warrander-Knaus, 2010, s. 63). Sözü edilen fulya, börek değil, bir akıtma çeşidi özelliği taşımaktadır. Bu çalışmada bir çeşit hamur işi olarak değerlendirilmiştir. Kosova için önemli bir değer olarak pite ve börek etrafında o da anlatıldığı için, çalışmada bu lezzete de yer verilmiştir.

Bir toplumun, bölgenin ya da ülkenin sosyokültürel ve ekonomik yapısı, tarihsel kimliği, beslenme alışkanlıkları, tarımsal üretim ve yapısı, coğrafyası gibi birçok faktör mutfak kültürünü meydana getirmektedir. Balkan coğrafyası adından da anlaşılacağı üzere tamamıyla bir kültür mozaiğidir. Burası jeopolitik konumunun da etkisiyle tarih boyunca birçok istila, savaş, göç ve iskâna sahne olmuştur. Balkan mutfağı da tabii olarak bu tarihsel geçmişle şekillenmiştir. Tarihsel kültür yapısına bir örnek vermek gerekirse Balkan mutfağında “pide, börek, kebab, dolma, somun, gevrek, sarma, helva, boza, salep, kahve, şerbet, kadayıf, baklava” gibi pek çok yiyecek ve içecek, Osmanlı Devleti’nin 500 yıl süren hâkimiyetinde Balkan kültürüne geçmiştir (İşçimen, 2021, s. 47-48). “Köfte, kaçamak, haşlama, papara, büryan, soğan yahnisi, mantı, akıtma, palaçinka, revani, trileçe” gibi yiyecek ve tatlılar da Balkanlar’da ön planda olan lezzetlerdendir.

Bu makalede, Balkan coğrafyasında önemli bir lezzet olan ayvar incelenmiş, Balkan Türklerinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan börekler ve böreklerin her iki kültürdeki varlıkları, birbirleriyle olan ilişkileri izah edilmeye

çalışılmıştır. Makalenin amacı, Balkan Türk mutfağında yaygın kullanıma sahip ayvar, pite ve böreğe daha yakından bakmak, yemek kültürünün göçlerle birlikte ne gibi değişimlere uğrayabileceğini anlamaya çalışmaktır.

Çalışmada tarama yöntemi kullanılmıştır. Sosyal bilimler alanında yapılan birçok çalışma genellikle bu modeli kullanmaktadır. Bir veri toplama aracı olarak, kişisel görüşme yöntemi kullanılmıştır.

### **1. Türkiye’ye Doğru Göçlerle Taşınan Mutfak Kültürü**

“Pide” Orta Asya Türklerinin kültürü olarak Anadolu’ya gelmiştir. Orta Asya Türklerinin savaşta savunma silahı olarak kullanılan “kalkan” odun ateşine yuvarlak sırtı üste gelecek şekilde konulur ve üzerine hamurdan ince açılmış yufka serilerek pişirilirdi. Pişirilen hamurun yoğun ve yufkaya göre daha küçük ekmek türüne ise “pide” adı verilmiştir (Oktay-Guden, 2021, s. 472).

Üsküp’te “simit-poğaç” kahvaltılık arasında. Ancak Türkiye Türkçesi ile anladığınız manada simit ve poğaç değildir. Örneğin Üsküp’te simit “gevrek” olarak adlandırılır. “Simit-poğaç” ifadesi birleşik olarak söylendiğinde özel bir yemek adıdır. Sadece kahvaltıda ve günün erken saatlerinde Eski Çarşı’da ve Bitpazarı’nın karşısındaki birkaç fırında bulunur. Bu iki kelimeden birincisi olan simit, açma hamurundan yapılan yumuşak bir sandviçtir. Poğaç diye ifade edilen ise içinde peynir, kıyım bulunmayan sadece tereyağı ağırlıklı yapılmış bir böreğin bıçakla kıyılmış şeklidir. Dolayısıyla “simit-poğaç”ı, Türkiye Türkçesiyle sandviç içi kıyılmış börek olarak tarif edebiliriz. Tüm Balkanlarda sadece Üsküp’te bulunur. Örneğin Ohri, Manastır, Priştine ve Prizren gibi coğrafi olarak Üsküp’e çok yakın şehirlerde bile bu kahvaltı çeşidi yoktur. Ama İstanbul’a Üsküp’ten göç edenler İstanbul’un Aksaray, Fındıkzade, Esenler, Bayrampaşa vb. birkaç semtinde bu çeşidi müşterilerine sunmaktadırlar. Bu börekçilerde “börek” çeşitleri mevcuttur. Üsküplüler evlerinde (İstanbul’a göç edenler dâhil) haftada en az bir iki kere mutlaka börek pişirirler (Ağanoğlu, 2008, s. 209-210).

Makedonya’dan gelen göçmenlerin yoğun bulunduğu İzmir’in Çiğli’sinde “ayvar” sosu çok sık yapılmaktadır. Bu yöredeki “ayvar” sosunda asıl malzeme sarımsaktır. Üsküp ve Pirlepe’de yetiştirilen biberlerin lezzeti, sosun olmazsa olmazıdır (KK-12).

### **2. Ayvar**

“Ayvar”, Balkan topraklarında birçok milletin mutfağında görülen ortak tatlardan birisi olarak değerlendirilebilir. Rumeli Türk ağızları ve genel olarak Türkçede “ayvar” olarak anılan bu sos, diğer Balkan dillerinde de kullanılır.

Makedoncada ve Sırpçada yazılışı “ajvap”, telaffuzu /ayvar/ şeklindedir. Arnavutçada “ajvar”, telaffuzu /ayvar/; ayrıca “ayvari” /ayvari/ olarak da kullanılabilir. Karadağlıcadaki “ajvar”/“ajvap” ve Bulgarcadaki “айвар” yazılış-

larının telaffuzu /ayvar/ şeklindedir. Bulgaristan coğrafyasında ayvara en yakın sosun ismi “лутеница” /lyutenitsa/ şeklinde geçmektedir.

## 2.1. Çeşitler ve Yapılışlar

“Ayvar” sosu tüm Balkan coğrafyasında yayılmış ve sahiplenilmiştir. Dolayısıyla yapılışı ve malzemeleri çeşitlilik göstermektedir. Örneğin damak zevkine göre bazı yörelerde ayvara patlıcan ilave edilmektedir. Bu varyantı “pincur” adıyla da anılmaktadır. Çalışmada, derlenen akademik yazıların ardından katılımcıların tariflerine yer verilecektir.

Makedonya’da yaşayan bütün milliyetlerin ortaklaşa sevdikleri, yaptıkları ve yedikleri “ayvar” Makedonya’nın millî yemeği sayılır. Uzun ve yorucu bir çabanın ürünü olan “ayvarki” denilen kırmızıbiberler tek tek közlenir ve soğumadan kabukları soyulur, gece sularını bırakır, sabah makineden geçirilerek kıyılır. Zeytinyağı ve tuz eklenerek ateşte karıştırılarak kaynatılır. “Ayvar”, özel yapılmış sobalarda, özel kazanlarda, turuncuya yakın kırmızı renk alana kadar pişirilir (Alievska, 2010, s. 39).

Biberler, patlıcanlar közlenir, kabukları soyulur ve makineden geçirilir. Havuçlar haşlanır ve makineden geçirilir. Domatesler kabukları soyulup, iri olacak şekilde makinede parçalanır veya kare şeklinde doğranır. Tencereye domatesler koyulur ve kaynatılır. Domatesler kaynamaya başlayınca içine makineden geçirilen kırmızıbiberler, patlıcanlar, havuçlar ilave edilir ve karıştırılır. Sonra üzerine havanda dövülmüş sarımsak, sirke, zeytinyağı, tuz, kekik, karabiber, kimyon ilave edilir ve suyu çekilene kadar pişirilir. Daha sonra sıcak halde cam kavanozlara doldurulur ve kavanozların ağzı sıkıca kapatılır, ters çevrilerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlar düz çevrilir. Kimileri karışımı hazırladıktan sonra kavanozlara koyarak tekrar suda kaynatmaktadır (Sarı-Tetik, 2019, s. 82-83).

Biberler pişirilir, soyulur ve tohumları temizlenerek suyunu iyice sızdırması için kenara alınır. Patlıcanlar pişirilir ve soyulur. Hep birlikte kıyım makinesinde öğütüldükten sonra geniş bir tencereye konularak odunlu ocakta kavrulur. Sıvı yağ yavaş yavaş ilave edilir. Damak tadına göre tuzlanır. Ayvar 2-3 saat pişer, bütün suyunu çekinceye ve orta kıvama gelinceye kadar devamlı karıştırılır. Sıcak “ayvar”, ısıtılmış kavanozlara doldurulur ve metal kapakla hava almamak şartıyla kapatılır. Her kavanoz ayrı ayrı gazete kâğıtlarına sarılır, büyük bir kabin içine konulur ve battaniye ile örtülür. Tamamen soğuyuncaya kadar öylece durur. “Ayvar” turşu olarak saklanır ve çoğunlukla ekmek ve peynirle birlikte veya salata olarak yenir. Damak tadına göre acılı biber de ilave edilebilir (Kalpaklı-Özel, 2010, s. 141).

Çalışmada doğum yeri Türkiye dışındaki Balkan ülkeleri olan kaynak kişilerin ayvar tarifleri şu şekildedir:

Üsküp: Biberler közlenir ve makineden geçirilir. Sonra bir tepsiye koyulur,

ocağın üstüne alınır. Yağ ve tuz koyulur, suyu çekene kadar kavrulur. Sonra kavanozlara koyulur ve kapakları kapatılır (KK-1).

Resne: İlk önce kırmızıbiberler pişirilir. Sonra teker teker soyulur. Suyunu salması için bir gece bekletilir. Sonra makineden geçirilir ve tencereye atılır. İçine biraz tuz, biraz şeker, zeytinyağı ve biraz da sirke koyulur. Karıştırılır. Kıvama gelince ocaktan alınır. Kimisi kavururken patlıcan koyar (KK-3).

Resne: Kırmızıbiberler közlenir. Biraz ılıkken güzelce soyulur, makineden geçirilir. Büyük bir tencerede 2-3 saat kaynatılır. Sıcakken kavanozlara koyulur ve sıkıca kapatılır (KK-4).

Ohri: 100 kilo kırmızıbiber önce yıkanır, sonra pişirilir. Kabukları soyulur. Makinede öğütülür. Büyük tencerede uzun saatler kaynatılır. Zeytinyağı koyulur ve kavrulur (KK-5).

Üsküp: Acı biberler güzelce közlenir. Sonra makineden geçirilir. Büyük tencereye koyulup kaynatılır. Örneğin 50 kg bibere 5 kg yağ koyulur. Birkaç saat kaynatılır. Kavanozlara koyulur, kışa hazır edilir (KK-6).

Prizren: 30 kilogram biber pişirilir. Piştikten sonra öğütülür. Sonra tavaya atılır ve öğütülmüş olan biberler 3-4 saat boyunca pişirilir. Pişme aşamasında, 2 saat sonrasında bir litre sıvı yağ koyulur. Yarım saat sonra biraz daha sıvı yağ ve tuz ilave edilir. Tuz damak zevkine göre koyulur. Sos toplanmaya başlayınca, piştiği anlaşılır. Yağını da dışarı atar. Hazırlanan sos kavanozlara koyulur. Kavanozlar ters çevrilir, üzerleri örtülür ve 24 saat bu şekilde bekletilir. 24 saat sonra açılıp yenmeye başlanabilir (KK-7).

Priştine: Kırmızıbiberler soyulur, ip ip ayrılır ve öğütülür. Makinede de olur. Örneğin, 10 kg bibere, 300 gr zeytinyağı koyulur. Suyunu çekinceye kadar, koyulaşmaya kadar kaynatılır. Bazen şeker konur; ben koymuyorum. Sonra kavanozlara koyulur. Sonra derin dondurucuya kaldırılır (KK-2).

Çalışmada doğum yeri Türkiye olan, aileleri itibarıyla Balkan göçmeni olan kaynak kişilerin ayvar tarifleri şu şekildedir:

Resne ve Ohri: Kırmızıbiberler közlenir. Kabukları soyulur ve derince bir tepside sıvı yağ ile birlikte ocak üstünde karıştırılarak kavrulur. Kavanozlara koyulup kaldırılır (KK-8).

Üsküp: Sosun malzemeleri 3 adet büyük boy patlıcan, 1 adet büyük boy kuru soğan, 7 adet kırmızıbiber, 3 adet büyük boy domates, 3 diş sarımsak, ½ çay bardağı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay bardağı toz şeker. Püf noktası, közlenmiş patlıcan ve biberleri, kabuklarının rahat soyulabilmesi için ocaktan aldıktan sonra kısa süre yağlı kâğıt, kese kâğıdı ya da buzdolabı poşetinde bekletmektir. Kışık sos ya da konserve yapımında kavanozların temiz ve kuru olması gerekir. Plastik kapaklı kavanozlar yerine metal ya da çelik kapaklı, sıkıca kapanabilen kavanozlar seçilmelidir. Damak zevkine göre havuç da ilave

edilebilir. (KK-15).

Pirlepe ve Prizren: Patlıcanlar ve biberler odun ateşinde közlenir. Kömür ateşi yok ise ocakta da közlenebilir. Soğan ve sarımsaklar küçücük doğranıp uygun tavada rengi pembeleşene kadar kavrulur. Domates makineden geçirilip suyu çekmeye başlayana kadar pişirilir. Suyunu çekmeye yakın, közlenen patlıcan ve biberlerin kabukları soyulur, küçücük doğranır ve içine atılır. Tuz ve pul biber eklenir. Pişmeye bırakılır. İyice suyunu çektikten sonra makineden geçirilir ve kavanozlara dökülür. Bir hafta içinde yenecekse kavanozların üstüne zeytinyağı gezdirilir. Eğer kışlık olarak hazırlanıyorsa ocağa tekrar alınır, iki üç dakika daha kaynatılır ve daha sonra kavanozlara doldurulur. Kavanozlar sıkıca kapatılır, sıcak suyun içine oturtulur (KK-18).

Bulgaristan'da ayvar sosuna en yakın sosun lyutenitsa olduğundan söz etmiştik. Burada bu sos çok önemli bir yere sahip olduğu için, çalışmada Bulgaristan coğrafyasından da tarif eklenmiştir.

Öncelikle kavanozlar steril edilmelidir. Derin bir tencerede su kaynatılır. İçine kavanozlar ve kapaklar koyulur, 10 dakika kaynatılır. Temiz bir bez üzerine koyulur ve bekletilir. Daha sonra patlıcan ve kırmızıbiberler közlenir. Kabukları güzelce soyulur, patlıcanların çekirdekleri de temizlenir. Kabaca doğranıp kenara alınır. Diğer yanda, tencereye rendelenmiş domatesler alınır. Ezilmiş 6 diş sarımsak, tuz ve şeker koyularak kaynatılır. Sos yarıya inince patlıcan ve kırmızıbiber eklenir. 10 dakika kaynatılır, makineden geçirilir. Püre gibi olmaması gerekir. Zeytinyağı ilave edilir ve 5 dakika daha kaynatılır. Ocağın altı kapatılır, sos kavanozlara koyulur. Kapaklar sıkıca kapatılıp ters çevrilir. Güneş görmeyen yerde saklanmalıdır (KK-9). Bu tarif, Bulgaristan'ın kuzeydoğusundaki Ortamahalle köyüne aittir.

## 2.2. Kelime Varyantları

Türkçede genel olarak “ayvar” şeklinde kullanılır. Ramiye Akgül isimli, Üsküp doğumlu, otuz sekiz yıldır Türkiye’de yaşayan katılımcı “ayvar” sosunu “hayvar” şeklinde telaffuz etmiştir (KK-6).

## 3. “Pite” ve “Börek”

“Pite/pita” kelimesi bu çalışmada “börek” anlamına gelen şekliyle kullanılmıştır. “Börek” ve “pite”, ince ince açılan hamurların genellikle on iki parçaya bölünerek, ilk altı hamur alta; sonraki altı hamur üste serilmek suretiyle, arasına çeşitli iç malzemeleri koyularak fırında ya da tavada pişirilebilen doyurucu bir yemek türüdür. Peynirli, kıymalı, ıspanaklı, patatesli çeşitleri bulunmaktadır. Kahvaltıda, ikinci çaylarında, akşam yemeklerinde, kısacası günün her saatinde sofralarda bulunabilir.

### 3.1. Çeşitler ve Yapılışlar

Börek, ayvara göre Balkan içinde çok daha geniş bir coğrafyada yayılmıştır ve yapılışı, malzemeleri yönünden çok çeşitlidir.

Çalışmada doğum yeri Türkiye dışındaki Balkan ülkeleri olan kaynak kişilerin börek tarifleri şu şekildedir:

Resne: “Pide” yapmak için unun içine tuz atılır, biraz zeytinyağı koyulur. Sonra su koyulup hamur haline getirilir. Sonra iç hazırlanır. 4-5 kat üst üste dizilir, aralarına zeytinyağı sürülür. Sonra iki büyük yuvarlak şeklinde açılır. İçine iç harcı koyulur. Mesela ıspanak. Sonra diğeri açılır, üstü örtülür. Kenarları gevrek şeklinde kıvrılır. En son yine yağ serpilir ve fırına atılır. 200 derecede pişirilir (KK-3).

Resne: “Pide” hamuru için un, tuz ve su karıştırılır, yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Tereyağı ve sıvı yağ kullanılır. İç harcı isteğe göre yapılır. Kıymalı harç için soğan kavrulur, kıyma eklenir. Tuz, karabiber, toz kırmızıbiber eklenir. Kenarda soğumaya bırakılır. Hamur bezeler halinde ayrılır, bezeler yağlanır. Elle açılabilirdiği kadar açılır. Yanlardan biraz katlanır. İç harcı koyulur. Rulo şeklinde tepsiye dizilir. Kalan bezeler de aynı şekilde açılır ve tepsiye dizilir. Üstüne erimiş tereyağı sürülür. Sıvı yağ ile yoğurt karıştırılır, üstüne sürülür ve pişirilir (KK-4).

Ohri: Önce hamur tutulur. İçine su, tuz ve biraz zeytinyağı koyulur. Yoğurulur. Her bir yufkaya zeytinyağı sürülür ve dinlenmeye bırakılır. 1 saat sonra açılır. İçine “kompir” (patates) doğranır, soğan ve kıyma ya da et serpilir. İsteğe göre ıspanaklı da yapılır. Yufka sarılır, “kol birek” hazır (KK-5).

Üsküp: Böreğimiz çok meşhurdur. Börek yapımında hamur, su ve tuz karıştırılarak hamur elde edilir. Hamurlar açılır. Çarşaf böreği denir. Pırasa ve ıspanak ile iç yapılabilir (KK-6).

Çalışmada doğum yeri Türkiye olan, aileleri itibarıyla Balkan göçmeni olan kaynak kişilerin börek tarifleri şu şekildedir:

Resne ve Ohri: Kol böreği<sup>2</sup> isteğe göre peynirli, kıymalı, ıspanaklı yapılabilir. Tüm bölgenin en çok yapılan börekleri “iki yufkalı börek” ve “kol böreği”dir. İki yufkalı böreğe “düz börek” de denir. Takribi 1 kg un, ılık su ve tuz, hamur haline getirilir, yoğurulur. Kulak memesi kıvamına getirilir. Sonra bu hamur mandalina büyüklüğünde bezelere bölünür. Kaç tane çıkıyorsa... Örneğin on tane çıkarsa, beşer beşer bölünür. Beş altına, beş üstüne gelecek şekilde ayarlanır. Yirmi çıkarsa on altına, on üstüne. Yağlanıp biraz dinlendirilir. Hamur da dinlendirilir. Bezeler tabak büyüklüğünde açılır, yağlanıp dinlendirildikten sonra tek tek açılır. Üsküp’te yufkalar açılırken oklava kullanılmaz. Tek tek tepsi büyüklüğünde açılır. Elle açıla açıla gerile gerile tepsi büyüklüğüne getirilir, tepsiye yerleştirilir. Sonra iç harcı koyulur. Kıyma, ıspanak, peynir, pırasa... İsteğe göre. Sonra kalan on tane beze de

<sup>2</sup> Kaynak kişi Türkiye’de doğup büyüdüğü için, kelimeyi /böreği/ şeklinde telaffuz etmiştir. Bu durum başka bazı kaynak kişilerin ifadelerinde de görülebilir.



tekrar oklavayla tabak büyüklüğünde açılıp yağlanıp bekletilir, dinlendirilir, tek tek yine elle açılıp tepside biraz büyük boyutta, üstüne kapatılarak yağlanır, kenarları kıvrılır, yağlanıp pişirilir. Sonrasında dilimlenir (KK-8).

Resne: Su, un ve tuz karıştırılır, hamur yoğurulur. İyice yoğurulduktan sonra küçük küçük on beş yirmi parçaya ayrılır. Hepsi pasta tabağı büyüklüğünde açılır, ikiye bölünür. Üst üste koyulup yağlanır. Her iki parça da bir alt bir üst yufka olur yani. Lahana turşusu alınır, güzelce kıyılır. Yağda kavrulur. Tatlandırma amaçlı kırmızı toz biber koyulur. Hazırlanan iç yufkanın içine döşenir. Buna “rasol pidesi” denir. “Tavuklu pide” de var. “Yufkallı pide” denir. Aynı şekilde hamur yoğurulur ve ince ince açılır. Sac veya sobanın üzerinde yufkalar çok az pişirilir ve kenara alınır. Diğer tarafta tavuklar güzelce haşlanır. Bir yufka koyulur, bir tavuk suyu serpilir. Bir yufka, bir tavuk suyu şeklinde devam edilir. Örneğin on yufkadan yapıldıysa beş yufka üst üste serilir, tavuk suyu koyulur. Araya kemiklerinden ayrılan tavuğun yarısı koyulur. Kalan yufkalar da aynı şekilde üst üste koyulur. En üste kalan yarım tavuk parçalar halinde döşenir. Yağlanır ve fırına verilir (KK-14).<sup>3</sup>

Üsküp: 6 su bardağı un, 2,5 su bardağı oda ısısında su, 1 tatlı kaşığı tuz karıştırılır. Hamur 15 dakika yoğurulur. İç harcı için 400 gr kıyma, 3 adet orta boy soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber kullanılır. Öncesinde soğanlar kısık ateşte yakmadan pişirilir. Baharatlar ve kıyma ilave edilir. Kıyma pişirilmez, yalnızca ateşte iki dakika tutulur ve çekilir. Hamur iki eşit parçaya ayrılır. Servis tabağı boyutunda açılır. Her birine ısıtılan iki kaşık sıvıyağ sürülüp 10 dakika bekletilir. Daha sonra hamur, kenarlarından hafifçe çekilerek incecik açılır. Kıymalı harç orantılı biçimde koyulur, 4 parmak içeriden kıvrılır. Önceden eritilmiş 100 gr tereyağı hamurun üzerine, her yerine dağılacak şekilde serpilir. Rulo yapılan hamur bir tarafından koparılır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir, üzerine eritilen tereyağından sürülür. 180 derecede 45 dakika kadar pişirilir. Süre fırından fırına değişebilir. Üstünün kızarması gerekir. Pişen böreğin üzerine 1 kaşık tereyağı ve 2 kaşık su ısıtılarak sürülür. Üzerine temiz bir mutfak bezi örtülüp dinlenmeye bırakılır (KK-10).

Üsküp: Ciğerli böreğe<sup>4</sup> 1 kg undan 1 tatlı kaşığı tuzdan, bir de yumuşak bir kıvam alınca kadar sıcak su koyulur. Bir iki damla da sirke atılır. Hamur güzelce yoğurulduktan sonra dinlenmeye bırakılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra hamur tekrar yoğurulur. İkinci yoğurma sayesinde börek çıtır çıtır olur ve katları incecik olur. Pişerken her katı ayrı ayrı kabarıyor. Sonra hamur dörde bölünür ve dört tane kolaç yapılır. Yani dört tane portakal büyüklüğünde hamur ayrılır. Hamurların üstü poşetle örtülür ve üstüne bez örtülür. Hamur yumuşacık olana kadar bekletilir. Sonra servis tabağı büyüklüğünde açılır. Açıldıktan sonra üzerlerine birer çay

<sup>3</sup> Nadire Güler (KK-14) isimli katılımcı Resne doğumludur. Ancak bir yaşındayken Türkiye'ye göçmüştür. Bu nedenle Türkiye doğumlu katılımcılar arasında değerlendirilmiştir.

<sup>4</sup> Kaynak kişi Türkiye'de doğup büyüdüğü için, börek ismini “ciğerli börek” olarak yazmıştır.

bardağı olacak şekilde sıvı yağ yayılır. Bir yuvarlak borcama, yağlı hamur koyulur. Üstüne aynı işlem tekrar yapılır. Üç tane daha hamur üst üste koyularak folyoyla kapatılır, bir saat kadar bekletilir. Ciğer harcına geçilir. Önce soğan ve biber kavrulur. Tavuk ciğeri küçük küçük kesilir, eklenir ve kavrulur. Sonra karabiber ve pul biber eklenir. Dinlenmeye bırakılır. Hamurlar yuvarlak bir şekilde açılmaya başlanır. Büyüyen hamurların üstüne, bir kenardan ayrı gelecek şekilde öbür tarafa katlanır. Öbür taraftan da gelecek aynı şekilde bir tarafa katlanır. Tekrar üstüne tereyağı ya da margarin gezdirilir. Sonra bir kenarına dümdüz uzun bir şekilde iç harç eklenir. Sofra beziyle yuvarlanır. Yuvarlak şekliyle tepsiye dizilir. Dört kolaç tam bir tepsi çıkarır. 180 derecede üstü kızarana kadar pişirilir (KK-15).

Seniçe: “Boşnak böreği” yapımında, öncelikle unun ortası açılır, yumurta kırılır, su dikkatlice ilave edilir. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğurulur. Bir saat dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Her beze oklava ile pasta tabağı büyüklüğünde açılır ve zeytinyağı ile bolca yağlanır. Bu şekilde üç tane yapılır ve bolca yağlanır. Üst üste üç tane koyulur ve böylece hamur bitirilir. Hamurlar on beş dakika dinlendirilir. Daha sonra üst üste koyulmuş olan hamurlar, kenarından çeke çeke açılmaya başlanır. Sonra el üstüne alınır. Elden ele atarak hamurun ortadan da açılması sağlanır. Bu hamur temiz bir çarşaf üstüne alınır ve kenarlarından mümkün olduğunca açılır. Hamurun çok ince olması gerekmektedir. İç harcı her yerine eşit olarak saçılır. Çarşaf kenarından tutularak hamur katlanır. Katlanmış hamur ucundan tutulur ve bolca yağlanmış tepsiye dolandır. Üzerine bolca zeytinyağı sürülür. İç harcı isteğe bağlıdır. İspanaklı, peynirli ve kıymalı-patatesli olan en çok tercih edilendir. Orijinal Boşnak böreği her zaman çırpılmış süzme yoğurt veya ekşi krema ile servis edilir (Bosna’da) (KK-16).

Gilan: “Fuliya”yı anlatmak isterim. Ortalama bir büyük tepsi için 3 kg un, 1 yemek kaşığı dolusu tuz ve su ile krep hamuru gibi hazırlanır. Ne çok ince, ne çok kalın olmalıdır. Hamur birkaç saat dinlenirse daha güzel kıvam alır. Diğer taraftan yarım kilo kaymak, 250 gr tereyağı, 1 kilo yoğurt ve 1 çorba kaşığı tuz karıştırılır. Ara katları içindir. Yemeğimiz sacda pişirilmektedir. Sacın üzeri kül ile güzelce kaplanır ki ısıyı tutsun. Odun ateşi yakılır ve sac üzerine konulur, ısıtılır. Tepsiye, hamur bir dolu bir boş kalacak şekilde kaşık yardımı ile dökülür. Isınan sac ile tepsi örtülür. Birkaç dakika içinde ilk katı pişmiş olur. Sac kaldırılır, ara katlar için hazırlanan kaymaklı yoğurtlu karışımdan hamurun üzerine fırça ile sürülür. Daha sonra hamurun boş kalan yerlerinde dökülür ve tepsi dolana kadar bu şekilde devam edilir. Son katına kaymaklı yoğurtlu karışım sürülüp kızartılır. Üzeri kızarıncaya tepsinin altına yakılan ateşin korlarından alınır, 5-10 dakika alt kısmı da bu şekilde pişirilir (KK-11).

Gilan: Bir kaba 3 su bardağı ılık su ve 1 tatlı kaşığı tuz alınarak üzerine yavaş yavaş un eklenir. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur ne kadar yumuşak olursa börek de o kadar güzel ve çtır olur. Hamur 15 dakika dinlendirilir

ve sonra eşit parçalara bölünür. Aşağı yukarı 22-24 parçaya bölünür ve yuvarlanır. Yarısı tepsinin altına, yarısı da üstüne gelecek şekilde bölünür. Örneğin alta 12, üste 12 kat olacak şekilde yapılır. Sonra tabak büyüklüğünde açılır, araları yağlanır, üst üste koyulur. En üst kat yağlanmaz. 10 dakika bekletilerek ilk olarak alt katı hazırlanır, tepsi büyüklüğünde açılarak yağlanmış tepsiye koyulur. İsteğe bağlı olarak harç eklenir. İç malzemesi için pırasa, ıspanak, patlıcanlı kıymalı yoğurtlu lorlu karışım kullanılabilir. Üst kat da aynı şekilde açılarak üstü kapatılır. Yanları kıvrılır, üstüne yağ dökülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir (KK-17).

Pirlepe ve Prizren: Börek hamuru için, 5 su bardağı un, 2 yemek kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı tuz, 2-2.5 su bardağı su bir kap içinde karıştırılır. Kulak memesi kıvamında olmasına dikkat etmek gerekir. Kıvamı oturduktan sonra 10 ayrı bezeye ayrılır. Daha sonra 10 beze daha yapılır. Toplam 20 beze olacak şekilde, 10 tanesi alt kata, 10 tanesi üst kata olacak şekilde ayarlanır. Bezeler açılır. Bir kenarda 1 saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra iç harç yapılır. İç harcı soğuduktan sonra bezeler yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Aralarına tek tek sıvıyağ ve eritilmiş tereyağı sürülür. Daha sonra hepsi birleştirilir, Tepsi büyüklüğünde açılır. İç harcı içine koyulur. Yapılan diğer on beze de aynı şekilde açılır, üstüne kapatılır. Kenarları örgü şeklinde döndürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üstü kızarana kadar pişirilir (KK-18).

### 3.2. Kelime Varyantları

Güncel Türkçe Sözlük'te "börek" sözü "Açılmış hamurun veya yufkanın arasına, peynir, kıyma, ıspanak vb. konularak çeşitli biçimlerde pişirilen hamur işi" (Türk Dil Kurumu Sözlükleri) şeklinde tarif edilen hamur işi için Balkan Türk ağzlarında "pite" (*pite, pide, pita*) ve "bürek" (*bürek, börek*) sözleri vardır. Bir hamur işi olan "fulya" (veya "fuliya") da özgün bir tada sahiptir.

Resne bölgesinin "pide" dediği, bazı yörelerin "börek" dediği, "bürek" dediği çeşitler vardır. Örneğin Üsküp ve Resne tarafı "bürek" der. "Kol börek", "düz pite" şeklinde telaffuz ederler. Patatesli olanını daha çok yaparlar. "Kompırlı pite" derler. "Pide" şeklinde kullanımları da vardır. "Pite" ve "pide" aynıdır. Yöreye göre ağzların telaffuzu değişir sadece (KK-8). Resne'de böreğe "bürek" denir. Ancak "birek" varyantı da bulunmaktadır. Her ikisi de kullanılır (KK-4).

Üsküp'te böreğe "pite" denir. "Düz pite" adıyla da anılır. Hepsi börek anlamındadır. "Kol pitesi", "düz pite", "pırasalı pite", "ıspanaklı pite"... Özellikle "cigerli pite" çok meşhurdur (KK-15)<sup>5</sup>.

Karadağ'ın Kolaşin kasabasında böreğe "bürek" denir. "Pita" ekmeğin anlamındadır daha çok (KK-16).

"Pide"nin ana malzemesi un ve sudur. Bu hamur çeşitli kalınlıklara ve

<sup>5</sup> Kaynak kişinin hamur işi adlarındaki telaffuzu, ağzdan ziyade yazı dilini yansıtır gibidir.

şekillerine göre “pide, dürüm, yufka, ekmek” gibi isimler alır. Yunan mutfak kültüründe pişirilen hamurun yoğun ve yufkaya göre daha küçük ekmek türüne ise “pita” denir. Türk mutfak kültüründe “pide” ismiyle her zaman sofralarda yerini almaktadır (Oktay- Guden, 2021, s. 470).

Üsküplü söyleyişle “sıralı pite”, hamur işi ya da börek olarak nitelendirilen bu yemek, yapılması çok zahmetli olduğundan evlerde bile nadiren özel günlerde yapılan bir çeşittir. Bu “pite”nin yapılabilmesi için önce bahçeli bir yere ihtiyaç vardır. Odun ateşi külünde pişirildiği için, ev içinde yapılması mümkün değildir. Sulu bir şekilde hazırlanan hamur kenarları derin bir tepsiye döküldükten sonra üstüne, odun ateşinin kor ve külünün konulduğu bir kapak tepsinin üzerine kapatılır. İlk kat pişirildikten sonra sulu hamurdan ikinci kat pişen katmanın üstüne dökülür. Aynı şekilde üstünde korun bulunduğu kapak tekrar üstüne kapatılır ve pişmesi beklenir. Böylece üst üste 10-15 kattan oluşan bu börek kesilerek servis edilir (Ağanoğlu, 2008, s. 208-209).

#### 4. J’li Telaffuz ve Yazış

Çalışma sırasında bazı kaynaklarda “ayvar” sosu ve “fulya”/“fuliya” isimli hamur işinin “ajvar” ve “flija” şeklinde telaffuz edildiği veya bu şekilde yazıldığı gözlemlenmiştir. Ayvar üreten ünlü yiyecek markalarında dahi bu hatalı yazımlara rastlanmıştır.

İstanbul doğumlu, ailesi Üsküplü olan bir kaynak kişi “ayvar” sosunu “ajvar” şeklinde telaffuz etmiş, Güreler köyünde bu sosun “ajvar” şeklinde telaffuz edildiğini söylemiştir (KK-15).

Bu konu ile ilgili ünlü bir yiyecek firması ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmede Türkiye’de bu sosun “ajvar” şeklinde adlandırıldığı, pek çok firmada da bu şekilde yazıldığı cevabı alınmıştır. Bu gibi durumlar, yabancı dil imlasının Türkçeye yansıtılması olarak değerlendirilebilir. Oysa j’li imlayla alınan sözün telaffuzu hem Türkçede hem ilgili diğer Balkan dillerinde y’lidir.

#### Sonuç

Göçlerle taşınan mutfak kültürünün ve zaman içinde yiyeceklerin uğradığı değişimlerin incelendiği bu çalışmada çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır.

Balkan Türk mutfağında ayvar, pite ve börek üzerine araştırmalar yapılırken Balkanlardaki Türklerin mutfağıyla diğer Balkan milletlerinin mutfağının çeşitli düzeydeki birçok çalışmada karıştırıldığı görülmüştür; anlaşılmıştır. Söz konusu karışıklık özellikle Türkiye’deki “Arnavut”, “Boşnak”, “Makedon” kelimelerinin bazen komşu bir millet, bazen de ilgili yöredeki Türkler için kullanılmasıyla da anlaşılabilir. Bu husus, yeni çalışmalarla ayrıca incelenebilir.

Börekler Türkiye’ye kıyasla Makedonya’da daha çeşitlidir. Göçlerle birlikte

Anadolu'da hamur işi lezzetleri çeşitlilik kazanmış olsa da, Makedonya ile kıyaslandığında bu çeşitlilik Türkiye'de daha azdır.

Çalışmada “ayvar” sosunun Türkiye'de neredeyse hiç bilinmediği sonucuna ulaşılmıştır. Yaşamını Makedonya'da sürdüren yedi katılımcı “ayvar” sosunu sorunsuz tarif ederken, Türkiye doğumlu katılımcıların yalnızca üç tanesi “ayvar” tarifi verebilmiştir.

İncelenen bazı akademik çalışmalarda ve genel yayınlarda, bazı kaynak kişilerde “ayvar” sosu ve “fulya” isimli hamur işinin “ajvar” ve “flija” şeklinde telaffuz edildiği veya bu şekilde yazıldığı gözlemlenmiştir. Slav dillerinin Latin harfli alfabelerinde /y/ sesi, Türkçedeki 'j' harfi ile karşılanmaktadır. Bu <j> harfi Türkçede /j/ sesine, ilgili Slav dillerinde /y/ sesine denktir. Dolayısıyla “ajvar” ve “flija” yabancı imlalarının bazı Türkçe konuşurları tarafından j'li telaffuz edildikleri sanılmaktadır. Bu sebeple kargaşa meydana gelmektedir. Bazı yiyecek firmaları veya yiyeceklerin tanıtıldığı bazı mecralarda bu hatalı yazımlara rastlanmıştır. Hatalı telaffuz sebebiyle dillere yanlış geçen kelimeler, bu bağlamda incelenmeye ihtiyaç duyulan bir konu olarak düşünülebilir. Diğer Balkan milletlerinin mutfağında olduğu gibi, Balkan Türk mutfağında da sevilerek tüketilen sosun adı imlası ve telaffuzuyla “ayvar”dır. Benzer şekilde, sacda hazırlanan hamur işi “fulya” ve diğer varyantıyla “fuliya”dır.

Yukarıda ilgili yerlerde parça parça sunulan varyantlar toparlanacak olursa; çalışmada “pite” adıyla ele alınan hamur işi, Resne'de “pide” ve “pite”; Üsküp'te, Ohri'de ve Pirlpe'de “pite”; Kolaşin'de ekmek anlamında “pita”; Gilan ve Prizren'de “pite” şeklindedir. Börek sözü Ohri'de ve Resne'de “bürek” ve “birek”; Üsküp, Pirlpe, Kolaşin ve Prizren'de “bürek” şeklinde telaffuz edilir. Türkiye'de yaşayan ve kaynak alınan bütün Balkan göçmenleri, kelimeyi “börek” şeklinde telaffuz etmişlerdir. Bunda o sırada yazı dilini tercih etmeleri veya yazı dili varyantına alışmış olmaları etken olabilir.

Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerden “pite” veya “börek” sözlerinde belirgin bir anlam ve kapsam farkı anlaşılamamıştır. Birisi yazı dilinin de kullandığı “börek”, diğeri Balkan Türk ağızlarının böreğin yanında kullandığı kelime (*pite, pide*) olarak düşünülebilir. Derlemede tam ortaya çıkmayan fark, iki benzer hamur işinin farklı yapıları dolayısıyla birinin “pite”, ötekinin “börek” şeklinde anılması gibi bir duruma işaret edebilir.

### Kaynakça

Ağanoğlu, H. (2008). *Üsküp Kitabı*. İstanbul: Fide.

Alievska, M. (2010). Geleneksel Makedon ve Türk Mutfağında Türkçe Kökenli Ortak Yemek İsimleri. (M. Kalpaklı ve diğerleri, Ed.), *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalışmayı*, 39-51.

Çelik Yalçın, S. D. (2011). Ortak Kültürlerden Ortak Tatlar: Kosova Mutfağı. *Milli Folklor*, 12(89), 282-295.

İşçimen, B. (2021). *Balkanlardan Göçen Toplulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Trakya Üniversitesi.

Mehmetoğlu, F. (2010). Ortak Bir Geleneksel Damak Tadı: Ayvar. 1. *Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 15-17 Nisan 2010 Tekirdağ. (Poster sunumu).

Oktay, S., Guden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(2), 465-481.

Sarı, D. B., Tetik, N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. *Anasay*, (8), 73-88.

Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr>

Warrander, G., Knaus, V. (2010). *Kosovo*. The Bradt Travel Guide.

#### Sözlü Kaynaklar:

KK-1: Nezaket Dereoğlu. Doğum yeri: Üsküp (K. Makedonya). Dört senedir Türkiye’de. Görüşme tarihi: 07.05.2022.

KK-2: Serhat Türedi. Doğum yeri: Priştine (Kosova). Görüşme tarihi: 09.05.2022.

KK-3: Sariye Yıldırım. Doğum yeri: Resne (K. Makedonya). Görüşme tarihi: 09.05.2022.

KK-4: Hülya Baydemir. Doğum yeri: Resne (K. Makedonya). Dört senedir Türkiye’de. Görüşme tarihi: 09.05.2022.

KK-5: Medet Yusuf. Doğum yeri: Ohri (K. Makedonya). Görüşme tarihi: 09.05.2022.

KK-6: Ramiye Akgül. Doğum yeri: Üsküp (K. Makedonya). Otuz sekiz yıldır Türkiye’de. Görüşme tarihi: 13.05.2022.

KK-7: Semra Pupuz. Doğum yeri: Prizren (Kosova). Görüşme tarihi: 14.05.2022.

KK-8: Aynur Şentürk. Doğum yeri: İstanbul (Türkiye). Ailesi Resne ve Ohrili (K. Makedonya). Görüşme tarihi: 10.05.2022.

KK-9: Gamze Öztürk. Doğum yeri: İstanbul (Türkiye). Memleket: Ortamahalle (*Sredoseltsi*) (Bulgaristan). Görüşme tarihi: 13.05.2022.

KK-10: Sibel Kuşkonmaz. Doğum yeri: İstanbul (Türkiye). Babası Üsküplü (K. Makedonya), annesi Çerkes. Görüşme tarihi: 16.05.2022.

KK-11: Sadiye Yalçın. Doğum yeri: Bursa (Türkiye). Anne Gilanlı (Kosova). Görüşme tarihi: 17.05.2022.

KK-12: Nedim Atilla. Doğum yeri: İzmir (Türkiye). Eşinin ailesi Makedonya göçmeni. Görüşme tarihi: 16.05.2022.

KK-13: Sadiye Selimovska. Doğum yeri: Resne (K. Makedonya). Görüşme tarihi: 12.07.2018.

KK-14: Nadire Güler. Doğum yeri: Resne. Altmış yedi yıldır Türkiye’de (Yalova) yaşıyor. Görüşme tarihi: 18.05.2022.

KK-15: Derya Topak. Doğum yeri: İstanbul. Ailesi Üsküplü. Görüşme tarihi: 18.05.2022.

KK-16: Hatice Çakıcı. Doğum yeri: Balıkesir. Babası Sençe (Sırbistan) göçmeni, babaannesi Kolaşinli (Karadağ). Görüşme tarihi: 20.05.2022.

KK-17: Tuğba Şar. Doğum yeri: Bursa. Dedesi Gilan (Kosova) göçmeni. Görüşme tarihi: 18.05.2022.

KK-18: Büşra Terzi. Doğum yeri: İstanbul. Annesi Pirlepeli (K. Makedonya), babası Prizrenli (Kosova). Görüşme tarihi: 27.05.2022.