



Bu sayıda:

Fakültemizden

Başarılı Olmak

**Buzullar Eridiğinde
Telekom**

Vay Be.....

**Ülkemizin Tad Haritası
İl İl Lazzetler**

Fakültemizden

- 1 • KPSS sınavları Fakülte binamızda yapıldı.
- 1 • Fakülte binamızın çevre düzenleme çalışmaları devam etmektedir.
- 2 • Fakültemizin İnşaat bölümü öğretim elemanlarından Arş. Gör. Hakan Ulutaş'ın babası elim bir iş kazası sonucu yaşamını yitirmiş Kendisine baş sağlığı ve sabır diler, merhum babası için de Allah'tan rahmet niyaz ederiz.
- 4 • Fakültemizin Fizik Mühendisliği Bölüm Başkanı Yrd.Doç.Dr. Ali KAYA hocamızın Baba-

sı vefat etmiştir. Ölene Yüce Allah'tan rahmet kederli ailesine başsağlığı dileriz.

• Gıda Mühendisliği bölümün elemanlarından Arş. Gör. Rahime DÜNDAR' ın bebeği dünyaya geldi. Kendisini tebrik ederiz.

• Fizik ve İnşaat Mühendisliği Bölümlerine ait iki adet laboratuvarın elektrik ve su işleri tamamlanarak hazır hale getirildi.

• Fakültemize ağır malzemeleri taşımak amacıyla 2 ton kapasiteli el forklifti alındı.

Başarılı Olmanın Formülü

Hepimiz biliyoruz ki her insan Başarılı olmak ister Ancak kimileri hayatı boyunca başarılar elde ederken onun için bu kadar kolayken kimileride hayatı boyunca başarıya Ulaşamaz. Bir başarıya ulaşmak için hayallerimiz çok önemli başarılı olduğunuzu o anki hazı mutluluğunuzu düşünün ne kadar güzel bir duygu başarmak. Başarılı olamamızın nedenlerinin en büyüğü bence İnanç İncancımızı kaybedersen başarılı olamayız Nefes aldığınız sürece hiç birşey İmkansız değildir. Hayalinizden vazgeçmeyin ben başaramam kelimesini sakın kullanmayın... Siz herşeyi başarabilirsiniz bu güç içinizde var pes ederseniz kaybedersiniz. Başaramam dersiniz başaramazsınız, başaramam dersiniz

başarırsınız her ikisinde de siz haklısınız. Size bununla ilgili Örnek bir olay anlatacağım.

Birkaç yıl önce Elkhart Kansas'ta iki kardeş bir okulda çalışıyorlardı. Her sabah sınıftaki sobayı yakmak onların göreviydi. Soğuk bir günün sabahı kardeşler sobayı temizlediler ve odunla doldurdular.Birisi bir şişe gazı odunların üstüne döktü ve ateşe verdi.Öyle büyük bir patlama oldu ki eski bina sallandı. Patlama sırasında büyük kardeş öldü , diğerinin Bacakları feci şekilde yandı.Daha sonra şişeye yan-

lışlıkla benzin doldurulduğu ortaya çıktı.Yaralanan çocuğu tedavi eden doktor, bacaklarını kesmenin daha uygun olacağını söyledi.Anne ve babası yıkılmıştı. Zaten bir oğulları-



nı yitirmişlerdi... Ama inançlarını kaybetmemişlerdi.

Doktora kesme işlemini ertelemesini rica ettiler. Doktor kabul etti. Çocuklarının Bacaklarının iyileşmesi için dua ediyorlardı ve her gün doktorlardan kesmeyi bir gün daha ertelemesini istiyorlardı. Bu durum da İki ay sürdü. Doktorla her gün tartışıyorlardı. Bu arada da çocuklarını hergün tekrar yürüyebileceğine inandırıyorlardı. Çocuğun bacakları kesilmedi ama sargılar açıldığında sağ bacağından altı santim kısa olduğu ortaya çıktı. Sol

ayağındaki parmaklarda neredeyse yoktu.Ama oğlan yinede karardı. Acılar içinde kıvrınmasına rağmen. Her gün egzersizler yaptı ve nihayet bir iki adım atmayı başardı. Bu genç adam daha sonra koltuk değneklerinden kurtuldu ve yürümeye başlattı ardından koşmaya başladı Bu genç koştu , koştu ve koştu. Neredeyse kesilmek üzere bacaklar ona bir dünya rekoru kazandırdı.Bu genç adam Glenn Cunningham'dı. 'Dünyanın en hızlı koşan İnsanı' Olarak tanınan bu genç Madison Sguare Garden'da yüzyılın sporcusu ünvanını aldı...

EĞER o çocuk pes etseydi belden aşağı olmaya mutsuz başarısız insan olarak kimse tarafından tanınmayan sıradan insan olarak ölüp gidicekti... İnanı ve başardı.

Başarmanın Formülü

(H)edef

(İ)nanç

(Ç)alışmak

İşte anahtar sözcük bu unutmayın Gideceği yönü bilmeyen gemiye rüzgar bile fayda etmez

başaracağınıza önce siz inanın... Bide geçmişinizdeki başarısızlık geçmişte kaldı geçmişte başarılı olmadım diye bi daha olamayacağınızı düşünmeyin Geçmişiniz, Geleceğiniz Değildir...

Hayatınızda Başarılar Diliyorum...

"Eminim ki; çabamız ve çabanız önce fark edilecek, sonra takdir edilecek ve nihayet örnek alınacaktır."

Buzullar Eridiğinde Her Yeri Su Basacak

İngiliz hükümetinin hazırladığı son felaket raporuna göre iklim değişikliğinin etkisi sanılandan daha ciddi olacak. Kuzey Buz Denizi ortadan kaybolacak; kutup ayılarının soyu tükenecek. Küresel ısınma, etkisini en çok Kuzey Kutbu'nda hissettiriyor. NASA'nın uydu fotoğraflarını inceleyen bilim adamlarına göre, buzullardaki erime hızlandı. Norveç'te açıklanan bir araştırmanın sonuçlarına göre de 100 yıl içinde kuzeyde hiç buzul kalmayacak. Rapora göre, 1960'lardaki kirlenme buzulların yüzde 20'sini eritti. Sadece 2005'te Alaska büyüklüğünde bir buzul alanı ortadan kayboldu. 300 bilim adamının

yürüttüğü araştırma sonuçlarına göre, Kuzey Kutbu'ndaki ısınma dünyanın geri kalanından iki kat daha hızlı. Bilim adamları, küresel ısınmanın neden olduğu buzul erimeleri ile okyanuslardaki su



miktarının artacağını, bunun sonucunda da deniz seviyesine yakın bölgelerin sular altında kalacağını ve seller yaşanacağını belirtiyor. Isınan su buzulları eritiyor Küresel ısınmanın buzullar üzerinde etki göstermesinin nedeni buzların beyaz olması. Beyaz renk güneş ışınlarını yansıtıyor. Yansıyan ışınlar daha koyu renkte olan okyanus ve karalar tarafından emiliyor. Bu da okyanus sularının daha çok ısınmasına sebep oluyor. Isınan okyanus buzulları eritiyor. Bu erime önce dünyada bir soğuma dönemi, ardından da kuraklık getirecek. Amerikan, İngiliz ve Avustralyalı bilim adamları ortak bir raporla, dünyanın 10 yıl sonra çevre felaketleri açısından geri dönülemez noktaya geleceğini duyuruyor.

Son felaket raporu İngiliz hükümeti tarafından yayımlanan bilimsel bir raporda da, iklim değişikliğinin düşünüleninden daha ciddi etkilerinin olabileceği uyarısında bulunuldu. Sera gazı salımının "tehlikeli" seviyesinin altında tutulmasının ise çok küçük bir şans olduğu belirtildi. Raporda, sera gazları (karbondioksit, ozon, metan, azotoksit,

kloroflorokarbon, su buharı) salımının artmasıyla atmosferin sıcaklığının 2 derece yükselmesinin Grönland'ın buz tabakasının erimesini tetiklemesinden endişe edildiği vurgulandı. Grönland'ın erimesinin 1000 yıl içinde denizlerin seviyesinin 7 metre yükselmesine neden olabileceği uyarısı da yapıldı.

En çok yoksul ülkelerin bunlardan etkileneceği vurgulanan raporda, küresel ısınmayla birlikte ortaya çıkması olası en önemli etkiler şöyle sıralandı:

- Tarımda verimin azalması ve özellikle Avrupa ile Rusya'da hasatlarda büyük

düşüş

- Kuzey Afrika'nın çölleşmesiyle büyük oranda göç

- 2.8 milyar insanın susuzlukla karşı karşıya kalması

- Mercan resiflerinin yüzde 97'sinin yok olması

- Kuzey Buz Denizi'nin tamamen orta-

“İyi cins ata hafif bir darbe, akıllı insana da ufak bir söz ya da işmar yeterlidir.”

dan kaybolması ve kutup ayılarının soylarının tükenmesi

Afrika ve Kuzey Amerika'da sıtmanın yayılması Sanayi devriminden önce atmosferdeki milyon birim başına karbondioksit partikül oranının 275, şu an ise 350 olduğu vurgulanan raporda, AB'nin atmosferin iki derece ısınmasını engelleme hedefine ulaşabilmesi için bu oranın 450'de veya daha altında sabitlenmesi gerektiği kaydedildi. İngiliz hükümeti, bu

raporu yayımlarken, ABD'nin ise, sera gazına karşı önlem isteyen NASA'nın bir numaralı iklim uzmanı Goddard Uzay Araştırmaları Enstitüsü Başkanı James E. Hansen'in konuşma yapmasını ve yazı yazmasını da engellediği ileri sürüldü.

Telekom

Rus fizikçiler, yerin 100 metre altında bakır tel bulduklarını, bunun ise atalarının bundan 1000 yıl öncesinde telefon şebekelerinin olduğunu kanıtladığını duyurdular.

Olaydan bir hafta sonra Amerikan gazetelerinden cevap geldi. Amerikan bilim adamları, yerin 200 metre altında 2000 yıl öncesine ait fiber optik hatlar bulduklarını, ve bunun, Amerikan toplumunun, Ruslardan 1000 yıl önce gelişmiş dijital haberleşme sistemlerini kullandığının kanıtı olduğunu söylediler. Bir hafta geçmeden, bu kez Türk gazetelerinden cevap geldi. Türk bilim adamları yerin 500 metre altına kadar kazdıklarını ve hiçbir şey bulamadıklarını, bunun ise atalarının 5000 yıl öncesinde mobil telefon ve kablosuz iletişim sistemlerine sahip olduklarının kanıtı olduğunu söylediler...

Vay Be.....

Hapşırduğunuz Zaman Kalbinizde Dahil Olmak Üzere Bütün Vücut Fonksiyonlarınız Bir An İçin Durur.

İnsan Elinde; En Yavaş Uzayan Tırnak Baş Parmağınki, En Hızlı Uzayan Tırnak İse Orta Parmağınkidir.

Eiffel Kulesinin Tepesine Çıkana Kadar 1792 Basamak Vardır.

İnsan Saçı 3 Kilo Ağırlık Kaldırabilecek Esnekliktedir.

Bir Erkek Hayatının Ortalama 3350 Saatini Tıraş Olmak İçin Harcar.

Yataktan Düşerek Ölme Olasılığı 2 Milyonda 1'dir.

İnsanlar Vücutlarında 300 Adet Kemikle Doğuyorlar Ama Yetişkin Olduklarında Bu Sayı 206'ya Düşüyor.

Bir Karınca Kendi Ağırlığının 50 Katı Ağırlığı Kaldırabilir.

Filler Zıplayamayan Tek Memelilerdir.

Zürafaların Ses Telleri Yoktur.

Zürafalar 35 Cm Uzunluğunda Siyah Bir Dile Sahiptirler.

Ülkemizin Lezzet Haritası

- Lezzet Haritasına Göre, Türkiye, 2 Bin 205 Çeşit Yöresel Yiyecek Ve İçecekten Oluşan Zengin Mutfağıyla Lezzetli Bir Ülke...

-Türk Mutfağında, "Sakala Çarpan Çorba", "Kedi Batmaz", "Şıllık Tatlısı", "Bacaklı Çorba" Gibi İlginç İsimli Yiyecekler Bulunuyor.

-Çeşit Açısından Türkiye'nin En Zengin Mutfağına Sahip İl Gaziantep, En Zengin Bölge İç Anadolu...

Ankara Ticaret Odası (ATO) ile Ankara Patent Bürosu, Türkiye'nin lezzet haritasını çıkardı.

81 ili kapsayan lezzet haritasına göre, Türkiye, 2 bin 205 çeşit yöresel yiyecek ve içecekten oluşan zengin mutfağıyla lezzetli bir ülke...

- İLGİNÇ İSİMLİ LEZZETLER-

Amasya ve Afyon'un "sakala çarpan çorbası", Aydın'ın "kulak çorbası", Bolu'nun "kedi batmaz", Denizli ve Çanakkale'nin "kaçamak", Rize'nin "enişte lokumu", Şanlıurfa'nın "şıllık tatlısı", Kocaeli'nin "otur fatma tatlısı", Kütahya'nın "tosunum", Tokat'ın "bacaklı çorbası", Amasya'nın "kesme ibik çorbası" ve "eli böğründe"si, Balıkesir'in "mafış tatlısı", Artvin'in "püşürük çorbası", Bartın'ın "pumpum çorbası", Malatya'nın "kurşun geçmez köftesi", Kırklareli'nin "sulu kaçamak" ve "kuru kaçamak", Isparta'nın "kuyruğu sulu"su ve "derdimi alan", ilginç isimli yiyecekler arasında yer alıyor.

"Sakala çarpan çorba", yeşil mercimek ve tel şehriye ile yapılıyor. "Kedi batmaz" ise suda haşlanmış ceviz büyüklüğünde yuvarlak hamurların üzerine şekerli su ve tereyağı dökülerek yenen bir tatlı... "Kesme ibik çorbası" da küçük küçük kesilmiş hamur ve yoğurtla yapılıyor.

- EN ZENGİN MUTFAK: GAZİANTEP -

Çeşit açısından Türkiye'nin en zengin mutfağına sahip ili Gaziantep... Gaziantep mutfağı tam 291 çeşit yemek, tatlı ve içecekten oluşuyor.

Malhıtalı (mercimekli) köfte, yoğurtlu ufak köfte, yağlı köfte, iç katması (kısır), tene katması, haveydi köftesi, omaç, sini köftesi, süzek yapması, çağırtlak kebabı, ayva kebabı, elma kebabı, lebeniye, öz çorbası, maş

çorbası, şirinli çorba, beyran, topaç, Köse Sefer kabağı dolması, loğlazlı aş, çiğdem aş, ekşili daraklık tavası, beyran, şiveydid, acur oturtması, kakırdak böreği, loğlaz piyazı, yarpuz piyazı, at elması turşusu, çelem turşusu Gaziantep'in ünlü yemeklerinden bazıları...

İkinci sırada Elazığ geliyor. Elazığ mutfağı

"Kızgınlıkta bir an sabırlı olursan, yüz günlük pişmanlıktan kurtulursun."

tam 154 çeşit yemek, tatlı ve içecekten oluşuyor. Fasulye çorbası, lobik çorbası, anamaşı, kelecoş, taraklık, kundık köfte, küncülü köfte, muhaşerli köfte, işkene, sapan dolması, kibe dolması, çaypalası, pırpırım boranı, tavşan üfelemesi, kırmınlı pilav, simit pilav, nohut ekmeği, fodula, zarafat, patıla, heside, dolanger, hürriyet kadayıfı, orcik, pilit ve gah,



Elazığ'ın ünlü yemekleri arasında yer alıyor.

93 çeşit yiyecekle Ankara da zengin bir mutfağına sahip. Başkent'in ünü il sınırları dışına taşan Ankara Tavası'nın dışında alabörtme, calla, bici, ilişik, sızgıç, siyel, pıtpıt pilavı, tohma, altüst böreği, entekke böreği, hamman, papaç, yalkı, carcıran, köremez, tamtak tiridi, öllüğün körü, birtlak, bezdirme, gizleme, kartalacı ve saçkıran gibi ilginç yöresel yemekleri de bulunuyor.

- İÇ ANADOLU BİR NUMARA -

Bölgeler arasında İç Anadolu, 455 çeşit yiyecek ve içecek çeşidiyle ilk sırada yer alıyor. Bu bölgeyi 425 çeşit ile Doğu Anadolu, 398 çeşit ile Güneydoğu Anadolu ve 397 çeşit ile Kara-

deniz Bölgesi izliyor. Akdeniz ve Marmara Bölgesi 184 çeşit, Ege Bölgesi 162 çeşit yiyecek ve içeceği sahip.

- PAYLAŞILAMAYANLAR -

Türkiye'nin lezzet haritasında, pek çok ilin sahip çıktığı çok sayıda yiyecek de bulunuyor. Paylaşılamayan yiyeceklerin başında çiğ köfte ve künefe geliyor. Doğu ve Güneydoğu Anadolu'ya özgü olup bütün Türkiye'nin tanıdığı bir yiyecek olan 'çiğ köfte'ye, Urfa, Adıyaman, Batman, Mardin ve Osmaniye, 'künefe'ye ise Hatay ve Elazığ sahip çıkıyor. 'Mantı' da pek çok ilin mutfağında yer almakla birlikte en ünlüsü Kayseri mantısı...

Aşurelik buğday, nohut ve lola kemiğinin su ve tuz ilave edildikten sonra çömlekte ve odun ateşiyle ısıtılmış fırında pişirilmesiyle yapılan 'keşkek' ya da "helise" de çok sayıda ilimizin mutfağında yer alıyor. Afyon, Amasya, Ankara, Balıkesir, Bilecik, Bitlis, Bursa, Çankırı, Çorum, Denizli, Elazığ, Mardin, Muğla, Ordu, Samsun ve Tunceli, keşkek'in özel yemek sayıldığı iller arasında bulunuyor.

Lor peyniri, irmik, un, şeker ve margarinle yapılan bir tatlı olan "höşmerim" ise Aksaray, Amasya, Ankara, Balıkesir, Bolu, Manisa ve Uşak'ın ortak lezzeti...

Daha çok İç Anadolu'da bilinen 'madımak' da Amasya, Çorum ve Yozgat'ın yöresel mutfağı içinde önemli bir yere sahip.

- İL İL DAMAK LEZZETİ -

Kebabıyla ve şalgam suyuyla ünlü güney ilimiz Adana'da yüzük çorbası, süllüm ve karakuş tatlısı da yöre mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. Adıyaman'ın ise "basalla", "yapıştırma" ve "hitap"ı ünlü...

En ünlü yiyeceği kaymaklı ekme kadayıfı olan Afyon'un en ilginç yemeği ise sakala çarpan çorba... Züriye, sırsırta, ağzı açık, pırasa musakka, ocak bükmesi, cızdırma, övme, hamursuz, cimcik, palize ve cücü kadayıf da Afyon'un özel yemekleri arasında bulunuyor. Pek çok ilin mutfağında yer alan 'karnıyank'a Afyon'da 'yanıyarma' deniyor.

Doğu illerimizden Ağrı'nın yöresel yemekleri ise abdigör köftesi, gösteberg et, selekeli (saç kavurma), haşıl, hengel, erdek, hasude, halise ve murtuğa. Aksaray'ın soğanlama, bamyacı çorbası ve çiğlemesi meşhur...

Amasya denince aklı "elma" geliyor. 56 çeşit yemekle Türkiye'nin en zengin mutfağları arasında ilk sıralarda gelen Amasya'da çatal çorbası, helle çorbası, kesme ibik çorbası, göbek dolması, patlıcan pehli, pastırma gağallemesi, dene hasudası, ayva galesi, gelin parmağı, gömlek kadayıfı, peluza, unutma beni, vişneli ekme, eli böğründe, hengel, yakasal böreği, kaypak ve yanuç da hemen her evde sık sık pişirilen yemekler arasında...

İl İl Lezzetler

Antalya: Antalya usulü piyaz, arap kadayıfı, karpuz kabuğu reçeli, bergamut reçeli.

Ardahan: Elma dolması, evelik aş, bozbaş, ekmeğ aş, pişi, kuymak (mıhlama)

Artvin: Laz böreği, hıncal, çerğebaz, gendima, herisa, şilav, hasuta, kaysefe, zurbiyet, püştürük çorbası, soğan harşosu, çinçar çorbası

Aydın: Kulak çorbası, pelvize tatlısı, paşa böreği, yuvarlama, ısırğanotu böreği, ebeğü-meci kavurması, arapsaçı

Balıkesir: Tirit, sura, saçaklı mantı, peynirli patlıcan, zerde tatlısı, mafış tatlısı, börülce ekşilemesi.

Bartın: Pumpum çorbası, yumurtalı isbut, kabak burması, Amasra salatası.

Batman: Bumbar, Şam börek, perde pilavı.

Bayburt: Tel helvası, tatlı çorba, galaçoş, ekşi lahana, lor dolması, yalancı dolma.

Bilecik: Büzme, ovmaç çorbası, keklük kebabı, pıruhi, samsı, pancar pekmezi, köpük helvası, kıtırıcı helvası,

Bingöl: Dut pekmezi

Bitlis: Büryan kebabı, şekalok yemeği, çortı köftesi, gari aş, glorik, gebol, çireş pancarı, kengerli pilav,

Bolu: Yoğurtlu bakla çorbası, imaret çorbası, acı su bazlamacı, çantıklı pide, kedi batmaz, orman kebabı, kaldırık dolması, kaşık sapı, keşli cevizli erişte, kaşık atmaç, bakla çullaması, paşa pilavı, kabak hoşafı, palize, coş hoşafı, karavul şerbeti, kızılık şurubu, Bolu Beyi tatlısı, uğut tatlısı.

Burdur: Testi kebabı, kabak helvası, Burdur muhallebisi.

Bursa: Ekşili baş çorbası, etli gavata, kestaneli etli lahana dolması, mısır unu sarması, kaşarlı pırasa, patlıcan silkmesi, İnegöl köftesi, yörük kebabı, yufkallı hindi, ciğer sarması, Cennet köşkü, dilber dudağı, Kemalpaşa peynir tatlısı, incir dolması, zerde, kaymaçına, hamur bamyası, asude, dizmana.

Çanakkale: Bakla keşkeği, tumbi, turp otu salatası, kaçamak, lakerda, erik macunu, ahlat suyu.

Çankırı: Yaren güveci, mıkla, tutmaç, yu-murta tatlısı.

Çoruma: Leblebi, yanç, cızlak, kömbe, hingal, borhani, helise, çullama, İskilip dolması, kara çuval helvası, teltel.

Denizli: Çaput aş, alaçora, sıyırma, yoğurtlu patlıcan gömmesi, sura, gındıra çorbası.

Diyarbakır: Karpuz, cartlak kebabı, patlıcan

meftunesi.

Düzce: Çerkez tavuğu, Arnavut böreği, Boşnak böreği, şıl böreği, göbete mantısı, lepsi, mamur-sa, haluj.

Edirne: Badem ezmesi, mamzama, akıtma, hardaliye, satır kebabı.

Erzincan: Tulum peyniri, tava leblebisi

Erzurum: Çağ kebabı, den çorbası, hingel, herle aş, çeç pancarı, çaşır,

Eskişehir: Çiğ börek, abista, harşıl, yufkallı büryan, met helvası.

Gaziantep: Alınazık kebabı, keme kebabı, yeni dünya kebabı, simit kebabı, antep fıstığı, baklava

Giresun: Fındık, hamsi böreği, çalıçileği çorbası, mendek çorbası, yağlaş, karalahana diblesi, kiraz tuzlusu kavurması, [hamsili mısır ekmeği](#), [fasulye tursusu](#).

Gümüşhane: Köme, kuşburnu, dut pekmezi, dut pestili, lemıs, haşıl, kanzılı börek, siron.

Hakkari: Gulul çorbası, kepaye, jaji, lalepet, duğeba, kiflik.

Hatay: Kaytaş böreği, taş kadayıf, kereviç, semirsek, kuş gözü.

İğdır: Bozbaş yemeği, helise, perzana, helise, cızdık, salmanca, fetir, kaysafa, patlıcan reçeli.

İsparta: Miyane, sakala sarkan, tapalak, banak, kabine, kuyruğu sulu, samsa, tosmankara, derdi-

kaymakçına, külür, plaska, ısırğan otu çorbası, bildircin kağıt kebabı,

Kırşehir: Keykef, temal.

Kilis: Şihıl mahşe, pekmez, kübbülmüşviyye, talı malhita, köllük aş, züngül, belluriye, cennet çamuru, fırık pilavı, kibe, mazlum, mıkşı, teşrube, [mayanalı \(anasonlu\) kahke](#), [haytayla](#), [sucuk hapısa](#)

Kocaeli: Kandıra yoğurdu, pişmaniye, saray helvası, otur fatma tatlısı, çiğçeli kavurma.

Konya: Dügün yemeği, etli ekmeğ

Kütahya: Cımcık, dolamber böreği, namaz dolması, gökçümen hamursuzu, tosunum, kızılık çorbası, tekke çorbası, çene çarpan çorbası, kötdür tatlısı.

Malatya: Kayısı, kağıt kebabı, kınalı ekmeğ, pileke, taş küllüğü, gurut çorbası, analı-kızılı, kurşun geçmez köftesi, gilgirikli köfte, keloğlan köftesi, zeytinyağı marul sarması, fasulye yaprağı sarması, kabak çiçeği dolması, soğan dolması, patlıcan dövmesi.

Manisa: Mesir macunu, Kula güveç kapaması, şekerli pide, otlu pide, Manisa kebabı.

Mardin: Badem şekeri, ceviz sucuğu, ikbebet (içli köfte), semberuk, irok, kibe, kitel raha, lebeniye

Mersin: Cezye, tantuni, kerebici, zahter.

Muğla: Ara, dutmeç, çopur, döş dolması, balıklen, çıntar kavurması, ot ekşilemesi, galli patlıcan, ebeğü-meci kavurması, börülce kavurması, teltorlu börülce, yalancı, üzüm köftesi, ballı kabak, bestel, dülek reçeli.

Muş: Muş köftesi, çortı aş

Nevşehir: Dügü, kesme, katma aş, ağpakla (fasulye, kemikli et), divıl, ayva dolması, Nevşehir tavası, sızgıt

Niğde: Mangir çorbası, tava, üzüm boranası, ditme, unlu söğürme, papara, cılbır, halveter, kaşık kayganası

Ordu: Melocan (diken ucu) kavurması, Sakarca mıhlaması, galdırık kavurması, ısırğan yağlaş, mısır yağlaş, hoşgrın kavurması, kabak muhallebisi, pallabye.

Osmaniye: Tırşik (pancar), yer fıstığı, toğgar, çiçire, etli kömbe.

Rize: Anzer balı, Rize köftesi, Rize simidi, Hamsi çiğirtası, çumur, erişte lokumu, pepçura

Sakarya: Pekmez, yoğurt

Samsun: Samsun pidesi, turşu kavurması, yer pancarı, mısır çorbası, kocakarı gerdanı.

Siirt: Zivzik narı, Pervari balı, perde pilavı

Sinop: Sinop kestanesi, nokul, içli tavas, mamalika

Sivas: Sivas kebabı, peskutan çorbası, pezik turşusu

Şanlıurfa: İsoğ, şıllık tatlısı, paliza, bostana, urfa kebabı

Şırnak: Kutlık, serbıdev, hekeheşandı, şımşıpe, meyre, bırıner, mahmılatk, fireydin, suryaz.

Tekirdağ: Tekirdağ köftesi

Tokat: Tokat kebabı, bacaklı çorba

Trabzon: Vakkıkebir ekmeği, akçaabat köftesi

Tunceli: Ovacık dağ sarımsağı, Şavak tulum peyniri, Pülümür balı, zerefet, sirekurt, sirepatı, kavut, patıla,

Uşak: Alacatene, haşhaş sürtmesi, ciğerli bulgur

Van: Otlu peynir, Van balığı (inci kefalı), ılıtme, senseger

Yalova: Yalova köftesi, yaprak pidesi, pavlı, luhu şuşkey çirbulı, lalanga, çubiyiş gayı, papa, silohto, paponı,

Yozgat: Testi kebabı, arabaşı

Zonguldak: Çaycuma yoğurdu, Osmanlı çileği, Devrek simidi, beyaz baklava, kızılık, cevizli dolma



mi alan.

İstanbul: Kanlıca yoğurdu, Sultanahmet köftesi, uykuluk, badem ezmesi, beyinli Beykoz kebabı.

İzmir: Kumru, Ayvalık tostı, sura, İzmir köftesi, papaz yahnisi, mücmeri, radika salatası, gerdan tatlısı.

Kahramanmaraş: Dövme dondurma, biber, tarhana, leğen çorbası, tırşik çorbası, Maraş paçası, pıtır lapası, sömelek, un sucuğu, bastık, çullama, ilende, hapısa, ravanda.

Karabük: Kuyu kebabı, bükme, çingene baklavası, göbü, kara mancar, katlaç, malak, perohi, şaptak,

Karaman: Batırık, bidik, Ermenek helvası, çibe ve ilısra dolması, kayısı musakka, mıkla, mülükü, paraköfte,

Kars: Bal, kaymak, kaşar, gravyer, herre (un çorbası), hangel, haşıl, feselli, tandırda kaz çekmesi, piti.

Kastamonu: Banduma, simit tiridi, köle hamuru, cırık tatlısı, delioğlan sarığı, fınca böreği, haluçga, avuz, şurra

Kayseri: Pastırma, sucuk, mantı, pehli, yağbarı, pöç, kovalama, üzüm yemeği, fınca ağzı, nevezine, aside.,

Kırkkale: Alazlama, kömbe, külleme, batallaş, çalma, sarığı burma.

Kırklareli: Sulu kaçamak, kuru kaçamak,

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
Bağlarbaşı Mah.
29100 GÜMÜŞHANE

Telefon: 0 456 233 74 25 pbx

Faks: 0 456 233 74 27

E-posta:

muhendislik@gumushane.edu.tr

Editör: Yrd.Doç.Dr. Cemalettin BALTACI