

# Mus

Yöresel Ürünler  
ve Coğrafi İşaretler





# Muş

YÖRESEL ÜRÜNLER  
VE COĞRAFI İŞARETLER



**Yayın Adı:**

Muş Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler

**Yayımlayan:**

Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı  
Muş Yatırım Destek Ofisi

**Hazırlayanlar:**

Dr. Muhammed Ali Yıldırım  
Emine Alpaslan

**Tasarım ve Uygulama:**

Banu Beyza Gülcü

**Katkıda Bulunanlar:**

Muş Belediye Başkanlığı  
Ali İhsan Gülcü

**Yemek Tarifleri:**

Neşe Avcı Demirel

**Fotoğraflar:**

İbrahim Yiğit  
Harun Çiçek  
Sezgin Yalçın

**Baskı:**

Hat Baskı Sanatları - Sertifika No: 49114  
ISBN 978-605-7887-14-6



# İçindekiler

|     |                                                         |    |
|-----|---------------------------------------------------------|----|
| 1.  | Önsöz .....                                             | 7  |
| 2.  | Coğrafi İşaret Neden Önemli? .....                      | 9  |
| 3.  | Coğrafi İşaret Nedir? .....                             | 12 |
| 4.  | Seyyah Gözüyle Muş .....                                | 14 |
| 5.  | Muş Çorti Aşı .....                                     | 16 |
| 6.  | Çorti Turşusu .....                                     | 18 |
| 7.  | Muş Köftesi .....                                       | 20 |
| 8.  | Glorik (Ufak Köfte) .....                               | 22 |
| 9.  | Domatesli Lahana Sarması (Kırçıklı Kelem Sarması) ..... | 24 |
| 10. | Hez (Hazüt) Dolması .....                               | 26 |
| 11. | Ayran Aşı (Gırar) .....                                 | 28 |
| 12. | Helim Aşı .....                                         | 30 |
| 13. | Güllük Çalması .....                                    | 32 |
| 14. | Herse (Tavuklu) .....                                   | 34 |
| 15. | Jağ / Cağ Kızartması .....                              | 36 |
| 16. | Kenger Kızartması .....                                 | 38 |
| 17. | Keşkek Pilavı .....                                     | 40 |
| 18. | Zerfed .....                                            | 42 |
| 19. | Muş Balı .....                                          | 44 |
| 20. | Muş Eski Kaşarı .....                                   | 46 |
| 21. | Muş Lahanası (Kelem).....                               | 48 |
| 22. | Muş Tütünü .....                                        | 50 |
| 23. | Muş Üzümü .....                                         | 52 |
| 24. | Bulanık Kazı .....                                      | 54 |
| 25. | Muş Lalesi .....                                        | 56 |
| 26. | Manda Yoğurdu .....                                     | 58 |











Zengin bir doğaya, bereketli büyük bir ovaya, binlerce yıllık tarihe ve güçlü adet ve geleneklere sahip olan Muş, bu kültür kaynaklarını günümüzde de sürdürmektedir. Muş'un doğasındaki zenginlik ve çeşitlilik mutfak kültürüne de yansımaktadır.

Gelişen teknolojiyle birlikte hayat şartlarının iyileşmesi, üretim ve yemek konusundaki seçenekleri de artırmıştır. Geçmişte çömlek ve tandırda elde edilen lezzetler günümüzde modern fırınlara, düdüklü veya çelik tencerelere kaymış olsa da doğal ortamda yetişen sebze - meyve ve şifalı bitkiler ile bereketli ovalarda ve yaylalarda beslenen hayvanların etleri bu lezzetin devam etmesini sağlamıştır.

Muş, Bulanık, Malazgirt ve Liz Ovalarının yanı sıra yamaçlara yayılan zengin bağ ve bahçelerde yetişen ürünler Muş'un elini güçlendirmektedir. O yüzden sebze, meyve ve tahıl ürünlerinden geçmişte olduğu gibi günümüzde de Muş mutfağında azami ölçüde istifade edilir.

Coğrafi yapı, iklim, bitki örtüsü, ekonomik yapı ve kültürel koşulların belirlediği Muş mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları, ufak tefek değişikliklere uğrasa da içeriği bozulmadan kuşaktan kuşağa aktarılarak yaşamaktadır. Yöresel ürünlerle elde edilen bu önemli rekabet avantajının sınai haklarla korunması için coğrafi işaret sistemi kullanılmaktadır. Coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından üstünlüğü tek bir üreticiyi değil, belirli şartlar altında üretim yapan kişilerin tümünü birden korumasıdır. Muş'un zengin doğasından süzülen ve coğrafi işaret alma potansiyeli olan yöresel ürünlerinin bir araya getirildiği bu çalışma ile Muş'ta bu konuyla ilgili bir farkındalık oluşturmayı hedeflemekteyiz.

Bu vesile ile 'Muş Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler' kitabını yayına hazırlayan Muş Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü Dr. Muhammed Ali Yıldırım'a ve Beşeri Sermaye ve Girişimcilik Politikalar Birimi Uzmanı Emine Alpaslan'a teşekkür ederiz.

**T.C. Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı Genel Sekreterliği**







# Coğrafi İşaret Neden Önemli?

Coğrafi işaretler yörenin imzası demektir. Yöreye ait özgünlüğün ifadesidir. Bir bölgenin herhangi bir ürünü, halısı, kilimi, sebzesi, meyvesi, taşı, madeni, yemeği, çeşitli malzemelerle oluşan işlemeleri diğer yörelerde üretilenlerden farklı olabilir. Bir yörede üretilen halı, kilim, kumaş, çini vb. bir ürün ün kazanmış olabilir. Bu ürünlerde yöre adının kullanılması, tüketiciler tarafından o ürünün belli bir kaliteye sahip olduğu şeklinde algılanır ve güvenilir bulunur. Tüketiciler söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri, yörenin adına güven duyarak aynı nitelikteki diğer ürünlere tercih edebilirler.

Coğrafi işaret, geleneklerin asırlar içinde kültüre dönüştürdüğü, günlük hayatımızda olan ancak bizim çok fazla dikkat etmediğimiz ürünleri belirgin hale getirir; adeta yıldızlaştırır. Bununla yetinmez, ürünün orijinalliğini korumasını sağlar, üretiminin önünü açar, yörede bu ürünlere özgü çalışmaları hızlandırır, pazar payını artırır, tüketici ile arasına güven duygusunun girmesini sağlar. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde üretilerek daha çok öne çıkmasını amaçlar. Güçlü bir pazarlama ağı ile uluslararası arenaya taşınmasına da basamak olur. Coğrafi işaretler kültürel mirası korur, bilgi ve tecrübelerin belgelenerek sonraki nesillere aktarılmasını sağlar.

Coğrafi işaret bir marka veya patent değildir. Organik ürün de demek değildir! Patent, marka, tasarım ve telif gibi tekel oluşturacak haklar sağlamazlar. Belirli bir bölgeden kaynaklanan ürünün özelliklerini tanımlamak için kullanılır. 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile sağlanan yasal haktır.

Coğrafi işaretlerle hedeflenen; belirli bir yöreye özgü ürünlerin öncelikle kendine has yapısını koruyarak sadece o yöreye özgü olmakla kalmayıp birer marka haline gelmesi ve edinilen geleneksel değerlerin gelecek nesillere aktarımı vardır. Bu bağlamda Muş'un yerel ve geleneksel ürünlerinin orijinalliğinin bozulmayarak gelecek nesillere aktarılabilmesi amacıyla Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı tarafından yereldeki paydaşlar ile ortak hareket ederek coğrafi tescil çalışmaları ile; Muş ili sınırları ile özdeşleşmiş ürünlerin markalaşarak hem kırsal kalkınmaya hem de ürünlerin kalitesinin korunarak üreticiye destek olması amaçlanmaktadır.

Günümüzde coğrafi işaretli ürünler dünyada yıllık 200 milyar doların üzerinde katma değer oluşturuyor. Avrupa Birliği, coğrafi işaretli ürünlerden yıllık 75 milyar dolar gelir sağlıyor. Biz de Muş'a ait yöresel ürünlerin tanıtımını yaparak coğrafi işaret almalarını teşvik etmek ve yöre turizmine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

Coğrafi işaret; Van Otlu Peyniri, İnegöl Köftesi, Ahlat Bastonu, Pervari Balı, Malatya Kayısı, Kayseri Pastırması, Uşak Halısı, Bingöl Çobantaşı Kavurması, Bursa Şeftalisi, Oltu Taşı, Muş Çorti Turşusu ve Muş Çorti Aşı gibi belirli bir yöre/bölge ile andığımız ürünlere Türk Patent ve Marka Kurumu'nca 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında verilen bir tescildir. Türkiye'de Coğrafi İşaretler, 27.06.1995 tarih ve 22326 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname'ye göre Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil edilerek korunur.

Coğrafi işaretlerin tescilinin amacı, coğrafyası ve/veya o coğrafyada yaşayan insanları sayesinde belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır. Coğrafi işaretler sosyal ve kültürel getirilerinin yanı sıra ürünlerin pazarlama gücünü arttırmakta ve kırsal kalkınmaya önemli katkılar sunmaktadır.

Coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından üstünlüğü tek bir üreticiyi değil, belirli şartlar altında üretim yapan kişilerin tümünü birden korumasıdır.



## **Coğrafi İşaret**

### **Ne Tür Avantajlar Sağlar?**

- Coğrafi işaret; ürünün, üreticinin, tüketicinin, ülkenin milli ve kültürel değerlerinin korunmasını sağlar.
- Ürünün standardının ve geleneksel üretim metodunun korunmasını sağlar.
- Ürünün gerçek üreticilerini koruduğu için kırsal kalkınmayı sağlar.
- Tüketicinin doğru ürüne ulaşmasını sağlar.
- Ürüne pazarlama gücü katar.
- Sahteciliğin önüne geçer.

### **Coğrafi işaretli ürün,**

- Benzerlerinden ve taklitlerinden ayırt edilir.
- Coğrafi kaynağı bellidir.
- Üretim metodu standarttır.
- Kalitesi garanti altındadır.
- Pazarlama gücü yüksektir.
- Tüketici tarafından güvenle tercih edilir.

### **Coğrafi işaret,**

- Ürün olmalıdır, üretilebilir olmalıdır.
- Ürün belirli bir karakteristik özellik kazanmış olmalıdır.

- Ürünün karakteristik özellikleri ile bulunduğu coğrafya arasında bağlantı olmalıdır.

- Belirli bir coğrafi alan (yöre, alan, bölge veya ülke) ile özdeşleşmiş olmalıdır.

### **Coğrafi işaretin yöreye ve ekonomiye katkısı nedir?**

- Yerel üretimi ve yerel üreticiyi korur.
- Doğallığı korur.
- Bölgesel ve kırsal kalkınmayı destekler.
- Geleneksel bilgiyi, milli ve kültürel değerleri korur.
- Ürünün kalitesini garanti eder.
- Ürün taklitçiliği ile mücadele etmeyi sağlar.
- Bölgenin tanıtımını sağlar.
- Bölgenin turizmine katkı sağlar.

### **Coğrafi işaret ne değildir?**

- Coğrafi işaret, marka veya patent değildir.
- Coğrafi işaret denetimi, gıda güvenliği denetimi değildir.
- Coğrafi işaret amblemi, ticari marka logosu değildir.
- Coğrafi işaret demek organik ürün demek değildir.

# Coğrafi İşaret Nedir?



Yeni bir yeri ziyaret ettiğimizde "Buraların nesi meşhur?" diye sorarız. Bölgemizi ziyaret edenler tarafından da aynı soruya maruz kalırız. "Sahi, buraların nesi meşhur?" O yeri daha iyi tanımak, o yöreye ait lezzetleri tatmak, üretilen ürünlerden sevdiklerimize hediyeler almak isteriz. Coğrafi işaret, tam olarak bu sorunun cevabıdır ve bir yörenin imzası niteliğindedir. Bir yörenin özgün ve eşsiz ürünlerini tüketicilere sunan, resmi kalite işaretidir.

Bir bölgenin, ilin veya yörenin herhangi bir ürünü; ekmeği, peyniri, zeytini, balı, meyvesi, sebzesi, yemeği, tatlısı, şekeri, taşı, mermeri, ayakkabısı, çantası, bastonu, halısı, kilimi, oyuncak bebeği, iğne oyası vb. diğer yerlerde üretilenlerden farklı olabilir ve o coğrafi sınır bu "farklı" ürünü ile anılabilir. Örneğin, Gaziantep'in baklavası, Adana'nın kebabı ile anılması gibi.



### Menşe Adı

Menşe adı, özelliklerini üretildiği yöreye borçlu olan ve tüm üretim süreçleri özdeşleştiği yörede gerçekleşen coğrafi işaretleri gösterir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekir. Menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir.



### Mahreç İşareti

Mahreç işareti, belirgin bir özelliği veya ünü, özdeşleştiği yöreden kaynaklanan ürünleri gösterir. Üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlere 'mahreç işareti' verilir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.



### Geleneksel Ürün Adı

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için en az otuz yıl süreyle kullanılan adlardır. Geleneksel ürün adlarında amblem kullanımı zorunlu değildir; amblem kullanımı ile mevzuatın sağladığı korumadan faydalanmak mümkündür.



# Seyyah Gözüyle MUŞ

Batılı seyyahların temel ilgi alanı halkın günlük yaşamı ve mutfak kültürü olmamasına rağmen eserlerinde bu konulardan da bahsetmişlerdir. Bu kayıtlar Muş ve yöresinin mutfak kültürü ve alışkanlıkları hakkında değerli bilgiler verir. Yabancı bir gözle mutfakta kullanılan ürünler, malzemeler, yemeklerin sunum ve tüketim biçimlerini yazmışlar, seyahatnameleri ile Muş'un geçmişi hakkında değerli bilgileri kayda geçirmişlerdir.

İngiliz Seyyah Henry Fanshawe Tozer, 1881 yılında Londra'da yayınlanan kitabında<sup>1</sup> Palu'dan Muş'a giderken şehrin etrafında çoğunlukla tahıl tarlaları olduğunu, kavun bostanlarının bulunduğunu, sebze ekili bahçelerin ise hiç de az olmadığını yazar. Yollarının üzerinde mandalara da rastladığını aktaran Henry Fanshawe Tozer, üç bin haneden müteşekkil Muş şehri kaldırımlarının kırık dökük olduğunu belirterek eleştirir. Şehrin çevresindeki tarlalarda devasa lahanaların yetiştirildiğini görüp, Muş çevresindeki tepelerin eteklerinde parlak yeşil renkli üzüm bağlarıyla karşılaşmanın şaşırtıcı olduğunu ifade eder.

Muş'a ait gözlemlerini aktaran seyyahlardan biri de bölgeye misyoner olarak gelen Horatio Southgate'dir.<sup>2</sup> Muş'a doğru ilerlerken Fırat'ın kollarından biri olan Murat Nehri'nden sonra Karasu'ya ulaştıklarını ve nehirdeki balıkların dikkatini çektiğini kayda geçirir.

Muş'a yaklaştıkça sayısız sebze bahçesi ve üzüm bağı gördüğünü belirten yazar, "Kuzey yönünden Muş'a yaklaşıldığında karşılaştığınız şehir şaşırtıcı derecede romantiktir" der. Şehir nüfusunu beş bin olarak veren Southgate, Muş'un ticari ürünlerini sayarken "Ana ürünü bölgede ünlü olan ama aslında düşük kaliteli olan tütündür. Meyvesi en iyi kalite olmasa da epey boldur. Armut, elma, şeftali ve kiraz çeşitleri yetiştirilir. Esas meyvesi üzumdür. Hristiyanlar bu üzümde şarap yaparlar" diye yazar. Muş'tan Bitlis'e giderken Muş Ovası'nı gözlemleyen Southgate, ahalinin çoğunlukla hayvancılıkla uğraştığı tespitini yaparak şunları aktarır: "Amerika'da bilinmeyen bir manda türünü, inek, at, katır ve keçi besliyorlar. İneği sabana koşuyorlar, bir adamın malı sahip olduğu hayvanlarla ölçülüyor. Esas yiyecek malzemeleri, sağdıkları süt, yaptıkları yoğurt ve peynirdir."

Fransız coğrafyacı Vital Cuinet, eserinin<sup>3</sup> ikinci cildinde Doğu Anadolu Bölgesi'ni anlatır. 1891 yılında Paris'te yayınlanan bu ciltte Cuinet, Muş Ovası'nda buğday, arpa, darı, mercimek ve nohut yetiştirildiğini yazar. Bakımlı bahçelerinde elma, armut, erik, kavun, karpuz ve çeşitli sebzeler yetiştirildiği bilgisini paylaşır. Muş Ovası'nın ana ürününün tütün ve üzüm asması olduğunu vurgular.



Muş'ta yetiştirilen hayvanlar arasında 800 bin koyun ve keçi, 200 bin inek, öküz ve eşek olduğunu kayda geçirir. Malazgirt'te buğday, arpa, darı, nohut ve mercimeğin yanı sıra anason üretildiğini de belirtir. Varto'da bir tür çay bitkisi yetiştirildiğini de notları arasına kaydeder.

Yukarıda aktardıklarımız seyahatname notları Muş'un 1800'lü yıllardaki durumunu anlatır. Biraz daha eskilere gidersek, dindarlığı ile bilinen Ermeni asıllı Polonyalı seyyah Simeon, 1608 – 1618 yılları arasında İstanbul ve Anadolu'da çeşitli bölgelere seyahat etmiş, görüp duyduklarını yazdığı seyahatnamede olduğu gibi aktarmıştır.<sup>4</sup>

Simeon, Muş'a geldiğinde Surp Garabet Manastırı'nda kalır. Kaldığı manastırın etrafındaki yolların kadife çiçekleri, yabani sümbül ve diğer kokulu çiçeklerle kaplı olduğunu; bahçelerde ise elma, armut, erik ve bol miktarda ceviz ağacı bulunduğunu belirtir. Simeon, "Kırmızı ve beyaz renkte ve kirazdan daha ufak olup aluç denilen mayhoş bir meyve de vardı. Ceviz ağaçlarının alt dalları, ormanlarda pek çok bulunan ve cevizi seven ayılar tarafından kırılmıştı" diye anlatır. Manastırda yemeğe buyur edilen Simeon, mutfakta gördüğü tandırın içine iki öküzün sığabileceği büyüklükte olduğunu yazar.

---

1. Henry Fanshawe Tozer, Turkish Armenia and Eastern Asia Minor, London, 1881.

2. Horatio Southgate, Narrative of a Tour Through Armania, Kurdistan, Persia and Mesopotamia, 1840.

3. Vital Cuinet, La Turquie D'Asie Geographie Administrative Statistique Descriptive Et Raisonne de Chaque Province De L 'Asie-Mineure

4. Polonyalı Simeon, Polonyalı Bir Seyyahın Gözünden 16. Asır Türkiye'si, Çev: Hrand D. Andeasyan, Kesit Yayınları, İstanbul, 2007.

## MUŞ ÇORTİ AŞI

Muş, zengin bir mutfağa sahiptir. Hayvancılığın etkisiyle et, yöre beslenmesinde temel öge durumundadır. Kış mevsimi çok uzun olduğundan güz mevsimi gelmeden önce her aile kışın yiyecek gıda maddelerinin tedarikine başlar. Sebzeler kış için hazırlanır. Yörede 'Kelem' olarak adlandırılan lahana sıklıkla tüketilmektedir.

Lahana (Kelem) bir kaç şekilde hazırlanarak kışa saklanır. Bunlardan en yaygın olanı 'Çorti'dir. Bir çeşit turşu olan çorti; ufak doğranan lahana yapraklarına reyhan, pul biber, limon, tuz ve su eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Çorti yemeklerin yanında yenildiği gibi içine yarma buğday ve et katılarak çorti yemeği olarak da tüketilir. Muş Çorti Aşı uzun yıllardır yörede yapılmakta olup bölge ile özdeşleşmiştir.





## Yapılışı

Çorti Aşı için parçalanmış kemikli kuzu eti tereyağında rengi değişene kadar kızartılır. Üzerine salça eklenerek 1 - 2 dakika sotelenir. Çorti turşusu ve yarma buğday tencereye konur. Üzerini kaplayacak kadar su eklenir. Tencere yaklaşık bir saat orta ateşte pişmeye bırakılır. Et kemikten kolayca ayrılmaya başladığında pişmiştir.

## Sosunun Hazırlanması

Soğan sıvı yağda kavrulur. Üzerine pul biber eklenir. Yemeğin üzerine dökülerek servis yapılır.

## Malzemeler (6-7 Kişilik)

1 kg Muş çorti turşusu  
750 gram kuzu kol  
150 gram yarma buğday  
60 gram tereyağı  
20 gram domates salçası

## Sos Malzemeleri

1 baş soğan  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay bardağı sıvı yağ

|                                                                                     |                                                                       |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <b>Coğrafi İşaretin Adı /<br/>Name of The Geographical Indication</b> | <b>Muş Çorti Aşı (Yemeği)</b>              |
|                                                                                     | Tescil Tarihi / Registry Date                                         | 10.01.2019                                 |
|                                                                                     | Coğrafi İşaretin Türü /<br>Type of Geographical Indication            | Mahreç İşareti                             |
|                                                                                     | Ürün Grubu / Product Group                                            | Yemekler ve Çorbalar                       |
|                                                                                     | Tescil Ettiren / Registrant                                           | Muş İl Bilim Sanayi Ve Teknoloji Müdürlüğü |
|                                                                                     | Dosya No / File Number                                                | C2017/116                                  |
|                                                                                     | Tescil No / Registry Number                                           | 409                                        |

## Yapılışı

Lahana ince ince doğranır. Üzerine reyhan ve pul biber eklenerek karıştırılır. Küplere veya bidonlara basılır. Bir çay bardağı tuzla karıştırılarak lahanaların üzerine çıkacak şekilde su ilave edilir. Ekşimesi için küplerin içine pazı ve bir tülbente sarılmış olarak nohut da konulur. Üzerine kaynamış tuzlu su ve ekşimiş hamur suyu dökülerek bir hafta süre ile ekşimesi beklenir. Ekşimeye başlayınca kapağı açılır. Ekşiyen su taşırtılarak boşaltılır.

## Malzemeler (6-7 Kişilik)

1 baş kelem (lahana)  
1 yemek kaşığı reyhan  
1 yemek kaşığı pul biber  
1 su bardağı nohut  
1 çay bardağı kaya tuzu

|                                                                                    |                                                                   |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | <b>Coğrafi İşaretin Adı /<br/>Name of Geographical Indication</b> | <b>Muş Çorti Turşusu</b>                               |
|                                                                                    | Tescil Tarihi / Registry Date                                     | 25.12.2017                                             |
|                                                                                    | Coğrafi İşaretin Türü /<br>Type of Geographical Indication        | Mahreç İşareti                                         |
|                                                                                    | Ürün Grubu / Product Group                                        | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
|                                                                                    | Tescil Ettiren / Registrant                                       | Muş İl Bilim Sanayi Ve Teknoloji Müdürlüğü             |
|                                                                                    | Dosya No / File Number                                            | C2017/115                                              |
|                                                                                    | Tescil No / Registry Number                                       | 294                                                    |



## ÇORTİ TURŞUSU

Kış mevsiminin Muş'ta uzun sürmesi nedeni ile kış gelmeden mutfak kültürü açısından geçmişte olduğu gibi günümüzde de birtakım önlemler alınmaktadır. Kış hazırlığı olarak çevrede yetişen tüm sebzeler; biber, domates, patlıcan, fasulye vb. yiyecekler kurutularak saklanır. Lahananın yanı sıra kışlık patates, soğan torbalarla alınarak bozulmaması için toprağa gömülür. Domates ve biber salçası yapılır, turşu hazırlanır. Geçmişte Muş'ta genellikle çorti ve yağ turşusu yapılırken günümüzde diğer sebzelerin turşusu da yapılmaktadır. Ancak kelem yani lahana turşusu, temel yemek malzemelerinden biri olduğu için vazgeçilmezdir.



## MUŞ KÖFTESİ

Doğu Anadolu'nun hemen her bölgesinde içli köfte yapılır. Ancak bazı şehirlerde içine kıyma konularak, bazı şehirlerde böbrek üstü iç yağı konularak, Muş'ta ise soğan kavurması konularak yapılan lezzetli bir yemektir. Muş Köftesi, bulgurun etle yoğrulmasından dolayı kalori değeri yüksek ve besleyicidir. Özellikle kış aylarının vazgeçilmez yemekleri arasında yer alır.





### Dış Malzemesinin Hazırlanması

Bir kilogram kıymaya yumurta tuz eklenerek güzelce yoğrulur. Daha sonra bulgur eklenip suyla desteklenip çiğköfte kıvamına getirilir.

### İç Malzemesinin Hazırlanması

Soğanlar ince ince doğranarak tencereye alınır. Sıvı yağ ilave edilerek suyunu çekinceye kadar kavrulur. Soğuyunca tuz ve baharat eklenerek karıştırılır.

### Köftenin Yapılışı

Hazırlanan hamur küçük bezelere ayrılır. İçleri açılarak içine hazırlanan harçtan konur. Kapatılarak yuvarlanıp şekillendirilir. Etrafının çatlamamasına dikkat edilmelidir. Tencereye biraz su konur. Su kaynayınca ocağın altı kısılarak pişirilir. Geleneksel olarak geçmişte içi soğanlı yapıldığı halde, günümüzde soğan, kıyma, maydanoz katılarak da iç hazırlanmaktadır. Üzerine tereyağlı sos eklenir.

### Malzemeler

(6-7 Kişilik)

1 kg. yağsız kıyma  
1 kg. ince bulgur  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı tuz

### İç Malzemeler

1 kg. soğan  
250 gr. tereyağı  
1 tatlı kaşığı reyhan  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı toz biber  
½ bağ maydanoz  
200 ml. sıvı yağ

## Malzemeler (6-7 Kişilik)

400 gr. ince çekilmiş kıyma  
veya tavuk kıyması  
400 gr. köftelik bulgur  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı un  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
200 gr. haşlanmış nohut  
1 yemek kaşığı nane  
1 yemek kaşığı kimyon  
1 yemek kaşığı pul biber  
200 ml. sıvı yağ



## Yapılışı

Kıymanın üzerine bulgur, yumurta, tuz ve un eklenerek bulgur iyice eriyinceye kadar yoğrulur. İsteyen dana kıyma ile isteyen tavuk kıyması ile yapabilir. Hazırlanan harç küçük küçük yuvarlanarak ufak köfteler şeklinde tepsiye dizilir. Ayrı bir tencerede soğan sıvı yağla kavrulur. Üzerine salça, nane ve pul biber eklenip karıştırılır, 0,5 litre su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine köfteler ve haşlanmış nohut eklenir. Pişince servis yapılır.





## GLORİK (UFAK KÖFTE)

İçli köftenin yapıldığı yerde ufak köftenin yapılması kaçınılmazdır. Evlerde köfte yapmaya karar verildiğinde hem iri yani Muş Köftesi, hem ufak köfte yapılır. Muş'ta hayvancılık ve tarım yaygın olduğu için şehrin mutfağına da ister istemez yörede yetişen ürünler yansımaktadır. Muş Köftesi ve Glorik genellikle dana kıyma ile yapılır. Ancak kümes hayvanlarının yaygınlaşması sonucu son dönemde tavuk kıyması ile de yapılabilmektedir. Muş ufak köftesinin özelliği, yemeğe haşlanmış nohut da katılıyor olmasıdır.

## DOMATESLİ LAHANA SARMASI (KIRÇIKLI KELEM SARMASI)

Lahana sarması yapmaya karar verdiğinizde ilk yapmanız gereken lahana seçimidir. Yaprakları kıvrır kıvrır olan lahanalar daha çok sarma için kullanılır. Kapuska ve turşu için yaprakları düz ve sert olan lahana seçilir. Muş'ta lahana sarması için dolma kelimesi de kullanılmaktadır. Muş'un kelem sarması beyaz lahana yaprağının içerisine bulgur konularak yapılır. Batı Anadolu'ya kaydıkça lahana yerini asma yaprağına, bulgurlu ve kıymalı iç de pirinç ve zeytinyağlı içe bırakır. Muş'un kıymalı kelem sarması üzerine eklenen kırçıklı sosla yöreye özgü bir özellik kazanır.





### **İç Malzemeler (6-7 Kişilik)**

½ kg. kıyma  
350 gr ince bulgur  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 kg. lahana  
1 yumurta

### **Sos Malzemeleri**

½ kg. domates  
½ kg. biber  
½ kg. soğan  
1 yemek kaşığı tuz  
200 ml. sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Lahananın ortasındaki sert kısım (kırçık)

### **Hazırlanışı**

Kıyma, yoğurma kabına alınarak bulgur, yumurta, tuz, bir adet rendelenmiş soğan, pul biber ve bir su bardağı su eklenerek yoğrulur. İhtiyaç duyuldukça su eklenerek yoğrilmaya devam edilir. Çiğ köfte kıvamına gelen hamur 10 dk. dinlendirilir.

### **Sosun Hazırlanışı**

Domates, biber, soğan ince ince doğranır. Haşlanan kelemlerin sert kısımları da doğranarak ilave edilir. Üzerine pul biber, tuz, sıvı yağ eklenerek sarmanın sosu hazırlanır.

### **Yapılışı**

İki kg. lahana haşlanarak soğumaya bırakılır. Soğuyan lahana sarmaya uygun şeritler şeklinde kesilerek hazırlanır. Hazırlanan içten konularak küçük küçük sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Dört kat dizildikten sonra sosundan bir miktar eklenir. Sarma bitinceye kadar bu işlem devam eder. Pişirildikten sonra tereyağı eritilerek pul biber eklenir, sarmanın üzerine gezdirilerek servis yapılır.





## Malzemeler (6-7 Kişilik)

½ kg. yağlı kıyma  
4 baş soğan  
3 adet yeşil biber  
2 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı sumak  
½ bağ maydanoz  
1 baş yumuşak dolmalık lahana  
200 gr. tane sumak  
200 ml. sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tuz  
300 gr. pirinç

## Yapılışı

Biber, soğan, maydanoz küçük küçük doğranarak leğene alınır. Üzerine pul biber, karabiber, sumak ve tuz eklenir. Kıyma ve pirinç ilave edilerek yoğrulur. Yoğrulan harca salça ve sıvı yağ eklenerek yoğurmaya devam edilir. Lahana dörde bölünerek tencerede kaynatılır. Pişen lahana soğuyunca dikdörtgen parçalar şeklinde kesilir. Hazırlanan içten lahana yapraklarının içine konarak sarılır. Tane sumaklar, sıcak suda bekletilerek suyu sarmanın üzerine dökülüp pişirilir.

## HEZ (HAZÜT) DOLMASI

Kırçıklı Kelem Dolması yani Domatesli Lahana Sarması ile benzer özelliklere sahip olan Hazüt Dolması, farkını pişirmede kullanılan sumak suyundan alır. Hez dolmasına sumak ekşimsi ayrı bir lezzet kazandırır.







## AYRAN AŞI (GIRAR)

Ayran Aşı, ülkemizin soğuk ve sıcak olarak içilebilen önemli çorbalarından biridir. Aslında çorbanın ötesinde başlı başına bir yemektir. O yüzden de ismi 'Ayran Aşı' diye adlandırılır. Bölgede yer yer ayran aşına ince ince kenger ve/veya maydanoz doğranarak da ayrı bir lezzet kazandırılır. Dağlarda yetişen punk ile ya da dağ reyhanı da kurutularak ayran aşına ilave edilir. Van Gölü Havzası'nda inci kefalı balığı ile birlikte yapılan ayran aşı, Muş'ta Murat Nehri'nde tutulan balıklarla birlikte sofralara lezzet katar.



## Malzemeler (6-7 Kişilik)

- 1 kg. yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı döğme (den)
- 1 yemek kaşığı yarpuz (anluh)
- 1 su bardağı haşlanmış nohut

## Yapılışı

Döğme (den) ve haşlanmış nohut bir gece önce ayrı ayrı soğuk suya konarak bekletilir. Yemek yapımında ikisi ayrı tencerelerde kaynatılır. Yoğurt koyu ayran kıvamına gelecek şekilde çırpılır. Bir yumurtaya bir yemek kaşığı un eklenerek sulandırılmış yoğurda dökülüp karıştırılır. Döğme, nohut ve ayrana ilave edilip kavam gelinceye kadar pişirildikten sonra ocaktan alınır, üzerine yarpuz (yabani taze nane) ilave edilerek servis yapılır.





## Malzemeler (6-7 Kişilik)

1 su bardağı nohut  
1 su bardağı dövme (den)  
1 su bardağı yeşil mercimek  
1 kg. kemikli et  
1 baş soğan  
1 tatlı kaşığı tuz ve  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay bardağı sıvı yağ

## Yapılışı

Akşamdan suya bırakılan nohut ve dövme tencereye bırakılarak az pişirilir. Başka bir yerde kaynatılan yeşil mercimeğin suyu süzülüp nohut ve dövme ile karıştırılır. Et, düdüklü tencerede pişirilir. Malzemeleri eklenerek helim tutması için bir süre kaynatılır.

## Sos hazırlanışı

Sıvı yağda soğan kavrulur. Üzerine pul biber eklenir. Kaynayan aşın üzerine dökülür.

## HELİM AŞI

Bazen bulgur, bazen nohut, bazen mercimek tek başına bir yemeğin temelini oluşturur. Et, yağ ve baharatlarla harmanlanınca da hünerli ellerde afiyetle yenen nefis lezzetlere dönüşür. Helim A ı; bulgur, nohut ve mercime in bir araya gelip, kemikli etin de ona lezzet kazandırması ile ortaya çıkan m kemm l bir lezzettir. Besin değeri oldukça yüksek bakliyatlar etle bulu unca sağlıklı beslenmenin en güzel yemeklerinden biri ortaya çıkar. Yeme in suyu iyice koyula ıp helim tutunca tadına daha bir doyum olmaz.





## GÜLLÜK ÇALMASI

Yörede; güllük, gulik, gülbahar veya çiriş otu diye de bilinir. Bahar aylarında dağlardan toplanan bir bitkidir. Bol olarak bulunduğu yerlere çirişlik denir. Kendine özgü bir kokusu olan çiriş otu, başta Muş olmak üzere Munzur Vadisi ve Van bölgesinde yetişir. Köklerinden zamk elde edilen çirişin yaprakları henüz taze iken pişirilmeden de yenabilir. Çiriş otundan çorba ve farklı yemekler de yapılabilir. Haşlandıktan sonra yumurta ile kavrularak yapılan yemeği de lezzetlidir. Güllük; salamura veya farklı şekillerde kış için de saklanabilir.



### Malzemeler (6-7 Kişilik)

2 kg. güllük  
2 su bardağı dövme (den)  
100 gr. tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

### Yapılışı

Güllükler ayıklanarak yıkanır, doğranır. Ayrı bir yerde su ile haşlanarak pişirilen dövmenin üzerine ilave edilir. Su ve tuz eklenip ocağa konulur. Buğday kısmı iyice pişinceye kadar çırpma teli ile karıştırılarak pişirilir. Üzerine tereyağı eklenerek servis yapılır.



## Malzemeler (6-7 Kişilik)

½ kg. tavuk göğsü  
300 gr. döğme (den)  
100 gr. tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

## Yapılışı

Döğme ayıklanıp yıkanarak tencereye konur. Üzerini kaplayacak kadar su ve tuz eklenerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Haşlanan tavuk göğsü didiklenerek buğdaya eklenir. Herse telleninceye, tavuk ve buğday birbirine yedirilinceye kadar sürekli karıştırılır. Küçük bir tavada tereyağı eritilerek kırmızı biber eklenip hersenin üzerine dökülerek servis yapılır.







## HERSE (TAVUKLU)

Muş'un önemli yemeklerinden biridir. Eskiden düğün ve bayramlarda varlıklı aileler kazanlarla herse dağıtırdı. Köylerde geceden tandırda bırakılan herse sabah karıştırılıp hazırlanırdı.

Herse lezzetli bir kış yemeğidir. Döğme yani değirmende kabuğu alınan buğday ile yapılır. Tercihe bağlı olarak kuzu eti veya tavuk göğsü ile yapılabilir. Döğme ile tavuğun göğüs eti beraberce kaynatılır. Bu işlem tandırda yapılırsa yemek daha lezzetli olur. Yemek piştikten sonra bu kez çalma işlemi başlar. Bu işlemi gerçekleştirmek için büyük tahta kepçeler kullanılır. Yemeğin bu kepçe ile tencere arasında sıkıştırılması işlemine 'çalma' adı verilir. Çalma işlemi, döğme ile tavuk eti birbirine iyice yedirilinceye kadar devam eder. Herse tam kıvamına gelince bu işlem son bulur ve sıcak sıcak servis yapılır. Tabaktaki yemeğin ortasına tereyağı konulması lezzetini artırır.

## JAĞ / CAĞ KIZARTMASI

Jağ/cağ, kengere benzeyen yabani şifalı bir bitkidir. Dağlardan toplanan jağ/cağ güzelce temizlenerek sapından ayrılır, ufak ufak parmak büyüklüğünde doğranır. Kaynamış suyun içine biraz yoğurt atılır (ayran da olabilir), tadı güzel olsun diye o suyla haşlanır. Daha sonra yıkanarak küpe veya bidona dizilir. Tuzlu su ilave edilerek ekşitilir ve turşusu kurulur. Jağ/cağ turşusu, turşu olarak yenmesinin yanı sıra üzerine yumurta kırılıp yağda kızartılarak da tüketilmektedir.





## Yapılışı

Yumurta, un, tuz, yoğurt ve şeker karıştırılarak kek kıvamından biraz koyu harç hazırlanır. Jağ/cağlar önceden haşlanır, tercihen düdüklü tencerede pişirilebilir. Suyu süzülerek hazırlanan kaplama harcına batırılarak tereyağında kızartılır.

## Not:

Cağ/jağ, küçük küçük doğranıp kaplama harcının içine doğranarak kaşık kaşık dökülmek suretiyle de pişirilebilir.

## Malzemeler (6-7 Kişilik)

300 gr. jağ/cağ  
6 adet yumurta  
3 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı yoğurt





## Malzemeler (6-7 Kişilik)

300 gr. kenger  
5 yumurta  
3 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı yoğurt

## Kızartmak için

1 su bardağı sıvı yağ  
150 gr. tereyağı

## Yapılışı

Yumurta, un, tuz, yoğurt ve şeker karıştırılarak kek kıvamından biraz koyu harç hazırlanır.

Üst kısmı dikenli bir bitki olan kengerin kökleri toplanarak bir araya getirilir ve yemek olarak kullanılır.

Kengerlerin kök kısımları bol su ile yıkanarak temizlenir. Suyu iyice süzülen kengerler teker teker harca batırılarak tavada kızartılır.





## KENGER KIZARTMASI

Muş'ta dağlardan toplanan kenger taze taze yendiği gibi salamura yapılarak kışa hazırlık için de saklanmaktadır. Bölgede uzun süren kış gelmeden makarna ve erişte hazırlanmakta, kışa girerken tandırda ekmek yapılmakta ve tarhana yoğrulmaktadır. Yörenin temel gıdası olan bulgur kaynatılıp, döğme dövülmekte, un öğütülerek ambarlara basılmaktadır. Evde yiyecek bir şey olmadığında çorti veya yağ/cağ turşusu yahut kenger kızartması ilk akla gelen pratik yemek çeşididir.

## KEŞKEK PİLAVI

Anadolu'nun hemen her yöresinde bilinen ve yapılan bir yemektir Keşkek. Bazı bölgelerde düğün ve bayramların vazgeçilmezidir. Temel olarak yarma buğday ve etin karışımından oluşur. Pişirilmesi Herse yemeğı ile benzerlik gösterir. Ancak Muş'ta yapılan ve 'Keşkek Pilavı' denilen yemeğe nohut da katılıp et suyunda pişirildiğı için daha bir lezzet kazanır. Yenirken üzerine et ilave edilmesi de Muş Keşkek Pilavı'nın farklı bir özelliğidir.







## Yapılışı

Nohut ve buğday akşamdan suya konulur. Et düdüklü tencerede yumuşayıncaya kadar pişirilir. Et tencereden çıkarılır. Akşamdan suda bekletilmiş olan nohut ve buğday et suyuna dökülerek tereyağı ve tuz ilavesi ile pişirilir. Buğday taneleri şişip patlayıncaya kadar iyice pişirilir. Servis tabağına alınır, üzerine haşlanmış et ilave edilerek afiyetle yenir.

## Malzemeler (6-7 Kişilik)

300 gr. buğday  
200 gr. nohut  
½ kg. kemikli et  
150 gr. tereyağ  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tuz  
150 gr. tereyağ

## Malzemeler (6-7 Kişilik)

3, 5 kg un  
1 litre süt  
2 su bardağı sıvı yağ  
1, 5 çorba kaşığı tuz  
Su

## Sos Malzemeleri

1 kg yoğurt  
Birkaç diş sarımsak  
½ kg tereyağı  
2, 5 paket margarin  
2 su bardağı şeker  
Su  
Tuz



## Yapılışı

Un, süt, su, sıvı yağ ve tuz orta sertlikte hamur elde edinceye kadar yoğrulur, 10 dakika kadar dinlendirilir. Isıtılan fırına geniş bir tepsiye yayılan hamuru sürüp, ara ara kontrol edilerek, üstü kızarana kadar pişirilir. Hamur pişerken 3 farklı sos hazırlanır. Yoğurt sulandırılarak yoğun kıvamlı bir ayran elde edilir. Margarin ve tereyağı küçük bir tencerede eritilir. 2 su bardağı şeker 2 su bardağı suyla kaynatılır. İnce olmayacak bir şerbet olması gerekir. Hepsi bittiğinde 3 farklı sos elde edilmiş olur.

Varto yöresine ait yemeğin zor ama en zevkli kısmı da fırından çıkarılan pişmiş hamurun yan ve alt tarafları kalacak şekilde iç kısmı bıçak ve kaşık yardımıyla oyularak çıkarılır. Bunu sıcakken yapmak gerekir. İçi boşaltılan hamura soslar döküldüğünde etrafa akmaması için yan ve alt taraflarına zarar vermeden tabak gibi kullanmak gerekir.

İçinden çıkarılanlar lokmalık parçalara ayrılarak tekrar hamur tabağına tepelene konur. Üzerine sade ya da sarımsaklı iyice sulandırılan yoğurt kepçeyle eşit olarak dökülür. Daha sonra eritilmiş sıcak yağ dökülür. Eğer sarımsaklı severseniz şerbet dökülmez. Sade ayran kullanacaksanız son aşamada sadece üst kısmına şerbet dökerek kendi tabağıyla misafirlere sunulabilir.

## ZERFED

Tandırın en lezzetli etsiz yemeğidir Zerfed. Önce ekmeği pişirilir, sıcak sıcak içi oyulur. Oyulan ekmekler içine doğranır. Sıcacık ekmek içi ayrılarla yumuşatılıp üzerine doğal tereyağı gezdirilerek lezzet kazandırılır. Arzu edenler şerbetle tatlandırarak afiyetle yer. Varto kaynaklı olan Zerfed, Muş genelinde de yapılmaktadır. Zerfed ekmeği, sofradaki kişi sayısına göre farklı büyüklükte yapılabilmektedir.

Son dönemde sıcak ekmek içi oyulduktan sonra içine kavurma üzerine yoğurt ve tereyağı ilave edilerek etli çeşidi de yapılmaktadır.







## MUŞ BALI

Muş, doğal çiçek tarlaları ile kaliteli bal konusunda adını duyuran yöreleri geride bırakacak yüksek bir arıcılık potansiyeline sahiptir. Rakımı 1.350 ile 2.600 metre yüksekliğe yerleşen arıcılar, kimyasallardan uzak, kirlenmemiş doğaya arılarını salarlar.

Geçtiğimiz yıllarda teşvikler sonucu arıcılığa ilgi duyanların sayısı bir hayli arttı. Mesleğin bilinçli yapılması sonucu da üretilen balın kalitesi yükseldi.

Her yıl 100 bin kovanlık göçebe gezginci

arıcının uğradığı Muş yaylaları, geven, kekik ve sarı diken gibi 62 çeşit dikenli/çiçekli bitki ile öne çıkıyor. Mayıs ayı ortalarında Türkiye'nin çeşitli yerlerinden gelip Muş ovalarına yerleşen arıcılar, Haziran' ın 20'sinden sonra Muş ve Varto bölgesindeki yüksek yaylaların yolunu tutuyor. Arıcıların sürekli eğitim ve bilinçlendirilmesi ile sertifikalı bal üretimi de arttı. Böylece Muş balı doğal bal pazarında daha çok yer almaya başladı.

Muş Balı için DAKA'nın öncülüğünde Muş Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından coğrafi işaret alma çalışmaları başlatılmış ve süreç tamamlanmak üzeredir.









## MUŞ ESKİ KAŞARI

Muş Kaşarı bölgenin zengin aromalı bitkileri ile beslenen koyun ve inek sütlerinin karışımı ile yapılır. Yüzde 40 oranındaki koyun sütü oranı ile açık ara Türkiye'nin en iyi kaşarlarından biridir. Mükemmel lezzeti yakalaması için en az 6 ay olgunlaştırılan kaşar peyniri, özenli kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir.

Türkiye'nin en lezzetli sütlerinin üretildiği Muş, Bulanık, Malazgirt ve Liz ovalarında Mayıs ayından başlayarak Ağustos sonuna kadar renkten renge bürünen çiçek tarlaları ve yaylalarda beslenen, bölgede doğal şartlarda yetişen hayvanların sütlerinden üretilir. Teker şeklinde üretilen bir kiloluk Muş Kaşarı için yaklaşık 11 - 12 kg süt kullanılır. Hijyenik ortamlarda yapılan Muş Eski Kaşar peyniri üretiminde katkı maddesi kullanılmaz.

DAKA'nın öncülüğünde Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü işbirliği ile coğrafi işaret alma çalışmaları başlatılmış ve süreç tamamlanmak üzeredir.





## MUŞ LAHANASI (KELEM)

Muş'un bereketli topraklarında en çok yetiştirilen ürünlerden biridir lahana. Yörede 'kelem' diye bilinir. Lahana sapının içi yer elması gibi lezzetli olur. Sarma yapıldığında 'kırçık' denilen lahananın göbek kısmı doğranıp sosa katılır. Kırçıklı kelem sarması üzerine domatesli sos dökülerek yemeğe ayrı bir lezzet kazandırılır.

Lahana deyip geçmeyin. Bulgur ve etiniz varsa, onları yemek haline getirmek için bir de lahanaya ihtiyaç duyarsınız. Koca koca lahanalar olgunlaştığında pazarın yolunu tutar. Ya parçalanıp turşusu kurulur veya taze taze yemeği yapılır. Lahana turşusu, uzun kış aylarında sarmasından (sarımsaklı, yoğurtlu, sumaklı gibi) çortisine nefis yemekler olarak sofraları süsler. Lahana, olduğu gibi toprağa gömülüp bozulmadan muhafaza da edilebilir. Kış aylarında çıkarılıp tüketilir.











## MUŞ TÜTÜNÜ

T t nc l k, yoğun emek isteyen bir iştir. Ekilmesi, bakımı, sulanması, toplanması, dizilmesi yoğun insan emeiği gerektiriyor. Tohumdan fideye, tarladan ambara yıl boyu uğraş istiyor.  apa yapılıp sulanması, altta sararan yaprakların toplanmasından başlayarak  k kez kırım yapılması, dizilip kurutulması, kapalı alanda bekletilip havanın nemi ile kıvam kazanması sağlanıyor. Bu yüzden 'altın sarısı  ile' diye adlandırılıyor.

Tütün ekim ve alımının Tekel'de olduğu dönemde Muş'ta yılda 4 bin ton civarındaki tütün üretimi, alımların özel sektöre geçmesi ile birlikte azalmaya başlayıp yılda 8 – 9 tona kadar gerilemiştir. Sulama gerektiren Virjinya tütününün aksine kıraç toprakta yetişen Muş Tütünü daha kaliteli ve tek başına içilebilir özelliğe sahiptir. Buna rağmen bereketli Muş Ovası'nda geçtiğimiz yıl deneme ekimi yapılan Virjinya t t n nde de olumlu netice alındı. Tütün tarımında vergi oranının düşürülmesi, üretimin yeniden desteklenmeye başlanması, kooperatifleşmenin teşviki ve üretimde yüzde 30 oranında yerli tütün kullanma mecburiyeti sektörün önünü açacak gibi... 2020 yılında 48 ülkeye 53 bin ton tütün ihraç edilmesi, üreticinin 2021'e daha olumlu bakmasını sağlamıştır. Muş'ta Alparslan II Barajı'nın faaliyete geçmesi ile birlikte sulu tarımın artması da Muş tütününü teşvik edecek unsurlardan biri.





## MUŞ ÜZÜMÜ

Muş'ta bağcılığın tarihi çok eskilere dayanır. Cumhuriyet döneminde Muş'ta neredeyse ortadan kalkan bağcılık son 30 yılda gelişme göstermiştir. Yeni yeni bağlar kurulmakta ve bağcılık yaygınlaşmaktadır.

Muş üzümü, ince kabuklu, sulu, şekerli ve hafif ekşimsidir. Sinciri, danagözü, yazbeyazı, güzbeyazı ve kaşmer çeşitleri ünlüdür. Muş'un hemen yakınında, Haspet Kalesi'nin eteklerindeki Mongok Bağları yetiştirdiği üzümlerle öne çıkar. İncebel ve Mehmetcan Bağları'nda da kaliteli üzüm yetiştirilir. Bu bağlarda karadut, kiraz, güz armudu, mayhoş bir tadı olan küçük beyaz Macirek Elması da yetiştirilir ve sevilerek yenir.

Tarihi kayıtlarda Birinci Dünya Savaşı'na kadar bölgede yaşayan Ermenilerin Muş'ta kaliteli şaraplar ürettiğine dair bilgiler mevcuttur.











## BULANIK KAZI

Zengin in sefası, fakirin gıdası olarak nitelendirilen kaz kızartması çok özel bir yemektir. Muş, kaz varlığı bakımından Türkiye'de Kars'tan sonra ikinci sıradadır. Kars'ta tüketilen kazın önemli bir kısmı da Muş'tan gitmektedir. Muş'ta, özellikle de Bulanık bölgesinde sürüler halinde yetiştirilen kazlar Kars'tan gelen tüccarlar tarafından toplanarak götürülüyor.

Muş'ta sulak alanların çok olması kaz yetiştiriciliğine imkan tanımaktadır. Kuluçkadan başlayarak yetiştirilen kazlar, bölgede yaşayan aileler için bir ek gelir teşkil etmektedir.

Kaz eti, sağlıklı bir et türüdür. Yüksek besleyici değerine göre, düşük yağ ve kolesterole sahiptir. Kaz ciğeri, dünyada aranan yemekler arasındadır. Yetiştirilmesi kolay olan kazlar hastalıklara karşı da dayanıklıdır. Kazla ilgili olarak 'Eti tencereye, tüyü yastığa, ciğeri yurt dışına' sözü meşhurdur.







## MUŞ LALESİ

Bahar gelince Muş ve Bulanık Ovaları lalelerle tamamen kırmızıya bürünüp yeşille kırmızının gök mavisiyle bütünleştiği bir doğa şölenine dönüşür. Muş Ovası, geniş ve bereketlidir. Bahar buraya geç gelir biraz. Nisan sonu yaklaşınca devasa düzlüklerdeki çiçekler içinden bayrağı devralır Muş Lalesi.

Muş Lalesinin çiçeği tüysüzdür. Rengi kırmızının farklı tonlarındadır. Bordodan pembeye nadiren de sarıya kaçır... Endemik bir türdür. Yani sadece Muş Ovası'nda yetişir. Muş dışında az miktarda komşu illerde de görülür. Gövde uzunluğu 10 santimle 30 santim arasında değişir. Yaprakları dalgalı, dik ve uzun mızrak şeklindedir. Muş Lalesi, bilimsel olarak ilk kez 1891 yılında J. G. Baker tarafından tanımlanarak Garden Chocı'de yeni tür olarak yayınlanarak kayıtlara geçmiştir.









## MANDA YOĞURDU

Manda yoğurdu, küçük gözenekli, koyu kıvamlı ve katı yapısıyla kaliteli bir yoğurttur. Yağ oranı fazladır. Muş Ovası'ndaki endemik bitkilerin lezzetiyle harmanlanır. Olmazsa olmazı, üzerindeki kaymağıdır. Sütün iki kere kaynatılıp soğutulması ile elde edilen manda kaymağı, diğer süt kaymaklarına göre yüzde 58 daha fazla kalsiyum, yüzde 40 daha fazla protein içerir. Manda yoğurdu B12, demir, kalsiyum, fosfor ve protein bakımından zengindir. Kolesterol oranı düşüktür. İçerdiği vitamin ve minerallerle kansere, mide ve kalp hastalıklarına iyi geliyor, yaşlanmayı geciktiriyor, kemik erimesini önleyerek vücudun zinde kalmasını sağlıyor. Laktoz oranı düşük, besleyici özelliği yüksektir.

Namı dünyayı saran İtalyan pizzaları şöhretini manda sütünden yapılan peynirlere borçludur. Tüm dünyaca bilinen mascarpone, mozerella ve ricotta peynirleri manda sütünden yapılmaktadır. Manda sütü kullanarak yapılan İtalya ve Hollanda peynirleri de tüm dünya tarafından bilinmektedir. Manda sütüyle yapılan Afyon kaymağı ünü ülke dışına çıkmış lezzetlerimizden biridir. Mandalar etinden çok sütü için beslenmektedir. Ancak ekşi tadının verdiği aromatik lezzetten dolayı manda etinden çok lezzetli sucuk ve pastırma yapılmaktadır. Manda eti kalori bakımından sığır etinin yarı seviyesinde ve daha az doymuş yağ oranına sahiptir.







**Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı  
Muş Yatırım Destek Ofisi**

**Yeni Mah. Hürriyet Cad. No: 312 MUŞ  
Tlf: (0436) 212 95 13 [www.daka.org.tr](http://www.daka.org.tr)**

ISBN 978-605-7887-14-6



9 786057 887146

**Kalkınma Ajansı yayınları bedelsizdir, satılamaz.**