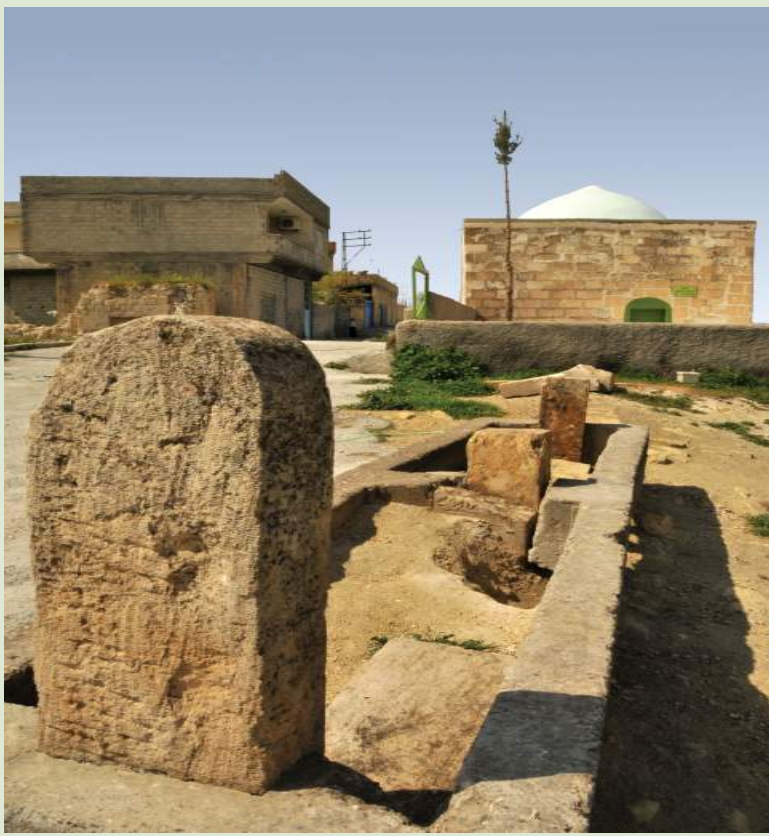




Muhteşem Pullu

### Şeyh Safi Türbesi

Urfa Kapı'ya güneyden inen yolun kenarındadır. Yapım tarihi bilinmemektedir. Şeyh Safiyüddin Horasani'nin adına yapılmıştır. Diğer iki mezardan biri Tütüncü Hacı Koca Ağa'nın kızı Hanım'a aittir. Düzgün kesme taştan yapılmıştır.



Muhteşem Pullu

### Şeyh Hasan Baba Türbesi

Kurtuluş Mahallesi'nde, Şih Hasan bahçeleri olarak bilinen yerdeki mezarlıktadır.

Yapım tarihi bilinmemektedir. Kubbesi ve içi badanalıdır.

## Şeyh Abdullah Türbesi

Birecik'in güneyinde Zeytinlik yolu üzerindedir. Yakın zamana ait bir yapıdır.



Muhteşem Pullu

## Melik Tahir (Dahar) Türbesi

Kurtuluş Mahallesindedir. Eskiden bir kaya mezarı olduğu tahmin edilmektedir. Kubbesi sonradan eklenmiştir.



Burhan Pehlivan  
DASK DOĞAY 2010

## Diğer Türbeler:

### Şeyh Çarıklı Türbesi

Hoca Şerif Mahallesi'ndedir. İnsan eliyle oyulmuş bir mağara içindedir. Mekanın islam öncesine ait olduğu tahmin edilmektedir.

### Şeyh Muhammed Ali Narikey Türbesi

Saha Mahallesi'nde Atatürk ilkokulu Sokağı'ndadır. Bir evin avlusunda kayaya oyulmuş iki bölümlü mağara içindedir. Mağaranın islam öncesi dönemlere ait olduğu tahmin edilmektedir.

### Şeyh Cesim Türbesi

Urfa kapı caddesindedir. Bir evin bahçesindedir. Yakın zamana ait bir yapıdır.

Şeyh Hacı Fakıbaba'nın Makamı Tekke camisi avlusunda bulunmaktadır.





## HÖYÜKLER VE ARKEOLOJİK ALANLAR

### Keloş Kale Harabeleri



Ömer Akar

İnceler Köyünün kuzeydoğusunda yer alır. Alanın tamamında ve özellikle kuzey-doğu yönlerinde yapı kalıntıları ve güney yönünde anıtsal üst örtü parçaları bulunmaktadır. Yapı kalıntıları mimari açıdan değerlendirildiği doğu-batı doğrultuda düzgün kesme dikey taşlardan yapılmış beşik tonoz kemer girişli, dikdörtgen planlı; üst örtüye kalın silmelerle geçiş sağlanan bir mekan; bu mekanın kuzey-güney doğrultuda kesen kesme blok taştan yapılmış düz lentolu, dikdörtgen, alçak bir kapıdan girilen başka bir mekandan oluşmaktadır.



Ömer Akar

İlk çağlardan beri yerleşim gören bölge arkeolojik yerleşim alanları açısından çok zengindir.

İlçe sınırları dahilinde bugüne kadar 43 höyük saptanmıştır. Bunların çok azında kazı çalışması yapılabilmektedir.

Höyüklerin yanısıra 14 dağınık arkeolojik buluntu yeri, 25 konaklama ve işlik yeri, 23 düz yerleşme, 5 mağara, 2 kaya sığınağı, 1'er yamaç yerleşmesi ve atölye yeri vardır. Bu yerlerin bir kısmı doğal bir kısmı ise yeni yerleşimler, baraj gölü ve kaçak kazılar nedeniyle tahribata uğramıştır. Bir çoğundaki tahribat halen sürmektedir.

Birecik'te tespit edilen 43 höyükten, çoğu baraj gölü çevresinde olan ve su altında kalma tehlikesi bulunan 14 höyükte arkeolojik kazı çalışmaları yapılmıştır. Kalan 39 höyükte ise yüzey araştırmaları gerçekleştirilmiştir.



Hakan Gönendik

Bugüne kadar arkeolojik kazı çalışmaları yapılan höyükler; Akarçay Köyü çevresindeki Akarçay, Akarçay Tepe ve Gre Virike; Mezraa Köyü çevresindeki Fıstıklı, Mezraa, Mezraa Teleilat ve Zeytinlibahçe; Uğurcuk Köyü'ndeki Hacinebi ve Hacinebi Mezarlığı Höyükleri ile Surtepe (Surtepe Köyü), Şavi 1 (Adacık Köyü), Tiladir Tepe (Ziyaret Köyü), Tilbeş (Keskince Köyü), Tilvez (Meteler Köyü) höyükleridir.





Hakan Gönendik

Arkeolojik kazı yapılan höyüklerde İlk Taş Çağından (Paleolitik MÖ 500.000-10.000 öncesi başlayan yerleşimlerin izleri ve buluntularına erişilmiştir.

İlk Taş Çağı buluntularının yanısıra, Cilalı Taş Çağı (Neolitik MÖ 10.000 – 5.000), Bakır Taş Çağı (Kalkolitik 5.000 – 3.000), İlk Tunç Çağı (MÖ 3.000 – 2.000) ve Orta ve Geç Tunç Çağı (MÖ 2.000-1.000) Demir Çağı (MÖ 1.000-300) bulgularına da yoğun olarak rastlanmaktadır.

Bazı höyüklerde ise Helenistik dönem (MÖ 333-30), Roma (MÖ 30-MS 395) ve Bizans dönemlerine ait yapı kalıntıları da bulunmuştur.



Akarçay Höyük

## Hacı Nebi Höyüğü

Uğurcuk (Hacinebi) Köyündeki kazılarda Hellenistik dönem kalıntıları ile Geç Kalkolitik Çağ'ın dört evresine ait kalıntılara rastlanmıştır. Hellenistik döneme ait tabakada, kerpiç ve taş malzemenin birlikte kullanıldığı anıtsal yapı kalıntıları, Büyük İskender dönemine ait bronz sikkeler, mezarlar, bu mezarlarda bulunan sanat değeri yüksek bol miktarda yüzükler, küpeler, arslan figürlü bilezikler, kandiller, mermer alabastronlar ve pişmiş toprak heykelcikler bulunmuştur.





## BİRECİK'TE EKONOMİ



Hakan Gönendik

Birecik'in ekonomisi tarıma ve hayvancılığa dayalıdır. İlçe genelinde Akdeniz iklimi görülür. Yaygın olarak görülen bitki örtüsü bozkırdır. Yüksekliği 1000 metrenin altında olan dağ yamaç ve eteklerinde zeytin, fıstık yetiştirilir. Büyük ve küçükbaş hayvancılık yaygındır. Hayvancılığa bağlı olarak süt, yağ, peynir, yün ve yapağı üretilir. Birecik ovasında ve diğer küçük düzlüklerde de kenevir, pamuk, kendir gibi bitkiler yetiştirilir. Birecik Patlıcanı, biberi ve Nohut - Tırnak Ekmeği meşhurdur.



Funda Gönendik





## BİRECİK'TE YAŞAM

Birecik'in eski çarşısında demircileri, nalbantları, ahşap ustalarını, sobacıları, keçecileri, güvercin kahvelerini, ciğercileri, peynircileri görebilir; el emeği ürünlerinden satın alabilirsiniz.



Funda Gönendik







Funda Gönendik



Birecik'te bayramlarda kurulan leyli denilen ahşaptan yapılmış elle çalıştırılan lunapark.

## YÖRESEL YEMEKLER

### BİRECİK MUTFAĞI

Birecik ilçemiz,Tarihi ve doğal güzelliklerinin yanında, bir de yemek turizmi oluşturacak son derece zengin ve kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Birecik mutfağı yaygın bilinenin aksine kebab, tatlı ve fisticaktan ibaret olmayıp, mevsimine göre meyve ve sebzelerin, tahılların, baharatların, salçaların bir arada kullanıldığı son derece sağlıklı ev yemeklerini de içeren zengin bir mutfaktır. Birecik yemeklerinde, yemeğin güzelliğinde, lezzetinde malzemenin niteliği kadar yemeği pişirenin ustalığının ve el becerisinin de payı büyüktür.

Birecik Mutfağı çorbalardan köftelere, dolmalardan kebablara, sulu yemeklerinden, tatlılarına kadar zengin bir mutfağın ve zengin bir coğrafi yapının İpek Yolu üzerindeki enfes bir durağıdır. Fırat manzarası eşliğinde lokantalarımızda bu lezzetlerden tadabilirsiniz.



Funda Gönendik



Bu fotoğraf urfaurfacom. sitesinden alınmıştır.

### ERİK TAVASI

Malzemeler: 500 gr. kuşbaşı kuzu eti  
1 adet kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 kg erik (ekşi)  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı sıcak su  
1/2 demet maydanoz

Yapılışı: Soğanı ve sarımsağı ince doğrayıp tencereye alın ve zeytinyağında kavurun. Üzerine eti koyup rengi dönene kadar karıştırarak çevirin. Salçayı, erikleri ve tuzu ilave edip karıştırın. Sıcak suyu ekleyerek kapağı kapalı olarak etler yumuşayınca kadar pişirin. Pişen yemeğe ince kıyılmış maydanozu ekleyerek karıştırın ve servis yapın.





İbrahim Halil Bayraktar

## CİĞER KEBABI

Malzemeler:

- 1 kg taze kuzuciğeri,
- 250 gr kuyruk,
- 1 kg odun kömürü,
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı : Ciğerler yıkanıp fındık büyüklüğünde doğranır ve tuzla terbiye edilir. Kuyruk yıkanır, ciğer büyüklüğünde doğranır. Şişe (Ciğer kebabı şişi diğer kebab şişlerinden daha ince ve kısadır) ciğerlerden bir parça saplanır, daha sonra bir kuyruk saplanır ve iki ciğer parçası bir kuyruk olacak şekilde şişin yarısı doluncaya kadar böyle devam edilir. Ciğer şişleri, daha önce mangalda hazırlanan ateşe konularak her iki tarafının pişmesi sağlanır. Bir kaba veya yufka ekmeğine çekilerek, yanında garnitür olarak maydanoz, kuru soğan, közlenmiş taze Biber ve nane ile sıcak servis yapılır. Kebaplar alevde pişirilmelidir, aksi takdirde yanar ve tadı bozulur. (Közde pişirilir.)



## HAŞHAŞ KEBAP

- Malzemeler: 1 kişilik
- 160 gram yağsız kuzu eti (boşluk kısmından)
  - yarım kırmızı biber
  - tuz, karabiber
  - 1 adet domates
  - 2 adet sivri biber

### Yapılışı:

Et irice çekip bir kaba alın. Üzerine incecik kıyılmış kırmızı biber, tuz ve karabiber ilave edin. Fazla ezmeden karıştırın. Mangal ateşinde pişmeye bırakın. Diğer taraftan soğan piyazını hazırlayın. Pişen kebabı şişten çıkarıp servis tabağına alın. Soğan piyazı, közlenmiş biber ve domatesle birlikte servis yapın.



## PATLICAN KEBABI

Malzemeler:  
Birecik Patlıcanı  
Kıyma (orta yağlı)  
Taze Biber  
Tuz  
Karabiber  
Domates

Yapılışı: Kıyma Karıştırma kabına alınır, Üzerine tuz , karabiber eklenir, yoğurulur. Diğer tarafta patlıcanları enine 4-5 cm boyunda kesilir. Kıymalardan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Bir patlıcan , bir kıyma olacak şekilde fırın tepsisine dizilir. Domatesleri dörde bölünür. Biberleri ve domatesleri de fırın tepsisine koyulur. Fırında pişirilir.

Mangalda pişirmek için; Bir patlıcan , bir et olacak şekilde şişe dizilir. Biberler ve domatesler de ayrı şişlere dizilir ve mangalda pişirilir...



## ŞILLIK TATLISI

Malzemeler : 4 Kişilik  
3 Su bardağı süt  
1 Su bardağı su  
4 Adet yumurta  
250 gr un  
Bolca fıstık içi  
Tavayı yağlamak için yağ  
Şerbeti için; 1 kg şeker, 1 kg su

Ibrahim Halil Bayraktar

Yapılışı: Derince bir kaptan yumurta sütle çırpılır. Un eklenir, pürüzsüz bir hamur elde edene dek çırpılır. İç yağı ile yağlanan tavaya, tavayı kaplayacak incelikte dökülür. 20 tane şıllık arkalı önlü pişirilir ve soğutulur. 1 kg su, 1 kg şekerle kaynatılır. Bu karışımla ıslatılan tatlıların içine fıstık serilir ve kıvrılır. Üzerine de fıstık serilip servis yapılır.



## UNUTBENİ

Malzemeler: 4 Kişilik  
250 gr. Çiğ köftelik et,  
Yarım paket pirinç unu, Tuz,  
1 Tatlı kaşığı Karabiber, 1 Yemek kaşığı domates salçası,  
Yeteri kadar Limon tuzu, 300 gr.  
Parça et, 1 Su bardağı nohut ve  
2 Su bardağı sıvıyağ

Ibrahim Halil Bayraktar



Yapılışı: Nohut akşamdan ıslatılır. Parça et kuşbaşı doğranır. Ve nohutla pişirilir. 250 gr. Çiğ Köftelik et (ince kıyılmış) pirinç unu tuz ve karabiber eklenerek, pirinç unu iyice yedirilerek yoğrulur. Daha sonra nohuttan biraz küçük olacak şekilde yuvarlanır. Sıvıyağ ile kızartılır. Daha önceden hazırladığımız et nohut karışımına 2 yemek kaşığı domates salçası, eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kızaran yuvarlakları da kaynamakta olan yemeğin içine atılır yumuşayınca kadar pişirilir. Daha sonra yemek piştikten sonra, limon tuzu eklenerek ocaktan alınıp üzerine karabiber ekilerek, servis yapılır.



Bu fotoğraf birecikforum. sitesinden alınmıştır.

### ŞIRŞIRLI

Malzemeler: 4 Kişilik

- 1 Su bardağı nohut
- 3 Su bardağı ince bulgur
- 1 Yemek kaşığı biber salçası
- 1 Yemek kaşığı pul biber
- 1 Adet yumurta
- 4 Yemek kaşığı irmik
- biraz sumak ekşisi

300 gr. Çiğ köftelik et , 200 gr. İç yağı, 150 gr. Kuyruk yağı, 1 Su bardağı kıyılmış ceviz, 1 Adet orta boy kuru soğan, 300 gr. Parça et, Tuz, karabiber

YAPILIŞI : İç yağı ve kuyruk yağını doğrayıp tavada eritip, eritilen yağ süzülür. Posası ayılıp sıvı hale getirilen yağın içine 1 orta boy soğanı rendelenir, ceviz robotta yada elle doğranıp , tuz, karabiber eklenir. Karışım sürekli karıştırılarak yağın katılması sağlanır. Katılan yağ ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp Dolapta beklenir. Böylece iç hazırlanmış dolapta olur. Çiğ köftelik et, ince kıyılmış soğan, biber salçası, pul biber, tuz, karabiber, 1 yumurta, köftelik ince bulgur ve suda ıslatılmış irmik de eklenip köfte iyice yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp işaret parmağı yardımı ile ince bir şekilde oyulur. Önceden dolapta bekletilen içten, oyulan köftenin içine konulup köftenin ağız iyice su yardımı ile kapatılır.

Yoğrulan köfteden avuç içerisinde nohut büyüklüğünde yuvarlamalar yapılır. Önceden ıslatılan nohut ve et pişirilir. Pişen et suyunun içerisine ince kıyılmış soğan ,domates salçası, önceden ıslatılan sumak ekşisi yoksa limon tuzu veya limon suyu eklenip kaynatılır. Daha önceden hazırladığımız şırşırlılar suda içindeki yağ eriyinceye kadar haşlanır. Haşlanan köfteler birer birer pişen et suyunun içerisine yavaş yavaş bırakılır. Ocaktan aldığımız yemeğin üzerine nane ve yağ eklenerek servis yapılır.





### Fotoğraflar

DASK (Doğa Araştırmaları Sporları ve Kurtarma Derneği) Üyelerine DOĞAY (Doğada Görüntü Avcılığı Yarışması) 2010 Birecik'te düzenlenen Fotoğraf Yarışmasında derece ve sergileme alan fotoğrafçılara ve DOĞA Derneği Üyelerine Ve Birecik Kaymakamlığı Proje Ofisi Koordinatörlerine aittir Birecik Kaymakamlığı Proje Ofisinde çalışan ve kitabın Oluşturulmasına katkı vermenin yanı sıra Birecik'in eğitim, kültür ve sanat faaliyetlerinde birçok projeye emek veren arkadaşlar

Sadık ŞAHİN

Ömer AKAR

İbrahim Halil BAYRAKTAR

Vedat İLDİZ

Hüseyin TOPAL

Hüseyin PAYDAŞ

Güler MAHSERECİ

Mahmut MÜDÜROĞLU

İbrahim BOZKURT

Hacı BUDAK

### KAYNAKÇA

\* Birecik, Halfeti, Suruç, Bozova İlçeleri ile Rumkale'deki Taşınmaz Kültür Varlıkları 1999, T.C. Başbakanlık GAP Bölge İdaresi Kalkınma Başkanlığı

\* Yurt Ansiklopedisi

\* Bizans Devletinin Doğu Sınırı - Honigman

\* Hayat Türkiye Ansiklopedisi

\* İslam Ansiklopedisi

Tasarım : Funda Gönendik (www.kulahci.net)

o (312) 235 72 17 Ümitköy / ANKARA

Yazı ve Metinler : Hakan Gönendik

Basım : Ares Reklam Basım Tanıtım Hizmetleri

o (312) 384 11 84 İskitler / ANKARA

