

DÜNYA MİRAS KENTİ'NİN  
*Kırmızı Altını*  
**SAFRAN**

DÜNYA MİRAS KENTİ'NİN  
*Kırmızı Altını*  
**SAFRAN**

Sözleşme No: TR 81/18/SOSYAL/0009



Bu proje 2018 yılı Sosyal Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı tarafından desteklenmektedir.



SAFRANBOLU  
İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

DÜNYA MİRAS KENTİ'NİN

*Kumuzu Altın*

SAFRAN

### Proje Koordinatörü

**Mehmet EMRE**  
İlçe Müdürü

### Proje Koordinatörü Yardımcısı

**Mehmet ÇELİK**  
Tütün Teknolojisi Mühendisi

### Proje Koordinatörü Yardımcısı ve Proje Yazarı

**Çağlar KAYA**  
Ziraat Mühendisi

### Proje Sekreteryası

**Halime ÖZKAN**  
Gıda Mühendisi

**Elif ÇİMENÇETİN**  
Ziraat Mühendisi

### Proje Eğitimcileri

**Ahmet KÜÇÜKHASKUL**  
Ziraat Mühendisi

**Adem AYDIN**  
Ziraat Mühendisi

### Proje Muhasebecisi

**Rukiye SERTKAYA**  
V.H.K.İ.

### Proje İştirakçileri

**Safranbolu Kaymakamlığı**  
**Köylere Hizmet Götürme Birliği**

**Safranbolu Esnaf Odası ve**  
**Sanaatkarlar Odası**



Tarihi değerleri, kent kültürü, yaşam tarzı, gelenek ve görenekleri, yöresel lezzetleri, doğal güzellikleri ve tarımsal değerleri ile Safranbolu, ülkemizin gözde kentlerindedir.

Sahip olduğu zengin insanlık mirasının yanı sıra, bu mirası çevresel dokusu içinde toplumsal bilinçle büyük bir başarıyla korumadaki durumundan dolayı 1994 yılında UNESCO'nun Dünya Miras listesi 'ne girmiştir.

Geçmişten günümüze tarihi yapılarının yanında geleneksel yapısını da korumaya alan ilçe, yerel çeşitlerini de koruma altına almıştır. İlçenin üç güzeli olarak adlandırılan, Safranbolu ismi ile özdeşleşmiş safran bitkisi, çavuş üzümü, yerli domates çeşidimiz maniye geleneksel yetiştirme şekli ile halen üretilmektedir.

Yerel çeşitlerimizi korumak ve üretimlerini sürdürülebilmek adına Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğümüzce önceki yıllarda Batı Karadeniz Kalkınma Ajansına "Damak Tadı Dinmeyen Lezzet Maniye" ve "Bağını Koruyan Çavuş" isimleri altında projeler hazırlanmış ve Ajans tarafından desteklenerek yerel çeşitlerin yaşatılmasında önemli rol üstlenmiştir.

Aynı bilinç ve hedefle, ilçemize adına veren ve ilçemiz ile özleşen Safranbolu'ya özgü çok özel bir ürün olan safran için, Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğümüzce Batı Karadeniz Kalkınma ajansı tarafından açılan 2018 Yılı Sosyal Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında kabul gören "Dünya Miras Kenti'nin Kırmızı Altını Safran" projesi hazırlanmıştır. Projeye Safranbolu Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği de %10'luk mali destek sağlamıştır. Projemiz ile ilçemizde safran yetiştiriciliğinde üretimin devamlılığı sağlanacak, yeni kuşaklara verilen eğitimler ile gen kaynakları muhafaza edilecek ve en önemlisi bu proje çerçevesinde tasarlanıp ülkemizde bir ilk olan Safran Dikim, Safran Söküm ve Selektör makinaları ile üretimde makineleşmeye geçilerek daha fazla alanlarda daha az maliyet ile üretim yapılabilecektir.

Proje; Hazırlık aşamasından itibaren Kaymakamlığımız, iştirakçilerimiz ve Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğümüz proje ekibi ile başarılı bir çalışma sergilenmiş ve kamuoyun taktirini kazanmıştır.

Çalışmalarımız, adının bile bir marka olduğu, Osmanlıdan günümüze bozulmadan gelebilen ve ülkemizin nadide kentlerinden birisi olan Safranbolu'muzun tarihi yapılarının yanında tarımı ile korumak için devam edecektir.

**Dr. Fatih ÜRKMEZER**  
Safranbolu Kaymakamı



Safranbolu Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünce, Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı 2018 Yılı Sosyal Kalkınma Mali Destek Programı desteği ile uygulanan "Dünya Miras Kenti'nin Kırmızı Altını Saffran" projesi hazırlık aşamasından sonuç aşamasına kadar proje iştirakçılarımız ile birlikte başarılı bir şekilde uygulanmıştır. Proje ile Safranboluya özgü çok özel bir ürün olan safranın, yetiştiriciliğini devam ettirmek ve üretim alanlarını artırmak amacıyla, kamuoyunda sosyal bir algı oluşturulmuştur.

İlçemizin ismi söylenirken ilk akla gelen değerlerden biri olan safranının, üretiminin yaygınlaştırılması, safranın genç kuşaklara tanıtılması ve muhafazası projenin ana hedefini oluşturmuştur.

Ayrıca proje kapsamında; daha küçük alanlarda yapılan üretimin, daha büyük alanlarda daha kısa sürede ve daha az maliyet ile yapılabilmesi için ülkemizde bir ilk olma özelliği taşıyan Safran Dikim Makinesi, Safran Söküm Makinesi ve safran soğanlarını boyandıran Safran Selektörü tasarlanmış, üretime kazandırılarak geleneksel yöntemler ile yapılan yetiştiriciliğin, modern tarım alet ve ekipmanları ile yapılması sağlanmıştır.

Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen "Dünya Miras Kenti'nin Kırmızı Altını Saffran" isimli projemizin gerçekleştirilmesinde katkılarından ve desteklerinden dolayı başta sayın Valimiz ve Kaymakamımıza, İl Müdürümüze, proje iştirakçilerimize, proje ekibimize, kurum personelimize, üreticilerimize, Yazıköy ve Konarı ilkokulu personel ve öğrencilerine şükranlarımı sunarım.

**Mehmet EMRE**  
Tarım ve Orman İlçe Müdürü





## İÇİNDEKİLER

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 9  | MÜZE KENT SAFRANBOLU                   | 35 | YABANCI OT KONTROLÜ                         |
| 11 | SAFRANBOLU EVLERİ ve MİMARİ ÖZELLİKLER | 37 | ÇİÇEKLENME VE ÇİÇEKLERİN HASADI-VERİM       |
| 17 | DOĞAL GÜZELLİKLER                      | 39 | SOĞANLARIN TOPLANMASI                       |
| 19 | YAYLALAR                               | 39 | MEKANİZASYON                                |
| 19 | DOĞAL YÜRÜYÜŞ ALANI                    | 41 | SAFRANIN KALİTE VE KONTROLÜ                 |
| 19 | KANYONLAR                              | 43 | KULLANIM ALANLARI                           |
| 21 | MAĞARALAR                              | 45 | DÜNYA MİRAS KENTİ'NİN KIRMIZI ALTINI SAFRAN |
| 23 | ARKEOLOJİK ALANLAR                     | 45 | PROJE EKİBİNİN OLUŞTURULMASI                |
| 25 | SAFRAN TANIMI VE TARİHÇE               | 47 | EĞİTİM FAALİYETİ                            |
| 27 | MORFOLOJİK ÖZELLİKLERİ                 | 49 | KONFERANS VE TARLA GÜNÜ                     |
| 29 | İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ              | 51 | TEKNİK GEZİ                                 |
| 31 | TOPRAK İŞLEME VE DİKİM                 | 53 | SAFRANLI YEMEK TARİFLERİ                    |
| 35 | GÜBRELEME                              | 64 | KAYNAKLAR                                   |



## MÜZE KENT SAFRANBOLU

Batı Karadeniz Bölgesinde Karabük iline bağlı olan Safranbolu; birbirinden güzel ahşap evleri ve çevresindeki cami, han, hamam, çeşme, türbe, lonca çarşıları gibi tarihi eserleri, günümüze değin 'kent ölçeğinde korunmasıyla' ünlenmiş tarihi bir ilçedir.

İlçeye Ankara-İstanbul karayolunun Gerede kavşağından Karabük'e gelen 82 km' lik asfalt yol üzerinden ulaşılmaktadır. Karabük'e 8 km, Bartın'a 80 km, Kastamonu'ya 105 km uzaklıktadır.

Anadolu'nun kuzey batı kesiminde, Antik Devirde tarihçi Homeros'un İlyada destanında Paplagonya olarak geçmektedir.Yörede sırası ile Hititler, Frigler, dolaylı yoldan Lidyalılar, Persler, Helenistik Krallıklar (Pondlar), Romalılar, Selçuklular, Çobanoğulları, Candaroğulları ve Osmanlılar egemenlik kurmuşlardır.

Cinci Hanı ve Hamamı, Köprülü Mehmet Paşa, İzzet Mehmet Paşa, Dağdelen, Hidayetullah ve Kaçak (Lütfiye) Camileri, İncekaya Su Kemerisi, Eski Hükümet Konağı ve Saat Kulesi, tarihi çeşmeler ve Arastalar (Loncalar) devrin tanıklarından bazılarındandır.

Bu dönemde yöreden yetişen Kazasker Cinci Hoca, Sadrazam İzzet Mehmet Paşa, Kaptan-ı Derya Salih Paşa Osmanlı Sarayı ile yakın ilişkilerin kurulmasını sağlamışlardır. Ünlü Sadrazam Köprülü Mehmet Paşa da bir dönem Safranbolu'da ikamete tabi tutulmuştur. Özellikle Cinci Han'ın yapılması ile İpek Ticaret Yolu'nun Safranbolu'dan geçmesi yörenin ticaret, üretim, geleneksel el sanatları bakımından ekonomisini geliştirmiş, sosyal hayatını zenginleştirmiştir.

Bu gelişim Safranbolu'nun yerleşimini aynı kentte biri





kışlık, diğeri yazlık olarak iki kesimde biçimlendirmiştir. Kışlık evlerin bulunduğu ve iki derenin oluşturduğu vadi, diğeri bir tanımla ÇARŞI; dericilik, yemenicilik (ayakkabı), demircilik, bakırcılık, semercilik, saraçlık, nalbatlık, keçecilik ve kereste ticaretinin yapıldığı kesimdir. İş alanları 'Lonca' düzeni şeklinde ayrı sokaklar üzerinde yerleşmiştir. Yazlık evler ise bağ ve bahçeler arasında sayfiye yeri konumundaki BAĞLAR' dadır. İki bölge arası yaklaşık 4 km uzaklıkta ve rakım farkı 350 metredir.

Kültür Bakanlığı tarafından 1976 yılında 'Kentsel Sit' olarak koruma altına alınan Safranbolu; 1994 yılında UNESCO tarafından istisnai ve evrensel kültürel varlıkları bakımından DÜNYA MİRAS LİSTESİNE alınmıştır. Koruma altına alındaki eser sayısı yaklaşık 1500' dür.

90'lı yılların başından bu yana küçük ve orta ölçekli turistik tesislerin oluşumu ile turizm ilçe ekonomisindeki yerini hissettirmeye başlamış, terk edilen konaklar, otel, lokanta gibi işlevlerle yaşama dönüştürülmüş, bozulan arnavut kaldırımları yeniden yapılmış, anıtsal eserler restore edilmeye başlanmış, kaybolmak üzere olan el sanatları turistik amaçla yeniden canlılık kazanmıştır.

### **SAFRANBOLU EVLERİ ve MİMARİ ÖZELLİKLER**

Safranbolu Evleri yüzlerce yıllık bir süreçte oluşan Türk kent kültürünün yünümüzde yaşamaya devam eden en önemli yapı taşlarıdır. İlçe merkezinde 18. ve 19.yy. ile 20.yy. başlarında yapılmış yaklaşık 2000 geleneksel Türk evi bulunmaktadır. Bu eserlerin 800 kadarı yasal koruma altındadır. Evler Safranbolu'nun iki ayrı kesiminde gruplanmış durumdadır. Birincisi 'Şehir' diye bilinen ve kışlık olarak kullanılan kesim, ikincisi 'Bağlar' diye bilinen ve yazlık olarak kullanılan kesim.





Şehir, yönetim merkezinin bulunduğu Kale, alışveriş merkezinin bulunduğu Çarşı, evlerin bulunduğu Akçasu, Cümüş, Musalla, Kalealtı ve Tabakhane semtlerinden oluşmaktadır. Bu kesim iklimin olumsuz etkilerine karşı korunmuş, alçak rakımlı iki vadinin içindedir. Burada evler birbirine yakın, sokaklar dardır. Bağlar birkaç yüz metre daha yüksekte, hava akımlarına açık ve daha geniş araziler üzerindedir. Hemen hemen herkesin bir kışlık bir de yazlık evi vardır. Yöre halkı kışın şehirdeki evinde yaşar ve yazın havaların ısınmasıyla Bağlardaki yazlık evine göçer. Ancak 'Çarşı' üretim ve ticaret hayatı yazın da aynen sürer.

Tüm evler kendilerine göre daha merkezi konumdaki kamu binalarına, dini yapılara ve anıt eserlere dönüktür. Hangi evden bakılırsa bakılsın manzara kapanmaz. Evlerin yakın plan cepheleri kör, uzak plan cepheleri açık ve birbirlerini izleyecek konumdadır.

Şehrin ortasında bulunan meydana yönelik yollar ve sokaklar tamamen taş kaplıdır. Anıt eserlerin avluları ve meydanlar da taş kaplıdır. Mevcut taş kaplama tarzı rutubeti en aza indiren, sel sularına karşı dayanıklı ve ağaç köklerinin yeterli su almasına uygun yapıdadır.

Safranbolu evinin boyutu ve biçimini belirleyen üç temel unsurdan söz edilebilir: Çok nüfuslu büyük aile yapısı, yağışlı iklim, kültürel ve maddi zenginlik. Bir ailede karı kocanın normal olarak iki ya da üç çocuğu vardır. Erkek evlat evlendirilince ona ayrı bir ev açılmaz, gelin aynı eve getirilir. Amcalar, yengeler, halalar ve torunlarında dahil olduğu aile hep birlikte bir evde yaşarlar. Evin kadınına işlerde yardım etmek amacıyla evlerin çoğunda evlatlık kız bulunur. Evlatlık kız evin kızı gibi görülür.

Kalabalık aile yapısının yanında evlerde harem-selamlık ayrımı vardır. Ailelerin sahip olduğu hayvanlar evin zemin







katındaki ahırlarda barındırırlar. Yağışlı iklim nedeniyle kapalı alan ihtiyacı da fazladır. İnsan ve hayvan yiyecekleri, yakacak odunlar hepsi evin uygun bölümlerinde muhafaza edilirler. İşte tüm bunların sonucu olarak Safranbolu evleri büyük hacimlidir.

Doğa-insan-ev; sokak-ev, sokak-çarşı ilişkileri son derece düzenli ve dengelidir. Çevreye olduğu kadar komşuya da saygı egemendir. Hiçbir ev diğerinin görünüşünü engellemez. Evlerin yapımında taş, kerpiç ahşap ve alaturka kiremit kullanılmıştır. Bahçeler sokaktan taş duvarlarla ayrılmıştır.

Din ve gelenekler evi dışarıya kapar, bu yüzden ev içi ve bahçeler yüksek duvarlarla ayrılmıştır, pencereler kafeslidir, kadın yabancı erkeğe görünmez. Bazen aynı evin içinde bile, kadınlar ve erkekler ayrı ayrı yaşarlar. Safranbolu'da selamlık ve harem olarak ikiye bölünmüş böyle evler vardır. Hacı Memişler Bağ evinde ve Kaymakamlar Evinde harem ve selamlık girişleri değişik katta iki ayrı sokaktan sağlanmıştır. Aile yaşantısını tedirgin etmeden kolay ulaşılabilen bir odası da selamlık olarak kullanılır. Selamlık odaları biraz daha özenlidir.

Evin girişinde zemin katta 'hayat' vardır. Bu bölüm eğer taş kaplıysa 'taşlık' adını alır. Burada ışık almayı sağlayan 'gliste' mevcuttur. Zemin katlarda ayrıca ahırlar, büyük kazan ocakları ve ambarlar bulunur.

Üst katlara ahşap ustalığının üstün örneklerini sergileyen merdivenlerle çıkılır. İkinci kat diğer katlara göre daha basıktır. Bu katta gerektiğinde yatak odası olarak da kullanılabilen bir mutfak bulunur. Gündelik yaşam orta katta geçer. Soğuk kış günlerinde bu katın ısıtılması daha kolay olur.

Üçüncü kat evlerde mükemmelliğe varılan noktadır. Bu





katta tavanlar daha yüksektir. Odalara sekiz kenarlı bir çokgenden oluşan sofanın daha kısa olan dört çapraz kenarından açılan kapılardan girilir. Odaların giriş kapıları köşelerdedir ve oda ile doğrudan teması kesen özel ahşap paravana düzeni bulunur. Odaların her biri bir çekirdek aileyi ya da bir aile yakının barındırabilecek tüm unsurlara sahip, bağımsız birim olarak tasarlanmıştır. Bu doğrultuda her odada ahşap dolapların (yükçük) içerisinde bugünün duş kabinlerini andıran gusülhaneler mevcuttur.

Safranbolu evlerindeki çıkmalar, evin dış görünümünü tek düzelikten kurtarır. Evlerin pencereleri çok özel biçimde tasarlanmış olup dar ve uzuncadır. Ahşap kanatlı pencerelerde ayrıca 'muşabak' denilen kafesler bulunur.

Evlerde ısınma ocaklarla sağlanır. Ocaktan alınan közler mangala konarak taşınır. Katlar arasında zaman zaman tecrit malzemesi kullanılmış olsa da ahşap evlerde ısının muhafazası güçtür. Bu nedenle prensip mekanın değil insanın ısıtılmasıdır. Soba ise son dönemlerde kullanılmıştır. Aydınlatma aracı gaz yağı lambasıdır. Son zamanlarda 'lüks lamba' diye tanımlanan, daha büyük boyutlu ve daha fazla ışık veren lambalar kullanılmıştır. Evlerin bazılarının içlerinde serinlik vermesi ve yangından korunmak amacıyla yapılmış olan havuzlar bulunmaktadır.

## DOĞAL GÜZELLİKLER

Safranbolu, tarihi eserleri ve evlerinin yanı sıra ilgi çekici doğal güzelliklere de sahiptir. Yoğun orman alanları, yaylalar ve kanyonlar piknik yapmaya elverişli olduğu kadar, yürüyüş, tırmanma gibi diğer turistik etkinliklere de olanak sağlamaktadır.





## YAYLALAR

Uluyayla Safranbolu'ya 50 km. uzaklıkta olup Safranbolu-Ulus ve Eflani İlçelerinin kesiştiği bir noktada bulunmaktadır. 280 hektarlık 7 km. uzunluğundaki Uluyayla çevresindeki ormanlarda pek çok ağaç çeşidini ve yaban hayatını barındırmaktadır. Ortada bulunan gölet, içinden yer altı nehrinin geçtiği mağara ve çeşitli sporlara elverişli yamaçları Uluyayla'nın güzelliğini artırmaktadır.

Sarıçiçek Yaylası; Safranbolu'ya 8 km. uzaklıkta olan bu yayla kamp, dağcılık ve geziler için oldukça uygundur.

## DOĞAL YÜRÜYÜŞ ALANI

Tokatlı Kanyonu

Düzce ve Sakaralan Kanyonları

Eflani Katır Yolu

Yenice Ormanları ve Şeker Kanyonu

## KANYONLAR

Safranbolu'ya 13 km uzaklıktaki Düzce Köyü'nün biri girişinde, diğeri Kozcağız Mahallesiindeki kanyonlar foto safari ve yaban hayatı koruma alanı olarak düzenlenmiş, bakir bir turizm seçeneğidir.

Tokatlı-Gümüş Deresi boyu

Bağlar-Bulak Deresi

Çarşı Aşağı Tabakhane-Dereköy Değirmeni





Çarşı - Yukarı Tabakhane - Akpınar Sokak

Akçasu Kaçak Camisi-Uzunkır

Bulak Mağarası -Çarşı Dışkale Altı-Dibanoz

Gümüş-Misaki Milli-Kanlıkaya bölgede trekinge elverişli parkurlardır.

### MAĞARALAR

Bulak (Mencilis) Mağarası; Karabük'e bağlı Bulak Köyü'nün Safranbolu ile sınır teşkil ettiği mağara tabir edilen yerindedir. İlçe merkezine (Çarşı'dan 8,5), Bağlar Değirmenbaşından 5 km uzaklıktadır. Mağaranın iki girişi bulunmaktadır. İlk giriş, su çıkışının olduğu bir ağızdan yapılmaktadır. Ancak 30 m sonra bu çıkış bir sifonla sonlanmaktadır. İkinci giriş ise aktif çıkış ağzının arkasında yer alan tepenin solunda fosil bir ağızdan yapılmaktadır.

Mencilis Mağarası'nın toplam uzunluğu 2.725 m'dir. Mağarada 3, 5, 11 ve 15 m'lik dört iniş yer almaktadır. Mağaranın 350 metrelik kısmı ışıklandırılarak turizme açılmıştır.

Hızır Mağarası; İlçenin Danaköy hudutları içersindedir. Bağlar Değirmenbaşı semtine uzaklığı 5 km.'dir. mağara yatay gelişmiş ve fosildir. Büyük bir ağızdan girilen mağara bir ana galeri ve iki yan pasajdan oluşmaktadır. Bu mağaraların dışında Uluyayla'da henüz yeterince keşfedilmemiş büyük bir mağara girişi ile ormanın iç kesimlerinde derin çukurluk biçiminde ilginç jeolojik oluşumlar mevcuttur.

Ağzıkara Mağarası; Harmancık Köyünde bulunan Ağzı Kara Mağarası'da sarkıt, dikit ve diğer jeolojik oluşumlar





bakımından farklı bir güzellik ve zenginlik içermekte olup henüz turizme açılmamıştır.

### ARKEOLOJİK ALANLAR

İlk çağ tarihlerinde Paflagonya olarak bilinen yörede saptanan 116 kaya mezarının büyük çoğunluğu Karabük ili ve çevresinde yer almaktadır. Safranbolu'nun Gündoğan, Üçbölük, Hacılarobası ve Çavuşlar köyleri çevresinde Roma dönemine ait pek çok kaya mezarı bulunmaktadır. Bunların en önemlilerinden 4'ü Hacılarobası köyünde, 5'i Üçbölük köyünde bulunmaktadır. Bir temel kazısında çıkarılan Roma dönemine ait mezar alınlığı bulunmaktadır.

Arkeolojik açıdan tespiti yapılan Gümüş semtinde yer alan 'Büyük Göztepe', Konarı Köyünde 'Kocatepe', Barış Mahallesindeki 'Küçük Göztepe', Yukarı Çiftlik Köyündeki 'Keten', Yolbaşı Köyünde bulunan 'Özenler ve Değirmenciler' tümülüsleri önemli olanlarıdır.





## SAFRAN TANIMI VE TARİHÇE

Safran (*Crocus Sativus* L.) süsengiller (Iridaceae) familyasından, sonbaharda çiçek açan 20-30 cm boyunda çiğdem (crocus) cinsinden soğanlı bir kültür bitkisidir. Bu bitkiden elde edilen baharata da safran adı verilmektedir.

Safran bilinen en eski kültür bitkilerinden birisidir. Tarihi Mezopotamya medeniyetinde M.Ö. 3000-4000 yıllarına kadar dayanmaktadır. Safranın vatanının Anadolu ve Doğu Akdeniz çevresi olduğu, bazı kaynaklara göre ise, safranın Anadolu'ya Orta Asya'dan göç eden Türkler tarafından getirildiği belirtilmektedir. Bazı kaynaklarda da Anadolu'da Hititler zamanından beri yetiştirildiği yer almaktadır. Safran Tevrat'ta adı geçen bitkilerdendir. Homeros ve Hipocrates, safranın çağlar boyunca İran ve Hindistan'ın Keşmir bölgesinde yetiştirildiğini kaydetmektedirler. Moğollar safranı Çin'e, Araplar İspanya'ya ve Haçlılar Batı Avrupa'ya tanıtmışlardır. Eski Yunan, Roma ve Mısır uygarlıklarında safran boyama, parfüm, ilaç ve yemek pişirme gibi amaçlarla kullanılmıştır. Orta Doğu'da, en az 4000 yıldan beri aromatik tatlandırıcı, parfüm, boya, ilaç olarak kullanılmak üzere safran yetiştirilmiştir. Hatta safran zaman zaman altın ile eşdeğer tutulmuştur (Vurdu 2004).

Tahminen, yirminci yüzyıla kadar ve hatta yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde, Anadolu'da safran tarımının en geniş olarak yapılmış olduğu bölge Safranbolu'ydu. Bu nedenle, göreceli olarak Safranbolu isminin safrandan geldiği tahmin edilmektedir (Gümüşsuyu 2002). Halen Türkiye'nin birçok ilinde yetiştirilen safranın üretim materyali olarak kullanılan soğanların tamamı Safranbolu'dan temin edilmiştir.

Çok eski çağlardan beri safran yalnızca baharat olarak de-





ğil hastalıkları iyileştirici, koruyucu bir madde olarak da değer görmüş, hatta çeşitli dönemlerde renginden ötürü kutsal sayılmıştır (Baytop 2007).

Selçuklular ve Osmanlılar zamanında safran geniş ölçüde yetiştirilmekteydi. Büyük seyyahlarda İbn-i Batuta (1304-1368) Göynük'te safran yetiştirildiğini kayıt etmiştir. Osmanlılar zamanında Zonguldak, Bolu, İzmir, Adana, Tokat, Şanlıurfa, Mardin gibi illerde yetiştirildiği bilinmektedir.

1858 yılında İngiltere'ye 9705 kg safran satılmış olması safranının önemini vurgulamaktadır. Osmanlı'nın son zamanlarında safran üretimi azalmış, sadece Safranbolu'da yetiştirilmeye devam edilmiştir. 1913 yılında üretim 500 kg'a kadar düşmüştür. Giderek azalan safran, 1990'lı yıllarda Tarım ve Orman Bakanlığı, Karabük Valiliği, Tarım ve Orman İl ve İlçe Müdürlüğü ve Safranbolu Kaymakamlığı'nın verdikleri desteklerle safran üretimi hızla artmıştır.

Bugün safran, İran, İspanya, Çin, Hindistan (Keşmir), Türkiye, Yunanistan, Fas, İtalya, Nepal, Avustralya, Yeni Zelanda, Mısır gibi ülkelerde yetiştirilmektedir. İran en önemli üretici ülke konumundadır. Dünya'da toplam safran ekim alanı 105.000 ha, üretimi ise 300 ton civarında olup üretimin %90-95'i tek başına İran'a aittir.

### MORFOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Safran bir kültür bitkisi olmakla birlikte, Anadolu'da yetişen doğal *Crocus* (çiğdem) ve safrana benzeyen başka türleri de vardır. Ülkemizde çok farklı *Crocus* türleri yetiştirilmektedir.

Safran, soğanlı bir bitkidir. Soğanlar ince ağsı kabukludur. Soğanların ağırlığı genellikle 1-20 gr arasında olup, 55 gr'a kadar çıkabilmektedir. Büyüklükleri 0,5 cm ile 5 cm çapı





arasında değişmektedir. Kabukları soyulan soğanların üzerinde halkalar şeklinde boğumlar ve gözler bulunur, yaprak ve çiçekler beyaz bir kının içinden çıkarlar. Safranın yaprakları soğan büyüklüğüne göre 1-12 adet ince şeritsi 1,-2 mm genişliğinde ve 30-40 cm uzunluktadır.

Yapraklar duruma göre, çiçekle birlikte, çiçeklenmeden önce veya hemen sonra gelişebilir.

Çiçek sapı mor-beyaz olup ucunda iç içe iki sıralı lila-mor rengin farklı tonlarında 6 adet petal (taç) yaprakları vardır. Taç yapraklar 3,5-5 cm uzunluğunda 1-2 cm genişliğinde ve damarlıdır. Erkek organları 7-11 mm uzunluğunda 3 adettir ve sarı renktedir. Dişi organları 3 parçalı ve her birinin uzunluğu 2,5-3,2 cm olan kırmızı renkli tepeciğe (stigma) sahiptir. Esas safranın kullanılan kısımları bu kırmızı renkli tepeciklerdir.

Soğan büyüklüğüne göre sürgün ve çiçek sayısı değişmektedir. Her soğan 1'den 5'e kadar değişen miktarlarda çiçek sürgünü çıkarabilir.

Bitkinin vejetasyon (gelişme dönemi) sonbahardan ilkbaharın sonlarına kadar devam etmektedir. Bölgemizde sıcaklık ve yağış durumuna göre 10-15 Ekim'de çiçeklenme başlamakta ve 15-20 Kasım'a kadar devam etmektedir. Bu dönem safranın hasat dönemidir. Kışı yeşil yapraklı olarak geçirir. İlkbaharın sonlarında yapraklar tamamen kurur. Soğanlar Mayıs ve Haziran aylarında uyku döneminde (dormansi) kalır. Soğan sökümü ise bu dönemden sonra yapılır.

### **İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ**

Safranın iklim isteği asmaya benzerlik gösterir ve rüzgâra karşı korunmuş güney yamaçlarda iyi yetişir. Yaz kurak-







lıklarına ve soğanları dona dayanıklıdır. Vejetasyon devresindeki serin ve yağışlı havalarda bitkinin çiçek verimini olumsuz yönde etkiler. Özellikle çiçeklenme devresinde kuru ve güneşli havaları sever. Bu devredeki yağışlar ürünün kalitesini önemli ölçüde düşürür. Çiçekler dona çok hassastır. Sıcaklık istediği bakımından oldukça toleranslı olup -18 ve +40°C'ler arasındaki sıcaklıklara dayanabilmektedir.

Türkiye'de, bugün halen en geniş alanda safran yetiştirilen tek yer olan Safranbolu, Karadeniz Bölgesi'nde bulunmakla birlikte, Karadeniz iklimi ile Orta Anadolu iklimi arasında, mikro klima iklimine sahiptir. Meteoroloji Genel Müdürlüğü'nden alınan ve 2014-2018 yılları arası, beş yıllık yağış ve sıcaklık değerlerine göre; Safranbolu'da yıllık yağış ortalaması en az 74 mm, en çok 502 mm'dir. Yağış vejetasyon döneminde 300 mm'den az olmamalıdır. Yıllık sıcaklık ortalaması en az 12°C, en çok 15°C'dir. Beş yıla ait yıllık yağış ortalaması 294 mm, sıcaklık ortalaması 13,1°C'dir (Gümüşsuyu 2003). Safranda iyi bir çiçeklenme için gündüzleri maksimum 22°C, geceleri minimum 10°C, ortalama olarak 16-17°C olmalıdır.

Safran bitkisi kumlu, gevşek, taşsız ve iyi drenajlı, yüksek organik madde içerikli, killi ve kalker toprakları sever. Toprak pH'sı mümkün olduğu kadar nötr (6-8) istenir. Biraz kireçli, tınlı ve killi topraklarda da iyi yetişir. Taban suyu yüksek olan toprakları sevmez. Aşırı yağışlarda toprakta biriken suyun soğanları çürütmemesi için hafif meyilli tarlalar tercih edilebilir (Arslan 1986).

### TOPRAK İŞLEME VE DİKİM

Safran tarımında özellikle ilk yılda bitkilerin gelişmesi ve yabancı otların yok edilmesi için toprak işleme çok iyi yapılmalıdır. Bir yıl önceden nadasa bırakılan tarla yabancı





otlardan temizlendikten sonra, soğan ekimine kadar 3-6 kere sürülmekte ve yüzeyi, tırmık veya tapan (düzeltme tahtası) çekilmek suretiyle düzeltilmektedir. Ekim için toprağın hazırlanması, ekim derinliği, sıra aralığı ve sıra üzerinde soğanların ekim aralığı vb. işlemler için, safran yetiştirilen ülkelerde, farklı uygulamalarla yapılmaktadır.

Türkiye'de (Safranbolu'da), yeni hazırlanan tarlaya soğan ekimi, Ağustos'un ikinci yarısında başlamaktadır. Tarla, sıra arası 35-40 cm olacak şekilde, 15-20 cm derinlikte, tekli küçük pullukla çiziler (kanal) açılarak 7-10 cm derinlikte, 5 cm aralıklarla dikilirler. Üzerleri organik materyal ile özellikle iyi yanmış ( yabancı ot kontrolü için önemli) ahır gübresi ile soğanların üstünü kapatacak kadar dökülür ve üzeri tekrar toprakla örtülür. Sıra arası daha geniş tutularak ikili veya üçlü sıralar halinde de ekilebilir. Soğanlar dikildikten sonra 2-3 hafta içinde yağış olmaz ise mutlaka yağmurlama sistemiyle sulanmalıdır.

Dikim için kullanılan soğanlar 9 cm çevre uzunluğu, ağırlığı 8-10 gr ve çapı 2-2,5 cm'in üzerinde olmalıdır. Bu değerlerin altında olan soğanlar çiçek açmaz veya çok az çiçeklenirler. Soğanlar uyku döneminde dikilmelidir. Gecikme oldukça çiçek verimi düşmektedir. 1 da alana yaklaşık 100-400 kg kadar soğan dikilebilir. 200 kg/da olacak şekilde soğanlar dikilmelidir. Büyük soğanlar (2-2,5 cm'den büyük) çiçek açarlar, küçük soğanlar ise yeni soğan oluşturarak gelecek yıl çiçek açacaktırlar.

Diklen soğanlar en fazla 3 yıl toprakta kaldıktan sonra uyku döneminde (Haziran-Temmuz) sökülür. 200 kg/da'a dikilen soğanlar toprak ve bakım şartlarına göre 2-3 kat artarak 400-600 kg kadar soğan elde edilir. Safranda ekim nöbeti (münavebe) uygulandığından başka bir alana 3 yıl için tekrar dikilir. Safran tarlasın 7-10 yıl dinlendirilir. Bu zaman içinde hububat ve baklagiller tarımı yapılabilir.





Safran taban suyu yüksekliğinden hoşlanmaz. Sorunlu arazilerde direnaj yapılmalı, su tutmayan; hafif meyilli araziler tercih edilmelidir.

### **GÜBRELEME**

Safran tarlası, dikim yapılmadan dekara 2,5 ton yanmış ahır gübresi verilerek toprağa iyice karıştırılıp sürülmelidir. Daha sonra dikim aşamasında ise soğanlar dikilip üzerleri yine yanmış ahır gübresiyle örtülür. Şubat-Mart aylarında %12 N, %8 P2O5, %4 K2O+ Fn, Zn, Mn, Cu (7 gr/L) dekara 100 L su ile verildiğinde sonraki çiçeklenme döneminde verimin %33 arttığı görülmektedir. Ayrıca bu gübrelerin verilmesi yaprakların büyümesine ve uzamasına dolayısıyla soğanların da irileşmesine katkı sağlamaktadır.

### **YABANCI OT KONTROLÜ**

Safran yetiştiriciliğinde en önemli ve işçilik masraflarını arttıran unsurlardan birisi de yabancı otlarla mücadeledir. İlk dikim zamanında ve çiçeklenme döneminde toprak işlendiğinden sorun olamamaktadır. Fakat çiçeklenmeden sonraki ilkbahar döneminde yabancı otlar küçük çapa ve el ile safranlara zarar vermeden temizlenmelidir. Bu dönemde yabancı otların fazla olması dikimde kullanılan ahır gübrelerinin iyi yanmamış olmasından kaynaklanmaktadır. Mayıs-Haziran aylarında ve yaz boyunca safran bitkisinin yaprakları kuruduğu için ot temizliği rahatlıkla yapılabilir.

Halen ülkemizde safran için ruhsatlı bir herbisit yoktur. Çıkış öncesi geniş yapraklı otlar için Metribuzin, dar yapraklı otlar için çiçek hasadından sonra Haloxy fepotoxyethyl ve Gesotop %50, Gesaprim %50 etken maddeli





ilaçlar tavsiye edilmektedir ve bu konuda araştırmalara devam etmektedir.

Düzenli dikimlerde sıra arası çapa yapan makinalarla da yabancı ot mücadelesi yapılabilir.

### **ÇİÇEKLENME VE ÇİÇEKLERİN HASADI-VERİM**

Safranda hasat çiçeklenme ile başlar. Safranbolu'da genellikle 15 Ekim-15 Kasım arasında çiçeklenme başlar. Bu tarihler yağış ve sıcaklık durumuna göre değişebilmektedir. Çoğunlukla sabah erken saatlerde gün ışığı ile birlikte hasada başlanır. Güneş ısısı arttıkça çiçek taç yaprakları açılır ve toplamada kayıplar oluşmaktadır. Çiçek sapı başparmak ve işaret parmağı arasında tırnakla kesilerek hasat yapılması gerekmektedir, çekerek kopartılmamalıdır.

Sepetlere toplanan çiçekler uygun yerde, mor taç yaprak ve sarı erkek organlardan ayrılarak kırmızı telcikler elde edilir. Bu telcikler soğanda tek parça olarak gelişse de çiçek içinde üç parça haline gelir. Hasat işlemi her gün çiçeklenme bitinceye kadar 30-35 gün süreyle devam etmektedir.

Toplanan telcikler kendi halinde, hafif ısıtılmış fırın ve soba kenarında kurutulurken cam kavanozlarda saklanır.

Safran; birim alan, işçilik ve hasat edilen ürünün az olması nedeniyle halen dünyanın en pahalı baharatı olma özelliğini korumaktadır.

Verim miktarı; birim alana dikilen soğan sayısına, çiçeklenme zamanındaki yağış ve sıcaklık değerlerine, soğanların irilik durumuna, gübreleme ve bakım işlemine bağlı olarak farklılık göstermektedir.





İlçemizde 200 gr orta irilikte dikilmiş bir safran tarlasından 1600-2000 gr yaş stigma elde edilir. Bu da 400-600 gr kurumuş satışa hazır safran anlamına gelir. Diğer bir ifade ile 1kg toplanmış çiçekten 50-60 gr yaş stigma (telcik) ya da 10-15 gr kuru safran elde edilmiş olur. Yani 1 kg kuru safran için 78-80 kg çiçek (yaklaşık 170.000 adet) gereklidir.

### SOĞANLARIN TOPLANMASI

Soğanların genel olarak toplanması yöntemi bir çapa ve bel kullanmak suretiyle, el ile yapılanıdır. Diğer yaygın bir yöntem, birli ya da ikili bir saban kullanarak, toprağın altı üste gelecek şekilde, alt-üst edilerek sürülmesidir. Toprak yüzeyine gelen soğanlar, el ile toplanmaktadır (Gümüşsuyu 2003).

Türkiye'de (Safranbolu'da), yeni hazırlanmış tarlaya soğan ekimi yapıldıktan sonra, soğanlar üç yıl süresince filiz (soğan filizi) ve çiçek vermektedir. Dördüncü yılda, Haziran'ın ikinci yarısında, genel bir inanış veya geleneksel bir uygulama olarak gündönümü olan 21 Haziran'da, soğanlar topraktan çıkartılmaya başlanmaktadır. Topraktan çıkartılan soğanların nemden arındırılması için, bir gün güneşte tutulduktan sonra depoya taşınmaktadır. Dört veya beş hafta depoda muhafaza edilen soğanlar, 20 Ağustos'tan itibaren, bir yıl önceden hazırlanmaya başlanmış ve hazırlığı tamamlanmış olan yeni bir tarlaya tekrar ekilmektedir. Terk edilen tarlada, 6 yıl süresince safran ekimi yapılmamaktadır.

### MEKANİZASYON

Safran üretiminin her aşaması halen insan gücü ve el emeği ile yapılması bitkinin özelliğinden kaynaklanmaktadır.





Mekanizasyon kullanımının azlığı fiyatının yüksek olmasını etkilemektedir. Mekanizasyonu geliştirme çalışmaları devam etmekte olup, son yıllarda soğan hasadı, dikim ve soğan boylama makinaları geliştirilmiş olup yeni yeni kullanılmaya başlamıştır.

Çiçeklerin hasadı için makine kullanılmamakta elle hasat devam etmektedir.

### **SAFRANIN KALİTE VE KONTROLÜ**

Baharat bitkileri içinde en fazla hile yapılan tahşiş edilen bitki safrandır. Bunun nedeni verimin azlığı, fiyatının pahalı oluşu ve bunlara bağlı olarak aşırı kazanma hirsını ekleyebiliriz.

**Kaliteyi etkileyen başlıca hileleri şöyle sıralayabiliriz:**

1. Erkek organların stigma içine katılması
2. Diğer bitkilerle aspir çiçeği, mısır püskülü ile karıştırılması
3. Özellikle toz olarak kullanılan safranlara zerdeçal, hint safranının ilavesiyle yapılmaktadır.
4. Dayanıklılığını arttırmak için kullanılan balmumu da ağırlık artışı yaptığından istenilmemektedir.

**Safranın kalitesini etkileyen başlıca 3 kriter vardır:**

1. Koku-Safranal
2. Renk- Krosetin-Krosin
3. Tat- Pikroksin





%5-9 sabit yağ, %4-6 polisakkaritler, %5-7 pektinler ve B1 B2 vitaminlerini, potasyum ve fosfor minarelleri içerir.

Yapılan çalışmalarda 555 sayılı KHK kapsamında 30.07.2010 tarih ve 27657 sayılı Resmi Gazete'de yayınlandığı üzere 144 tescil no ile "menşei" Safranbolu Safranı olarak coğrafi işareti alınmıştır.

### **KULLANIM ALANLARI**

Safran, boya bitkisi olarak orta çağlarda kral rahip ve soylu kişilerin giydikleri kumaşların ve gıda maddelerinin boyanmasında el yazma kitaplarda safran mürekkebi olarak kullanılmıştır.

Baharat olarak aşure, zerde, süt ve et ürünleri, pilav, çorba, limonata, likör, Safranbolu'da lokum, çay ve soslarda, şekerlemelerde renk ve aroma verici olarak kullanılmaktadır.

Safran ayrıca halk hekimliğinde, gerekse modern tıpta tedavi edici özelliğiyle kullanılmıştır. Halen mide rahatsızlıkları, yüksek tansiyon, uykusuzluk, depresyon, afrodisyak, spazm giderici, kas gevşetici, ağrı kesici, kolera dizanteri, sarılık, kızamık, sedef hastalıklarında kullanılmaktadır. Ayrıca solunum bozuklukları, öksürük, kalp koruyucu, Parkinson, anti-diyabetik olarak da etkileri bilimsel olarak görülmüştür.

Kokusu ve renk verme özelliği sayesinde kozmetik sanayisinde kullanım alanı gün geçtikçe artmaktadır. Başta kolonya ve sabun olmak üzere el ve vücut kremleri, parfüm, şampuan ve losyonlarda kullanılmaktadır.





## **DÜNYA MİRAS KENTİ'NİN KIRMIZI ALTINI SAFRAN**

2018 Sosyal Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında Safranbolu Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ile Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı ile (BAKKA) tarafından 05.09.2018 tarihinde imzalanan sözleşme ile " Dünya Miras Kenti'nin Kırmızı Altını Safran " projesi start almıştır.

Proje yörede kaybolmaya yüz tutmuş yerel Safran bitkisinin tekrar hayata kazandırılması, bu konuyla ilgili istihdam sağlanması, belirlenen köylerdeki ilköğretim okullarında öğrencilere verilecek yerel Safranımızın koruma eğitimleriyle bunun yeni nesillere aktarılması amaçlanmaktadır. Bunun yanı sıra şuan bölgemizde üretimi azalmaya başlayan ve gelecekte kaybolmaya kadar gidebilecek sorunlarla karşılaşabileceğimiz yerel çeşit Safran bitkimizi de; koruma altına alarak bölgede aranan çeşit oluşturma, üreticilerimize istihdam meydana getirme ve yerel ürünümüzün üretiminde artış sağlayarak; bu bitkimizin de yok olmasını önleyip, nesiller boyu üretiminin devam etmesini sağlayarak projemizle bölgede örnek teşkil etmeyi amaçlamaktayız. Yerel çeşidimiz olan Safran bitkisinin yetiştiriciliğine eğitim yoluyla katkıda bulunarak, Safran bitkimizin yerel halkın gelir seviyesini yükseltecek şekilde üretimini artırmak, üreticilerimizin bilinçlendirilerek doğru dikim yapılarak toprak isteğine göre gübreleme yapmayı ve hasat zamanında fire vermeden Safran bitkisini toplayarak, bu proje ile alacak olduğumuz ve bölgemizde Safran bitkisi için bir ilk olacak; dikim, söküm ve selektör makinaları kullanılarak modern tarım teknikleri ile üretimi güçlendirmeyi hedeflemekteyiz.

## **PROJE EKİBİNİN OLUŞTURULMASI**

Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı ile 05.09 2018 tarihinde TR81/18/SOSYAL/0009 no'lu projemiz için sözleşme







imzalandıktan sonra projeyi yürütme amaçlı proje koordinatörü, proje koordinatör yardımcıları, proje sekreteryası, proje muhasebecisi, proje yönetim birimi ve proje eğitmenleri olmak üzere proje ekibi oluşturulmuştur.



### EĞİTİM FAALİYETİ

Yerel Safran bitkisinin tekrar hayata kazandırılması, bu konuyla ilgili istihdam sağlanması, belirlenen köylerdeki ilköğretim okullarında öğrencilere verilecek yerel Safranımızın koruma eğitimleriyle bunun yeni nesillere aktarılması amaçlanmaktadır.





Projemizde İlçemiz Yukarı çiftlik köyünde ilçemiz merkez ve köylerinden katılmak üzere 50 çiftçimize 32 saat, Yazıköy ve Konarı Köyü İlköğretim okullarında 183 öğrencimize 10 saat olmak üzere toplam 42 saat Safran yetiştiriciliği eğitimi teorik ve uygulamalı olarak verilmiştir. Eğitimlerde kurs gören çiftçi ve öğrencilerimize safran yetiştiriciliği, kültürel işlemler, hasat, yerel çeşitlerin korunması, bitki koruma teknikleri ve safran yetiştiriciliğinde makinalı tarıma geçiş hakkında bilgiler anlatılmıştır.



## KONFERANS VE TARLA GÜNÜ

16 Ekim 2018 tarihinde projemiz için 1 dekar alanda örnek tarlamızın da bulunduğu Safranbolu Yukarı Çiftlik köyünde yoğun katılımı ile tarla günü düzenlenmiş ve safran hasadı yapılmıştır. Tarla günü etkinliği sırasında safran yetiştiriciliğinde bir ilk olan ve projemiz sayesinde alınan Safran dikim, Safran söküm ve selektör makinaları tanıtılmıştır. Safran hasadı akabinde öğleden sonra Safranbolu Fethi Toker Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesinde konuşmacı olarak Prof. Dr. İbrahim Adnan SARAÇOĞLU ve Doç. Dr. Sakine KARAAĞAÇ'ın katılımları ile " Safran ye-



tiştiriciliği” konulu Konferans düzenlenmiş ve konferans yoğun talep görmüştür.



### TEKNİK GEZİ

Safran üretimi ve koruma bilinci amacıyla düzenlenen eğitime katılan üreticilerimizin bilgi ve becerilerini pekiştirmek amacıyla Safranbolu Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü teknik personelleri nezaretinde Eskişehir Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü'ne teknik gezi düzenlenmiştir. Burada çiftçilerimize ilk olarak Araştırma Enstitüsü teknik personelleri tarafından toplantı salonunda Safran yetiştiriciliği hakkında teorik bilgiler anlatılmış daha sonra Safran tarlalarında uygulamalı eğitimler verilmiştir.





## SAFRANLI YEMEK TARİFLERİ

### ZERDE

#### Malzemeler

- 2 kahve fincanı pirinç
- 10 su bardağı su
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 1 çimdik Kırmızı Safranbolu Safranı
- 0,5 kahve fincanı gül suyu

#### Tutturmak için

3 çorba kaşığı pirinç nişastası, 0,5 bardak suda ezilerek

#### Üzerine

- 1 kahve fincanı kuş üzümü
- 1 kahve fincanı çam fıstığı
- 1 kahve fincanı nar taneleri

#### Hazırlık

- Pirinci 2saat kadar suda bırakınız ve sonra iyce yıkaya-  
rak süzünüz,
- Safranı gülsuyuna basınız,
- Çam fıstığı ve kuş üzümünü suya basarak 2 saat bek-  
letin ve süzünüz.

#### Pişirme

- Pirinci 10 bardak suda 20 dakika haşlayınız,
- Şekeri ekleyerek 5 dakika daha kaynatınız,
- Safranlı gülsuyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynatı-  
nız,
- Yarım bardak suda ezdiğiniz pirinç nişastasını yavaş  
yavaş dökerek 1 dakika daha kaynatınız,
- Tencerenin kapağını kapatıp, ılımaya bırakınız.

#### Servis

- Kaselere doldurunuz,





- Üzerini, çam fıstığı, kuş üzümü ve nar taneleri ile süsleyiniz.

### **SAFRANLI PİLAV (6 kişilik servis)**

#### **Malzemeler**

- 500 gr. pirinç,
- 2 bardak su,
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü,
- 1 çay bardağı bezelye,
- 250 gr. Mantar,
- 1-2 tel kırmızı safran,
- 6 adet öğütülmemiş kara biber,
- 1 çay kaşığı tarçın,
- 1 çay kaşığı dere otu,
- 1 çorba kaşığı tereyağ,
- Yeterince sıvı yağ,

#### **Hazırlanması**

- Ayıklanan pirinçleri şişmesi için yarım saat suda bekletiniz,
- Tencerede tereyağ ve sıvı yağı kızdırınız ve üzerine pirinç ilave ederek karıştırınız,
- Pirinçlerin üzerine su ekleyerek kaynamasını bekleyiniz,
- Kaynadıktan sonra diğer malzemeleride karıştırılarak pişiriniz..





## KUZU ETLİ PİLAV ( 4 kişilik servis)

### Malzemeler

- 750 gr. yağsız kuzu eti, fileto,
- 1 çorba kaşığı bitkisel yağ,
- 50 gr. Tereyağı,
- 1 adet büyük boy soğan, doğranmış
- 1 diş sarımsak, dövülmüş,
- ½ çay kaşığı kimyon,
- ½ çay kaşığı tarçın,
- 6 diş sarımsak,
- ½ çay kaşığı safran,
- 250 gr. Pirinç,
- 60 cl et suyu,
- 2 adet defne yaprağı,
- 50 gr. Kuş üzümü veya çekirdeksiz üzüm
- 50 gr. İnce dövülmüş badem,
- Tuz ve karabiber.

### Hazırlanması

- Kuzu etini kuşbaşı olarak doğrayınız. Hafifçe tuz ve karabiber ile karıştırınız. Geniş bir tavada bitkisel yağ ve tereyağının yarısını kızdırınız, kuşbaşı etleri ilave ederek kızartınız. Kuzu etleri kahverengi rengini alınca tavadan alınız.
- Aynı tavada soğanları 10 dakika kadar kızartınız, daha sonra sarımsak, kimyon, tarçın ve dövülmemiş diş sarımsakları ilave ederek 2-3 dakika daha kavurunuz.
- Kuzu etlerini aynı tavaya koyun ve üzerini kapatarak 15 dakika hafif ateşte tutun ve tavadaki malzemelerle iyi karışım sağlanması için ara sıra karıştırınız.
- Pirinç, et suyu, safran ve defne yapraklarını ilave edin. Üzümleri karıştırıp, pilav olgunlaşmaya kadar 5-10 dakika daha ateşte tutun.
- Hemen servis için, kullanılmayan tereyağını eritin ve bademleri tavaya koyun. Bademler altın rengini alıncaya kadar kızartın ve daha sonra pilavın üzerine dökün.





## ZEYTİNLİ TAVUK (4 Kişilik)

### Malzemeler

- Bir bütün tavuk,yaklaşık 2 kg ağırlıkta ve 8 parçaya ayrılmış
- 400 pr enginar göbeği(konserve)
- 16 adet biberli yeşil zeytin,her biri enine yarıya bölünmüş,
- ¼ su bardağı zeytinyağı
- 2 orta boy soğan,ince doğranmış
- 2 diş sarımsak,dövülmüş
- 1 adet büyük kırmızı dolamlık biber,doğranmış
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı safran
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- ½ çorba kaşığı un

### Hazırlanması

Zeytinyağını büyük ve derin tavaya dökün ve orta ateşte kızdırın. Tavuk parçalarını tavaya koyun, ara sıra çevirerek her tarafı kızarıncaya kadar 7-8 dakika kızartın. Tavuk parçalarını tavadan alın ve sıcakta dayanıklı bir cam kaba yerleştirin ve bir kenarda bekletin.

Soğan, sarımsak ve kırmızı dolma biberi tavaya koyup 5-6 dakika karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Enginarları ekleyerek iki dakika daha kavurun. Daha sonra tavuk suyunu, tuzunu, karabiberini, kırmızı pul biberi ve safranı ilave edin ve ara sıra karıştırarak kaynatın. Malzemeler sos kıvamına gelince tavayı ateşten alın ve tavuk parçalarının üzerine dökün. Önceden 180 C ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Tavuk etlerini buldukları kaptan alarak ısıtılmış servis tabağına koyun.

İkiye bölünmüş zeytinleri, tavuk etlerinin pişirilmiş oldu-





ğu ve içinde sos bulunan cam kaba koyun ve orta ateşte tereyağını ve unu azar azar ilave edin ve sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişirin.

Hazırlanan sıcak sosu servis tabağındaki tavuk parçalarının üzerine dökün. İstenirse servis tabağına patates püresi, tereyağlı haşlanmış taze fasulye garnitür olarak ilave edilebilir.

### ZERESHK PİLAVI (2 Kişilik)

#### Malzemeler

- 2 adet Tavuk budu
- 1 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı şeker
- ½ çay kaşığı safran
- 1 su bardağı zereshk

#### Hazırlanması

Tavuk butlarını haşlayın ve bir tavada kızdırılan yağda butların her iki yanını da kızartın.

Küçük bir tavada safranı, şekeri, 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ve 1 su bardağı zereshki karıştırarak orta ateşte 5dk kavurun.

Ayrı bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını kızdırın ve 1 su bardağı pirinci yağda kavurun ½ su bardağı sıcak suyu da ilave ederek pişirin. Biraz dinlendirdikten sonra pilavı servis tabağına alın ve üzerine safranlı zereshki dökün. Kızarmış tavuk butu ile servis yapın.







## YUMURTA TATLISI (4 KİŞİLİK SERVİS)

### Malzemeler

- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 çimdik safran

### Hazırlanması

Toz şekeri bir tencereye koyun ve suyu ilave ederek kaynatın. Koyulaşmaya başlarken safran ilave edin ve bir kaşık ile karıştırın şerbet kıvamına gelince tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Un, yoğurt ve yumurtayı bir mikser ile çırpın bir tavada Ayçiçek yağın kızdırın ve hazırlanan karışımı tavaya dökün sırayla her iki yüzünüde kızartın. Bir tahta spatula ile üçgen halinde 4 eşit parçaya bölün.

Ateşi yavaşa getirin ve şerbeti hamurun üzerine gezdirek dökün hamur şerbeti çekinceye kadar 8-10 dk pişirin ılık olarak servis yapın.





## KAYNAKLAR

---

### **Anonim. 2018.**

Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Kayıtları.

### **Arslan N. 1986.**

Kaybolmaya Yüz Tutan Bir Kültür Safran Tarımı. Ziraat Mühendisliği Dergisi Yayın No:51 Ankara.

### **Baytop T. (2007)**

Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi. İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayını, No:3255, İstanbul, 550s.

### **Gümüştuyu İ. (2003)**

Dünyanın En Pahalı Baharatı Safran (Crocus Sativus L.). Safranbolu Hizmet Birliği Kültür Yayını No:12, 48s.

### **Vurdu H. ve Güney K. (2004)**

Safran-Kırmızı Altın. Kastamonu, 124s.

### **Prof.Dr. İbrahim GÜMÜŞSUYU**

SAFRAN VE SAFRANLI YEMEK TARİFLERİ

[www.safranbolu.gov.tr](http://www.safranbolu.gov.tr)

[www.safranbolu.bel.tr](http://www.safranbolu.bel.tr)