

# Yöresel Yemek Yarışması

## Amasya Etlı Çıçek Bamyası Yemeği / Amasya Yuka Tatlısı

### YARIŞMA ŞARTNAMESİ

Ülkemiz Genelinde 21 – 27 Mayıs 2026 tarihleri arasında kutlanacak olan Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri kapsamında Amasya yöresine ait yemek kültürünün tanıtılması, yeni nesillere yarışma ortamı ile aktarılması ve sürekliliğinin sağlanması amacıyla Amasya Üniversitesi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Amasya Turizm Derneği ve Amasya Yalıboyu Turizm İşletmeleri Derneği iş birliği ile Şehzadeler Gezi Yolunda **22 Mayıs 2026 Cuma** günü “**Amasya Etlı Çıçek Bamyası Yemeği**” ve “**Amasya Yuka Tatlısı**” kategorilerinde yarışma düzenlenecektir.

#### Katılım Şartları ve Yarışma Kuralları:

- 1- Yarışmaya 18 yaşını doldurmuş profesyonel olarak açıcılık yapmayan erkek veya kadın herkes katılabilir. Yarışmaya katılım ücretsizdir. Yarışma sadece Amasya İl sınırlarında ikamet eden katılımcılara açıktır.
- 2-Yarışmaya jüri üyeleri ve 1. derece yakınları katılamaz.
- 3- Yarışma Yöresel Yemek kategorisinde gerçekleştirilecektir. YARIŞMACI KONTENJANI YOKTUR. Başvuru esnasında daha fazla talep olması halinde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından kurulan komisyon üyeleri huzurunda 20 Mayıs 2026 Çarşamba tarihinde kura çekilerek yarışmacı sayısı belirlenecektir. Komisyon kararları kesindir, itiraz edilemez, değiştirilemez.



AMASYA İL  
KÜLTÜR VE  
TURİZM  
MÜDÜRLÜĞÜ



## Yöresel Yemek Yarışması

### Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği / Amasya Yuka Tatlısı

**4 -**Yarışmaya katılacak kişiler İlimizin Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği ya da “Amasya Yuka Tatlısı” yapacaklardır. Etli Çiçek Bamyası Yemeği Amasya İlinin coğrafi işaretli ürünü olduğu için Coğrafi işaret tescilindeki tarife uygun olarak yapmaları zorunludur. Aksi takdirde diskalifiye olacaktır. **Yarışmacılar yalnızca bir kategoriden yarışmaya katılım sağlayabilir.** Yapılan yemek veya tatlı en az beş kişilik olacaktır.

**5- Yarışmacı** başvuru formunda, yapacağı yemekle ilgili kullanılan malzemeleri ve hazırlanışını içeren bilgileri en geç **20 Mayıs 2026 Çarşamba günü saat 17:00'ye** kadar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne teslim edecektir. Katılımcıların başvuru formunu EKSİK DOLDURMALARI halinde başvuruları kabul edilmeyecektir.

**6- Etli Çiçek Bamyası Yemeği** kategorisi için başvuran yarışmacılar ayrıntılı tarife <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/46cb32a5-4754-4b66-a253-06161e9a9a59.pdf> adresinden veya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sitesi duyurular bölümünden ulaşabilirler.

**7- Yarışmacılar** evde hazırlamış oldukları yemeği veya tatlıyı yarışma alanında kendi ekipmanları ile getirerek 22 Mayıs 2026 Cuma günü saat 17.00' de Şehzadeler Gezi Yolunda Hazırlanan Yarışma alanında sunuma hazır halde bulunduracaklardır.

**8- Yarışma** 22 Mayıs 2026 Cuma tarihinde tek günde gerçekleşecektir. Belirlenen programa göre gün sonunda sonuçlar açıklanacak ve dereceye giren yarışmacılara ödülleri verilecektir.



AMASYA İL  
KÜLTÜR VE  
TURİZM  
MÜDÜRLÜĞÜ





TÜRK  
MUTFAĞI  
HAFTASI

21 – 27 Mayıs 2026

## Yöresel Yemek Yarışması Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği / Amasya Yuka Tatlısı

**9-** Yemekler Türk Mutfağı Haftası Komisyonu tarafından belirlenecek jüri tarafından değerlendirilecektir. Jürinin verdiği kararlar kesindir; itiraz ve dava edilemez.

**10-** Yarışmacılar yarışma kurallarına ve yarışma takvimine uymak zorundadır.

**11-**Yarışma boyunca katılımcıların kendilerinden kaynaklı olan aksiliklerden, katılımcılar kendileri sorumludur.

**12-**Yarışmacıların hazırladığı yemek veya tatlı, jüri değerlendirmesinin ardından halka dağıtılacağından, bu ürünler yarışmacılara iade edilmeyecektir.

**13-** Yarışmaya başvuran ve katılan kişiler şartnameyi kabul etmiş sayılır.

**14-** Gerekli görüldüğü takdirde yarışma takviminde değişiklik yapılabilir. Değişiklik olması durumunda, yeni takvim web adresi ve sosyal medya hesaplarından duyurulacaktır. Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yarışma öncesinde yarışma şartnamesinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.





TÜRK  
MUTFAĞI  
HAFTASI

21 – 27 Mayıs 2026

## Yöresel Yemek Yarışması Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği / Amasya Yuka Tatlısı

### Ödüller:

Yarışmacılar Jürilerin Değerlendirmesi Sonucu Aldığı Puana Göre 1., 2. ve 3. Olup dereceye girenlere komisyon tarafından belirlenecek ödül verilecektir. Yarışmaya katılan her yarışmacıya Katılım Sertifikası verilecektir.

### Değerlendirme Kriterleri ve Puanlama;

1-Yemeğin Lezzeti	: 30 Puan
2-Tarifin Yöreselliğe (Orijinalliğe) Uygunluğu	: 30 Puan
3-Temizlik ve Hijyen Kurallarına Dikkat Edebilme	: 20 Puan
4-Yemeğin Görünümü ve Sunumu	: 20 Puan

Olacak şekilde toplamda 4 ölçüt ile 100 puan üzerinden seçici kurul tarafından değerlendirme yapılacaktır.

### Yarışma Takvimi;

Başvuru Başlangıç Tarihi	: 13 Mayıs 2026 Çarşamba
Başvuru Bitiş Tarihi	: 20 Mayıs 2026 Çarşamba
Gerekirse Kura Çekimi	: 21 Mayıs 2026 Perşembe
Yarışma Tarihi	: 22 Mayıs 2026 Cuma

17:00 kayıt

17:30 Yöresel Yemek Yarışması

19:00 Sonuçların Açıklanması ve Ödül Töreni





TÜRK  
MUTFAĞI  
HAFTASI

21 – 27 Mayıs 2026

# Yöresel Yemek Yarışması

## Amasya Etlı Çıçek Bamyası Yemeği / Amasya Yuka Tatlısı

### BAŞVURU FORMU

TC KİMLİK NO : .....

ADI : .....

SOYADI : .....

ADRESİ : .....

TELEFON NO : .....

MESLEĞİ : .....

KATEGORİ 1 : AMASYA ETLİ ÇIÇEK BAMYASI YEMEĞİ

### TARİF:

Amasya Etlı Çıçek Bamyası Yemeği

Malzemeler: • 100 g kuru bamyaya da 500 g taze bamyaya, • 250 g kuzu kuşbaşı et, • 50 g tereyağı, • 1 litre su ve / veya et suyu, • 3 adet domates, • 5 g tuz, • 1 adet kuru soğan, • 1 adet limon (suyu sıkılmak üzere), • isteğe bağlı 2 diş sarımsak.

Yapılışı: Yeterli büyüklükteki bir tencereye öncelikle tereyağı ve kuzu eti alınarak yeterince kavrulur. Daha sonra ince doğranmış kuru soğan ve küp şeklinde doğranmış domatesler ve isteğe bağlı sarımsak ilave edilerek kavrulur. Et suyu ve / veya sıcak su eklenerek pişirmeye geçilir. Bu karışım yeterince piştiğinde ve kuzu etinin sotelenmesine ve yumuşamasına müteakip limon suyu eklenir. Daha sonra yemeğe hazırlanan bamyalar ile tuzu ilave edilir. Yemeğin pişerken fazla karıştırılmamasına ve bamyaların ezilmemesine dikkat edilmesi gerekir. Amasya Etlı Çıçek Bamyası Yemeği; ortalama 30 dakika kısık ateşte pişirilerek tüketime hazır hale getirilir. Sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Yarışma kural ve şartlarına uyacağımı taahhüt eder, jürinin kararlarının nihai olduğunu kabul ederim.

...../ ...../ 2026

.....  
İmza



AMASYA İL  
KÜLTÜR VE  
TURİZM  
MÜDÜRLÜĞÜ





TÜRK  
MUTFAĞI  
HAFTASI

21 – 27 Mayıs 2026

# Yöresel Yemek Yarışması

## Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği / Amasya Yuka Tatlısı

BAŞVURU FORMU

TC KİMLİK NO : .....

ADI : .....

SOYADI : .....

ADRESİ : .....

TELEFON NO : .....

MESLEĞİ : .....

KATEGORİ 2 : AMASYA YUKA TATLISI

TARİF:

Amasya Yuka Tatlısı

Malzemeler: • 8 adet kuru yufka (işkefe), • 300 gr dövülmüş ceviz, • 200 gr tereyağı,

Şerbeti için: • 3 su bardağı şeker, • 3,5 su bardağı su, • Birkaç damla limon suyu veya mercimek tanesi

büyükliğünde limon tuzu

Yapılışı: Öncelikle şerbet hazırlanır. Şeker ve su kaynatılır, ardından limon suyu veya limon tuzu eklenir. Birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Kuru yufkalar hafifçe ıslatılır ve temiz bir bez arasında 5–10 dakika dinlendirilerek yumuşamaları sağlanır. Tereyağı eritilir. Yağlanmış tepsiye yufkalar tek tek serilir. Her katın arasına eritilmiş tereyağı gezdirilir. Dördüncü yufkanın üzerine bolca dövülmüş ceviz serpilir. Kalan yufkalar da aynı şekilde yerleştirilir. Küçük kareler şeklinde kesilir.

İsteğe bağlı olarak yufkalar arasına ceviz konularak börek şeklinde sarılıp tepsiye dizilebilir. Ardından dilimlenip üzerine tereyağı dökülür. Önceden ısıtılmış orta hararetle fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkan tatlının ilk sıcaklığı geçince üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Tatlı tamamen soğuduktan sonra servis edilir.

Yarışma kural ve şartlarına uyacağımı taahhüt eder, jürinin kararlarının nihai olduğunu kabul ederim.

...../...../2026

.....  
İmza



AMASYA İL  
KÜLTÜR VE  
TURİZM  
MÜDÜRLÜĞÜ

