

ESKİŞEHİR'İN TARİHİ YERLERİ

Kurşunlu Cami:

Şehir merkezindeki Odunpazarı semtinde, Paşa Mahallesi' ndedir. Osmanlı dönemi eseridir. 1525 yılında yaptırılmıştır.

[Seyit Battal Gazi Külliyesi:](#)

Seyitgazi İlçesinde, 150 metre yüksekliğinde Üçler Tepesi' nin doğuya bakan yamaçları üzerindedir. Bu külliye Seyit Battal Gazi' ye ithafen yaptırılmıştır (1207 - 1209).

Şeyh Edebalı Türbesi:

Şeyh Edebalı, Osmanlı Devletinin kurucusu Osman Beyin kayınpederidir. Şeyh Edebalı' nin türbesi şehrin Odunpazarı semtindeki Odunpazarı mezarlığı' nın içindedir.

Şeyh Şahabattin Türbesi:

Kurşunlu Camiisi' nin batısında yer almaktadır.

Yunusemre Külliyesi ve [Türbesi:](#)

Eskişehir Mihalicçık ilçesi Yunusemre beldesinde (Sarıköy) dir. Eskişehir-Ankara demiryolu yakınından geçmektedir. Yunusemre bu dünyada yaşayan insanları sevgiye, birlik ve beraberliğe çağıran bir hak aşığıdır. Mezartaşının ön cephesinde yazılı olan "*Gelin Tanış Olalım, İşi Kolay Kılalım, Sevelim Sevelelim, Bu Dünya Kimseye Kalmaz*" sözlerinde Yunus Emre'nin yaşam felsefesi özetlenmektedir.

[Nasrettin Hoca'nın Evi:](#)

1208 yılında, Sivrihisar'ın Hortu köyünde doğmuştur. Sonra Akşehir'e göçmüştür. Eskişehir' in Sivrihisar ilçesi ve Hortu köyünde her yıl Nasrettin Hoca' yı anma şenlikleri düzenlenmekte, ayrıca adına halk edebiyatı seminerleri programlanmaktadır. Nasrettin Hoca fıkralarının bir kısmı uluslararası niteliktedir. Dünya mizah edebiyatında önemli bir yer tutan fıkralarının pek çoğu batı dillerine çevrilmiştir.

ORMANIÇI DİNLENME YERLERİ

Musaözü:

Eskişehir-Kütahya yolu 21. km.sinde güneybirlik gezilecek ormanla çevre kaplanmış bir gölette sandal sefası sürmek isterseniz, bulunmaz bir yer.

Kalburcu:

Mihalicçık' a 3 km. uzaklıkta yemyeşil çam ağaçları ile kaplı güneybirlik bir kullanım alanıdır.

Çatacak:

Yine Mihalicçık - Eskişehir yolunda merkeze 93 km. uzaklıkta Sündiken dağlarının arasındaki bir yaylada yer almaktadır. Bol soğuk sularının aktığı Orta Anadolu'nun en güzel köşelerinden birisidir. Hayvanat bahçesine gitmeden geyiklerin elinizden ot yediği harika bir yayla.

Şöförler Çeşmesi:

Bir yaz güneşin sıcaklığı şehrin gürültüsünden kaçmak istiyorsanız, Bozdağa doğru 15 km. gidiniz. Sizi karşılayan yeşil ve serin havada istediğiniz ağacın gölgesinde oturup yanbaşınızda akan buz gibi yayla suyu içebilirsiniz. Güzel bir piknik yapıp, ailenizle eğlenceli bir gün geçirebilirsiniz.

KAPLICA VE İÇMELER

Her türlü mekanda şifa bulmak istiyorsanız uzun uzun düşünüp kaplıca broşürleri karıştırmanıza gerek yok.



Eskişehir bir kaplıca kentidir.

Sakarlı Ilcaları:

Sehrimizin kuzeyinde bulunan Bozdağı aşır 32 km. gidince orman içersinde turistik belgeli tesisinin yanısıra çadır ve doğa ile iç içe olabileceğiniz şahane bir kaplıca merkezidir.

Hasırca:

Porsuk Çayını zapteden ve Porsuk Barajı üzerinde çam ormanları içerisinde yeşil ve şifanın bulunduğu yerde cilt hastalıklarına iyi gelen birisi açık iki tane de havuzun yer aldığı güzel bir mekandır.

Hamamkarahisar Kaplıcaları:

Sivrihisar-Polatlı güzergahında Hamamkarahisar Köyündedir. Eskişehir sularının tıbbi vasıflarını taşımakla birlikte cilt hastalıklarına da iyi gelmektedir.

AVCILIK VE BALIKÇILIK ALANLARI

Eskişehir av sahaları bakımından zengin sayılabilecek bir ildir. Ancak hayvancılık için en elverişli bölge Çatacık ormanlarıdır. Burada keklik, tavşan, yaban ördeği, ayı, yaban domuzu, çulluk, bildircin ve çil avlanabilmektedir. Sakarya vadisinin en karakteristik bölgesi Eskişehir'in kuzeyidir. Ormanlarla kaplı bu bölgede yaban domuzu, ayı, tavşan, çulluk, keklik vb. av hayvanları vardır. Düzensiz avlanma sonucu bu bölgenin en güzel av hayvanlarından tükenmekte olan geyik için Çatacık Ormanları geyik üretme ve koruma sahası olarak seçilmiştir. Akarsuların yoğun olduğu Eskişehir'de balıkçılık da gelişmiş bir avcılık türüdür. Porsuk Çayı ve Sakarya Nehri tanınmış tatlı su balıkları ile avlanma sahalarıdır. Buralarda sazan, yayın ve karagöz balıkları avlanabilmektedir.

DOĞAL TURİSTİK ALANLAR

Orman Fidanlığı:

Kent merkezinden batıya doğru 7 km. gidildiğinde içerisinde akan Porsuk Çayı kıyısında yemyeşil ve büyük ağaçların gölgesinde geniş bir dinlenme yeri.

Bademlik:

Şehrin ilk kurulduğu ve hala Türk ve Osmanlı mimarisinin canlı örneklerini oluşturan eski Türk Evlerinin yer aldığı Odunpazarı semtinden yukarı doğru çıkınca yemyeşil badem ağaçları içerisinde yer alan çay ve kahve içebileceğiniz karnızın aç ise her türlü kebab yiyebileceğiniz aynı zamanda tabi sıcak sulu açık havuzunda ferahlayıp günün yorgunluğunu atabileceğiniz bir yer.

İnönü Planör Kampı:

Göklerin uçsuz bucaksız mavilikleri içerisinde kuşlar gibi hür ve heyecan içerisinde yeryüzünü kuşbakışı görmek istiyorsanız işte size bulunmaz bir fırsat. Türk Hava Kurumu Eğitim Merkezi' nin bulunduğu bu kampta dünya standartlarında eğitici ve öğreticilerinin eşliğinde her türlü hava sporunu yapabilirsiniz. Planör, paraşütle atlama vb. Ayrıca tabi sıcak sulu yüzme havuzu ve piknik alanları yer almaktadır.

Sakarya Başı:

Eskişehir-Konya karayolu üzerinde Çifteler ilçesinde Sakarya nehrinin doğduğu yerde günün her saatinde balık lokantaları açıktır. Tatlı su sazanlarını canlı canlı havuzdan tutup hemen pişirebilirsiniz. Şayet canınız alabalık istiyorsa yine yanbaşınızda bulunan havuzdan istediğiniz beğenip siparişinizi verin. Yazın gitmişseniz içki masanızı suyun içerisinde kurdurabilirsiniz. Hafta sonları adeta panayır yerini andıran bu yerde akşama kadar eğlenip açık havuzlar da balıklarla birlikte yüzebilirsiniz.

Balık Damı:

Sivrihisar'a 40 km. uzakta doğa ile içiçe olacağınız biryer. Çadırınızı kurup günlerce balık avlayabilirsiniz ya da onlarca çeşidi bulunan kuşlardan istediğinizi izler, fotoğrafını çeker, bu kuş cennetinde her çeşit kuş sesleri ile kendinizden geçersiniz.

COĞRAFI KONUM

[..\\img/e_turizm.jpg](#)

[..\\img/e_turizm.jpg](#)

Eskişehir, coğrafi karakterini genellikle İç Anadolu Bölgesi'nden alır. İlin yüzölçümü 13,652 km² dir. İlin kuzeyini *Bazı* ile doğu yönünü *Bozdağ*, *Sündiken Dağları* kaplar. İlin güneydoğu köşesinde *Sakarya dirseği* içinde başlayan *Sivrihisar Dağları*, güneydoğu-kuzeybatı yönünde ili ortadan katederler. *Türkmendağı*'nın doğu etekleri ilin batı ve güneybatı köşesinde yer alır ve Yukarı Sakarya Ovası'na kadar dayanır.

İlimiz içindeki başlıca ovalar, *Porsuk Ovası*, *Yukarı Sakarya Ovası*, *Sarısu Ovası* ve *Seyitgazi Ovası*'dir. *Porsuk Ovası*'nin yüzölçümü ise 1.500 km² dir.

Türkiye'nin en önemli akarsularından olan *Sakarya*, aynı zamanda ilin de başlıca akarsuyudur. Çok sayıda kola sahiptir. En önemli kolu *Porsuk Çayı*'dir. Bundan başka *Sakarya*'nın ilimizdeki kolları ise; *Sarısu*, *Seydisuyu*, *Bardakçı Suyu*'dur. *Sakarya*'nın toplam uzunluğu 627 km, il içindeki uzunluğu ise 400 km'dir. *Porsuk Çayı*'nin toplam uzunluğu 255 km, il içindeki uzunluğu 225 km'dir. İlimiz içinde 6 adet baraj bulunmaktadır. Bunlar *Porsuk Barajı*, *Gökçekaya Barajı*, *Musaözü Barajı*, *Kunduzlar Barajı*, *Çatören Barajı* ve *Kaymaz Barajı*'dir. *Porsuk Barajı*; sulama, taşkın koruma, içme ve kullanma suyu temin etme amaçlıdır.

Eskişehir, tarihi ve coğrafi yapısı nedeniyle Türkiye'nin önemli kavşak noktalarından biridir. İl çok eski bir yerleşim merkezidir. Antik çağda bu bölgede Latince "*Dorlaeum*" ya da Grekçe "*Dorylaion*" adıyla ünlenen bir kent bulunmaktaydı. Tarihinin çok eski olmasından dolayı şehre Eskişehir adı verilmiştir.

Anadolu'nun merkezinden, Batıya açılan kapı olarak tanımlanan Eskişehir büyük ulaşım olanakları, tarıma elverişli toprakları, zengin maden yatakları, mineral depoları, şifalı sıcak suları, son yıllarda hızla gelişen sanayi ve ticaret yapısı, ayrıca yüksek öğretiminde sağladığı potansiyel ile bugün Türkiye Cumhuriyeti Devleti' nin önemli merkezlerinden biri durumundadır.

Eskişehir, değişik kültürleri bünyesinde barındıran tarihi, doğal güzellikleri ve folklorü ile Türkiye'nin en önemli kültür, sanat, turizm ve sanayi merkezlerinden biridir.

Eskişehir ili, İç Anadolu Bölgesi' nin kuzeybatı bölgesinde yer alır. Kuzeyden Karadeniz, kuzeybatıdan Marmara, batı ve güneybatıdan da Ege coğrafi bölgeleri ile komşudur.

Eskişehir güneyden Afyon, güneydoğudan Konya, doğudan ve kuzeyden Ankara, kuzeybatıdan Bolu, batıda Bilecik ve Kütahya illeri tarafından çevrelenmiştir.

MÜZELER

Arkeoloji Müzesi:

Şehrin merkezinde, Hasan Polatkan Bulvarı üzerinde, Akarbaşı Mahallesinde modern bir arkeoloji müzesi vardır. Müzede Hitit ve Frig çağı toprakkapları, süs eşyaları, Roma mozaikleri, Roma çağı taş eserleri ve adak heykelleri yer almaktadır. Müzenin vitrinlerinde antik çağ, Bizans - İslam dönemi sikkelerinden oluşan sikke koleksiyonları sergilenmektedir. Ayrıca müzenin bahçesinde lahitler ve büyük küpler bulunmaktadır.

Ulaşım telefonu: (222) 230 13 71 - 230 17 40 dır.

Etnoğrafya Müzesi ([Osmanlı Müzesi](#)):

Şehrin Odunpazarı semtinde Dede Mahallesinde bulunmaktadır. Osmanlı dönemi mimarisini, iç süslemelerini etnografik eşyalarını, ahşap işçiliğini ve el sanatlarının en güzel örneklerini yansıtmaktadır.

Ulaşım Telefon: (222) 233 36 66 dır.

Seyitgazi Müzesi:

[Seyitbattalgazi Külliyesi](#) 'nin medrese bölümünde düzenlenmiştir. Bu müzede Frig çağından bu yana arkeolojik eserler, diğer salonda da dervişlerin kullandıkları eşyalar ve müzik aletleri sergilenmektedir.

Ballıhisar (Pessinus) Müzesi:

Bir açık hava müzesi olan Pessinus Müzesi, Ballıhisar Köy'ündedir (Sivrihisar ilçesinin 16. km. güneyinde). Müzede, Pessinus kenti kalıntıları, taş eserler, seramikler ve büyük küpler sergilenmektedir.

[Yunus Emre Müzesi](#):

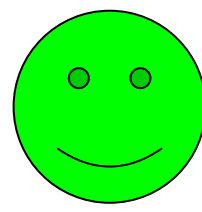
Yunus Emre adına yapılan [türbenin](#) yanındaki bölmede [Yunus Emre](#) ile ilgili belgeler yayınlanmış eserler ve eski türbeden çıkmış Selçuklu işçiliğinin görüldüğü mermer parçaları bulunmuştur.

Eskişehir Valiliği Lületaş Müzesi:

Doğa harikası bir mineral olan [lületaş](#) sayesinde Eskişehir uluslararası bir üne kavuşmuştur. Eskişehir Valiliği İl Özel idaresi Lületaş Müzesi'nde birbirinden değerli 500 e yakın Lületaş el işlemesi bu müzede sergilenmektedir.



Lületaşına ilgi ve sevgi duyan herkesin ziyaret edeceği harika bir müzedir.



İL MERKEZİ SICAK SULARI:

Sehrin sıcak sulari Porsuk Çayının sağ kiyisinde 8 hektarlık bir alan içinde bulunmaktadır. Suyun merkezinde sıcaklık 47 derecedir.

Bazı yerlerde 35 dereceye kadar düşmekte bazı yerlerde ise 55 dereceye kadar yükselmektedir.

Sehrimizde bulunan hamamların suyu hafif demirli ve kükürtlüdür.

HASIRCA ÇİFTLİĞİ:

Hasırca çiftliği yakınındaki ilicadır. Suyu 37 - 39 derecedir. Kükürt kokulu ve gazlı olduğundan agrılara iyi gelir.

ÇİFTELER HAMAMI:

Eskisehir'in güneyinde, Sakarya Basınıdadır. Agrili hastalara iyi gelir. Suyu sıcak, doğal tatlı ve kükürt kokuludur.

UYUZ HAMAMI:

Alpu istasyonundan 1 saat güneye gidilince Yellice köyü görülmektedir. Bu köyün yakınındaki bir hamamdır. kalsiyum ve magnezyum oranı yüksek olup, deri hastalıklarına iyi gelir.

YARIKÇI DAG HAMAMLARI:

Mihallicik ilçesinin güneydogusundaki Yarikçi Köyünün Hamam deresinin yanına yapılmıştır. içinde kükürt, klor, karbondioksit ve demir bulunan suyun sıcaklığı 39 derecedir. Deri hastalıkları, felçli ve romatizmalılara iyi gelir.

ALPANOS ILICASI:

Seyitgazi'nin 20 km. kuzey batısında yer alan Alpanos Köyündedir. Deri Hastalıkları ve romatizmal hastalıklara iyi geldiği söylenmektedir.

İNÖNÜ ILICASI:

Açık bir kaynak olan bu ilica inönü'nün batısında yer almaktadır. Ayrıca halkımıza mesire yeri olarakta hizmet vermektedir.

ILICA:

Seyitgazi'nin 30 km. güneydogusundaki Aktay ve Ağaç köyleri arasında yer alan bu ilicanın suyunun agrıları yok ettiği söylenir. Ayrıca etrafında antik eserlerde bulunmaktadır.

IHSANİYE ILICASI (ILICABASI):

Ihsaniye köyü yakınında, birkaç kaynaktan oluşan dere, bardakçı suyuna karışır. Suyu kükürtlü olduğundan deri ve romatizmal agrılara iyi gelir.

ESKİŞEHİR YEMEKLERİ

Çiğbörek

Hamuru : 500 gr. Un, 2 Yumurta, 1 su bardağı su, 2 tatlı kaşığı su

İçi : 500 gr. koyun kıyması, 2 iri soğan, 2 iri domates, 2 çorba kaşığı su, 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, 1 tatlı kaşığı tuz , 1 tatlı kaşığı karabiber, kızartmak için 2 su bardağı zeytinyağı

Yapılışı : Unu ele, ortasını aç, yumurta, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğur. Yumurta büyüklüğünde beze yaz. Yaş bez altında 20 dk. dinlendir. Küçük tabak büyüklüğünde aç. İç koy. Yarım ay olarak kapat. Kızgın zeytinyağında kızart. Servise al.

İçi : Soğanı iyice kıy. Domatesleri soy, küçük doğra. Kıyma, tuz, su, karabiberle iyice yoğur.

Not : İstenirse iç tavada bir, iki dakika çevrilerek yarı çiğ, yarı pişmiş de kullanılabilir.

Gözleme

Bu hem kırsal alanda, hem de Eskişehir' in Odunpazarı bölgesinde sıkça yapılmaktadır. Ama düğün yemeği olmaz . Bununla tarifini vermeye çalışalım. Mayasız hamur hazırlanır. kavrularak ezilen haşhaş, haşhaş yağı ile karıştırılır. Oklava ile açılan hamura sürülür. Yağlı ve haşhaşlı kısım içte kalacak şekilde bir bohça gibi katlanarak tekrar açılır. Ateş üzerinde kızdırılmış olan toprak saç üzerinde çevire çevire kızartılır. Bu arada kırsal bölgenin bunlardan başka daha şu yemeklerini saymak yerinde olur kanısındayız . Haşhaşlı lokum , haşhaşlı dolama , haşhaşlı bükme , sütlü ovmaç çorbası gibi.... Bunlar genellikle şehir yemekleri olmamakta kırsal bölgede yer yer yapılmakta ve konuklara sunulmaktadır . Bu bakımdan bunların daha kısa tariflerini vermek yerinde olur kanısındayız .Haşhaş bu bölgede çokça kullanılmakta yararlı bir besin olduğu için tercih edilmektedir

Haşhaşlı Lokum

Mayalı hamur hazırlanarak açılır üzerine yağlanmış haşhaş sürülerek yumak haline getirilir, tepsiye dizilerek fırında pişirilir.

Haşhaşlı Dolama

Hamur oklava ile ince bir şekilde acılır. İçine haşlanmış mercimek , patates ve ezilmiş peynir konur . Daha sonra bir hamur rule haline getirilip daire şeklinde dolanır . Üzerine sürtülmüş ve yağlanmış haşhaş sürülerek pişirilir .

Haşhaşlı Bükme

Haşhaşlı hamur, dolamaya göre biraz daha kalınlaştırılır. İçerisine haşlandıktan sonra ezilen mercimek , patates ve peynir konur. Bıçak veya hamur kesme makinası ile dörtgen biçiminde kesilir . Kesilen bu parçalar kare şeklinde katlanarak tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. İçine mercimek konularak yapılan cinsine de "ağzı açık" adı verilir .

Toyga Çorbası

Bu çorba kırsal bölgenin en önemli yemeklerindedir. Kısaca şöyle yapılır: Belli bir miktar yoğurt içine un, yumurta, göce ilave edilir, karıştırılır. Belli bir müddet ateşte tutulduktan sonra karıştırma karıştırma kabarması beklenir. Çorba koyulaşınca kadar bu işlem devam eder. İçine tuz ve kekik ilave edilir. Konuklara sunulur.

Sütlü Ovmaç Çorbası

Kırsal kesimde çok yapılan bir çorbadır .Bu çorba için bir miktar su ,un ,süt koyulur .Önce una su karıştırılır arpacığa benzer katı hamur taneleri elde edilir. Bu hamur parçaları kaynayan suyun içerisine atılır. Suya süt ilave edilir. Tercihe göre hamurlar doğrudan sütlü içerisine salınır. Kafkasya ,Abazya, Çeçenistan bölgelerinden göç eden bazı toplulukların en önemli yemeklerinden biride "Çerkez tavuğu" dur. Bu yemek bölge topluluklarına ait olup özel günlerde ya da ağır bir konuk geldiği zaman ve düğün yemeklerinde yapılır. Çok lezzetlidir. Özellikle yapan kişinin bu bölgeden olması gerekir .

Göceli Tarhana Çorbası

Kullanılacak malzeme(8 kişilik): 500 gr göce(veya yarma), 500 gr. süzme yoğurt ,1 su bardağı nohut, 1 su bardağı yeşil mercimek, 8 bardak su veya et suyu, 100 gr. tereyağı veya margarin, 1 avuç yarpız ve tuz, 1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı un.

Hazırlanışı : Daha önce ıslanıp haşlanan göce (yarma) suyu süzülüp 500 gr. süzme yoğurtla iyice karıştırılıp dinlenmeye bırakılır. Yine daha önce ıslanmış olan birer su bardağı nohut ve yeşil mercimek yumuşayınca kadar ve suları çekinceye kadar haşlanır . Sonra diğer karışıma katılır. 8 su bardağı su veya et suyu(soğuk) ilave edilip karıştırma karıştırma orta ateşte iyice pişirilir (tuz atılarak). Eritilmiş 100 gr. tereyağı veya margarine yarpız (kurutulmuş yabani nane) yakılarak çorbanın üzerine dökülüp sıcak sıcak servis yapılır.

Düğü Köfte Çorbası

Kullanılacak malzeme: 1 su bardağı düğü, bir miktar tuz, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 adet domates rendesi ,4 adet sivri biber (ince ince kıyılmış) 1 adet yumurta, 4 su bardağı su ,1 çorba kaşığı un, üzerine maydonoz.

Hazırlanışı : Düğü, tuz ve un, hamur yapılır. Fındıktan biraz ufak elde yuvarlanır .Yağda kıyılmış biberler hafif kavrulur, daha sonra domates rendesi ilave edilir.Biraz cevrildikten sonra1 yumurta kırılır ve karıştırılır ve üzerine kaynak su ilave edilir .Kaynayan suya hazırladığımız hamurlar salınır . 10 Dk. beraber pişirilir ve servise sunulur.

Katlama Böreği

Kullanılacak malzeme: 2 kg. un, 250 gr. yoğurt ,1 su bardağı sıvı yağ, 2 bardak su ve bir miktar tuz.

Hazırlanışı: Yukarıdaki malzemeler karıştırılarak yumak haline getirilip dinlendirilir. Biraz un ve nişasta ile tavlanıp 7 pazı (yufka) açılır. Açılan her pazı yağlanır. Sonra bu pazılar rulo haline getirilir ve birer parmak ara ile kesilir.Kesilen hamurlar sonra terar açılır ve bol yağda kızartılır .Kabarması için de göbek kısmına kaşık ile hafifçe vurulur. Piştikten sonra üzerine bir miktar toz veya pudra şeker ilave edilerek servis yapılır.

Çerkez Sofrası (Abista)

Kullanılacak Malzemeler (4 Kişilik): 1 kg. fırınlanmış mısır unu, 1,5 kg. su ,0,5 kg. süt, 1 çorba kaşığı tuz, 0,5 kğ. çerkez peyniri, 150 gr. tereyağı.

Hazırlanışı : Süt ve su büyükçe bir tencereye konularak tuz ilave edilip 90 derece kaynatılır. Kaynayan suyun içerisine mısır unu ilave edilerek tahta kaşıkla karıştırmak suretiyle karıştırılır. Karışım, sertçe bir hamur haline gelene kadar pişirildikten sonra sofraya alınır ve yuvarlak bir şekilde sofraya üzerine yerleştirilir. Ortası kaşıkla oyulduktan sonra içerisine tereyağı konulur.Etrafına çerkez peyniri dizilir ve ayrı bir tabak içerisinde önceden hazırlanan çerkez tavuğu ile birlikte sıcak olarak servise sunulur.

Cevizli Tatlı

Kullanılacak Malzemeler: 1 su bardağı ayçiçek yağı, 1 su bardağı margarin yağı (eritilmiş),3 yemek kaşığı yoğurt(dolu dolu), 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 paket vanilya, alabildiğince un, ceviz içi.

Hazırlanışı: Unun ortasına yağları , yoğurdu, kabarma tozunu, vanilyayı koyarak hamur yoğurulur. Kulak memesi yumuşaklığında olan hamur 1/2 saat dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak çay tabağı büyüklüğünde elde bastırılarak içine ceviz konur. Üstünden iki ucu açık kıvrılır ve tepsiye yerleştirilir. Orta hararetle fırında pişirilir. Sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökerek fırında soğuk şerbet çekinceye kadar bekletilir. Soğuyunca servis yapılır.

Höşmerin Tatlısı

Kullanılacak Malzemeler: 150 gr. krema veya kaymak, 1,5 su bardağı un, 1 fiske tuz.

Şerbeti: 1 çay bardağı toz şeker, 1,5 çay bardağı su, 4-5 limon damlası veya 2 çay kaşığı pekmez veya süzme bal.

Hazırlanışı: Krema veya kaymakla un, bir fiske tuzla pembe leşinceye kadar kavrulur. Kıvama gelince ısıya dayanıklı bir kaba alınır ve düzeltilir. Orta hararetle fırında 15-20 dk. pişirilir. Üzeri kızarıncı fırından alınıp ılıkken şerbet dökülür. Şerbetini çekince ılıkken servis yapılır.

SPOR

İki üniversite ile çok genç bir nüfusa sahip Eskişehir'de, 80 adet tescilli spor kulübü bulunmaktadır. Bu kulüplerde atıcılık, atletizm, basketbol, boks, bisiklet, eskrim, futbol, güreş, halter, judo, karete, tekvando, tenis, voleybol ve yüzme gibi spor dalarında faaliyet yapılmaktadır. İlimizde bu branşlardaki sporcu sayısı 2712, antrenör sayısı 26, hakem sayısı 733 tür.

İlimizde spor faaliyetlerinde kullanılan spor tesisleri şunlardır.

- 1- Atatürk Stadı : 18.619 seyirci kapasiteli, çim yüzeyli,
- 2- Atatürk Dış Sahası : 500 kişi kapasiteli, çim yüzeyli,
- 3- Atatürk Kapalı Spor Salonu : 1200 kişi kapasiteli,
- 4- Atatürk Kapalı Yüzme Havuzu : 500 kişi kapasiteli,
- 5- Osmangazi Spor Kompleksi : 2 adet toprak yüzeyli futbol sahası, 1 adet çim havuzu,
- 6- Vali Hanefi Demirkol Spor Kompleksi : çim yüzeyli, 2 futbol sahası, 2 tenis kortu ve basketbol oyun alanları
- 7- Kanlıpınar Atış Poligonu
- 8- DSİ Futbol Sahası
- 9- Tülomsaş Futbol Sahası
- 10- Şeker Fabrikası Futbol Sahası
- 11- Porsuk Spor Salonu : 2500 seyirci kapasiteli,
- 12- Gökmeydan Spor Salonu : 500 seyirci kapasiteli,
- 13- Sivrihisar Kapalı Spor Salonu : 250 seyirci kapasitelidir.

Eskişehir'deki spor faaliyetlerini düzenleyen Gençlik ve Spor İl Müdürlüğünün telefonları;
(222) 230 27 50 - 230 17 90 - 230 27 57

fax numarası;

(222) 230 17 64

ESKİŞEHİRSPOR

1965 Yılında Eskişehirspor kurularak Eskişehir futbol tarihinde yeni bir sayfa açıldı. Kurulduğu sene 2. Türkiye Ligi şampiyonu olarak 1. Türkiye ligine yükselmiştir. Aynı yıl Türkiye Amatör Futbol Şampiyonu olan Trabzon İdman Yurdu'nu yenerek Başbakanlık Kupası'nı kazanmıştır.

1970 - 1971 sezonunda Türkiye Kupası'nı kazanan Eskişehirspor, Cumhurbaşkanlığı Kupası maçında Galatasaray'ı 3-2 yenerek bu değerli Kupayı müzesine getirmiştir.

SEYYİT BATTAL GAZİ KÜLLİYESİ



Eskişehir'e 43 km. uzaklıktaki Seyitgazi ilçesinde yer almaktadır.

Anadolu'nun Bizans İmparatorluğu egemenliği altında bulunduğu M.S. 700 yıllarında, İslamiyet henüz Anadolu içlerine yayılmamıştı. İslamiyeti kabul etmiş olan Emeviler doğudan sık sık Bizans'a karşı Anadolu' nun içlerine akın yaparak Anadolu' yu ele geçirmek ve İslamiyeti yaymak istemişlerdir. 720-740 yıllarında sıklaşan bu akınlardan birinde Seyyit Battal Gazi lakabı ile anılan bu efsaneleşmiş halk kahramanı, bugünkü Seyitgazi ilçesinin bulunduğu (antik adı Nakolea) Mesih Kalesi olarak bilinen bölgede 740 yılında şehit düşmüştür. Bizans'a karşı yapılan savaşlarda büyük kahramanlıklar gösteren ve İslamiyetin Anadolu' da yayılmasında büyük katkısı olan, yıllar yılı nesilden nesile kahramanlıkları anlatılan Seyyit Battal Gazi adına 1207-1208 yıllarında Anadolu Selçuklu Sultanı I. Alaattin Keykubat' ın annesi Ümmühan Hatun tarafından türbe ve cami yaptırılmıştır. Daha sonra Ümmühan Hatun için de burda iki katlı eyvan biçiminde bir türbe eklenmiştir. Osmanlı Devleti'nin kuruluş ve gelişme dönemlerinde; onarım, yeniden yapım eklemelerle yapılan topluluk *külliye* halini almıştır. Osmanlı Devleti döneminde vakıflaştırılmış Cumhuriyet Dönemi' ne kadar dini eğitim, tören ve toplantıların yapıldığı medrese ve tekke olarak kullanılmıştır.

Bugün mülkiyeti Vakıflar Genel Müdürlüğüne ait olan ve 1954 yılına kadar harap bir durumda bulunan külliye, bu tarihte yapılan geniş bir restorasyon çalışması ve çevre düzenlemesi ile bugünkü durumuna getirilmiştir. Yapılan ışıklandırma sistemi ile geceleri aydınlatılmakta, etkileyici görünümü, turistik ve dini amaçlı ziyaretçileri ile Seyitgazi ilçesine canlılık kazandırmaktadır.