

Derinkuyu Yeraltı Şehri

Kaymaklı
Yeraltı Şehri'ni

görmelişin



Derinkuyu Yeraltı Şehri Ziyaret Saatleri

1 Nisan-31 Ekim

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00

Gişe Kapanış: 18.15

31 Ekim-1 Nisan

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00

Gişe Kapanış: 16.15

[f TurkishMuseums](#) [@ officialturkishmuseums](#) [t TurkishMuseums](#) [v TurkishMuseums](#) [c TurkishMuseums](#)

Adres Bayramlı Mahallesi Şemsili Yolu No:15 Derinkuyu/NEVŞEHİR Tel: 0384 381 31 94

Güncel bilgiler için lütfen web sitesini ziyaret edin.



Gizemi Hala Çözölemeyen
Yeraltı Şehri Derinkuyu





Kapadokya Yeraltı Şehirleri

Kapadokya Bölgesi'nin en ilginç kültürel zenginliklerinden biri olan çeşitli büyüklükteki yeraltı yerleşimleri 150-200 civarındadır. Bu kaya yerleşimlerinin büyük bir kısmı yumuşak tüfün aşağıya doğru derinlemesine oyulmasıyla inşa edilmişlerdir. Yeraltı şehirlerinin yapılış nedeni insanların kendilerini güven altına almak içindir. Yüzlerce odadan oluşan yeraltı şehirlerindeki mekanlar birbirlerine uzun galeriler ve labirent gibi tünellerle bağlantılmıştır.



Derinkuyu Yeraltı Şehri

Derinkuyu yeraltı şehrinin derinliği yaklaşık 85 m.'dir. Bu yeraltı şehri, ahır, kiler, yemekhane, kilise, şirahane gibi bölümlere sahiptir. Ayrıca 2. katta misyonerler okulu bulunmaktadır. Yeryüzü ile bağlantısı bulunan 55 m. derinliğindeki havalandırma bacası, aynı zamanda su kuyusu olarak da kullanılmaktadır. 1965 yılında açılan Derinkuyu yeraltı şehrinin halen yüzde onu gezilebilmektedir.



Yeraltı şehirlerinin en eski katları genelde giriş katları olup, daha ziyade ahır olarak kullanılmıştır. Bunun nedeni de hayvanları daha aşağı katlara indirmenin zorluğundandır. Gerek kışın gerekse yazın ılık olan yeraltı şehirlerinde şirahaneler ve mutfaklar da genelde üst katlardadır. Yöreden elde edilen üzümün işlenerek şarap haline getirildiği şirahaneler, üzümün kolay taşınabilmesi için daha çok üst katlara inşa edilmişlerdir. Mutfak sayıları göz önüne alındığında her ailenin bir mutfağı olmadığı, mutfakları ortaklaşa kullandıkları ortaya çıkmaktadır. Mutfaklarda bugün Kapadokya kasaba ve köylerinde de hala kullanılan 'Tandır' adı verilen yemek pişirmeye yarayan ocaklar bulunmaktadır.